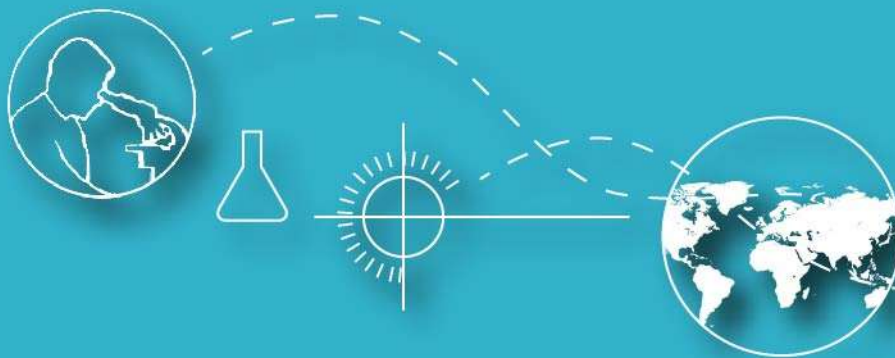


Our world-class services
ensure FOOD SAFETY AND QUALITY



Over 100 laboratories in 26 countries



肉蛋奶行业新闻

2020-11



Hotline: 400-645-8088

Email: sales.china@mxns.cn

www.merieuxnutrisciences.com

www.merieuxnutrisciences.com.cn



目录 Contents

聚焦国内	1
■ 海关总署对阿根廷 1 家牛肉企业采取紧急预防性措施	1
■ 肉制品行业健康发展卫生设计要先行	1
■ 把握新阶段，创新新思维，合力打造我国奶业发展新优势	2
■ 11 月起太原对进口冷冻肉品和水产品进行核酸抽样检测	4
■ 桂林市市场监管局开展打击“注水肉”专项整治行动	5
国际风云	6
■ 巴拿马与中国签署禽肉对华出口协定	6
■ 泰国继续对我国部分禽肉实施临时进口禁令	7
■ 韩国禁止进口英国产家禽（鸡、鸭等）和家禽肉	7
■ 为应对食品安全和供应链危机，新加坡大力支持“培养肉”领域	7
■ 乌克兰成为欧盟第三大鸡肉供应国	9
法规标准	9
■ 《中国农垦乳业联盟标杆牧场通用要求 奶牛》发布	9
■ 越南发布食品用冷却鸡鸭肉的技术要求	10
■ 印度拟修订强化奶粉标准	10
■ 全球首个《DHA 鸡蛋》团体标准顺利通过审查验收	10

聚焦国内

■ 海关总署对阿根廷1家牛肉企业采取紧急预防性措施

因从阿根廷 1 家牛肉生产企业进口的 2 批冷冻去骨牛肉产品外包装样本中检出新冠病毒核酸阳性，按照海关总署 2020 年第 103 号公告的规定，全国海关自即日起暂停接受阿根廷牛肉生产企业 FRIGORIFICO GORINA S A I C（注册编号为 2025）的进口申报 4 周，期满后自动恢复。

原文链接：

<http://www.customs.gov.cn/customs/xwfb34/302425/3371692/index.html>

■ 肉制品行业健康发展卫生设计要先行

11 月 20 日，作为 2020 年国际食品安全与健康大会的首场活动，由中国食品科学技术学会主办，欧洲卫生工程与设计组织（EHEDG）协办，艺康（中国）投资有限公司支持的“肉制品加工企业卫生设计”线上培训班成功举办。来自高校及行业的培训讲师就肉类工厂卫生设计的目的、工厂设计的组成、设备卫生设计与设施卫生设计的原则、相关工艺卫生案例等内容与近 150 名学员进行了分享和探讨。培训

班由上海海洋大学研究生院执行院长王锡昌教授主持。

相关标准规范提供理论依据

保障肉制品安全涉及到多个环节，其中，生产加工环节尤为重要，从源头保障产品安全需要企业在生产过程中严格遵循各项法规标准。

据了解，目前我国发布的《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《国家食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、《熟肉制品企业生产卫生规范》、《肉制品生产管理规范》、《肉制品生产 HACCP》、《食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求》等多个相关标准涉及到肉制品，在规范企业生产流程上也发挥着重要作用。除此之外，《工业企业设计卫生标准》、《工业企业采暖通风和空气调节设计规范》、《中国出口食品厂、库卫生要求》等标准指导着企业建立合格的生产厂房。

南京农业大学食品科技学院陈晓红教授介绍，企业关于布局合规性的要求，须充分依据生产工艺、产品属性、执行标准、规范，无需主观拔高、加码，对二次更衣、交叉回流、人物流分开等空间安排须科学判断，大中小企业执行相同标准。其中需要特别注意的是，餐饮管理的条例不适用于生产企业，反之亦然。企业要朝着工艺现代化、

装备自动化、制造智能化、管理电子化方向发展。

场所布局设计要因工艺而变

肉制品种类繁多，涉及热加工熟肉制品、发酵肉制品、预制调理肉制品、腌腊肉制品等。肉制品的类别和加工工艺不同，企业加工场所的布局设计也不同。

“肉制品加工中可能会有蒸煮、熏烤、发酵、烘烤、油高温烹炸等特殊环节，企业需要基于物料流向和卫生管控进行加工场所布局设计。”陈晓红以小型熟肉制品生产车间布局、中型熟肉制品生产车间布局、中型预调理生肉制品生产车间布局为例介绍了不同车间的区别和侧重点。

此外，在工厂布局中，少不了各种辅助设施和装备。比如，原材料的接受和暂存、机械设备和电气仪器的维修、原辅材料及包装材料的存储、成品的包装和存储、制冷站、供热站、废水处理站等。这些设施和场所也需要达到相应的卫生要求。

企业卫生设计需全方位覆盖

“卫生设计是为了保障生产设备及生产环境等能得到有效及时的清洗与消毒，没有卫生设计，无法达到清洁卫生；没有清洁卫生，就无法保证食品安全。”艺康（中国）投资有限公司技术支持部、食品饮料事业部技术支持副总监罗四维在培训班上提出，肉类是食源性

致病微生物的主要传染源，保障生产环境安全，需要企业从多方面入手。

罗四维建议，企业在进行设施卫生设计时，可以通过建立清晰的卫生分区、控制人流与物流来控制污染进入及交叉污染；通过控制积水、温湿度、空气流向及空气质量来控制微生物生长条件；在工厂的设计与建造中要考虑到工厂的选址、围护、内部空间设计、公共系统单元卫生设计、建筑材料、清洁卫生系统等多个方面。企业的设备卫生设计也需遵循 10 项原则，即可清洁到微生物水平、无毒无害兼容材料制成、便于检查维护清洗与消毒、无产品或液体积聚、中空区域要密封、无微生物藏匿的小环境、符合卫生操作性能、附属部件要符合卫生设计、与其它工厂系统卫生兼容、验证清洗和消毒方案。

陈晓红也就企业生产场所的空气系统、建筑内部结构材料、排水设施、管路穿墙、个人卫生设施、通风设施、通风排气排湿设施与微生物污染控制等方面提出建议。

原文链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/KIUdMBswkbBvVrM2ZKUTzA>

■ 把握新阶段，创新新思维，合力打造我国奶业发展新优势

11月19日，由网易财经主办的“2020 网易新能量·乳制品行业峰会”在北京举行。行业协会领导、经济学家、企业家等共同分析

新形势，交流新经验，探讨新举措，为奶业新发展注入新能量。中国奶业协会副会长兼秘书长刘亚清出席峰会并发表讲话。

奶业发展基础牢固

在更高起点上书写新辉煌

刘亚清秘书长表示，经过不断地发展和积累、开拓和创新，我国奶业产业素质全面提升，现代奶业格局初步形成。2019年，奶业生产消费加快增长。全国奶类产量 3297.6 万吨，同比增长 3.8%。乳制品产量 2719.4 万吨，同比增长 5.6%。人均乳制品消费量折合生鲜乳 35.8 千克，同比增长 1.6 千克。奶业转型升级加快推进。全国奶牛规模养殖比例达到 64%，同比提高 2.6 个百分点。全国荷斯坦奶牛平均单产超过 7.8 吨，同比增长 400 千克。奶业质量安全加快提升。国产品牌婴幼儿配方奶粉市场占有率超过 50%，抽检合格率为 99.8%，乳制品抽检合格率为 99.7%，在食品领域继续保持领先。

经受住疫情大考

我国奶业交出一份漂亮答卷

刘亚清秘书长指出，面对新冠肺炎疫情带来的种种不利影响，政府部门谋篇定策、统筹指挥；行业协会多方协调、积极引导；奶业企业稳产保供、奉献大爱。蒙牛、伊利、飞鹤、君乐宝等 160 多家单位，总计捐款捐物 20 亿元以上，赢得了社会各界高度赞誉。

全行业协同发力、抱团行动，取得了令人瞩目的成就。今年 1-9 月份，全国生鲜乳产量 2329 万吨，同比增长 8.1%。全国乳品加工业销售收入 3120.08 亿元，增长 6.8%。疫情之下，国产品牌赢得尊重，消费信心极大提升。消费者也更加关注营养，更加注重健康。“奶业是健康中国、强壮民族不可或缺的产业”这一战略定位，更加彰显其深远的现实意义。人民日报重磅发声，专版刊登《奶瓶子提质保供稳当当》，称赞道，“奶业，作为农业中产业化程度较高的行业，在抗疫保供中交出了亮丽答卷，也为现代农业加快实现高质量发展提供了有益借鉴”。

促进消费提升

打造我国奶业发展新优势

刘亚清秘书长对中国奶业未来发展提出建议和希望。她指出，当前，精准扶贫进入攻坚阶段，全面小康即将圆梦，全面建设社会主义现代化国家新征程即将开启，奶业发展正站在新的历史起点。目前我国人均奶类消费量还很低，未来随着人口的增长、经济收入的增加和膳食理念的改善，奶类消费一定持续刚性增长。按专家预测，2025 年达到人均 40 千克，增量近 1000 万吨。毋庸置疑，健康中国、强壮民族，必须加快奶业全面振兴，必须实现奶业高质量发展。

一要找准新定位，增创新优势、实现新突破。把握“十四五”时期国民经济和社会发展大势，研究提出未来五年我国奶业总体发展思

路和重点方向以及培育我国奶业竞争新优势的战略举措。

二要利用好政策，夯实好基础、强化好优势。充分发挥政策优势，稳固根本，补齐短板，重点推进利益联结机制，重点加强开拓创新，通过科技创新、理念创新和模式创新，通过科学的现代奶业评价，不断提升奶业综合竞争力。

三要挖掘好消费，优化好产品、升级好消费。开展消费调研，把握消费趋势，紧贴消费需求，优化产品结构，实现消费升级。疫情不仅增加了乳品消费，还改变了消费模式，要以此为契机，丰富产品结构，创新消费形式，推动线上线下互动发展，更好地满足消费者对乳品的高品质、多样化、便利性的需求。

四要加强品牌创建，做强做优民族奶业。逐步提升奶源自给率，夯实国内市场和资源，充分发挥内需潜力，畅通国内大循环，促进国内国际双循环。主动修炼，提升内功，培育我国奶业参与国际合作和竞争的新优势。

网易新能量·乳制品行业峰会上，伊利集团执行总裁张剑秋畅谈了通过全球智慧和产业双融合打造全球健康生态圈的做法。蒙牛集团执行总裁李鹏程分享了中国乳企如何做好国际化的观点。澳优乳业董事局主席颜卫彬讲述了新时代如何构建国际化的中国乳业。在题为“主动识别和把握液态奶市场的新机会”“奶粉行业如何破局”的两场圆桌论坛中，现代牧业、君乐宝、三元、飞鹤等多家乳企代表积极

建言献策，助力我国奶业高质量发展。

原文链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/9Vn9Oj5X1arsagWe7PyGJw>

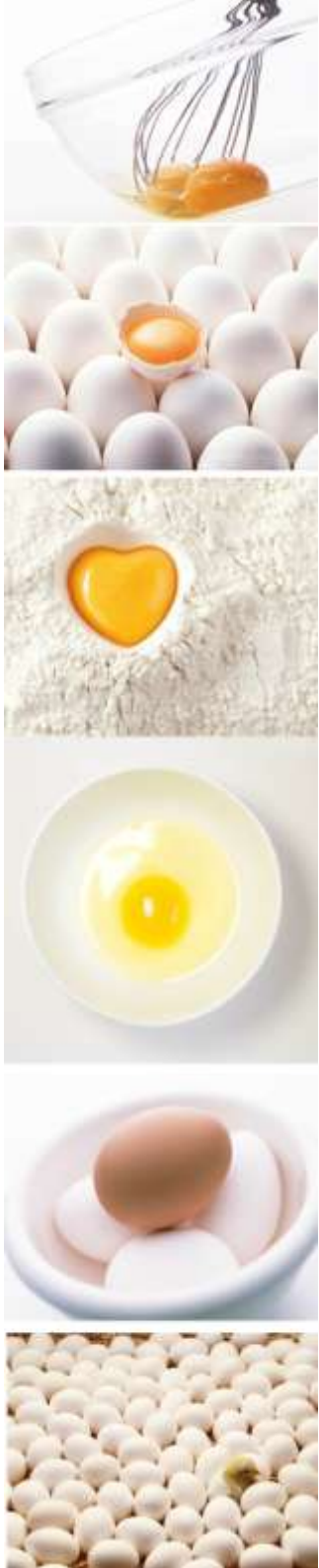
■ 11月起太原对进口冷冻肉品和水产品进行核酸抽样检测

根据太原市新冠病毒肺炎疫情防控工作领导小组办公室要求，从2020年11月1日起，太原市设立“进口冷冻肉品和水产品集中监管总仓”（以下简称“冷冻品集中监管总仓”），凡在太原储存、销售、加工的进口冻品，在储存、销售、加工前，应进行集中统一核酸抽样检测和外包装消毒。

为进一步做好新冠肺炎疫情防控工作，最大限度阻断疫情传播风险，太原市疫情防控办发布《关于加强进口冷冻肉品和水产品疫情防控有关事项的通告》。

根据通告，进入冷冻品集中监管总仓的进口冻品经营者（货主），须按要求如实填报货主、报关单、入境货物检验检疫证明、冻品批次、车辆、司机、物流流向等信息；进入冷冻品集中监管总仓的进口冻品，经外包装消杀和核酸抽样检测合格，并取得《太原市进口冷冻肉品和水产品集中监管总仓出库证明》、食品安全追溯码后，方能出仓。

从2020年11月1日起，太原市从事进口冻品储存、销售、加



工和使用的经营单位，需查验上述出库证明和食品安全追溯码；对 11 月 1 日前购入的冻品，实施核酸抽样检测和消杀，纳入可追溯管理。

入仓冻品可进行电话预约。集中监管总仓进口冷冻品经核酸抽样检测合格的，总仓将通知货主提货，货主应在通知规定的时限内提货。提货须“整车入仓、整车出仓”，不能分拆多批次提货。

进口冻品在集中监管总仓的核酸抽样检测、外包装消杀、仓储（24 小时内）的费用由政府承担。经查实不按要求如实填报信息的，上述费用由货主承担；超期提货所产生的仓储费用，由货主承担。

进口冻品核酸抽样检测结果为阳性的，所对应批次的进口冻品按有关规定作无害化处理。

从 11 月 7 日起，对于存在进口冻品应进入集中监管总仓而不进入、储存销售加工未取得出库证明和食品安全追溯码的进口冻品、未按要求如实填报信息等行为的，将按照相关法律法规严肃查处，并纳入征信系统。

此外，根据太原市疫情防控办发布的《关于实施冷藏冷冻食品贮存备案和加强质量安全监督管理的通告》，在太原市范围内从事冷藏冷冻食品贮存业务的非食品生产经营者，自取得营业执照之日起 30 个工作日内进行备案；冷藏冷冻食品贮存服务者要全面使用“一票通”

票据、食品安全追溯码等可追溯系统，完善冷库基本信息，录入贮存食品信息，做好贮存冷藏冷冻食品来源、去向登记。

原文链接：<http://www.chinanews.com/sh/2020/11-01/9327731.shtml>

■ 桂林市市场监管局开展打击“注水肉”专项整治行动

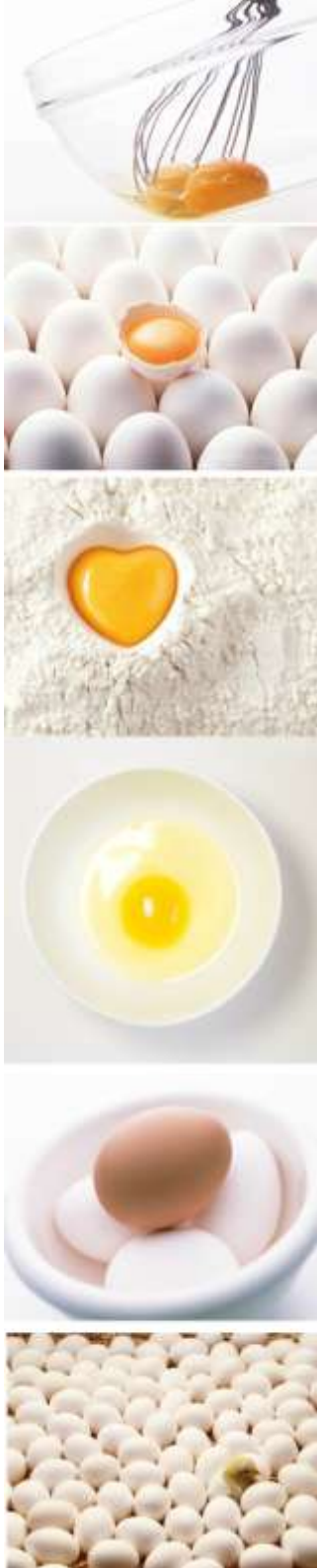
近期，桂林市市场监管局深入开展民生领域损害群众利益问题集中整治、扫黑除恶专项斗争、食品药品领域“百日攻坚”整治行动相关工作部署，在全市市场环节范围内开展打击“注水肉”专项整治行动，进一步规范桂林市肉类市场经营秩序，保护消费者合法权益。

加强组织领导，严格市场准入

该局高度重视打击“注水肉”专项整治行动，周密部署，召开会议布置相关工作，相关科室立即行动，以农贸市场为主，以猪肉、牛肉为重点品种，严格市场准入，严厉查处经营来源不明、在肉品中注水等违法行为，保障市场销售肉品质量安全，让人民群众吃上放心肉。

全面开展排查，突出排查重点

监管人员对入场销售的猪肉，一一查验是否具有“两证两章一报告”（即持有动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明；猪肉胴体上是否盖有动物检疫验讫印章、肉品品质检验合格验讫印章）。对于



入场销售的牛肉，查验是否持有《食用农产品合格证》等能够说明进货来源且可溯源的凭证，未持有相关证明的，一律不得进入市场销售。

加强宣传氛围，增强共治意识

引导各县区局制作《严厉打击食品非法添加和注水肉违法行为》的宣传横幅，在乡镇的市场肉行悬挂、张贴严厉打击“注水肉”标语，扩大群众知晓范围。同时充分利用办理证照、日常监管等机会向群众宣传，提高广大群众的维权、防范、举报意识，及向市场开办方和市场肉类销售者宣传，指导市场开办方和市场肉类销售者强化经营要求和户主责任，告知其严格落实进货查验制度，严密防范注水肉品及未经检验检疫肉品流入市场。

依靠技术支撑，开展快检和抽检

充分发挥食品快速检测设备的作用，对农贸市场肉摊销售的猪肉、

牛肉进行检测，检测结果在市场内显眼位置公布，对现场快检筛查出水分超过国家标准呈阳性的肉品，及时送检验检测机构确认。同时加大检测检验力度，如叠彩局委托专业抽检机构抽检了 36 批次肉类，平乐监督抽检猪肉，牛肉样品共 33 批次，检测结果全部合格。

截止目前，此次专项整治行动，全市市场监管部门共检查农贸市场 304 个次，出动执法人员 1886 人次，检查市场内销售猪肉、牛肉摊 2577 个次，农贸市场开办方未开展肉类入场销售查验 19 次，销售猪肉无“两证两章一报告” 46 户次，销售牛肉无合法来源凭证 60 户次，使用快检设备对农贸市场肉摊销售的猪肉、牛肉共检测 618 批次，发现猪肉、牛肉注水阳性 0 批次；监督抽检 243 批次，发现猪肉、牛肉水分超标 0 批次，查出注水猪牛肉 0 公斤。

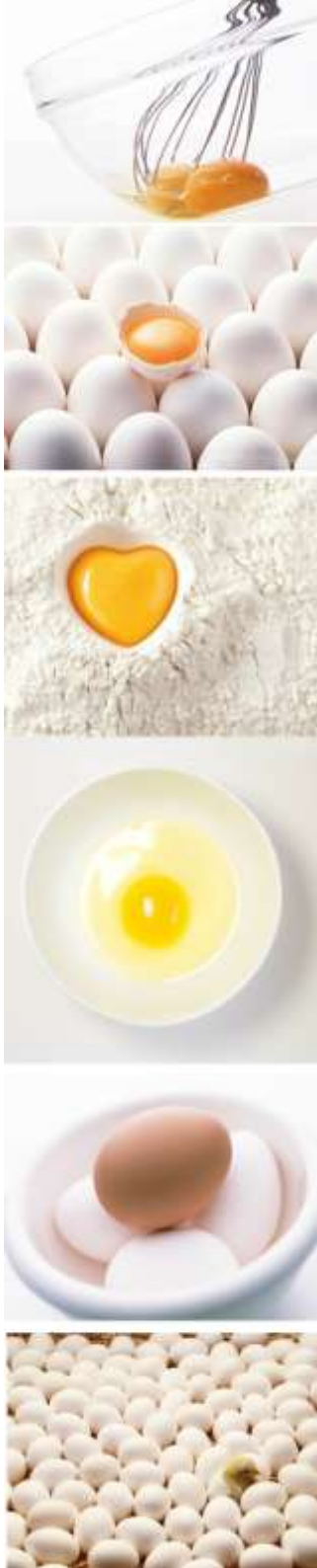
原文链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/ZBMKN7ouEz7L6vscPAnhWQ>

国际风云

■ 巴拿马与中国签署禽肉对华出口协定

巴拿马驻华大使甘林（Leonardo Kam）和中国海关总署署长倪岳峰于 17 日在北京签署了对华出口禽肉的协定，该协定旨在规范其进入中国市场所需满足的检验检疫要求及其他生物安全要求。

巴拿马《巴拿马美洲报》11 月 18 日报道，甘林代表巴拿马卫生部和农业发展部签署了这一协定，倪岳峰则作为进口国代表进行签字。这份协定还包括了一个附录，其中列出了 10 种符合规定的鸡肉次级产品。



自去年 12 月签署猪肉和水产品的出口协议后，这是劳伦蒂诺·科尔蒂索（Laurentino Cortizo）政府签署的第三份推动巴拿马产品对华出口的协议。

中国外交部重申，中方愿同巴拿马继续保持双边外交与贸易关系。

原文链接：

http://www.br-cn.com/news/nm_news/20201120/158558.html

■ 泰国继续对我国部分禽肉实施临时进口禁令

2020 年 11 月 11 日，泰国牲畜发展部（DLD）发布 G/SPS/N/THA/348 号通报，根据世界动物卫生组织报告称中国持续爆发高致病性禽流感（HPAI），为防止疫病传入，自 2020 年 10 月 3 日起至 2020 年 12 月 31 日，继续暂停从中国进口活家禽和部分禽肉。不受暂停禁令影响的禽肉需经以下其中一种处理方法：清洗并在 100℃ 下蒸汽加热 30 分钟；或用福尔马林（10%甲醛）熏蒸 8 小时；或经 20kilogray 辐射剂量处理。

原文链接：<http://swj.xm.gov.cn/xmtbt-sps/show.asp?id=63173>

■ 韩国禁止进口英国产家禽（鸡、鸭等）和家禽肉

11 月 4 日，据韩媒报道，由于英国发生高致病性禽流感（HPAI），11 月 3 日，韩国农林畜产食品部表示：11 月 4 日开始禁止进口英国

产家禽（鸡、鸭等）和家禽肉。

最近，在德国、荷兰、以色列、俄罗斯、英国等地发现高致病性禽流感疫情，因此，韩国农林畜产食品部计划加强对活禽类和鸟类禽流感的病毒检测等进口检疫。

原文链接：<http://news.foodmate.net/2020/11/576237.html>

■ 为应对食品安全和供应链危机，新加坡大力支持“培养肉”领域

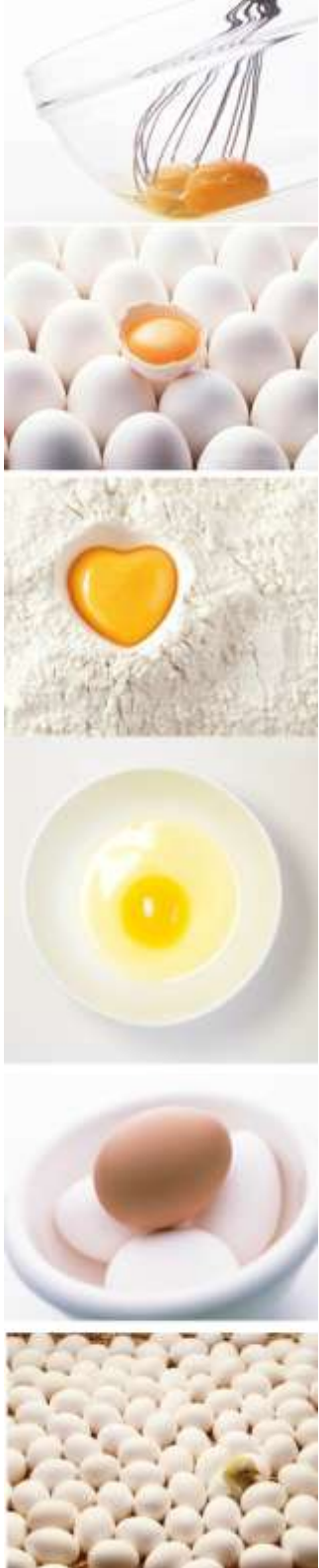
据美国全国广播公司财经频道（CNBC）报道，新冠疫情危机加剧了新加坡的粮食安全问题，再加上气候变化使这一问题变得更糟。因此，该国正寻求提高本地粮食产量的方法。

当地科技企业家表示愿意提供帮助。

为了促进国家自给自足，新加坡越来越多的初创企业正在利用天然成分和细胞培养技术生产可食用产品。

其中包括来自 Turtle Tree Labs 实验室培育的牛奶、Shiok Meats 公司培育的虾和 Life3 生物技术公司的植物蛋白。这类投资可能会使新加坡受益，因为它们可以减少这个岛国的进口账单和碳足迹。

新加坡是一个小国，由于土地稀缺，90%的粮食都依赖进口，因此很容易受到粮食短缺和价格波动的影响。当新冠疫情首次暴发时，



人们争相囤积物资，使该国形势进一步恶化。

即使是在没有疫情的时候，新加坡的粮食供应也很容易受到极端气候的影响。它的邻国也面临着类似的困境。

国际会计师事务所普华永道（PwC）、荷兰合作银行（Rabobank）和新加坡主权财富基金淡马锡（Temasek）在去年底发布的一份报告中警告称：“依赖从美洲、欧洲和非洲的进口供应链无法养活自己。”

当时，新冠肺炎疫情尚未出现。

随着疫情对全球农业供应链造成的严重破坏，新加坡也像其他许多国家一样，面临着食品供应中断的风险。由于新的防疫规定减缓了物流的速度，蔬菜和其他易腐商品从农场到超市的运输时间变长了。

从长期来看，劳动力短缺也可能影响到马来西亚和泰国等邻国的种植和收割，这些国家都是新加坡的主要食物来源。

目前，新加坡食品技术领域的大多数创新都集中在动物产品的替代品上，这也是解决全球变暖问题的一个主要原因。

Life3 生物技术公司创始人 Ricky Lin 说：“新加坡需要对环境无害的食物来源。”该公司开发以植物为基础的食品，包括食用菌、扁豆、谷物和大豆，并用它们模仿鸡肉和海鲜的味道（见封面图）。Lin 说，预计今年晚些时候，在快餐连锁店、餐馆和酒店的客户试用后，其产品将投放市场。

Lin 的团队还培育了可食用的微藻，这是一种在河流和海洋中发现的微小类植物生物，可以作为鱼类的健康替代品，帮助减少过度捕捞。

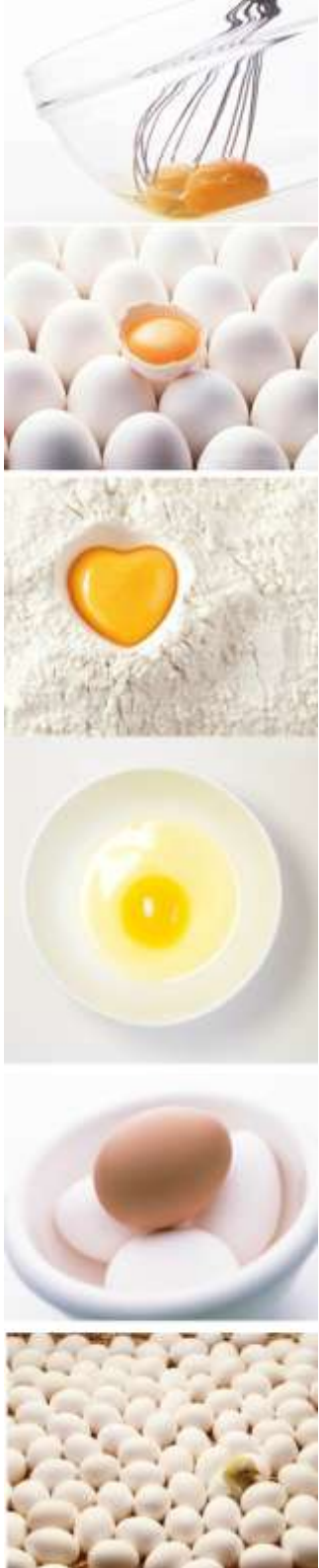
联合国政府间气候变化专门委员会在 2019 年的一份报告中发现，减少人类饮食中的肉类消费，每年可以在全球范围内减少高达 80 亿吨的二氧化碳排放量，并腾出数百万平方公里的土地。

另一家引起轰动的创业公司是 **Shiok Meats**，它在实验室里从真正的动物身上提取细胞来培育蟹肉、龙虾和虾仁。到目前为止，该公司已经从伦敦上市的 **Agronomics** 和美国种子加速器 **Y 组合** 等投资者那里获得了超过 700 万美元的资金，并将继续筹集更多资金，目标是在 2022 年之前建立第一家制造厂。

Shiok Meats 用培养的虾做的烧麦

该公司首席执行官兼联合创始人 **Sandhya Sriram** 援引其团队所做的调查表示：“新加坡消费者很开放，有兴趣了解更多关于细胞型海鲜的知识，并想尝试。”她说，新加坡对实验室培育的食品并不陌生，因为该国是第一个推出 **Impossible Foods** 的植物汉堡和 **JUST** 的绿豆鸡蛋的东南亚国家。

然而，消费者的需求能否弥补像 **Shiok Meats** 这样的公司所产生的高制造成本，还有待观察。



梅里埃营养科学（中国） 诺安实力可 2020年11月

新加坡国立大学食品科学与技术高级讲师 Leong Lai Peng 说：“与传统农业相比，实验室培育食品的成本是生物技术公司面临的最大障碍。市场上最贵的食品是什么？或者消费者愿意掏空口袋买什么食品？这可能是实验室里最实用的东西了。”

业内人士说，政府的广泛支持使新加坡成为替代蛋白公司的理想市场。

根据研究、创新和企业 2020 计划，新加坡政府将拨款超过 1 亿美元用于食品研发项目，如城市农业、培养肉和微生物蛋白生产。

另外两个新加坡政府旗下新加坡食品署和科学技术与研究局也宣布底向该领域的初创企业提供资助。

这个东南亚国家承诺到 2030 年生产出超过 30%的营养需求，目前正在为替代蛋白质等新型食品制定监管框架。

根据风险投资家的说法，目前植物和细胞食品比动物性食品更贵，但在不久的将来有可能大规模生产。

原文链接：https://mp.weixin.qq.com/s/_n-Q9JooqVhJ2V3IbLCCZg

■ 乌克兰成为欧盟第三大鸡肉供应国

乌克兰 Agroportal 网 11 月 25 日援引欧盟委员会 11 月份的报告，乌克兰继今年上半年鸡肉出口欧盟降至第四位后，前三季度累积出口



欧盟排名上升至第三位。

报告显示，2020 年 1-9 月，乌克兰鸡肉对欧盟出口减少了 16.7%，达 8.235 万吨。巴西成为欧盟鸡肉最大的供应国（17.28 万吨），其次是泰国（10.33 万吨）。

此外，前 9 个月，乌克兰自欧盟进口鸡肉 10.6 万吨，同比下降 17.8%。乌克兰在加纳（15.62 万吨）、菲律宾（16.31 万吨）之后为欧盟第三大鸡肉出口目的国。

原文链接：



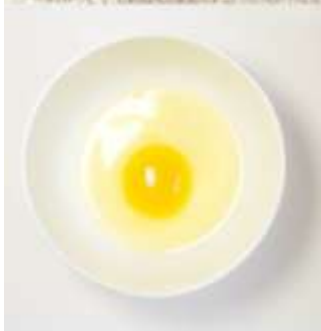



<http://www.mofcom.gov.cn/article/i/jyjl/e/202011/20201103018483.shtml>

法规标准

■ 《中国农垦乳业联盟标杆牧场通用要求 奶牛》发布

近日，以中国农业科学院农业信息研究所为第一牵头单位，全国农业科技成果转移服务中心、中国农业大学、北京首农畜牧发展有限公司等 15 家农垦乳业联盟成员单位和科研单位共同起草的团体标准《中国农垦乳业联盟标杆牧场通用要求 奶牛》正式发布。

该标准由中国农垦乳业联盟提出，适用于联盟成员企业的规模化



奶牛养殖场, 包含了 10 大项、50 小项, 主要对养殖场的设计与设施、生物安全、投入品管理、遗传与繁育、健康与管理、奶厅管理与生鲜乳质量、粪水与废弃物管理、人力资源管理、信息化管理与效益、规范与制度等内容制定标准化要求。同时, 标准采用百分制评定方式, 强化了指标的数据化、权重化和可视化, 保障了评定的科学性和客观性。

该标准的发布, 进一步规范了农垦标杆牧场各项生产规程, 得到了行业的广泛认可, 具有非常好的示范性、引领性和可推广性, 将有效提升农垦奶源基地建设水平, 引领行业高质量可持续发展。

原文链接: <http://www.caas.cn/xwzx/kyjz/308825.html>

■ 越南发布食品用冷却鸡鸭肉的技术要求

2020 年 10 月 27 日, 越南发布 G/SPS/N/VNM/114 号通报, 发布食品用冷冻禽肉 (仅包括冷鸡鸭肉) 的技术要求。

据该通报, 越南制定了《国家标准: 冷冻肉-第 3 部分: 禽肉》, 涉及产品包括无骨和带骨肉, 该标准规定了冷冻禽肉的主要感官特性、理化指标、重金属最大限量标准、微生物指标要求等。

该标准拟于 2021 年 1 月生效。

原文链接: <http://swj.xm.gov.cn/xmtbt-sps/show.asp?id=63066>

■ 印度拟修订强化奶粉标准

2020 年 11 月 1 日, 印度食品安全标准局发布 f. No. Stds/SP-18/A-1.12/N-1 通报, 发布 2020 年《食品阿全标准 (强化食品)》修订草案, 修订了强化奶粉标准中碘含量要求和标签要求。

意见反馈期为发布之日起 60 日内。

原文链接: <http://swj.xm.gov.cn/xmtbt-sps/show.asp?id=63179>

■ 全球首个《DHA鸡蛋》团体标准顺利通过审查验收

2020 年 11 月 6 日, 《DHA 鸡蛋》团体标准审查会在济南召开。会上, 江南大学教授沈晓芳代表起草组向专家组汇报了标准制定情况及有关说明, 并按照审查程序, 对标准文本进行了逐条审查, 最后全票通过。

评审专家组组长山东省畜牧局饲料所刘学江所长讲话指出, 《DHA 鸡蛋》团体标准内容具有国际先进性和创新性, 可操作性强。该标准通过审查, 按程序发布后, 将填补国际上 DHA 营养强化鲜鸡蛋标准领域的空白, 对国内乃至国际 DHA 鸡蛋产业的发展起到引领和规范作用。

梅里埃营养科学（中国） 诺安实力可 2020年11月

《DHA 鸡蛋》标准起草过程中，在淄博市市场监督管理局指导下，江南大学食品学院与淄博食药检院组成专项课题组，在开展大量企业调研、文献阅读与实际样品研究的基础上，遵循“科学化、合法化、规范化、实用化”的编制原则，与国家、行业现行标准接轨，并注重标准的可操作性，圆满完成标准的起草工作。

“DHA 鸡蛋”作为“奇亚籽全系列健康产品”成果转化的第一个，将于近期召开发布会。下一步将陆续推出针对老年人“三高”的奇亚籽油，针对青年人肥胖问题的“奇亚籽配方控制体重替代餐”，适合儿童及青少年的“奇亚籽健康零食”等产品。市食药检院充分发挥食品检验检测平台优势，建立了产学研检一体化的科研平台，加速科技成果的转化和应用，以高质量项目推动高质量发展，打造食品产业强市。

原文链接：

http://msa.zibo.gov.cn/art/2020/11/10/art_9713_2046551.html

