

地址：上海市宜山路889号齐来工业城2号楼5层东侧
电话：021-61679264

Intertek

Valued Quality. Delivered.

食农快讯

Fresh Agricultural Alert



ISSUE4. August.2013

Food Agriculture News

Intertek 中国食品部

天祥一周播报： 解读最新食品安全事件

新西兰奶粉在斯里兰卡被检出双氰胺

我国破获首例兽药非法添加“瘦肉精”案件

北京市食安办：3款蛋糕因铝含量超标被下架

陕西公布8起危害食品安全典型案例

Intertek公共平台

1. 新浪微薄：@Intertek食品部
2. 微信号：IntertekFood

请扫一扫微信二维码！关注我们吧！





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、摘编或以任何方式发行。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**/张佳珍
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

天祥一周播报 ▲

- 1.新西兰奶粉在斯里兰卡被检出双氰胺
- 2.佛山：草鱼被查出含孔雀石绿 鱼类今年第四度“中招”
- 3.北京市食安办：3款蛋糕因铝含量超标被下架

国际资讯

国际食品及农产品 ▲

- 1.加拿大要求贝类食品生产商加强生牡蛎中副溶血弧菌风险管理
- 2.美裁定中国等五国对输美虾产品提供不当补贴
- 3.澳养蜂业吁禁止进口中国蜂蜜

法规动态 ▲

- 1.上海食药监局关于食品安全地方标准复合调味料适用问题的复函
- 2.卫生部监督局关于月饼标签问题的复函(卫监督食便函[2012]298号)
- 3.关于“焦糖色中4甲基咪唑”问题的说明

新闻快播 ▲

- 1.我国破获首例兽药非法添加“瘦肉精”案件
- 2.陕西公布8起危害食品安全典型案例
- 3.青岛通报食品抽检情况 早餐点被检油条全部铝超标
- 4.台湾地区出现含甲苯的“毒餐盒”
- 5.商务部酝酿奶粉进药店 京苏先试点
- 6.台湾曝出“毒石斑鱼” 多数可能销往大陆

展会培训会研讨会信息 ▲

- 1.Intertek BRC包装材料内审员培训班
- 2.Intertek BRC&IFS标准培训班
- 3.Intertek 食品法律法规及预包装食品标签培训
- 4.Intertek虫害管理及防治视频培训
- 5.Intertek FSSC22000标准内审员视频培训
- 6.Intertek HACCP食品安全管理体系内审员视频培训
- 7.Intertek BRC食品标准第六版内审员视频培训



“ 新西兰奶粉在斯里兰卡被检 出双氰胺 ”

◇ 事 件

据斯里兰卡媒体报道，斯里兰卡工业技术研究院近期在对该国进口乳制品进行检测时，发现多家新西兰奶粉中含有化学成分——双氰胺，其中包括恒天然集团旗下安佳品牌。据了解，双氰胺是一种复合含氮化肥的成分，将这种化肥喷洒到草地上，可以促进牧草的生长，同时牛羊吃了这种草可以减少二氧化氮的排放。

虽然新西兰政府承诺食物中低含量的双氰胺不会危害消费者的健康，但斯里兰卡政府还是下令所有新西兰进口奶粉产品在 48 小时内全部下架。同时，卫生部还要求所有进口奶粉商家必须提供由指定实验室出具的其产品不含有双氰胺的证明。

◇ 分 析

双氰胺（二氰二氨），缩写 DICY 或 DCD，是氰胺的二聚体，也是胍的氰基衍生物，吸入、摄入或经皮肤吸收后对身体有害。

2013 年 1 月，享誉全球的新西兰牛奶及奶制品被检测出含有低含量的有毒物质双氰胺，新西兰政府已经下令禁售含有双氰胺的奶类产品。

当前中国市场上进口的新西兰大包奶（包括脱脂奶粉、全脂奶粉）占到了中国总进口量的 80%，而新西兰乳制品占到了中国全进口婴幼儿食品的 40% 左右。虽然国际标准未规定食品中的双氰胺限量，但高剂量的双氰胺对人体是有毒的。

◇ Intertek 解决方案

检测项目	检测方法	价格（RMB）	检测周期 (Working days)	样品量（g）
双氰胺	实验室内部方法-HPLC	1000	5	200
	实验室内部方法-LC-MS-MS	1500	5	200



“佛山：草鱼被查出含孔雀石绿”

绿 鱼类今年第四度“中招”

◇ 事 件

8月12日，佛山市农业局发布7月份农产品质量安全风险监测情况，高明区的2份草鱼样本查出孔雀石绿残留。孔雀石绿，如此美丽的名字，但它却是恐怖的“致癌”物质！记者统计发现，今年以来鱼类产品已经4次查出孔雀石绿残留。

孔雀石绿是有毒的化学物，可有效治疗鱼类的细菌或者真菌感染，因此一些养殖户会将其作为添加剂喂养鱼类。对脂鲤和鲶鱼等海产动物来说，有高度毒性、高残留等副作用。但由于孔雀石绿可致癌，国家已明令禁止添加。

◇ 分 析

孔雀石绿是有毒的三苯甲烷类化学物，既是染料，也是杀菌剂，可致癌，国家明令禁止添加的。但是由于其高效的染色性能以及对真菌 Saprolegnia 的高效性，目前仍然有不少商家暗地添加。

孔雀石绿中的化学功能团三苯甲烷可致癌，很多国家已经禁用，但仍有渔民在防治鱼类感染真菌时使用，也有运输商用作消毒，以延长鱼类在长途贩运中的存活时间。2002年5月中国农业部已将孔雀石绿列入《食品动物禁用的兽药及其化合物清单》。

◇ Intertek 解决方案

检测项目	检测方法	价格（RMB）	检测周期（Working days）	样品量（g）
孔雀石绿	水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定 GB/T 19857-2005	1200	5	200

“北京市食安办：3款蛋糕因”

铝含量超标被下架

◇ 事 件

蛋糕是很多市民喜爱的食品，尤其是老人和儿童。但如果蛋糕的铝含量超标，则有可能导致“慢性中毒”。北京市食品办8月14日通报，3款蛋糕因铝含量超标被下架。

铝超标的蛋糕有何特征？工商部门负责人介绍，铝超标通常有两种可能，一是生产者为了让做出来的蛋糕光鲜好看，过量使用含有明矾（硫酸铝钾）的泡打粉，导致铝含量超标。此外，烘烤蛋糕用的铝合金模具里的铝元素，也可能会进入产品中。

◇ 分 析

据了解，铝是一种低毒金属元素，人体摄入后仅有小部分能排出体外，大部分会在体内蓄积，长期过量摄入会导致“慢性中毒”，会导致痴呆、贫血、骨质疏松等，尤其对身体抵抗力较弱的老人、儿童和孕妇的危害较大。

GB 2760-2011 对烘烤食谱中铝的最大限量是 100mg/kg。

◇ Intertek 解决方案

检测项目	检测方法	价格（RMB）	检测周期（Working days）	样品量（g）
铝	面制食品中铝的测定 GB/T 5009.182-2003	300	7	50



我国破获首例兽药非法添加“瘦肉精”案件

信息来源：新华网 2013-08-11

日前，公安部指挥浙江、江西等 21 地公安机关，成功捣毁在兽药中非法添加“瘦肉精”的江西海联动物药业有限公司这一“黑工厂”，摧毁了涉及全国 21 个省区市的制售伪劣兽药犯罪网络。

这是我国公安机关首次从兽药生产、销售、使用到生猪检出瘦肉精全环节侦破的兽药中非法添加瘦肉精案件。在严打高压下一度淡出人们视线的“瘦肉精”，这次又以什么样的方式危及群众的餐桌安全？

“瘦肉精”掺兽药 食品安全新隐患

数月前，在对生猪尿液样本进行检测时，浙江省海盐县农业部门的工作人员傻了眼——生猪尿液常规检测指标呈阳性，含有盐酸氯丙那林成分，这种成分还有一个人们熟悉的名字——“瘦肉精”。

然而，养殖户们反映，他们并没有在饲料里添加“瘦肉精”，那问题出自哪里呢？

详细链接：<http://www.foodmate.net/news/guonei/2013/08/240104.html>

陕西公布8起危害食品安全典型案例

信息来源：新华网 2013-08-15

陕西省公安厅 13 日公布了全省公安机关自 6 月份以来破获的 8 起危害食品安全典型案例，涉及假白酒、假蜂蜜、毒牛肚、毒馒头等。

据悉，这 8 起典型案例包括，低档白酒灌装茅台、氢氧化钠制毒牛肚、家中制伪劣食用油、溴酸钾“漂白”毒馒头、非法添加剂制毒粉条、用工业盐加工猪肉、化学品造出毒食醋、用明矾做伪劣蜂蜜。

自陕西省公安机关今年开展打击危害食品安全专项行动以来，截至目前，共破获危害食品安全犯罪案件 736 起，抓获违法犯罪嫌疑人 1317 人，依法刑事拘留 993 人，打掉犯罪团伙 138 个，捣毁黑作坊、黑工厂、黑市场、黑窝点等“四黑场所”742 个，涉案金额达 3.3 亿多元。

详细链接：<http://www.foodmate.net/news/guonei/2013/08/240587.html>

青岛通报食品抽检情况 早餐点被检油条全部铝超标

信息来源：齐鲁晚报 2013-08-15

青岛 7 月 30 日对早餐固定摊点抽检，共抽 3 批次油条全部铝含量超标，食药部门已约谈相关企业负责人，并严格依法给予相应的行政处罚。

13 日下午，青岛市食品药品监督管理局通报了 2013 年餐饮食品安全监督抽检相关情况。7 月 30 日共抽取样品 12 个批次，其中，食品部分抽检 6 批次，合格 3 批次，合格率为 50%，3 批次不合格样品均为油条产品，检出铝含量超标。其中，抽检食品不合格的单位是市南区众垚鑫小吃、大理米线店、易礼兵美食城，主要问题是油条铝含量超标。工作人员介绍，当时共抽检的食品中包括 3 批次煎炸用油和 3 批次油条，检测结果是油条全部不合格。工作人员猜测超标的铝含量或是来源于膨化剂等物质。目前食药部门已约谈企业负责人，并严格依法给予相应的行政处罚。

7 月，青岛食药部门开展了餐饮监督抽检和学校周边重点餐饮单位品种抽检，共 19 家单位食品和餐具不合格，食药部门已约谈餐饮企业负责人，并给予相应的行政处罚。

台湾地区出现含甲苯的“毒餐盒”

信息来源：食品伙伴网 2013-08-15

据台湾“中央社”消息，台湾台中地检署检察官侦办毒餐盒案，14日到皇冠公司调查发现，确实有员工用甲苯擦拭餐盒。

台中市皇冠特殊印刷公司传出产制毒餐盒，在生产过程，涉嫌要求员工以有毒的甲苯擦拭餐盒，多家知名连锁餐饮业者委托加工的纸餐盒疑也遭波及。

台中市府卫生局14日上午前往位于太平区的工厂进行行政调查，并采样纸餐盒送验，依食品卫生管理法44条规定，将进行回收、勒令停工及相关裁罚，并通报台中地检署侦办。

台中地检署检察官14日下午到达位于台中市太平区的皇冠公司进行调查，约谈越籍的阮姓女员工、张姓台籍女员工及课长余昇泰、总经理朱明耀等4人。

检方表示，初步调查，皇冠员工确实有以甲苯擦拭染污的纸餐盒作业方式。

台中地检署表示，依食品卫生管理法第49条规定，检验结果出炉，若纸餐盒上的残留甲苯达到足以危害人体健康程度，检方将依法追究刑事责任。

商务部酝酿奶粉进药店 京苏先试点

信息来源：21世纪经济报道 2013-08-15

通过药店渠道销售奶粉的模式将引入中国。

“希望从8月14日开始，中国奶粉业能翻开新的一页。”

当日，由商务部下属中国国际贸易学会国际品牌管理中心召开的“奶粉进药店座谈会”上，中心主任许京表示，希望在奶粉行业特殊时期能够带来正能量。

被召集来座谈的包括雀巢、多美滋、美赞臣、惠氏、雅培、伊利、圣元、贝因美等奶粉品牌企业代表，也有华润、金象、嘉事堂、国药等知名药品连锁企业代表。

当天的会议目标是，通过集中采购、统一配送、营销的模式，将奶粉引入药店销售。

详细链接：<http://www.foodmate.net/news/guonei/2013/08/240550.html>

台湾曝出“毒石斑鱼” 多数可能销往大陆

信息来源：现代快报 2013-08-13

台湾有“石斑鱼王国”的美名，不过，12日，有媒体曝出，台湾高屏地区有8成以上的石斑鱼池养殖户在不知情的情况下，购买含有剧毒化学原料的药品，养出来的石斑鱼可能含有毒性，多数或销往大陆。那么江苏有没有来自台湾的石斑鱼呢？昨天，现代快报记者询问了南京多家海鲜酒店以及水产市场，他们表示多数是从广州、福建、浙江一带进货。江苏出入境检验检疫局相关人员则表示，江苏没有直接进口过台湾石斑鱼，但市场是流通的，不代表市面上没有台湾的石斑鱼。

台湾“毒石斑”被曝销往大陆

石斑鱼不管是清蒸还是煮汤也都别有一番风味，台湾媒体报道称，高屏地区有8成以上的石斑鱼池养殖户在不知情的情况下，购买含有剧毒化学原料的药物，卖出的石斑鱼都可能含有毒性。根据渔会统计高屏地区养殖的石斑鱼全台占率高达8成，毒石斑鱼可能已经流窜到全台各个餐厅而且时间长达5年之久。可怕的是，养出的毒石斑鱼多数可能销往大陆。

市民吃多了化学原料“重铬酸钾”患肺癌的几率就会增加，另外，像是“锌锰乃浦”这类的农药，鱼吃了没事，但人将有毒石斑鱼吃下肚，严重可能导致畸形胎和甲状腺肿瘤。

南京石斑鱼多数来自粤闽浙

石斑鱼是一种低脂肪、高蛋白的上等食用鱼，被港澳地区推为我国四大名鱼之一，经常在高档筵席上出现。那么南京卖的石斑鱼都是来自哪里？

记者咨询南京多家海鲜馆，这些饭店均表示店内尚无运自台湾的石斑鱼。龙蟠中路上的一家海鲜酒店的工作人员表示，该店的石斑鱼全部来自广州。苜蓿园大街上的一家海鲜饭店有东星斑和小青斑两种石斑鱼出售，这两个品种均空运自宁波和广州。瑞金路沿线的一家鱼馆以石斑鱼作为主营特色，工作人员称，该店的东星斑、老虎斑和黑斑三种石斑鱼也无一源自台湾。

详细链接：<http://www.foodmate.net/news/guonei/2013/08/240289.html>



加拿大要求贝类食品生产商 加强生牡蛎中副溶血弧 菌风险管理

信息来源：食品伙伴网 2013-08-16

据加拿大食品检验署（CFIA）消息，7月23日加拿大食品检验署发布公告，要求加拿大境内贝类食品生产商实施质量管理程序（QMP），加强食品安全危害控制，并重点加强副溶血弧菌（VP）风险管理。VP在加拿大、美国贝类养殖场内均有分布，夏季随水温上升污染浓度上升，风险期为每年5-10月。

CFIA要求相关机构对贝类生产设施QMP实施情况进行审查，确保贝类供应商遵守贝类产品监管规范，在贝类收获、储藏过程中注意避免高温环境。CFIA同时要求贝类供应商建立贝类运输监控程序，识别并纠正储藏运输过程中的违规措施。贝类供应商应确保QMP的有效实施并加强VP检测，验证控制措施的有效性，确保产品符合标准。

CFIA将对QMP进行评估，确保对贝类生产提供有效的控制，同时将对加拿大境内贝类产品合规情况进行抽样检查。

美裁定中国等五国对输美虾产品提供不 当补贴

信息来源：华尔街日报中文网 2013-08-14

美国商务部（Commerce Department）周二裁定，中国和其他四国向出口至美国市场的虾产品提供了不当补贴。那些声称受到这一贸易手段伤害的美国虾产品企业由此取得了胜利。

牵涉此案的两个亚洲国家的律师称，美国商务部做出对中国、厄瓜多尔、印度、马来西亚和越南政府不利的裁决，但驳回了有关泰国和印尼政府提供不当补贴的指控。美国商务部的一位发言人表示，尚未看到裁决结果，商务部尚未就此案发布声明。

商务部的裁定意味着美国国际贸易委员会（International Trade Commission）将评估不当补贴是否对美国虾产品行业造成损害。如果确实如此，美国将对来自上述国家的进口虾产品征收至多17亿美元关税。

详细链接：<http://www.foodmate.net/news/guoj/2013/08/240418.html>

澳养蜂业吁禁止进口中国蜂蜜

信息来源：环球网 2013-08-12

中国对外出口的很多产品因价格低廉受到当地市场欢迎的同时，也引发当地同行业者的排斥。据澳大利亚新快网8月8日报道，南澳养蜂业称，进口的中国蜂蜜不仅仅威胁了他们的生计，而且“不适宜居民食用”，因此应该被禁止。目前，英国已经禁止出售中国蜂蜜，很多人建议澳大利亚也采取同样的措施。

报道称，英国食品检测机构此前在一些中国产的蜂蜜中发现了有毒化学物质污染，因此要求所有产品下架。但这些产品还在澳大利亚出售。

南澳参议员谢诺峰（Nick Xenophon）说：“被测试的进口蜂蜜仅仅占到5%，这是不可取的。应该达到100%的比例。”

详细链接：<http://www.foodmate.net/news/guoj/2013/08/240209.html>



上海食药监局关于食品安全地方标准复合调味料适用问题的复函

信息来源：上海食药监局 2013-08-13

沪食药监食安〔2013〕427 号

食品协会调味品专业委员会：

你协会《关于实施 DB31/2002-2012〈食品安全地方标准复合调味料〉、DB31/2003-2012〈食品安全地方标准复合调味料生产卫生规范〉的相关建议的函》收悉。经研究，函复如下：

一、裹粉类产品是以面粉为主要原料、辅以少量调味料制成的产品，该类产品不适用 DB31/2002-2012《食品安全地方标准复合调味料》。

二、致病菌在调味油中不易生长繁殖，调味油中设该指标意义不大，DB31/2002-2012《食品安全地方标准复合调味料》中的致病菌指标不适用于调味油。

上海市食品药品监督管理局

2013 年 8 月 9 日

卫生部监督局关于月饼标签问题的复函(卫生监督便函[2012]298号)

信息来源：食品伙伴网 2013-08-15

中国商业联合会：

你协会《关于月饼销售包装标签标示问题的咨询函》（中商联函〔2012〕109 号）收悉。经研究，现回复如下：

根据《预包装食品标签通则》（GB7718-2011）规定，一个销售单元的包装中含有不同品种、多个独立包装可单独销售的食品，每件独立包装的食品标识应当分别标注。一个销售单元的包装中含有不同品种、多个独立包装但不单独销售的食品，可在销售单元包装上按照《预包装食品标签通则》（GB7718-2011）标示，其中的独立包装可以不标注该标准规定的强制性标示内容。

专此函复。

卫生部食品安全综合协调与卫生监督局

二〇一二年六月六日

详细链接+附件：<http://www.foodmate.net/law/shipin/179175.html>

关于“焦糖色中4甲基咪唑”问题的说明

信息来源：中国饮料工业协会 2013-08-12

为提高饮料产品的食品安全性、及时与企业、媒体及消费者保持沟通，我协会一直高度关注“焦糖色中 4 甲基咪唑”的有关动态，就目前我协会掌握和了解的情况，我国饮料中所含的焦糖色不会致癌，可安全饮用。具体说明如下：

1、无论国外还是国内，焦糖色被允许用于饮料等食品。在我国焦糖色被 GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和国家标准 GB8817《食品添加剂焦糖色》双重管理。在 GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中，焦糖色可以使用于包括饮料在内的十几种食品中。

2、因工艺的不同，在焦糖色生产过程中可能会产生微量的 4-MEI。该成分是在焦糖等食品的加热、烘烤和烹饪过程中形成的。在世界范围内，含有焦糖色的众多食品和饮料中都可能含有微量的 4-MEI。

详细链接+附件：<http://www.foodmate.net/law/shipin/179156.html>

Intertek公开课培训会信息

Intertek BRC **包装材料**内 审员培训班

- ◇ 培训日期: **2013-09-26**
- ◇ 培训地址: 广州市萝岗区科学城彩频路7号E栋天祥集团 8楼世界培训室
- ◇ 主办单位: **Intertek**天祥集团

报名链接: http://www.intertek.com.cn/CourseOnline_17_1_214.html

Intertek **BRC&IFS**标准 培训班

- ◇ 培训日期: **2013-09-03**
- ◇ 培训地址: 上海市徐汇区宜山路**889**号齐来科技服务园区2号楼6楼
- ◇ 主办单位: Intertek天祥集团

报名链接: http://www.intertek.com.cn/CourseOnline_17_1_192.html

The exhibition seminar
training information
展会研讨会培训会信息



Intertek视频培训会信息

Intertek 食品法律法规及预包装食品标签培训

- ◇ 培训日期：账号有效期内的任何时间
- ◇ 培训地址：网络在线
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/service/training/food_label_video_peixun.html

Intertek虫害管理及防治视频培训

- ◇ 培训日期：账号有效期内的任何时间
- ◇ 培训地址：网络在线
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/service/training/chonghai_video_peixun.html

Intertek FSSC22000标准内审员视频培训

- ◇ 培训日期：账号有效期内的任何时间
- ◇ 培训地址：网络在线
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/service/training/FSSC22000_video_peixun.html

Intertek HACCP食品安全管理体系内审员视频培训

- ◇ 培训日期：账号有效期内的任何时间
- ◇ 培训地址：网络在线
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/service/training/haccp_video_peixun.html

Intertek BRC食品标准第六版内审员视频培训

- ◇ 培训日期：账号有效期内的任何时间
- ◇ 培训地址：网络在线
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/service/training/BRC_video_peixun.html

全国业务联系

◇ 业务发展：

餐饮

卢扬 010-58220580 13601088402

乳制品

安小丹 021-60913071 13917147345

宠物食品

周航 021-60913073 13611634640

◇ 地 区：

上海 总部

张茜

电话：021-6119 4014

Vivian.q.zhang@intertek.com

李娟娟

电话：021-6167 9392

juanjuan.li@intertek.com

山东（青岛）

马翀

电话：0532-8591 8812

chong.ma@intertek.com

东北（大连）

高斌

电话：0411-8280 8918

bin.gao.dln@intertek.com

郁萍娟

电话：021-6091 7177

manila.yu@intertek.com

华东（杭州）

张茜

电话：0571-8679 1695

lucy.zhang@intertek.com

华南（广州）

文钰

电话：020-3210 2200

wendy.y.wen@intertek.com

华北（北京）

杜鹃

电话：010-5657 6620

Juan.du@intertek.com

华中（武汉）

彭兰

电话：027-8574 3337

penny.lan.peng@intertek.com

地 址：上海市宜山路889号齐来工业城2号楼6层东侧