

Intertek

Valued Quality. Delivered.

食农快讯

Fresh Agricultural Alert



ISSUE 3. **May**.2012

Food Agriculture News

INTERTEK中国食品及农产品部

地址：上海市宜山路889号齐来工业城2号楼5层东侧
电话：021-61206060





Valued Quality. Delivered.



免责声明

本刊为内部交流资料，仅限参考使用，并不取代任何法律、规定、标准或者条例。关于技术性信息的表述，若有不实之处，请以相关标准原文为准，本刊不承担因此造成的任何损失和法律责任。所有文字、图片，未经许可，不得转载、摘编或以其他方式发行。本刊所有文章仅代表作者或访谈者个人观点。任何未经本刊授权，私自摘录、引用、变更、印制本刊或部分内容的行为均视为侵权。本刊作者及受访者保留追究其法律责任的权利。

编辑：Anne Zhang Kiki Jiang

电话：86 21 61679264

传真：86 21 64954500

邮箱：food.cn@intertek.com

网址：www.intertek.com.cn

国内资讯

新闻快播 ▲

- 1.我国内地自来水合格率仅50%
- 2.白菜喷甲醛保鲜确实存在
- 3.《饲料和饲料添加剂管理条例》已实施 违规添加严重者要判刑
- 4.卫生部：甲亢患者增多与食用碘盐无必然联系
- 5.洽洽被曝陈年葵花籽流入产品
- 6.江苏餐饮协会：应标准量使用“肉宝王”

国际资讯

国际预警 ▲

- 1.欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2012年第18周）
- 2.2012年5月输日食品违反日本食品卫生法情况（5月8日更新）
- 3.英国就甲基纤维素作为新型食品配料征求意见

最新动态

法规动态 ▲

- 1.检总局公布2012年03月进境不合格食品、化妆品信息
- 2.国家食药监局发布2012年第1期餐饮服务食品安全预警公告

天祥一周播报 ▲

- 1.国家食药监局发布2012年第1期餐饮服务食品安全预警公告
- 2.无锡常州两种“水酱油”被曝光 老抽大量兑水味不鲜
- 3.甲醛白菜

国际食品及农产品 ▲

- 1.面包逐渐取代米饭成日本家庭主食或影响健康
- 2.韩国封堵源自中国的“人肉胶囊”
- 3.联合国粮农组织：新型口蹄疫病毒已扩散到加沙地

展会培训会信息 ▲

- 1.2012第十三届广州国际营养品、健康食品及有机产品展览会
- 2.第二届海峡两岸农牧渔产业交易会
- 3.Intertek广州FSSC22000标准内审员培训班
- 4.Intertek青岛FSSC22000标准内审员培训班



媒体称我国内地 自来水合格率仅50%

信息来源：都市快报

地表水源：中国约 50% 水源受到污染，上百种有机化合物、重金属离子进入水源

地下水源：存在氟、砷、铁、锰等超标

全国县以上 4000 多家自来水厂中，98% 仍使用传统水处理工艺，如果水源被重金属离子和有机化合物所污染，传统工艺就显得力不从心。

学者认为，至少 20% 至 30% 的水厂需要尽快上马深度处理工艺。

调查显示，中国城市供水管网质量普遍低劣，不符国标的灰口铸铁管占 50.80%，普通水泥管占 13%，镀锌管等占 6%。

老旧管网漏水严重，经常爆管，从水质角度讲，容易发生二次污染。

2000 年至 2003 年，中国 184 个大中城市管网水质发生过 4232 次二次污染事件。二次污染物主要为微生物，烧开水可以灭杀。

在中国省会城市中，每个城市都有数千个水箱或蓄水池，水箱二次污染事件近年频现。各城市二次供水设施监管薄弱。

中国内地无一城市实现直饮水，烧成开水可杀死微生物污染，但无法去除有机污染物和重金属离子。

不少有机污染物在人体内积累到一定程度，可能致癌、致畸、致突变。

2009 年的全国普查数据难产

环保水务板块股票昨日飞涨，是不是跟这篇报道有关？

昨天，关于“自来水合格率仅 50%”的消息在网上迅速流传。

报道中说，2009 年下半年，为了“大致搞清”全国城市饮用水的水质状况，住建部水质中心做了一次全国普查。这是近十几年间最大规模的检测，覆盖全国 4000 多家县级以上城市自来水厂，得出了最为接近真相的饮用水水质数据。但至今，住建部仍未对外正式公布这次调查所得的自来水水质数据。多位接近权威部门的业内人士说，他们所获知的此次检测结果，实际合格率也就是 50% 左右。

在新浪微博上，这条消息迅速被

转发过万次。而截至昨晚 8 点 30 分，腾讯微博上有关“自来水合格率仅 50%”话题的微博，已经超过 95 万条。

这组报道在资本市场也激起阵阵涟漪。昨日环保和水务板块双双位列 A 股涨幅榜前列，而这两个板块，多少都和“水处理”、“居民用水”相关。有分析认为，正是出于对水安全的担忧，令一些资金嗅到了相关上市公司潜在的商机，诸如生产污水处理设备、饮用水设备及供排水技术开发的公司，可能面临难得的机遇。

快报快访

宁波主城区自来水全达标 各大县(市)多数达标

昨天，记者联系到国家城市供水水质监测网宁波检测站(以下简称“宁波水质检测站”)站长王益芬，她说，宁波市主城区的水质已经全部达到国家新强制标准，大市区也多数达到新强制标准。

宁波水质检测站位于宁波市自来水总公司大院内，王益芬说：“虽然在自来水总公司的大院里，但两家单位是相对独立的，我们检测出的数据直接上报国家住建部，另一份报给城管局，数据会反馈给各自来水公司。目前，宁波主城区的水质在去年就已经达到了新的强制标准，各大县(市)也多数达到新标准。”

详见链接：<http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/05/205489.html>

记者调查·白菜喷甲醛保鲜确实存在

信息来源·新华网

近日，山东省青州市一些地方被传出部分蔬菜商贩使用甲醛溶液喷洒白菜进行保鲜的现象。记者实地调查发现，这一做法在部分春白菜的长途运输中确实存在。一些菜商反映，喷甲醛给大白菜保鲜的方法已沿用三四年。业内人士建议，政府部门应尽快完善甲醛使用监管体系，严厉打击滥用保鲜剂行为。

甲醛喷白菜保鲜“效果好”

山东青州是春季白菜的产地之一。在青州市东夏镇大袁庄村，春白菜被当作重要经济作物。村民尹立华今年种了2亩多春白菜，能收3万多斤。他告诉记者，今年行情很好，每公斤大白菜可以卖到1.4元，而去年同期只有0.1元左右。

在尹立华家的白菜棚旁边，停靠着许多收菜车辆。他说：“前几年这里白菜少，就运往济

南、寿光这些近的地方。这两年外地过来买白菜的商贩才多起来，北京、内蒙古、河南、河北的都有。”

春夏之交，青州当地气温升至近30摄氏度，给蔬菜长途运输带来困难。一些菜农告诉记者，单棵白菜通风顺畅时放10天没问题，但堆到一起容易发热，腐烂速度也更快，两三天就会烂掉。

为保鲜，近年来一些商贩开始给大白菜喷甲醛溶液。记者采访时，当地派出所正好查到黑龙江商贩赵明利使用甲醛溶液喷洒大白菜。

“为什么要给白菜喷甲醛溶液？”记者问。“我这车菜运到廊坊要10个小时。如果不喷，白菜就会红根。运过去之后，卖菜还要时间。当天卖不掉的话，第二天就会烂很多，损耗就大了。”赵明利说。廊坊那边的菜贩子也要求用甲

醛保鲜，“喷过甲醛的白菜根部白净，菜贩喜欢收。”

“用了三四年”

一些蔬菜经纪人和商贩称，冬季气温低，因此冬白菜不需要用甲醛溶液保鲜，只有春夏之交上市的春白菜才会使用。这一保鲜方式三四年前就已出现，青州以外的地方也在使用。

记者从东夏镇派出所了解到，目前已查到多名使用甲醛溶液为春白菜保鲜的车主。据他们交代，喷过甲醛的春白菜被运往山西、河北、北京、内蒙古等全国多个省份。

“你这个方法是从哪学来的？”记者问赵明利。

“周边的人都这么干，得有三四年了吧，我是从去年才这么保鲜的。”赵明利说，他认识的商贩从山东、河北等多地收购春白菜，大多用甲醛保鲜，“我在河北

张北县收白菜时，也是这么喷的。”

“甲醛溶液从哪可以买到？”记者问。

“我是从廊坊一家化工用品商店买的，就在路边，很好买。一大壶（约2.5升）才7元钱，他们都给兑好了水。”他说，一车10吨白菜用半壶就够了。

记者在东夏镇派出所看到，查没到的甲醛溶液大多以小塑料壶、矿泉水瓶、浇花水壶等容器储存。

当地一些菜农和经纪人告诉记者，只有长途运输的春白菜才可能会喷洒甲醛，其他蔬菜品种目前还没发现或听说用甲醛来保鲜的。

制止“甲醛白菜”需加大打击力度

记者在青州市东夏镇主要蔬菜集散地采访时见到，电线杆上、告示栏里已张贴大量宣传纸，上面写着“违规过量使用甲醛将对人体健

康造成危害”“在蔬菜市场、交通要道对外来流动运输车辆进行全面检查”等内容，以告知菜商不能使用甲醛保鲜。

据东夏镇政府介绍，事情发生后，当地政府部门已组织派出所、工商所、执法工作人员对辖区内46家农业合作社、80余名蔬菜经纪人、400余户白菜种植业户进行了大检查，并在蔬菜市场、交通要道对流动运输车辆进行检查。

青州市农业局副局长刘胜田说，当地政府部门发现商贩用甲醛保鲜白菜的行为后都进行了制止，要求他们进行无害化处理，并引导他们以恒温车或是冰块降温的方式来保鲜。但是，对大白菜喷洒甲醛的行为进行认定和处罚的依据目前并不明确。

据了解，目前《农产品质量安全法》中没有明确提出可使用的保

鲜剂、添加剂范围和剂量，只是提出“应当符合国家有关强制性的技术规范”。然而，相关的强制性技术规范并不十分明确。甲醛溶液最初是在水产品中发现的，现在春白菜、蘑菇等蔬菜中也出现类似现象，这种苗头需尽早引起重视。

山东省疾控中心食品营养所所长赵金山认为，甲醛本身不是食品原料和食品添加剂，不仅不能用于食品中，也应明确不能用于初级农产品中。政府部门应尽快评估白菜等农产品运输过程中使用甲醛的危害性，并健全法规加以规范。

虽然“甲醛白菜”仅涉及部分春白菜，但一些市民担心可能存在的甲醛危害。专家建议，买到白菜后，扒掉外面的一层叶片，再用清水洗几遍，时间允许的情况下，最好用水浸泡一段时间，以防万一。

《饲料和饲料添加剂管理条例》已实施 违规添加严重者要判刑

信息来源：河南商报

《饲料和饲料添加剂管理条例》本月实施
饲料违规添加严重的要判刑了



“民以食为天，牧以料为先”。老百姓能否吃到放心肉，饲料是关键。昨日在郑州召开的产业链时代饲料价值提升论坛上，国内外十几名著名饲料专家解读了今年5月开始实施的《饲料和饲料添加剂管理条例》（下称“新条例”），以后饲料生产企业如果再违规添加，不光要处以重罚，10年之内不能再涉足这一行业，还要判刑了。

昨日，全国畜牧总站的李燕松说，新条例规定，无牌、无证，过量添加，以及原料目录、饲料添加剂品种目录和药物饲料添加剂目录以外的任何物质加到饲料中，都要受到处罚。且问题产品一经发现必须召回。新条例还

增加了对新饲料和新饲料添加剂的监测规定，这个监测期为5年。

“以前生产的饲料出了问题，大多是把货物没收了，以后再有这样的事，不仅要没收货物，货值一万元以下的，按一万元以上五万元以下罚款。货值超过一万元的，按照货值的5到10倍罚款。如果使用农业部公布禁用的以及对人体有直接或潜在危害的添加剂，最高可处10万元罚款；构成犯罪的，依法追究刑事责任。”李燕松说。

河南尚峰农牧科技有限公司的韩先生认为，新条例的详细规定，无疑会对控制饲料源头、保证肉食安全起到规范作用。

卫生部：甲状腺患者增多与食用碘盐无必然联系

信息来源：南方都市报



第15个防治碘缺乏病日（5月15日）到来在即，关于食用碘盐是否会造成碘过量、是否仍需补碘的话题仍在发酵。昨日，卫生部表示，至今未发现因食用碘盐而引起的碘过量、碘中毒事件，甲亢患者的增多与食用碘盐并无必然联系。同时，卫生部指出，尽管我国已达到消除碘缺乏病标准，但仍须长期食用碘盐。

北京协和医院内分泌科教授

戴为信说，有的地区碘过量和甲状腺病高发，这只是一现象，而无必然关系。甲状腺病人增多，不等于甲状腺疾病发病率增加。病人增多可能与医学检查方法的进步、病人健康意识增强以及体检等疾病发现手段的增多有关。

天津医科大学内分泌研究所教授陈祖培也指出，中华医学会内分泌分会曾对不同碘营养水平的结节情况做了调查，结果发现碘营养水平越高的地区，甲状腺疾病的水平反而下降了，与估计大相径庭。“即使发现水平碘营养的增加以后，甲状腺疾病增多，

这也是个流行病学现象，从病理学来讲是不是它造成的还很难说，因为引起甲状腺疾病的原因太多了。如甲亢的发病与遗传、自身免疫性、精神因素等有关。”

卫生部表示，正常人群食用碘盐无需担忧，不会对人体健康产生危害。只是有甲状腺疾患的人应该避免或少食用碘盐及其他富碘食物和药物（如海带、紫菜、碘造影剂、胺碘酮）。

卫生部疾控局局长、国家卫生监督专员肖东楼介绍，2011年全国第六次碘缺乏病监测结果显示，我国已经在国家水平上达到消除碘缺乏病标

准。但卫生部指出，即使实现消除碘缺乏病目标，我国仍须长期食用碘盐。

肖东楼说，我国是受碘缺乏严重威胁的国家，除上海市以外，其余30个省、区、市不同程度地都出现过碘缺乏病的流行。

我国已从3月15日开始实行新的碘盐浓度标准，全国食盐加碘水平不再“一刀切”。各地可以根据当地人群的实际碘营养水平，在20毫克/公斤、25毫克/公斤、30毫克/公斤三个档次中任选一个或几个，作为当地食盐中碘含量的平均水平。

陈年葵花籽流入？洽洽原料采购遭成本与品质两难

信息来源：第一财经日报

国内最大的炒货生产商洽洽食品被供应商指责采购体系混乱，收购炒货原料把关不严。业内人士呼吁，坚果炒货食品安全标准方面，针对原料采购过程的标准亟待完善。

供应商刘源（化名）多年来一直给洽洽食品等多家炒货生产商供应葵花籽等原料，目前其公司每年给洽洽食品供货 500 万斤左右，刘源昨日向《第一财经日报》记者称，其供货不乏陈年葵花籽乃至劣质葵花籽。

刘源表示：“洽洽食品在全国多地设立了收储仓库，虽然洽洽食品对葵花籽等原料收购有一定的标准，但未必能严格执行。”刘源进一步解释：“以葵花籽为例，一般而言，当年新出的葵花籽更加适合，其霉变率很低，但是去年的陈年葵花籽则味道色泽都要差些，特别是霉变率更高，洽洽食品为了节约成本，对于陈年葵花籽也一样收购，然后以一定比例掺入当年新出的葵花籽，以达到节约成本的目的。”据了解，一般当年出产的葵花籽价格在 3 元 / 斤以上，而陈年葵花籽价格最高 2.8 元 / 斤。此外，洽洽采购人员也未必能杜绝腐败的现象。有个别采购人员收了红包，也会对品质并不好的瓜子放行。本报记者采访了另一供应商，也反映了类似情况。

业内人士称，陈年瓜子流入炒货行业的情况很普遍。不过刘源上述说法并未得到洽洽的回应，本报记者多次尝试联系洽洽集团品牌总监李会芬，电话均未接通。洽洽食品在其公布的社会责任报告中说：“（洽洽食品）制定了《采购管理制度》等一系列制度，对采购部岗位职责和人员行为规范、采购流程和付款、采购招标、采购合同评审和会签等方面做出了详尽严格的规范，杜绝暗箱操作、商业贿赂和不正当交易情形。”

据刘源透露，洽洽食品有很多供应商，以刘源所在地为例，当地一个乡镇就有六个供应商，洽洽食品 2011 年年报显示，前五名供应商的采购额占采购金额的 19%。足见其供应商集中度很低。“这么多供应商难于管理，拖欠供应商钱款，不断变更供应商常有发生。”刘源介绍。

而洽洽采购廉价根本原因或在于成本压力。

由于缺乏相关原料标准，整个炒货市场原料供应混乱，各生产厂商会根据自己设立的标准来采购原料。“能够自己设立一定标准采购的只是一些大企业，大量小作坊甚至对原料采购没有标准。”刘源表示，大量小作坊采用偷工减料，采用廉价低质原料降低成本，有的甚至将变味的瓜子做成五香瓜子，故而销售价格往往低于洽洽食品等大型炒货企业，大企业迫于压力，也会采取一些手段降低标准。但并不能说这种手段违法，因为国家对于炒货原料采购方面缺乏标准，企业可以根据自己的需求采购。

对此，中国食品工业协会坚果炒货专业委员会秘书长翁洋洋表示，不管洽洽收购的是陈年还是廉价低质原料，只要最后出产产品达到国家标准即可。

本月初，卫生部公布了《食品安全国家标准坚果炒货食品》（征求意见稿），新标准修改了标准的适用范围，标准适用范围扩大到生干坚果与籽类和熟制坚果与籽类，这是葵花原料第一次被列入国标。



江苏餐饮协会：应标准量使用“肉宝王”



信息来源：新华网

“‘肉宝王’应标准量使用，不得滥用。”针对近期媒体爆料南京有餐馆红烧肉里含添加剂“肉宝王”一事，江苏省餐饮行业协会秘书长于学荣日前接受新华网《第一回应》栏目记者独家专访时作上述表示。

于学荣同时建议，广大消费者外出就餐时，尽量选择一些知名度较高的餐饮企业。

媒体报道的“肉宝王”是一种添加剂。据报道称，这种添加剂会令红烧肉的口感和味道变好，令顾客吃了还想吃，但公众对其并不十分了解。“肉宝王”里含有哪些成分，会不会对人体产生危害？媒体报道后，一时间引发公众对其安全性的担忧。

据于学荣介绍，南京食品安全委员会办公室对当地餐馆里的红烧肉添加剂“肉宝王”已进行详查。结果显示，“肉宝王”的主要成分包括味精、食用盐、甲基环戊烯醇酮、氨基酸、香料等，其中味精、食用盐、氨基酸、香料都是常见配料，公众较为陌生的是甲基环戊烯醇酮。相关资料也显示，甲基环戊烯醇酮具有坚果香气，稀释时有枫槭甘草香气，常用做食品添加剂，该添加剂符合轻工行业标准 (QB/T2640-2004)。

“对于上述结果和资料说明，江苏省餐饮行业协会认为是比较权威和可信的。”于学荣说。

针对公众担心的“肉宝王”安全性问题，于学荣表示，在配料并不违规的前提下，合理使用还是安全的。“协会认为应标准量使用，但是也不得滥用。”

于学荣还告诉记者，江苏省餐饮行业协会近日调查了南京几家知名餐饮企业，如金色艳阳天、南京乐和餐饮、南京富贵俏江南等均未发现在制作的红烧肉中使用“肉宝王”添加剂。“我们建议广大消费者在外就餐时，尽量选择一些知名度较高的餐饮企业。”

据介绍，目前，江苏省餐饮行业协会正在推进餐饮业标准化建设。“对于媒体报道的有关单位存在侵害消费者权益的行为，我们将配合有关部门进行查处，同时加强行业自律。”于学荣说。



◇ 事件

进入五月份以来，全国各地气温迅速升高，各种致病微生物易于滋生，发生细菌性食物中毒的风险加大。为预防餐饮服务食物中毒发生，确保公众饮食安全，现发布 2012 年第 1 期餐饮服务食品安全预警公告。

餐饮服务行业涉及酒店、学校及托幼机构食堂、工地食堂、集体用餐配送单位、中央厨房、农村集体聚餐、旅游景区餐饮服务单位。餐饮服务单位是餐饮安全的第一责任人，国家食药监局提醒行业相关人员在餐饮经营中应认真做好以下工作：一是严把原料采购关。严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》，预防餐饮服务食物中毒发生，确保公众饮食安全。

“ 国家食药监局发布2012年 第1期餐饮服务食品安全预警公告 ”

◇ Intertek 解决方案

餐饮行业卫生状况可有以下几个方面加以控制：

加工食品接触面环节——环境涂抹。包括员工手部涂抹

加工终产品微生物指标及理化控制，可涉及产品包括：凉菜 色拉 热菜 熟肉制品等。具体

检测项目视产品而定，主要涉及以下项目（均通过 CMA CNAS 认可）：

	项目/Item	标准/Standard	价格/RMB	检测周期/ 工作日
即食产品 环境涂抹	菌落总数	GB 4789.2-2010	100	5
	大肠菌群	GB 4789.3-2010	200	5
	沙门氏菌	GB 4789.4-2010	200	5
	金黄色葡萄球菌	GB 4789.10-2010	200	5
	志贺氏菌	GB/T 4789.5-2003	200	5
	亚硝酸盐	中国药典	200	5

“无锡常州两种“水酱油”被曝光” 老抽大量兑水味不鲜

◇ 事件

近日，国家质检总局在官网上公布了对食醋、酱油、食糖、酱四种调味品的质量国家监督抽查结果，其中有 39 种不合格，产自江苏的两种酱油“榜”上有名。其中之一是无锡市惠山区玉祁镇新盛酿造厂生产的草菇老抽，其氨基酸态氮含量超低，有专家认为很可能有勾兑之嫌。

氨基酸态氮含量是区分酱油好坏，氨基酸态氮含量越高，酱油的质量就越好，其鲜味也越浓。根据国家强制性标准规定，每 100 毫升酱油中氨基酸态氮含量不得低于 0.4 克。

事实上，在此之前就有酱油勾兑的事件曝光，不法商家用用水、糖精、味精、焦糖色素等勾兑成酱油，造成很坏影响。



项目/Item	标准/Standard	价格/RMB	检测周期/工作日
全氮Total Nitrogen	GB 18186-2000	200	5
铵Ammonium Salt	GB/T 5009.39-2003	200	5
可溶性无盐固形物Dissolved Nonsalt Solid	GB 18186-2000	200	5
氨基酸态 Amino acid nitrogen	GB 18186-2000	200	5
总酸Total acid	GB/T 5009.39-2003	150	5
黄曲霉毒素 B1 Aflatoxin B1	GB/T 5009.22-2003 GB/T 5009.23-2003	200	5
铅Lead	GB 5009.12-2010	200	5
总砷Arsenic	GB/T 5009.11-2003	200	5
细菌总数total bacterial count	GB 4789.2-2010	100	5
大肠菌群 Coliform group	GB 4789.3-2010	200	5
沙门氏菌 Salmonella	GB 4789.4-2010	200	5
志贺氏菌 Shigella	GB/T 4789.5-2003	200	5
金黄色葡萄球菌 Staphylococcus Aureus	GB4789.10-2010	200	5

酿造酱油
Fermented soy sauce GB 18186-2000

“ 甲醛白菜 ”



◇ 事件

近日，山东电视台生活频道曝光了山东省个别地区在大白菜贮运过程中喷洒甲

醛溶液保鲜的问题，随后，多家媒体进行了转载和引用，引起社会广泛关注。

春夏之交，北方气温已接近 30 度，这种环境给蔬菜长途运输带来困难，堆到一

起容易发热，腐烂速度也更快，两三天就会烂掉。为保鲜，近年来一些商贩开始

给大白菜喷甲醛溶液。

“甲醛白菜”引起了当地市民的关注，据了解，山药在春天很难保存，但目前市场

上仍有销售，有理由怀疑这样的山药使用了含有甲醛的保鲜剂。

◇ 危害

2004 年世界卫生组织公布了甲醛具有致癌作用，结束了甲醛是否致癌、致突变

的争论。有研究报道，甲醛在低剂量水平时即有可能引起人体损伤。会对人的皮肤

、呼吸道及内脏造成损害，麻醉人的中枢神经，可引起肺水肿、肝昏迷、肾衰竭等。

◇ Intertek 解决方案：

甲醛本身不是食品原料和食品添加剂，不仅不能用于食品中，也不能用于初级农产品中。而在 2008 年，由卫生部发布的《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单》中，工业甲醛也赫然在列。

甲醛 Aldehyde	检测标准 /Standard	方法/Method	RMB
	SN/T 1547-2011	HPLC	400



欧盟**食品**和**饲料**类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2012年第18周)

信息来源：中国贸易救济信息网

目前，欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 发布了 2012 年第 18 周通报，共 39 项。其中，针对中国输欧产品 7 项 (不包括对香港和台湾地区的通报)，占欧盟通报总数的 17.9%。现将 RASFF 对华通报摘译如下：

◇ 表1 对华信息通报

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	措施	备注
2012-5-2	捷克	耗油	2012.0605	凝固酶阴性的葡萄球菌 (Staphylococcus - coagulase negative)	尚未获得销售信息/撤出市场	信息跟踪
2012-5-1	荷兰	饲料	2012.0603	非法转基因 (大米蛋白)	尚未获得销售信息/撤出市场	信息关注



◇ 表2 对华拒绝进口通报

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	措施
2012-4-30	立陶宛	沙棘果油	2012.AYP	苯并(a)芘	无销售/销毁
				(23 µg/kg - ppb)	
2012-5-1	英国	荞麦面	2012.AYR	铝含量高	无销售/产品召回
				(18mg/kg-ppm)	
2012-5-2	波兰	鲜柚子	2012.AYY	感官不良	无销售/销毁
2012-5-2	意大利	带壳花生	2012.AYX	黄曲霉毒素 (B1=4.9; Tot.=5.2/B1=4.5;	无销售/产品召回
				Tot.=6.2µg/kg-ppb)	
2012-5-3	芬兰	尼龙锅铲	2012.AZH	初级芳香胺迁移 (4,4-methylenedianiline:	无销售/拒绝进口
				3.4-4.9mg/kg-ppm)	

2012年5月輸日食品違反日本食品衛生法情况 (5月8日更新)

信息来源：食品伙伴网

发布日期	品名	条文	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当检疫所	输入者	原因	措施状况	备考
5月2日	加热后食用冷冻食品(冻结前加热): 虾类 (FROZEN SHRIMP TEMPURA)	第11条第2项	N & N FOODS CO., LTD.		泰国	成分规格不合格(大肠菌群阳性)	川崎	株式会社 マルハニチロ食品		废弃、退货等(全部封存)	监控检查
5月2日	养殖活鳗鱼	第11条第2项		YANG MAN DISTRIBUTOR COMPANY	韩国	成分规格不合格(检出氧氟沙星 0.04 ppm)	清水	株式会社 ニュクリエイツ		废弃、退货等(全部封存)	自主检查

详见链接: <http://www.foodmate.net/news/yujing/2012/05/205593.html>

英国就甲基纤维素作为新型食品配料征求意见

信息来源：食品伙伴网翻译中心

近日一家瑞士公司向该局发出申请，请求该局批准甲基纤维素（methylcellulose）作为新型食品配料。

据了解，发出此次申请的公司为瑞士 "Dow Wolff Cellulosics" 公司，该公司计划将甲基纤维素用于冰激凌、风味乳饮料、凉甜点、冰沙饮料、酸奶与酸奶饮料。该公司称，甲基纤维素可以用作膳食纤维，用于增强人体的饱腹感。

新型食品或新型食品配料是指在 1997 年 5 月 15 日以前未在欧盟市场上出现和销售的食物或食品配料。任何一种新型食品在获准进入欧盟市场之前，都必须经过严格的食用安全性评估。

在英国，新型食品咨询委员会 (ACNFP) 负责开展新型食品的评估工作，它是英国食品标准局所指定的一个独立的学术机构。





在东亚国家，米饭是人们最重要的主食。然而在日本情况却悄悄发生了变化。根据日本总务省刚刚发布的统计，2011年日本一般家庭用于购买面包、汉堡、三明治等面食类的支出首次超过了购买大米。一日三餐中，米饭只守住了晚餐这块阵地，早餐和午餐渐渐被面包和西式快餐所占据。

日本总务省对2011年日本全国普通一般家庭，也就是2人以上家庭一年中为购买食品所花出的支出做了一个调查，这个总额变化不大，但是令人意外的是，所有的家庭花在购买大米也就是米饭上的支出，和购买面包、三明治、汉堡包也就是这一类面食上的支出，出现了日本历史上首次的逆转。这个数字显示，花在大米购买上的支出是27428日元，可是花在面包等面食上的支出则是28318日元，日本这样一个以米饭为主食的民族首次

出现了面食超过主食的情况。从购买量上来看，购买大米的量每年平均减少3公斤。

米饭为什么在日本家庭里失宠了呢？这个背景就是日本现在由于少子高龄化，很多家庭渐渐不再在家里做饭。26年前，记者来到日本的时候，很多日本家庭的早饭都是非常典型的米饭加上味增汤，也就是酱汤还有鱼。可是现在早餐也都是面包、咖啡，中午公司职员往往就在附近的星巴克或者其他一类快餐店买汉堡包、三明治来吃。有一些家庭仅仅是在晚上上才吃米饭。从1960年开始，伴随着经济高度成长和东京奥运会，日本的饮食生活发生变化，来自美国的快餐文化大量的进入日本，这样一个趋势一直不断延伸扩大，终于在今天出现了这样一个结果。许多快餐店所推出的快

餐食品大部分是以面食、小麦粉为主。

对此专家表示，这虽然是一个很难改变的趋势，但必须注意的是，作为东方人，作为亚洲民族的日本人，他的身体结构长期以来是和米饭共同进化的。目前这样一种以面包、三明治和汉堡包为主食的生活如果逐渐扩大的话，人们摄入的动物性油脂、糖份将会增加，对健康的影响不容忽视。



韩国封堵源自中国的

“人肉胶囊”

信息来源：华尔街日报中文网

韩国海关官员正在加大力度阻击据称源自中国的非法药品走私，原因是这些药品据信含有人肉。

韩国关税厅周一发表声明说，从去年8月份以来，韩国有关部门从游客行李和国际邮件中查出近17,500粒人肉胶囊。

声明说，这些药物被伪装为功能强化药品，含有危害人体健康的“超级细菌”，走私者是居住在中国东北城市的朝鲜族人。

韩国去年开始打击这类药品之前，该国主要电视台之一SBS播出纪录片，声称中国医药企业与堕胎诊所合作，利用人类胎儿和死婴残骸生产药丸。

纪录片声称，DNA检测证明这些药丸是用人肉粉末制成的。

据官方媒体《中国日报》(China Daily)报道，中国卫生部去年8月对药物的来源展开了调查。卫生部人士暂未回置评请求。

《中国日报》引用SBS纪录片的话说，这些药丸之所以有需求，是因为有人相信胎儿是一种补品。《中国日报》这篇报道说，食用人类胎盘的现象在中国更为普遍，因为有人相信它有助于补血、活血。官方报纸《人民日报》旗下小报《环球时报》一篇报道说，上述人肉药丸的用途是增强性功能。

在韩国关税厅发表上述声明前不到一个月的时间，中国药监部门宣布暂停13种药物的销售（11种中药和两种抗生素），因为这些药物所用的胶囊被发现铬含量超标。据中国中央电视台报道，这些有毒药用胶囊据信源自中国沿海省份浙江的工厂，是用皮革下脚料生产的。

韩国关税厅的声明说，走私入境韩国的药物来自中国东北城市延吉、吉林、青岛和天津。

声明说，韩国关税厅已要求检验药物成份，以确定能不能为来自中国的安全保健品建立合法进口通道。

联合国粮农组织：新型口蹄疫病毒已扩散到加沙地带

信息来源：国际在线



一种新型口蹄疫病毒—SAT2 毒株 2 月在北非国家埃及和利比亚暴发，感染了数万头牲畜。粮农组织采取了紧急防御措施防止该病毒的扩散。4 月 19 日，这种新型毒株在与埃及接壤的巴勒斯坦被占领土加沙地带的拉法镇被发现，从而证实该病毒已开始扩散至更广泛的地区。

联合国粮农组织首席兽医官和该组织动物卫生服务部门主管胡安·卢布罗斯 (Juan Lubroth) 表示，病毒并不受国界的束缚。如果 SAT2 毒株继续在中东地区扩散，该病毒很快将威胁到海湾地区国家、南部欧洲和东欧，甚至更远的地区。

卢布罗斯指出，目前能够抵抗 SAT2 毒株的疫苗数量仍然有限，当务之急是限制牲畜的活动以防止病毒进一步蔓延，并且加强对牲畜的监测，以快速应对新的疫情。

粮农组织和欧洲口蹄疫防治委员会正在与疫苗生产者商讨在情况进一步恶化时获得更多疫苗的事宜。同时，粮农组织和世界动物卫生组织动物健康危机管理中心 5 月 2 日派遣一个小组抵达利比亚。小组人员将从受感染的牲畜上采集更多的新毒株样品，以便进一步确定新毒株的性质，从而帮助研制和生产最有效的疫苗。





质检总局公布2012年03月 进境不合格食品、化妆品信息

信息来源：质检总局

郑重说明：

本表所列进口不合格食品、化妆品信息仅指所列批次食品、化妆品。表中所列批次食品、化妆品的问题是入境口岸检验检疫机构实施检验检疫时发现的，都已依法做退货、销毁或改作他用处理；这些不合格批次的食品、化妆品未在国内市场销售。

附件：<http://www.foodmate.net/news/quanwei/2012/05/205490.html>

国家食药监局发布2012年第1期 餐饮服务食品安全预警公告

信息来源：国家食药监局



进入五月份以来，全国各地气温迅速升高，各种致病微生物易于滋生，发生细菌性食物中毒的风险加大。为预防餐饮食物中毒发生，确保公众饮食安全，现发布2012年第1期餐饮服务食品安全预警公告。

一、餐饮服务单位应强化预防措施

餐饮服务单位是餐饮安全的第一责任人，在餐饮经营中应认真做好以下工作：一是严把原料采购关。严格执行《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》，不采购腐败变质、霉变生虫、混有异物、掺假掺杂、感官性状异常以及超过保质期等法律法规禁止生产经营的食品；二是严把人员健康关。所有的从业人员都应持有有效的健康证明上岗。凡患有有碍食品安全疾病的，应将其调整到不影响食品安全的工作岗位；三是严把场所环境关。食品加工制作、贮存场所应保持清洁、卫生，并切实做好防蝇、防虫、防鼠等工作；四是严把餐饮具消毒关。所有餐饮具使用前应彻底洗净消毒，定位存放，保持清洁；五是严把制作过程关。严格落实《餐饮服务食品安全操作规范》要求，控制食品加工总量、加工温度和时间，加热食品应烧熟煮透，贮存食品应及时冷藏或热藏，应尽量缩短食品存放时间。凉菜应由专人在专间内制作，且应尽量当餐用完。现榨饮料和水果拼盘当餐不能用完的，应妥善处理，不得重复利用。各类学校不得采购、贮存和使用亚硝酸盐。

二、消费者应增强自我保护意识

广大消费者要选择具有餐饮服务许可证的餐饮服务单位就餐，建议选择餐饮服务安全监督量化级别较高的餐饮服务单位就餐。就餐过程中如发现餐饮服务单位供售的食品腐败变质、感官性状异常的，应及时向食品药品监管部门投诉举报；就餐结束时，应主动索取发票等就餐凭证；就餐后如出现食物中毒症状，应及时到医疗机构就诊，并向当地卫生部门和食品药品监督管理部门投诉。

在家就餐时，食品原料要充分清洗；加工制作用餐具、砧板、容器应生熟分开，且用前消毒，用后洗净；冰箱中冷藏食物存放时间不宜超过 24 小时。慎食野生植物，原则上不随意采食不认识的野生植物和蘑菇。

三、积极预防夏季细菌性食物中毒

夏季气温高，适合多数细菌生长。为避免发生细菌性食物中毒，建议采取以下预防性措施：

一是防止交叉污染。应重点防控食品、食品加工人员以及食品制作环境、工具、容器、设备、设施间形成的细菌性交叉污染，特别是要防止熟食成品与半成品、食品原料间形成的交叉污染。

二是妥善存放食品。当熟制食品存放在 10℃至 60℃之间的温度条件时，存放时间应不超过 2 小时。食品中心温度保持在 60℃以上（热藏）的集体用餐配送食品，其保质期应不超过烧熟后 4 小时；食品中心温度保持在 10℃以下（冷藏）的食品，其保质期应不超过烧熟后 24 小时。

三是食品应烧熟煮透。食品烹饪前应彻底解冻，食品加工时中心温度应达到 70℃。长时间贮存的食物食用前应彻底再加热至中心温度 70℃以上，以防止食品原料中的细菌存活。

四是彻底清洗原料。泡发干制原料或培养芽苗类蔬菜，应定期更换用水，避免有害细菌的繁殖。对于动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料，应用流动的洁净水多次清洗，去除存留在食品原料表面的细菌，避免造成污染菌的存留。

各级食品药品监管部门要加强对学校及托幼机构食堂、工地食堂、集体用餐配送单位、中央厨房、农村集体聚餐、旅游景区餐饮服务单位等人员就餐集中场所或重点区域的餐饮服务监督检查；加强对餐饮服务单位执行《餐饮服务食品安全操作规范》制度落实情况的监督检查，采取多种形式开展食品安全知识宣传，防止发生生物性和化学性食物中毒。

展会信息

2012上海国际调味品及食品配料展览会

- ◇ 展会日期：2012-09-05 至 2012-09-07
- ◇ 展出地址：上海国际展览
- ◇ 主办单位：上海市食品协会调味品专业委员会
中国同源有限公司
- ◇ 承办单位：上海歌华展览服务有限公司

第十一届中国南京食品博览会暨采购交易会

- ◇ 展会日期：2012-11-15 至 2012-11-20
- ◇ 展出地址：南京国际展览中心
- ◇ 主办单位：中国南京食品博览会暨采购交易会组委会
- ◇ 承办单位：中国南京食品博览会暨采购交易会组委会

Intertek培训会信息

Intertek广州FSSC22000

标准内审员培训班

- ◇ 培训日期：2012年5月14日-2012年5月15日
- ◇ 培训地址：广州市经济技术开发区科学城彩频路7号E
栋四楼Intertek集团会议室
- ◇ 主办单位：天祥集团

我要报名：<http://www.intertek.com.cn/service/training/newsparkle.aspx?kc=2363>

Intertek青岛FSSC22000

标准内审员培训班

- ◇ 培训日期：2012年5月21日-2012年5月22日
- ◇ 培训地址：青岛市株洲路143号（石老人创业园），株
洲路与枣山东路交界处
- ◇ 主办单位：天祥集团

我要报名：<http://www.intertek.com.cn/service/training/newsparkle.aspx?kc=2364>



全国业务联系

◇ 业务发展：

农产品：

张茜 021-61194014 13585957375
吴婷婷 021-60913062 15000783554
周婧岚 021-60913062 13482058620

食品添加剂

王小丽 021-60913075 13918345868

餐饮：

郭继 021-61194007 13651886273
周莉佳 021-60913063 13817889613

宠物食品：

周航 021-60913073 13611634640

◇ 地区：

华东：

张茜 0571-87688026 13758206409

华南：

文珏 020-32102200 13758206409

华北：

蔡苍 010-51956581 15810335411

华中：

彭兰 027-85743337 13995617449

地址：上海市宜山路889号齐来工业城2号楼6层东侧
电话：021-61206060