

Our world-class services
ensure FOOD SAFETY AND QUALITY



Over 100 laboratories in 27 countries



第 三 百 七 十 刊

2020 年 12 月 31 日



食品安全周刊

Hotline: 400-645-8088

Email: sales.china@mxns.cn

www.merieuxnutrisciences.com

www.merieuxnutrisciences.com.cn



目 录 Contents

聚焦国内	2
■ 市场监管总局关于印发《乳制品质量安全提升行动方案》	2
■ 关于做好 2021 年元旦、春节期间绿色食品、有机农产品和农产品地理标志产品质量安全监督检查工作的通知	6
国际风云	7
■ 韩国将从 2023 年开始要求汉堡排等粉碎包装肉阶段性实施 HACCP 体系	7
■ 美媒发布 2020 年十大食源性疾病	7
法规标准	8
■ 欧盟拟修订食品标签法规指令	8
■ 韩国根据文件检查结果发布进口食品检查指示	8
预警通报	8
■ 欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2020 年第 52 周）	8
■ 2020 年 12 月输日食品违反日本食品卫生法情况（12 月 30 日更新）	9

聚焦国内

■ 市场监管总局关于印发《乳制品质量安全提升行动方案》

为落实《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》《国务院办公厅关于推进奶业振兴保障乳品质量安全的意见》《国务院食品安全委员会关于印发2020年食品安全重点工作安排的通知》等文件要求，进一步督促企业落实主体责任，提升乳制品质量安全水平，推动乳制品产业高质量发展，市场监管总局制定《乳制品质量安全提升行动方案》。

乳制品质量安全提升行动方案

近年来，市场监管部门深入贯彻党中央、国务院决策部署，严格落实“四个最严”要求，把乳制品作为食品安全监管工作重点，着力加强质量安全监管，乳制品质量安全总体水平不断提升，但仍存在企业自主研发能力不足、食品安全管理能力不强、产品竞争力和美誉度不高等问题。为深入推进奶业振兴工作，提升乳制品质量安全水平，制定本方案。

一、总体目标

到2023年，乳制品质量安全监管法规标准体系更加完善，乳制品质量安全监管能力大幅提升，监督检查发现问题整改率达到100%，乳制品监督抽检合格率保持在99%以上。乳制品生产企业质量管理体系更加完

善，规模以上乳制品生产企业实施危害分析与关键控制点体系达到100%。乳制品生产企业原辅料、关键环节与产品检验管控率达到100%，食品安全自查率达到100%，发现风险报告率达到100%，食品安全管理人员监督抽查考核合格率达到100%。婴幼儿配方乳粉生产企业质量管理体系自查与报告率达到100%。乳制品生产企业自建自控奶源比例进一步提高，产品研发能力进一步增强，产品结构进一步优化，生产工艺进一步改进，乳制品消费信心进一步增强。

二、重点任务

（一）强化法规标准体系建设

1.围绕落实国务院关于推进奶业振兴保障乳品质量安全的有关要求，积极推动修订《乳品质量安全监督管理条例》，构建更加科学、合理的监管法规体系。

2.积极配合农业农村部、国家卫生健康委修订生乳、灭菌乳、巴氏杀菌乳、婴幼儿配方食品等食品安全国家标准，制定完善加工工艺标准、检测方法标准。鼓励行业协会制定团体标准，提升乳品安全指标、品质指标。

3.研究修订乳制品生产许可审查细则，支持企业采用新技术、新工艺生产新产品，鼓励企业使用生鲜乳生产乳制品，强化奶酪、黄油等干乳制品研发。

4.组织研究制定乳制品生产企业食品安全信息记录规范，督促企业真实、准确、完整记录进货、投料、生产、检验、贮存、运输、销售、自查、召回等关键环节和关键岗位食品安全信息，推动企业建立食品安全追溯体系。

（二）强化落实企业主体责任

1.督促企业加强食品安全管理。乳制品企业主要负责人要增强全面负责食品安全工作的责任意识，有效落实食品安全管理制度，建立健全食品安全管理机构，设立食品安全管理岗位，配备专业技术人员和食品安全管理人员，并组织培训、考核合格。

2.督促企业加强全过程控制。加强奶源管理，提高自建自控奶源比例，开展牧场审核，严格奶牛养殖环节饲料、兽药等投入品使用管理，尽量缩短生鲜乳运输距离，对生鲜乳收购、运输实行精准化、全时段管理。加强原辅料管控，建立供应商审核、原辅料验收贮存管理、不合格原辅料处置等制度，强化进口商资质、原辅料合格证明等文件审核。加强过程管理，全面实施良好生产规范、危害分析与关键控制点体系，加强生产过程中原辅料称量、投料、杀菌、灌装等关键点控制。

3.督促企业加强风险防控。加强食品安全自查，定期对产品研发、原辅料采购贮存、生产条件、设备状态、产品检验、标签标识、生产记录等方面食品安全状况进行检查评价并报告食品安全事故潜在风险。婴幼儿配方乳粉生产企业还要定期对质量管理体系运行情况进行自查，并提交自查

报告。集团公司应定期对所属工厂进行检查。鼓励企业选择食品安全专业机构开展第三方检查评价。加强食品安全突发事件处置，对监督检查、抽检监测、媒体报道、投诉举报等反映的问题立即进行排查分析，及时消除风险隐患。加强食品召回演练，对上市销售的不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的乳制品，立即停止生产销售并实施召回，及时告知消费者，最大限度地减少食品安全危害。

4.督促企业加强检验把关。严格落实原辅料把关和产品出厂检验义务，加强原辅料、半成品、成品以及生产卫生状况的检验检测。鼓励生产企业探索基于产品研发、原料把关、过程监控、定期监测等控制措施，合理设定低温短保质期乳制品微生物等检验项目和频次。鼓励集团公司设立中心实验室，对所属乳制品工厂统一进行检验把关，提高效率、节约资源、降低成本。婴幼儿配方乳粉生产企业要对出厂产品按照食品安全标准实施全项目逐批检验，不得实施委托检验，加强对质量安全风险指标的检验检测。

5.引导企业加强创新研发。加强低温乳制品冷链储运设施建设，发展智慧物流，建设信息化平台，整合末端配送销售网点，全程监控储运和销售温度，确保产品安全与品质。加大企业信息化建设投入力度，鼓励企业采用信息化手段建立、完善食品安全追溯体系，实现产品全程可追溯。加大研发投入，加强产品创新，增品种提品质，优化加工工艺，做大做强主打产品，提升企业竞争力。鼓励集团公司整合技术力量统一设立研发部门，独立或者通过产学研相结合的方式开展科研创新。

（三）强化质量安全监督管理

1.加强乳制品企业许可审查。加强乳制品生产许可审查培训，提高材料审查与现场核查质量。严格新建工厂、生产条件发生变化工厂的现场核查，强化生产场所、设备设施、设备布局和工艺流程、原辅料采购与使用管理、人员管理、管理制度及其执行等方面检查，督促乳制品生产企业持续符合食品生产许可条件。加大对婴幼儿配方乳粉生产许可的审查力度，重点审核与产品配方注册内容的符合性，特别是产品配方注册申请的设施设备、生产工艺是否发生变化，审核企业食品安全管理制度以及质量管理体系建立情况。

2.加强婴幼儿配方乳粉产品配方注册。修订《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》，明确不予注册的情形，要求企业具有完整生产工艺，不得使用已符合食品安全国家标准的婴幼儿配方乳粉作为原料申请配方注册；进一步加强对婴幼儿配方乳粉产品配方科学性、安全性材料和研发报告的审查，对配方科学依据不足，提交材料不支持配方科学性、安全性的一律不予注册；加大现场核查和抽样检验力度，重点核查申请人是否具备与所申请配方相适应的研发能力、生产能力、检验能力，以及与申请材料的真实性、一致性。

3.加强乳制品企业监督检查。将乳制品生产企业作为监督检查重点，根据企业风险等级合理确定检查频次，重点检查进货查验、原辅料使用、产品检验记录和标签标识等是否符合规定要求。建立健全婴幼儿配方乳粉

生产企业体系检查制度，重点检查企业生产质量管理体系建立运行、按配方注册和生产许可要求组织生产等情况。省级市场监管部门原则上对辖区内婴幼儿配方乳粉生产企业每年至少开展一次体系检查，并督促企业对体系检查发现问题整改到位，指导基层加强日常监管。加大对农村、城乡结合部等重点区域和超市、批发市场、母婴用品店、网络等乳制品经营场所的日常监督检查力度，重点检查进货查验、产品标签标识、温度控制和记录等，以及婴幼儿配方乳粉专区专柜销售、标签说明书是否与注册批准的一致等内容。

4.加强乳制品抽检监测。加大乳制品抽样检验和风险监测力度，以问题为导向，加强对不合格产品生产企业的抽检。监督检查人员对乳制品生产企业开展监督检查时，根据需要可对原料、半成品、成品进行抽样检验。婴幼儿配方乳粉的抽检，按照“企业和检验项目全覆盖”的原则开展，每月在流通环节对已获配方注册且在售的全部国产和进口婴幼儿配方食品企业生产的产品进行抽检，及时公布抽检结果。加大乳制品抽检监测后处置工作力度，及时消除食品安全风险，督促企业整改到位，实现食品安全闭环管理。加强风险监测数据收集、分析、研判，开展乳制品风险交流工作，及时向相关部门通报监测情况。

三、主要措施

（一）加大违法违规行为打击力度。严厉打击使用不合格原辅料、非法添加非食用物质、滥用食品添加剂、虚假夸大宣传、生产假冒伪劣乳制

品等违法行为。严厉查处分装、未按规定注册备案或未按注册备案要求组织生产婴幼儿配方乳粉等违法违规行为。严格落实复原乳标识制度，依法查处使用复原乳不作出标识的企业。严格按照法律法规要求，依法从严落实“处罚到人”要求。

（二）加大正面宣传引导力度。定期发布乳制品监督抽检信息，积极宣传乳制品生产加工和质量安全监管成效。倡导乳制品生产企业开展公众参观活动，普及灭菌乳、巴氏杀菌乳、奶酪、婴幼儿配方乳粉等乳制品营养知识。鼓励新闻媒体准确客观报道乳制品质量安全问题，有序开展食品安全舆论监督。

（三）积极推进社会共治。畅通投诉举报渠道，加大举报奖励力度。鼓励社会各界特别是企业内部人员、媒体、消费者等举报或提供乳制品质量安全问题线索，曝光企业违法行为。鼓励企业建立内部员工发现食品安全隐患奖励制度。支持行业协会加强行业自律，引导乳制品企业自觉维护和规范市场竞争秩序，充分发挥行业协会诚信建设、科普宣传作用。

四、实施步骤

（一）部署推动阶段(2020年12月底前)。各省级市场监管部门根据本方案，结合各地实际情况，细化目标、分解任务，制定完善工作方案。深入开展动员部署，统一思想认识。采取多种形式，强化社会宣传，营造良好氛围。

（二）深入推进阶段（2021年1月至2023年6月）。各级市场监管部门要加强督促指导，定期组织评价乳制品质量安全提升行动工作进展情况，及时分析新问题、研究新情况、出台新措施，深入推进乳制品质量安全提升行动。

（三）总结提升阶段（2023年7月至2023年12月）。各省级市场监管部门在全面完成乳制品质量安全提升行动目标任务的基础上，认真总结工作成效，研究进一步提升乳制品质量安全水平的意见建议，探索加强乳制品质量安全监管举措。

五、工作要求

（一）加强组织领导。各省级市场监管部门要认真分析辖区乳制品质量安全基本情况，掌握当地乳制品产业发展特点，制定完善更加符合实际的乳制品质量安全提升措施，进一步明确工作目标，合理分解工作任务，加大工作推进力度，狠抓贯彻落实，做到责任到位、措施到位、落实到位。

（二）加强督促指导。各省级市场监管部门要加强对基层监管部门的工作指导，推动落实属地监管责任，一级抓一级，层层抓落实，确保各项任务落到实处。

（三）密切协调配合。各级市场监管部门要主动加强与农业农村、卫生健康、工业和信息化等部门及行业组织的沟通联络，发挥各自优势，形成工作合力，研究解决实施中遇到的问题，协同推动各项工作落实。

（四）加强工作总结。各级市场监管部门要及时总结典型做法和先进经验，查找工作中的问题和不足，及时组织开展阶段性总结，分析原因，制定措施，持续推动各项任务落实。工作推进情况每年12月底报送总局食品生产司。

原文链接:

http://gkml.samr.gov.cn/nsjg/spscs/202012/t20201230_324821.html

时间: 2020-12-30 来源: 国家市场监督管理总局

■ 关于做好2021年元旦、春节期间绿色食品、有机农产品和农产品地理标志产品质量安全监督检查工作的通知

各省级工作机构: 为贯彻落实农业农村部党组“要统筹抓好冬季农业生产、‘两节’农产品保供和农产品质量安全监管等工作”重要指示精神和农业农村部办公厅关于做好“两节”期间农产品质量安全监管工作的部署要求,现就整个绿色食品工作系统做好2021年元旦、春节期间绿色食品、有机农产品和农产品地理标志产品监督检查工作通知如下:

一、确保“两节”期间绿色优质农产品质量和有效供给意义重大,各级工作机构要进一步提高政治站位,强化责任担当,增强风险意识,严格落实属地管理责任,采取有效措施,加大监管力度,确保元旦和春节期

间绿色食品、有机农产品和农产品地理标志产品质量安全。

二、各级工作机构要按照当地党委政府以及农业农村主管部门相关工作部署和疫情防控工作的统一要求,积极配合做好农产品质量安全专项治理和各项监管工作,主动开展知识普及宣传、生产主体检查指导和标志市场监察等工作。

三、切实加强新版《绿色食品农药使用准则》(NY/T 393-2020)宣贯培训工作,紧密联系依托地方农业技术推广部门,深入田间地头,指导生产企业和农户科学规范使用农业投入品,严格落实绿色食品标准和操作规程。

四、加强舆情监测,对各类谣言或恶意炒作的,要主动应对、加强科普,尽可能降低负面影响。对绿色食品质量安全突发事件,要在本地区农产品质量安全监管部门的领导下,按照《中国绿色食品发展中心绿色食品质量安全突发事件应急预案》要求,迅速报告、果断处置,依照相关程序 and 规定,依法严肃处理。

特此通知。

中国绿色食品发展中心

原文链接:

http://www.greenfood.agri.cn/tzgg/202012/t20201228_7584666.htm

时间: 2020-12-28 来源: 中国绿色食品发展中心

国际风云

■ 韩国将从2023年开始要求汉堡排等粉碎包装肉 阶段性实施HACCP体系

韩国发布《畜产品卫生管理法》部分修改单，从2023年开始，韩国将按照销售额要求生产汉堡排等粉碎包装肉的肉类包装处理业经营者阶段性强制实施安全管理认证标准（HACCP）体系，并让其负责自我质量检查。

年销售额在20亿韩元以上的企业将从2023年1月1日开始实施HACCP体系，年销售额在5亿韩元以上的企业将从2025年1月1日开始实施HACCP体系，年销售额在1亿韩元以上的企业将从2027年1月1日开始实施HACCP体系。从2029年1月1日开始，所有粉碎包装肉生产企业都实施HACCP体系。

原文链接：<http://news.foodmate.net/2020/12/581458.html>

时间：2020-12-30 来源：食品伙伴网

■ 美媒发布2020年十大食源性疾病

食源性疾病爆发事件是指两个或两个以上的人在进食过同一种食物后出现了同一种疾病症状，当食源性疾病事件发生在两个或两个州以上则

为多州食源性疾病爆发。2020年十大食源性疾病如下：

- 1、大肠杆菌O103（51个病例，10个州，与苜蓿芽有关）
- 2、李斯特氏菌（36个病例，17个州，与蘑菇有关）
- 3、环孢子虫病（701个病例，14个州，与沙拉有关）
- 4、新港沙门氏菌（1127个病例，48个州，与洋葱有关）
- 5、肠炎沙门氏菌（101个病例，17个州，与桃子有关）
- 6、斯坦利沙门氏菌（55个病例，12个州，与木耳、蘑菇有关）
- 7、李斯特氏菌（11个病例，3个州，与熟食肉有关）
- 8、大肠杆菌O157：H7（32个病例，12个州，未知来源）
- 9、大肠杆菌O157：H7（40个病例，19个州，与绿叶蔬菜有关）
- 10、大肠杆菌O157：H7（18个病例，9个州，与生菜有关）

原文链接：<http://news.foodmate.net/2020/12/581472.html>

时间：2020-12-30 来源：食品伙伴网

法规标准

时间: 2020-12-30 来源: 海关总署

■ 欧盟拟修订食品标签法规指令

欧盟委员会网站发布Ref.Ares (2020) 7905364号公告, 拟修订食品标签法规 ((EU) No 1169/2011号指令) 修订的主要内容包括:

1. 引入标准化的营养标签, 限制高脂肪、高糖、高盐食品进行营养声称;
2. 将食品标签上原产地标志的使用范围扩充到牛奶、用作食品原料的牛奶和肉类、用作面食原料的大米以及番茄制品中的番茄等;
3. 修订食品标签上相关日期 (如最佳食用日期) 的标示规则。

该公告意见反馈期截至2021年2月3日。

原文链接: <http://swj.xm.gov.cn/xmtbt-sps/show.asp?id=63444>

■ 韩国根据文件检查结果发布进口食品检查指示

12月28日, 韩国食品药品安全部 (MFDS) 根据文件检查结果发布进口食品等进口检查指示。

检查对象: 79个企业 (其中涉及13家中国食品生产企业和24家中国水产品生产企业)

检查方法 (项目): 精密检查 (加工食品等-随机抽样检查项目/畜产品、水产品-最终精密检查项目)

检查频率: 每进口1次

检查期限: 2021.1.1~2021.3.31

原文链接: <http://news.foodmate.net/2020/12/581240.html>

时间: 2020-12-28 来源: 食品伙伴网

预警通报

■ 欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2020年第52周)

据欧盟官方网站消息, 在 2020 年第 52 周通报中, 欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报中国食品及相关产品有 5 例。具体通报信息如下:

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2020-12-21	德国	干蚕蛹	2020.5904	沙门氏菌	仅限通知国分销/--	注意信息通报
2020-12-22	西班牙	儿童餐具	2020.5923	试图非法进口	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2020-12-23	西班牙	绿茶	2020.5972	高效氯氟氰菊酯（0.08mg/kg）；毒死蜱（0.03mg/kg）；啉虫酰胺（0.09mg/kg）	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2020-12-23	法国	食物酵素	2020.6004	未经授权的转基因（微生物 DNA）	仅限通知国分销/从收件人处撤回	注意信息通报
2020-12-24	意大利	葡萄糖酸钾	2020.6033	标签错误-误贴为葡萄糖酸镁	分销至其他通知国/从收件人处撤回	警告通报

原文链接: <http://news.foodmate.net/2020/12/581132.html>

时间: 2020-12-28 来源: 食品伙伴网

■ 2020年12月输日食品违反日本食品卫生法情况（12月30日更新）

序号	发布日期	品名	制造者	发货者	生产地	不合格内容	担当检疫所	输入者	备考
3	12月2日	加热后摄食冷冻食品（冻结前未加热）：冷冻调理食品（广岛御好烧）	RonGCHENG RonG SHAN FOODSTUFF CO.,LTD.		中国	大肠杆菌 阳性	大阪	株式会社 かねます食品	监控检查
5	12月2日	加热后摄食冷冻食品（冻结前未加热）：冷冻3色调理食品	SHANG SHUEAN FOOD CO.,LTD.		中国台湾	检出 细菌总数 $7.8 \times 10^6/\text{g}$	东京二课	株式会社 M・GLOBAL	自主检查
8	12月2日	尼龙制品器具	LITER ELECTRIC CO.,LTD.		中国台湾	材质规格不合格，检出 高锰酸钾消耗量 $16\mu\text{g}/\text{ml}$ 、蒸发残留物（4%乙酸） $37\mu\text{g}/\text{ml}$	东京	華騰商事 株式会社	自主检查
9	12月2日	生鲜胡萝卜		LIANYUNGANG XIANGTIAN import & EXPORT CO.,L	中国	检出 烯酰吗啉 0.04ppm	神戸	大興物産 株式会社	自主检查

				TD					
13	12 月 7 日	加热后摄食冷冻食品（冻结前未加热）：冷冻青刀豆	ANHUI DonGTAI AGRICULTURE SCIENCE DEVELOPMENT CO.,LTD		中国	大肠杆菌 阳性	大阪	株式会社 フェイス	监控 検査
19	12 月 7 日	花生制品	RUSHAN ZENHUA OCEAN FOODS OF SCIENCE TECHNOLOGY CO.,LTD.		中国	检出 黄曲霉毒素 25 µg/kg (B1:22.1 B2:3.0)	福岡	株式会社 ミツヤグループ 本社	命令 検査
20	12 月 7 日	花生制品	RUSHAN JINGUO FOOD CO.,LTD.		中国	检出 黄曲霉毒素 23 µg/kg (B1:9.3 B2:1.7 G1:10.1 G2:1.7)	清水	株式会社 アルム	命令 検査
21	12 月 7 日	大粒落花生		RonGCHENG ZHONGXING PEANUT PRODUCTS CO.,LTD.	中国	检出 黄曲霉毒素 36 µg/kg (B1:32.5 B2:3.9)	横浜	株式会社 貝塚正雄商店	命令 検査
23	12 月 7 日	水煮笋	HUZHOU ARTISAN FOODS CO., LTD.		中国	使用基準不合格，检出二氧化硫 0.037 g/kg	東京	株式会社 シジシージャパン	自主 検査
33	12 月 8 日	生食用冷冻水产品	DALIAN HUAYANG SEAFOODS CO.,LTD.		中国	大肠菌群 阳性	東京	シー・メイト 株式会社	监控 検査
37	12 月 11 日	无加热摄食冷冻食品：冷冻西兰花	大越(慈溪)食品工业有限公司 DA-YUE(CIXI)FOODSTUFF INDUSTRY CO.,LTD.		中国	大肠菌群 阳性	大阪	日本水産 株式会社	监控 検査
38	12 月 11 日	无加热摄食冷冻食品：冷冻油菜花	浙江佳伊乐食品有限公司 ZHEJIANG JIAYILE FOODS CO.,L		中国	检出 细菌总数 4.5 ×10 ⁵ /g	神戸二課	SRS ホールディングス 株式会社	自主 検査

			TD.						
39	12 月 11 日	加热加工处理蟹类：冷冻雪蟹(FROZEN RAW S NOW CRAB SHELL O N))	烟台福宝食品有限公 司 YANTAI FUBAO FOODSTUFFS CO., LTD.		中国	使用基准不合格，检 出二氧化硫 0.11g /kg	大阪	株式会社 カ ネダイ	自主 检查
49	12 月 18 日	调味料(牛油锅油调味料)	SICHUAN TAN GO NG CATERING MA NAGEMENT CO. LT D		中国	使用基准不合格，山 梨酸对象外使用 (原材料中的豆瓣酱 使用)	成田空 港	LIU PENG	自主 检查
50	12 月 18 日	调味料(牛脂火锅酱)	SICHUAN TAN GO NG CATERING MA NAGEMENT CO. LT D		中国	使用基准不合格，山 梨酸对象外使用 (原材料中的豆瓣酱 使用)	成田空 港	LIU PENG	自主 检查
51	12 月 18 日	调味料(豆瓣酱调味料)	SICHUAN TAN GO NG CATERING MA NAGEMENT CO. LT D		中国	使用基准不合格，山 梨酸对象外使用 (原材料中的豆瓣酱 使用)	成田空 港	LIU PENG	自主 检查
55	12 月 22 日	甜杏仁	SHENZHEN WELLS OON HERBALS LT D.		中国	检出 氰化物 270 mg/kg	東京	明志 株式会 社	自主 检查
63	12 月 22 日	加热后摄食冷冻食品(冻 结前未加热)：冷冻蒜苔	JUXIAN YUANSHE NG FOOD CO.,LT D.		中国	检查 腐霉利 0.03p pm	神戸二 課	兵庫県貿易 株式会社	命令 检查
64	12 月 22 日	其他器具：聚苯乙烯制成 (纸杯盖)	JIANGSU CITIC G UOAN NEW MATE RIALS CO.,LTD.		中国	材质规格不合格，检 查(蒸发残留物 4%醋酸) 40 µg/ ml	東京	コスモフーズ 株式会社	自主 检查
65	12 月 22 日	干燥米粉：DRIED RICE NOODLES	JIANGMEN GREAT HARVEST import & EXPORT CO.,LTD.		中国	安全性未审查转基因 大米 63BT 阳性	東京	華騰商事 株 式会社	自主 检查

67	12 月 22 日	加热后摄食冷冻食品（冻结前未加热）：冷冻油菜 花	LAIYANG HonGPEN G FOODSTUFF C O.,LTD.		中国	细菌总数 5.7×10^6 /g	福岡	和元商事 株 式会社	自主 检查
73	12 月 25 日	小粒落花生		JUNAN SIHAI PE ANUT FOODSTUF F CO.,LTD.	中国	检查 黄曲霉毒素 1 7 $\mu\text{g/kg}$ (B1:15.8 B2:1.2)	横浜	株式会社 貝 塚	命令 检查
74	12 月 25 日	生鲜圆葱		LAIZHOU CHENG GUO SHENGFEN G AGRICULTURA L PROFESSIonAL COOPERATIVES	中国	检查 噻虫嗪 0.03 ppm	神戸	株式会社 ワ ールドフルー ツ	命令 检查
79	12 月 28 日	加热后摄食冷冻食品（冻结前未加热）：冷冻西兰 花	RIZHAO NEW YUM MY FOODS CO.,LT D		中国	检查 腐霉利 0.03 ppm	東京	株式会社 フ ェイス	命令 检查

原文链接: <http://news.foodmate.net/2020/12/581404.html>

时间: 2020-12-30 来源: 食品伙伴网