

Our world-class services
ensure FOOD SAFETY AND QUALITY



Over 100 laboratories in 21 countries



第 一 百 八 十 四 刊
2017 年 03 月 03 日

食品安全周刊



Hotline: 400-627-8088
Email: sales.china@mxns.com
www.merieuxnutrisciences.com
www.merieuxnutrisciences.com.cn



目录 Contents

关注我们	1
■ GLOBAL G.A.P 全球良好农业操作标准培训火热报名中	1
聚焦国内	6
■ 食药监总局关于动物源性食品生产经营环节兽药残留若干管理规定的公告（2017年第17号）	6
■ 食药监总局关于经营环节重点水产品专项检查结果的通告（2017年第34号）	7
■ 农业部办公厅关于印发《2017年屠宰环节“瘦肉精”监督检测方案》和《2017年屠宰环节“瘦肉精”等风险监测方案》的通知	8
国际风云	13
■ 欧盟地区致病菌耐药性问题突出	13
■ 美国换发新版食品出口证书需关注	13
法规标准	14
■ 美国推食品标签新规 输美企业需关注	14
■ 欧盟将出丙烯酰胺新规 各食品出口企业需密切关注	15
■ 美国进口牛肉产品新增产志贺毒素大肠杆菌检测项目	15
■ 欧盟修订联苯菊酯等在食品中的最大残留限量	16
■ 日拟修改清凉饮料中部分化学物质的含量基准	16
预警通报	17
■ 欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2017年第8周）	17
■ 2017年2月输日食品违反日本食品卫生法情况（2月28日更新）	18
■ 2017年2月中国出口韩国食品违反情况（2月26日更新）	21

关注我们

■ GLOBAL G.A.P全球良好农业操作标准培训火热报名中

课程背景

近现代农业主要依靠化肥、农药的大量投入，这就使得生态系统原有的平衡被打破，农药在杀死害虫的同时，也伤害有益生物特别是鸟类及益虫，进而危及整个生态系统，使生物多样性减少。近年来，越来越多的科学研究表明，食物中的农药残留对人体的影响不仅表现为直接的毒害，间接危害也很严重。

Global GAP 标准旨在通过降低对环境的有害影响，减少化学投入品的使用，保证员工健康、食品安全及动物福利。

农产品作为整个食品供应链的源头，其安全性愈来愈被消费者所关注。其控制体系所关注的范围是：从土壤到餐桌的全过程。

Global GAP 作为全球范围内良好农业规范的操作手册，以农业生产者及零售商的平等合作为基础，农户、投入、公司、零售商、消费者和食品行业在供应链中建立互相信任的伙伴关系，其目的是建立有效的认证标准及程序。

为了让您更好的理解 Global GAP 的标准条款等内容，诺安实力可特举办“GLOBALG. A. P 标准简介”培训。

讲师介绍

李云：国际知名食品添加剂公司，从事质量管理 15 年，高级工程师；13 年食品生产企业/农产品种植加工审核、咨询、培训经验；ISO22000/HACCP/ISO9001/ISO14001 管理体系高级审核员，GAP/有机产品高级检查员；McD 认可 MGG 检查员。

培训日程安排

03月29日

08:30-08:45

教师和学员介绍、认识

08:45-10:15

1. GLOBALG. A. P 标准简介;
2. GLOBALG. A. P 的发展历史;
3. 规范分类
4. 规范介绍

10:15-10:30

茶歇

10:30-12:00

所有农场基础 AF (All farm base)

- AF. 1 场所历史和管理
- AF. 2 记录保存、内部自我评估/内部检查
- AF. 3 员工健康、安全和福利
- AF. 4 分包方

12:00-13:30

午餐、午休

13:30-15:00

所有农场基础 AF (All farm base)

- AF. 5 废弃物和污染物管理、回收与再利用
- AF. 6 环境保护
- AF. 7 抱怨
- AF. 8 召回/撤回程序

15:00-15:20

茶歇

所有农场基础 AF (All farm base)

AF. 9 食品防护 (不适用于花卉和观赏植物)

15:20-17:30

AF. 10 GLOBALG. A. P. 状态

AF. 11 标志使用

AF. 12 可追溯及隔离

03月30日

作物基础 CB(CROPS BASE)

CB. 1 可追溯性

CB. 2 繁殖材料

08:30-10:30

CB. 3 场所历史和管理

CB. 4 土壤管理

CB. 5 肥料的使用

CB. 6 灌溉/施肥

10:30-10:50

茶歇

作物基础 CB(CROPS BASE)

11:00-12:00

CB. 7 病虫害综合防治 (IPM)

CB. 8 植保产品

CB. 9 设备

12:00-13:30

午餐、午休

水果和蔬菜 Fruit and Vegetables

13:30-15:00

FV.1 土壤管理

FV.2 基质（无基质使用时不适用）

FV.3 收获前

FV.4 收获

FV.5 农产品处理（仅适用于产品处理在生产者所有权下进行）

15:00-15:20

茶歇

15:20-17:30

GGAP 审核、学员交流、考试

培训详情

日期: 2016年03月29~30日

地点: 上海市徐汇区华泾路505号华泾镇社区文化活动

中心1号楼507会议室（靠近华泾广场）

价格: 2000元/人（含午餐、茶歇、教材资料等）

报名方式

联系人: 张小姐

电话: 0532-83816633-6891

手机: 15865540603

邮箱: sales.china@mxns.com



培训地点

上海市徐汇区华泾路 505 号华泾镇社区文化活动中心 1 号楼 507 会议室（靠近华泾广场）



聚焦国内

■ 食药监总局关于动物源性食品生产经营环节兽药残留若干管理规定的公告（2017年第17号）

为进一步加强动物源性食品生产经营环节兽药残留管理，禁止违法违规使用兽药，规范动物源性食品生产加工行为，根据《中华人民共和国食品安全法》及相关法律法规有关要求，现将有关规定公告如下：

一、动物源性食品生产者应严格落实原料进货查验记录制度，禁止使用《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告 235 号）附录 2、附录 3 所列出的兽药超标的畜禽肉和水产品作为原料加工食品；禁止使用含有农业部公告 235 号附录 4 所列兽药的畜禽肉和水产品作为原料加工食品；禁止使用含有《食品动物禁用的兽药及其它化合物清单》（农业部公告 193 号）所列兽药及国家明令禁止的其他兽药的畜禽肉和水产品作为原料加工食品。

二、动物源性食品生产者应严把进货关，禁止采购无畜禽产品检验检疫合格证明和肉品品质检验合格证以及注水、注胶、病死、来源不明或记录不完整等畜禽肉。猪肉必须选用生猪定点屠宰企业的产品。

三、动物源性食品生产者生产加工过程中禁止使用《食品安全

国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）规定以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。

四、动物源性食品生产者应建立从原料到产品的追溯记录制度，如实记录畜禽和水产品的名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，保存相关凭证，并保证采购的畜禽产品来源可追溯。

五、动物源性食品经营者应严格落实食品安全主体责任，履行法律义务，规范经营行为，严把畜禽肉和水产品进货关，应严格查验相关检验检疫合格证明，索取相应的产地证明或者购物凭证、合格证明文件等，并做好查验记录。

六、动物源性食品经营者禁止销售病死、毒死、或者死因不明的畜禽肉；禁止销售无检验检疫合格证明和肉品品质检验合格证的畜禽产品。

七、动物源性食品经营者禁止在动物和水产品运输过程中给动物注射、饮用增加动物储水率和提高水产品运输存活率的药物或其他化学物质。

八、所有规模化的动物源性食品生产企业、经营企业、餐饮企业

2017年03月03日版 (第09周)

逐步建立相应稳定的供货渠道，并进行供应商审核，签订质量协议，进货时查验，确保购进原料和产品符合食品安全标准。

九、动物源性食品生产者发现其生产的食品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，应当立即停产，召回已经上市销售的食品，通知相关经营者和消费者，并记录产品召回和通知情况。

十、动物源性食品经营者对抽检中发现兽药残留超标的应立即停止销售，依照有关法律法规的要求予以销毁，防止再次流入市场。

十一、各地食品药品监管部门要按照《中华人民共和国食品安全法》(以下简称《食品安全法》)等法律法规要求，加大对动物源性食品兽药残留监管力度，对违反上述规定的生产经营者，要依照《食品安全法》等法律法规规定严厉处罚。

十二、各地食品药品监管部门要按照《食品安全法》《食品安全抽样检验管理办法》等法律法规要求，加强动物源性食品监督抽检工作。所有参与抽检的工作人员要严守保密纪律，禁止泄露抽检时间、抽检样品、抽样地点、抽检商户、抽检结果等相关抽检信息。对违反相关规定的人员要依法追究责任。

十三、各地食品药品监管部门要与农业部门密切配合，协同行动，加大对动物源性食品非法使用违禁药物或滥用兽药等违法行为的打击力度。及时向农业部门提供非法使用兽药或者兽药残留超标的线索

或监督抽检兽药残留超标的信息。涉及刑事犯罪的，及时移送公安机关。

十四、各级食品药品监管部门要进一步加强宣传和科普教育，主动开展风险交流，要将查处非法使用农兽药案件列为宣传工作重点，普及饲料、饲养和安全使用农兽药知识，努力提高社会各方面对农兽药使用管理重要性的认识，形成社会共治良好氛围。

特此公告。

食品药品监管总局

2017年2月20日

原文链接：<http://www.sda.gov.cn/WS01/CL1598/169792.html>

时间：2017-02-23

来源：食药监总局

■ 食药监总局关于经营环节重点水产品专项检查结果的通告（2017年第34号）

根据国务院食品安全办等五部门联合印发的《畜禽水产品抗生素、禁用化合物及兽药残留超标专项整治行动方案》部署，国家食品药品监督管理总局在部分城市组织开展了经营环节重点水产品专项检查和抽样检验，在批发市场、集贸市场、超市以及餐馆等 468 家水产

2017年03月03日版 (第09周)

品经营单位，随机抽取了近年来抽检监测发现问题较多的大菱鲂（多宝鱼）、乌鳢（黑鱼）、鳊鱼等鲜活水产品 808 批次，检验项目为孔雀石绿、硝基呋喃类代谢物、氯霉素。检验结果合格 739 批次，合格率 91.5%，检出不合格样品 69 批次，其中孔雀石绿不合格 46 批次，硝基呋喃代谢物不合格 21 批次，氯霉素不合格 3 批次。抽检鲜活水产品运输用水和销售暂养用水 327 批次，检验项目为孔雀石绿、氯霉素。检出不合格样品 1 批次，不合格项目为氯霉素，合格率为 99.7%。

这次专项检查发现的主要问题，一是鲜活水产品养殖过程中违规使用孔雀石绿、硝基呋喃等禁用药物的问题比较突出；二是违规使用禁用药物涉及多种鲜活水产品，不合格样品不仅包括正在集中整治的大菱鲂（多宝鱼）、乌鳢（黑鱼）、鳊鱼，还涉及草鱼、鲈鱼、鲫鱼、明虾、基围虾等其他鲜活水产品。

针对专项检查中发现的不合格产品，国家食品药品监督管理总局已责成相关省、直辖市食品药品监督管理局对经营不合格水产品的经营单位进行立案调查、依法处理，涉嫌刑事犯罪的，及时移交公安机关调查，追究刑事责任。

国家食品药品监督管理总局要求各地食品药品监管部门要进一步做好畜禽水产品抗生素、禁用化合物及兽药残留超标专项整治工作，

加强专项检查和监督抽检，严厉打击水产品质量安全违法违规行为。

特此通告。

食品药品监管总局

2017年2月24日

原文链接：<http://www.sda.gov.cn/WS01/CL0050/169945.html>

时间：2017-02-24 来源：食药监总局

■ 农业部办公厅关于印发《2017年屠宰环节“瘦肉精”监督检测方案》和《2017年屠宰环节“瘦肉精”等风险监测方案》的通知

为切实加强屠宰环节“瘦肉精”监管，强化屠宰环节风险物质监测，有效保障屠宰环节肉品质量安全，我部组织制定了《2017年屠宰环节“瘦肉精”监督检测方案》和《2017年屠宰环节“瘦肉精”等风险监测方案》。现印发给你们，请认真组织开展工作。

农业部办公厅

2017年2月22日

2017年屠宰环节“瘦肉精”监督检测方案

一、职责分工

（一）屠宰环节“瘦肉精”监督检测工作由各省（自治区、直辖市）畜牧兽医主管部门组织项目承担单位具体实施。监督检测任务分配见附件1。

（二）中国动物疫病预防控制中心负责监督检测数据的汇总分析。

二、样品采集要求

（一）样品范围。各项目承担单位要以省为单位选择监督检测屠宰企业，涵盖自营、代宰、混合经营等不同经营模式，抽样比例原则上规模以上屠宰企业（实际年屠宰生猪2万头、牛3000头、羊3万只以上的企业）占80%、小型屠宰企业占20%。

（二）样品种类。检测样品以猪尿为主，兼顾牛尿、羊尿。

（三）采样方法。参照《动物及动物产品兽药残留监控抽样规范》（NY/T1897-2010），采集待宰猪（牛、羊）尿样或者在屠宰线上采集膀胱尿样。采样要求和抽样单见附件2、附件3。

三、检测项目

每份样品同时检测盐酸克伦特罗、莱克多巴胺和沙丁胺醇等3种“瘦肉精”类物质。

四、检测方法

（一）快速检测方法。各项目承担单位用“瘦肉精”快速检测试纸条（试剂盒）进行现场快速检测。各项目承担单位应当选择符合下列质量要求的试纸条（试剂盒）：

1. 胶体金试纸条质量要求

- （1）灵敏度、稳定性、交叉反应等参数应满足要求；
- （2）假阳性率应不高于5%，假阴性率为零；
- （3）盐酸克伦特罗和莱克多巴胺检测限均应不高于 $3\mu\text{g/L}$ ，沙丁胺醇检测限应不高于 $5\mu\text{g/L}$ 。

2. 酶联免疫试剂盒质量要求

- （1）灵敏度、回收率、变异系数、稳定性、交叉反应等参数应符合农业部《兽药残留酶联免疫试剂（盒）备案参考评判标准》的要求；
- （2）假阳性率应不高于5%，假阴性率为零；

2017年03月03日版（第09周）

（3）盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇检测限均应不高于 $1\mu\text{g/L}$ ($1\mu\text{g/kg}$)。

（二）确证检测方法。确证检测应当按照《猪尿中 β -受体激动剂多残留检测液相色谱-串联质谱法》（农业部公告第1025号-11-2008）要求进行。盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇在动物尿液中的判定值均为 $\leq 0.5\mu\text{g/L}$ 。

五、检测结果处理

（一）快速检测阴性结果。现场快速检测结果为阴性的，待宰猪（牛、羊）或者猪（牛、羊）产品可按要求进入下个屠宰环节。

（二）快速检测阳性结果。现场快速检测结果为阳性或疑似阳性的，应立即进行二次快速检测；如二次快速检测结果为阳性的，应立即禁止同批猪（牛、羊）移动，或者封存同批猪（牛、羊）产品，同时向当地畜牧兽医主管部门报告，并及时按要求采样进行确证检测。如二次快速检测结果为阴性的，需进行第三次快速检测，检测结果仍为阴性的，按快速检测阴性结果处理；检测结果为阳性的，按快速检测阳性结果处理。

（三）确证检测阴性结果。确证检测机构应在出具确证检测报告后2小时内告知送样单位。确证检测结果为阴性的，按阴性结果

处理，猪（牛、羊）解除禁止移动限制，猪（牛、羊）产品解除封存。

（四）确证检测阳性结果。确证检测结果为阳性的，送样单位在收到确证检测阳性结果后24小时内书面向当地畜牧兽医主管部门报告，同时告知被抽样单位。当地畜牧兽医主管部门应及时依法查处，并通报公安机关。

五、工作要求

（一）加强技术指导。中国动物疫病预防控制中心要做好生猪屠宰环节“瘦肉精”监督检测技术指导工作，组织对市场上销售的“瘦肉精”快速检测试纸条和试剂盒开展比对试验。各项目承担单位要制定培训计划，组织开展样品采集和“瘦肉精”检测技术培训，确保操作人员能熟练掌握样品采集和“瘦肉精”检测方法。

（二）规范检测操作。各项目承担单位要严格按照有关规程和标准实施监督检测，认真记录样品采集和监督检测情况。对现场快速检测阳性或者疑似阳性、需要确证检测的，必须送有资质的检测机构进行确证检测。

（三）强化日常监管。各地要参照本方案，研究制定本地屠宰环节“瘦肉精”监督检测方案，切实强化屠宰环节“瘦肉精”监管。

2017年03月03日版（第09周）

各地要督促屠宰企业落实质量安全主体责任，认真开展“瘦肉精”自检工作。

（四）及时报送材料。请各项目承担单位分别于3月底、6月底、9月底、11月底前将监督检测情况报送中国动物疫病预防控制中心，前三次报送监督检测数据（附件4），第四次报送监督检测数据及全年总结报告。中国动物疫病预防控制中心分别于4月底、7月底、10月底、12月底前将相关汇总分析报告报我部兽医局。

2017年屠宰环节“瘦肉精”等风险监测方案

一、任务分工

中国动物疫病预防控制中心、中国动物卫生与流行病学中心和中国农业科学院农产品加工所共同承担屠宰环节“瘦肉精”等风险监测样品的采集和检测工作，请河北、辽宁、黑龙江、内蒙古、江西、山东、河南、湖南、湖北、四川、贵州、甘肃、青海、宁夏、新疆等15个省（自治区）畜牧兽医主管部门协助做好样品采集工作。风险监测任务分工见附件1。

二、样品采集要求

（一）样品范围。样品采集省份以省为单位选择风险监测屠宰企业，兼顾自营、代宰、混合经营等不同经营模式。每个省份要监

测2个以上地（市），每个省原则上不少于6家屠宰企业。其中，河北、辽宁、黑龙江、江西、山东、河南、湖南、湖北、四川、贵州10省各监测6家生猪屠宰企业（规模以上、小型屠宰企业各3家）；内蒙古、甘肃、青海、宁夏、新疆5省（自治区）各监测3家牛屠宰企业、3家羊屠宰企业（规模以上牛、羊屠宰企业各2家，小型牛、羊屠宰企业各1家）。

（二）样品种类。风险监测样品为猪、牛、羊的肝脏和尿液。每个样品采集省份采集样品120份，肝脏、尿液样品各60份。

（三）采样方法。参照《动物及动物产品兽药残留监控抽样规范》（NY/T1897-2010）执行。采样要求和抽样单见《2017年屠宰环节“瘦肉精”监督检测方案》附件2、附件3。

三、监测项目

（一）肝脏样品。每份肝脏样品均检测盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、西马特罗、特布他林、非诺特罗、氯丙那林、妥布特罗、喷布特罗等9种“瘦肉精”类物质，地塞米松、倍他米松等2种糖皮质激素类药物和抗胆碱类药物阿托品。

（二）尿液样品。每份尿液样品检测肾上腺素类药物异丙肾上腺素。

2017年03月03日版（第09周）

四、检测方法

（一）“瘦肉精”类物质。采用《动物源性食品中 β -受体激动剂残留检测液相色谱-串联质谱法》（农业部公告第1025号-18-2008）进行检测。9种“瘦肉精”类物质在肝脏样品中的判定值均为 $\leq 0.5 \mu\text{g/kg}$ 。

（二）糖皮质激素类药物。采用《动物源性食品中糖皮质激素类药物多残留检测液相色谱-串联质谱法》（农业部公告第1031号-2-2008）进行检测。地塞米松、倍他米松在肝脏样品中的判定值均为 $\leq 2 \mu\text{g/kg}$ 。

（三）抗胆碱类药物。参照河南省兽药监察所制定的《动物源性食品中阿托品残留检测 超高效液相色谱-串联质谱法》进行检测。

（四）肾上腺素类药物。参照相关科研方法进行检测。

四、时间要求

（一）风险监测时间要求。中国动物疫病预防控制中心、中国动物卫生与流行病学中心和中国农业科学院农产品加工所应在2017年上半年和下半年各开展1次风险监测，并于6月30日前和11月30日前完成样品检测工作。

（二）结果汇总时间要求。请中国动物卫生与流行病学中心、中国农业科学院农产品加工所在7月10日、12月10日前分别将上半年、下半年风险监测报告和监测结果汇总表（附件2）送中国动物疫病预防控制中心，中国动物疫病预防控制中心分别于7月20日和12月20日前将风险监测总结报告报我部兽医局。

五、工作要求

（一）中国动物疫病预防控制中心、中国动物卫生与流行病学中心和中国农业科学院农产品加工所要制定培训计划，组织开展相关技术培训，确保操作人员能熟练掌握样品采集和检测方法。要严格按照规定实施检测，确保检测结果的科学性、真实性和准确性。

（二）各样品采集省份畜牧兽医主管部门要与中国动物疫病预防控制中心、中国动物卫生与流行病学中心和中国农业科学院农产品加工所密切协作，共同做好风险监测样品采集工作。

（三）未经我部同意，不得以任何形式发布风险监测结果。风险监测工作中好的经验做法和遇到的问题请及时反馈我部兽医局。

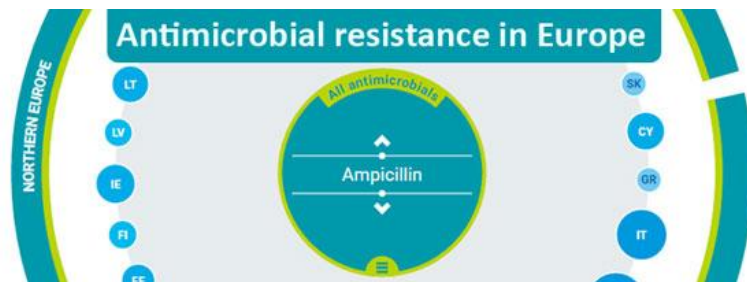
原文链接：http://www.moa.gov.cn/govpublic/SYJ/201702/t20170227_5496491.htm

时间：2017-02-27 来源：农业部

国际风云

■ 欧盟地区致病菌耐药性问题突出

据欧盟食品安全局（EFSA）消息，欧盟食品安全局日前发布欧盟地区致病菌耐药性报告。报告显示，由于抗生素的大量使用，沙门氏菌、大肠杆菌等致病菌的耐药性问题越来越严重。



据欧盟卫生和食品安全委员会委员 Vytenis Andriukaitis 称，抗生素耐药性细菌对动物健康和公众健康造成了严重威胁，由此类细菌引发的感染导致欧盟每年约 2.5 万人死亡。

报告显示，沙门氏菌耐药性最为严重，对人类和畜禽都具有很强的感染性。除此之外，大肠杆菌、弯曲杆菌的耐药性也较为严重。

本次报告还发现，欧盟地区动物与食品中的致病菌已经出现对碳青霉烯类抗生素的耐药性；在牛肉、猪肉、猪与牛犊上面检出产超广谱 β -内酰胺酶（ESBL）的大肠杆菌；猪与牛体内的沙门氏菌与大

肠杆菌对硫酸粘菌素的耐药性较低；人体内超过 10% 的结肠弯曲杆菌已经具有对两种主要抗生素的耐药性。

原文链接:

<http://news.foodmate.net/2017/03/419350.html>

时间: 2017-03-01 来源: 食品伙伴网

■ 美国换发新版食品出口证书需关注

近日，据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，美国对食品产品销售证书做出新调整：一是自 2017 年 2 月 20 日起，纸质版食品产品销售证书将改为网上下载 PDF 格式证书；二是新版食品出口版面格式完全不同，包括证书抬头、美国卫生部水印等内容都发生改变；三是每张食品出口证书都带有单独识别代码，进口国家政府可以在获得 FDA 授权情况下对证书真伪进行信息识别。另外，美国还将根据外国政府是否需要来提供证书，如果进口国家不需要美国出口食品提供证书，将不为相关食品提供出口证书。

美国这次新调整目的是为出口商和政府部门提高效率，但也将带来未知隐患及系列问题，将对进口美国食品贸易带来一定影响，为了防止新调整引起的潜在风险发生，保证美国食品进口贸易业务的正常

2017年03月03日版 (第09周)

开展,检验检疫部门将积极关注美国进口食品证书新版换发实施情况,并积极获取FDA授权对证书真伪进行信息识别,进一步加强对进口美国新版食品证书的审核工作,强化与美方食品新调整政策对接。

同时,对我国进口美国食品企业提出如下建议:一方面要关注美国食品产品新调整进展及其带来的影响,采取措施积极应对;另一方面在掌握我国官方对进口美国食品要求的前提下,加强与国外出口商的沟通,提前确认进口食品证书提供、信息内容、版面格式,辨别证书真伪,并将证书确认列入合同条款,避免因国外证书问题无法正常进口导致不必要的经济损失。

原文链接:

http://cngm.cqn.com.cn/html/2017-03/01/content_81829.htm?div=-1

时间: 2017-03-01 来源: 中国国门时报

法规标准

■ 美国推食品标签新规 输美企业需关注

为解决因食品标签日期标示混乱,造成民众误认食品过期而浪费食品的问题,美国农业部食品安全检验局于2017年2月13日发布了新的食品标签信息和指南,鼓励食品生产企业和零售商使用“最佳使用日期(bestifusedby)”的标签,并要求蛋、肉类和奶制品生产商采

用。目前美国市场上销售的预包装食品,其标签标示方式不一,分别有“最佳食用日期(bestby)”、“在某日前使用(useby)”或“销售至某日(sellby)”等形式,但这些日期并不是食品的安全指标。

据悉,美国食品标签规范已实行20多年,于2006年要求添加反式脂肪含量。2016年5月进行了第一次重大改革,更新的主要内容包括:维生素A、维生素C以及来自脂肪中的热量不再被标注为“膳食成分”,允许维生素D、钾和添加糖被标注为“膳食成分”,对每日每次维生素、矿物质的通常摄入参考量进行最终规定。在外观方面,不再要求“热量”的字体必须比其他成分的字体至少大2号或者以加粗字体表示,对添加糖标签标注进行规范,同时规定带注释或插图的图形最常用的标签格式。此外,2016年12月,美国发布允许果蔬汁作为食品色素添加剂的使用指南,同时要求所有色素在使用前必须经过美国FDA的批准,要求生产方必须在配料标签中标注作为色素的果汁和蔬菜汁。

食品标签是向消费者表明食品特征的一种重要形式,近年来世界各国日益重视食品标签管理,不少国家尤其是欧美日等发达国家相继制定了严格的食品标签管理办法。以美国为例,若进口食品标签不符合要求,无论其质量如何,均以违反食品标签法规为由自动扣留,这将对输美食品企业造成较大影响。

为此，检验检疫部门提醒广大输美食品企业：一是进一步增强标签意识，关注并收集美国相关法律法规；二是尽快熟悉新规定，预先采取合理应对措施调整标签内容，避免出口受阻；三是与国外客户签订合同时加强标签方面的审核，防止标注与实际有差异；新产品出口前加强与检验检疫部门沟通，增强应对国外技术性贸易措施的能力。

原文链接：http://www.cqn.com.cn/zj/content/2017-02/22/content_3964671.htm

时间：2017-02-22 来源：中国质量新闻网

■ 欧盟将出丙烯酰胺新规 各食品出口企业需密切关注

据报道，欧盟委员会拟制定即食食品中丙烯酰胺的限量标准，包括婴儿食品、薯片、谷物早餐等。丙烯酰胺限量水平以及涉及到的食品名单将会在年底公布。

丙烯酰胺是一种可增加癌症风险的化学污染物，主要在油炸、烘焙和烤制等高温加工过程中产生。1994年丙烯酰胺被国际癌症研究中心列为2A类致癌物，对人类具有潜在致癌性，长期低剂量接触，对人体健康构成威胁，尤其是婴儿。

由于食品中丙烯酰胺含量的波动性很大，且目前我国对食品中的丙烯酰胺没有统一限量标准，国内食品生产企业在丙烯酰胺含量的工艺控制、监测数据收集等方面都不够重视，一旦欧盟的相关规定出台，

将要求企业评估产品当中的丙烯酰胺风险，并采取措施降低风险，监控生产体系，采样并分析，同时欧盟官方也会采取控制与检测行动，这势必会对相关食品企业出口欧盟产生不利影响。

为此，检验检疫部门提醒相关企业：一是密切关注此次欧盟关于丙烯酰胺新规的出台进度，及时了解最新要求，并积极应对。二是建立健全风险自控体系，加强对产品中丙烯酰胺含量的监测，收集相关数据，在此基础上完善生产加工工艺。三是加强与相关检测实验室的合作，及时委托有资质的第三方检测机构进行检测，重点关注经过高温油炸、烘焙工艺的高风险产品，提前做好应对工作，降低风险，避免因丙烯酰胺含量引起的退运、销毁。

原文链接：

http://www.zj.xinhuanet.com/zjxianyuzhili/20170223/3664191_c.html

时间：2017-02-23 来源：新华网

■ 美国进口牛肉产品新增产志贺毒素大肠杆菌检测项目

2月22日，美国农业部食品安全检验署(FSIS)发布通告(14-17)，所有进口牛肉产品需要抽样检测产志贺毒素大肠杆菌(STEC)项目。通告具体内容如下：包括MT08和MT51类进口抽样样品在内，进口牛肉产品需要同时检测STEC和沙门氏菌项目；相关检测项目负责人员不

2017年03月03日版 (第09周)

需单独增加沙门氏菌类型检查项目 (TOI); 由于沙门氏菌项目不是规

原文链接: <http://news.foodmate.net/2017/02/419217.html>

时间: 2017-02-28 来源: 世贸组织

农药名称	商品名称	现行最大限量 (ppm)	建议最大限量 (ppm)
联苯菊酯、 丁苯吗啉	根茎类蔬菜	0.05	0.01
	鳞茎类蔬菜	0.01	0.01
双酰草胺、 氟胺磺隆	根茎类蔬菜、鳞茎类 蔬菜	0.01	0.01

定检测项目, 如检测样品呈阳性结果, 相关货物将不会因沙门氏菌阳性原因而被拒绝入境; 通报同时解释了样品 STEC 检测结果阴性、沙门氏菌检测结果阳性情况下, 检测结果通报及处理方式。

原文链接:

http://www.aqsiq.gov.cn/xxgk_13386/ywxx/spjhzp/201702/t20170223_483185.htm

htm

时间: 2017-02-23 来源: 国家质检总局

■ 欧盟修订联苯菊酯等在食品中的最大残留限量

2017年2月24日, 欧盟委员会发布G/SPS/N/EU/161/Add.2通报, 对EC396/2005法规的附件II、III和V关于联苯菊酯(bifenthrin)、双酰草胺(carbetamide)、吡啶酮草酯(cinidon-ethyl)、丁苯吗啉(enpropimorph)、氟胺磺隆(triflusaluron)残留限量标准进行修订, 本法规2017年2月23日正式实施。部分残留限量如下:

■ 日拟修改清凉饮料中部分化学物质的含量基准

2月23日, 日本厚生劳动省药事、食品卫生分科食品基准部公开了其审议材料, 审议材料中称根据食品安全委员会的风险评估结果, 矿泉水(清凉饮料水中只以水为原料的饮料, 实际指包装饮用水。)中化学物质的成分含量基准将进行如下修改。该修改内容征求各方意见之后将修改实施。

不进行杀菌和除菌的矿泉水中化学物质的成分规格

物质名称	现行基准 (mg/L)	修改案 (mg/L)
氟	2	2
硼	以硼计 30	<u>5</u>
锰	2	<u>0.4</u>
锶	无基准	<u>0.005</u>

进行杀菌和除菌的矿泉水中化学物质的成分规格

物质名称	现行基准 (mg/L)	修改案 (mg/L)
氟	2	2
硼	以硼计 30	<u>5</u>
锰	2	<u>0.4</u>
锶	无基准	<u>0.005</u>

原文链接: <http://news.foodmate.net/2017/02/419092.html>

时间: 2017-02-27 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 (2017年第8周)

据欧盟官方网站消息, 在2017年第8周通报中, 欧盟RASFF通报我国产品 (不包括港澳台) 有7例。

具体如下:

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
2017-2-21	西班牙	冷冻鱿鱼	2017. AFL	非法进口, 操作未经许可	进口未经许可, 未在市场销售	拒绝入境
2017-2-21	西班牙	去壳花生	2017. AIE	黄曲霉毒素超标	未获批准进口, 未在市场销售	拒绝入境通报
2017-2-23	西班牙	冷冻鱿鱼	2017. AIJ	非法进口, 未获批准的经营者	未获批准进口, 未在市场销售	拒绝入境通报
2017-2-23	西班牙	坚果	2017. AIK	黄曲霉毒素超标	未获准进口, 未在市场销售	拒绝入境通报
2017-2-24	意大利	不锈钢过滤器	2017. AJB	锰迁移超标	再次派送, 海关密封发送至目的地	拒绝入境通报
2017-2-24	荷兰	杨桃	2017. 0233	灭多虫残留超标	销毁, 市场已无产品	信息通报
2017-2-24	西班牙	花生	2017. AIQ	黄曲霉毒素残留超标	未获准进口, 未在市场销售	拒绝入境通报

原文链接: <http://news.foodmate.net/2017/02/419202.html>

时间: 2017-02-28 来源: 食品伙伴网

■ 2017年2月输日食品违反日本食品卫生法情况 (2月28日更新)

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	措施状况	备考
2017/2/10	花生	第6条第2号	QINGDAO CHANSEN TRADING CO., LTD.		中国	检出黄曲霉毒素 11 μ g/kg (B1:9.5, B2:1.2)	福岡	株式会社 福岡ミツヤ	废弃、退货等(全量保管)	命令检查
2017/2/10	油炸花生米	第6条第2号	YANTAI DACHENG FOODSTUFF CO., LTD.		中国	检出黄曲霉毒素 19 μ g/kg (B1:16.2, B2:3.0)	名古屋	株式会社 太平洋	废弃、退货等(全量保管)	命令检查
2017/2/10	生鮮黄鱼	第11条第2项		SHANG HAI HANG JIN AQUATIC FOODS CO., LTD.	中国	检出恩诺沙星 6.46 ppm	成田空港	株式会社 若松商事	废弃、退货等(全量保管)	监控检查
2017/2/10	加热后摄食 冷冻食品 (冻结前未加热): 冷冻油菜花 (FROZEN RAPE FLOWER BQF)	第11条第2项	HANGZHOU JMART FOODS CO., LTD.		中国	检出大肠杆菌阳性	神戸	五十嵐冷蔵株式会社	废弃、退货等(全量保管)	监控检查

2017/2/10	加热后摄食 冷冻食品 (冻结前未 加热): 冷 冻蚕豆 (FROZEN BROAD BEAN)	第 11 条第 2 项	金华天元食品有 限公司 JINHUA TIANYUAN FOODS CO., LTD.	中国	检出大肠杆 菌阳性	福岡	クラレイ 株式会社	废弃、退货 等(全量保 管)	自主检查 管)
2017/2/10	养殖活鳗鱼	第 11 条第 2 项	SHANGHAI FOODSTUFFS import& EXPORT CORPORATION POULTRY COMPANY	中国	检出 亚甲蓝 0.013 ppm	関西空港	フジ物産 株式会社	废弃、退货 等(全量保 管)	监控检查 管)
2017/2/15	新鲜芋头	第 11 条第 2 项	LINYI SHENHEYI FOOD STUFFS CO., LTD.	中国	检出农残 毒 死蜱 0.03ppm	福岡	株式会社 南九	废弃、退货 等(全量保 管)	监控检查 管)
2017/2/15	加热后摄食 冷冻食品 (冻结前未 加热): 冷 冻豌豆 (FROZEN HonEY PEA)	第 11 条第 3 项	HUANGSHAN ZHonGWANG FOOD CO., LTD.	中国	检出农药 烯 唑醇 0.02ppm	横浜	株式会社 ファンフ ーズマッ クス	废弃、退货 等(全量保 管)	命令检查 管)
2017/2/15	花生	第 6 条第 2 号	RonGCHENG HonGCHENG FOODS CO., LTD.	中国	检出黄曲霉 毒素 14 μ g/kg (B1:14.0)	名古屋	株式会社 吉田号	废弃、退货 等(全量保 管)	命令检查 管)

2017/2/15	大粒落花生	第6条第2号		RonGCHENG ZHONGXING PEANUT PRODUCTS CO., LTD.	中国	检出黄曲霉 毒素 33 μ g/kg (B1:24.5, B2:3.5, G1:3.8, G2:1.2)	横浜	双日食料 株式会社	废弃、退货 等(全量保 管)	命令检查
2017/2/15	大粒落花生	第6条第2号		QINGDAO JIAD FOODS CO., LTD	中国	检出黄曲霉 毒素 29 μ g/kg (B1:23.7, B2:5.1)	横浜	三昌貿易 株式会社	废弃、退货 等(全量保 管)	命令检查
2017/2/22	糖浆山楂	第10条		SHENYANG SHAN SHAN WEI YE FOODS CO., LTD	中国	检出甜蜜素 8μ g/g	東京	都商事 株式会社	废弃、退货 等(全量保 管)	自主检查
2017/2/22	调味料(FSG SPICY MIXED VEGETABLE PASTE)	第10条		SICHUAN FANSAO GUANG FOOD CO., LTD.	中国	检出甜蜜素 6μ g/g	東京	都商事 株式会社	废弃、退货 等(全量保 管)	自主检查
2017/2/22	食品添加剂: 甜味剂 (施温格提 取物)	第11条第2项		HUISONG PHARMACEUTICALS	中国	成分规格不 合格(灰分不 合适)	東京	惠遠ジャ パン 株 式会社	废弃、退货 等(全量保 管)	自主检查
2017/2/22	容器包装加 压加热杀菌 食品: 煮水 产品罐头 (BOILED ANGLER	第11条第2项		DALIAN EASTERN OCEAN BAY AQUATIC PRODUCT CO., LTD.	中国	微生物阳性	東京	株式会社 オーシャ ンフーズ	废弃、退货 等(全量保 管)	自主检查

	FISHLIVER)								
2017/2/22	油炸花生米 (FRIED PEANUTS)	第6条第2号	RonGCHENG SHIDAO GUANGXIN FOOD CO., LTD.	中国	检出黄曲霉毒素 48 μ g/kg (B1:7.4, G1:34.8, G2:5.3)	横浜	八木通商株式会社	废弃、退货等(全量保管)	命令检查
2017/2/22	加热后摄食冷冻食品(冻结前未加热):花生饭团 (PEANUT RICE BALL)	第6条第2号	TIANJIN GUOSHI FOOD CO., LTD.	中国	检出黄曲霉毒素 17 μ g/kg (B1:14.4, B2:2.3)	横浜	友盛貿易株式会社	废弃、退货等(全量保管)	命令检查

原文链接: <http://news.foodmate.net/2017/02/419128.html>

时间: 2017-02-28 来源: 食品伙伴网

■ 2017年2月中国出口韩国食品违反情况 (2月26日更新)

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名(英语产品名)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果
2017.2.1	釜山厅(神仙台)	农林产品	川芎	천궁 CNIDIUM OFFICINALE MAKINO	ANHUI HELIN PHARMACEUTICAL CO., LTD	毒死蜱超标	0.5 ppm 以下	1.2 ppm

2017.2.1	京仁厅	加工食品	油炸土豆泥饼	감자-과인애플 크로켓 FROZEN BREADED POTATO CROQUETTE (POTATO-PI NEAPPLE)	QINGDAO A&K FOODS CO., LTD	检验发现含有防腐剂山梨酸	0	0.070 g/kg
2017.2.1	京仁厅(义往)	加工食品	烤荞麦面粉H	볶음메밀가루 H ROASTED BUCKWHEAT FLOUR	CHIFENG OGURA FLOUR MILL CO., LTD.	检验发现含有合成防腐剂丙酸	0	检验体1: 0.030g/kg 检验体2: 0.031g/kg
2017.2.2	釜山厅	加工食品	冷冻蚕蛹	냉동번데기 FROZEN SILKWORM CHRYSALIS	WUJIANG CITY YINGHU COLD STORES	酸价和过氧化值超标	/	/
2017.2.2	京仁厅	加工食品	马奇果提取物粉末	마퀴베리추출분말 MAQUI BERRY EXTRACT POWDER	CNLAB NUTRITION, ASIAN GROUP	二氧化硫超标	0.030g/kg	0.040g/kg
2017.2.2	京仁厅	加工食品	石榴提取物粉末	석류열매 추출분말 POMEGRANATE EXTRACT POWDER	CNLAB NUTRITION, ASIAN GROUP	二氧化硫超标	0.030g/kg以下	0.069g/kg
2017.2.2	京仁厅	加工食品	越橘提取物粉末	링곤베리 추출분말 LINGON BERRY EXTRACT POWDER	CNLAB NUTRITION, ASIAN GROUP	二氧化硫超标	0.030g/kg以下	0.041g/kg
2017.2.2	京仁厅	加工食品	白桦茸提取物粉末	차가버섯 추출분말 CHAGA MUSHROOM EXTRACT POWDER	CNLAB NUTRITION, ASIAN GROUP	检验发现含有食用色素	0	食用色素赤色第2号: 0.054 g/kg, 食用色素青色第1号: 0.008 g/kg
2017.2.3	京仁厅	加工食品	山楂饼/果丹皮	산사편/과단피 HAW FLAKES	CHINACOOP JINNAN HUADE CO. LTD	检验发现含有食用色素	0	食用色素赤色第102号: 0.01g/kg

2017.2.6	釜山厅(甘川港)	加工食品	冷冻玉米蟹肉混合饼(油炸用)	냉동 콘플레이크 게살 혼합스틱(튀김용) FROZEN CORNFLKES IMITATION CRAB STICK	WEIHAI RUNYANG FOOD CO., LTD	부적합 제품과 제조일자 및 유통기간 이 동일	/	/
2017.2.6	京仁厅	加工食品	杏仁饼干	누가비스킷 NOUGAT BISCUIT	JIAO ZUO HUILIKANG FOOD CO., LTD.	检验发现 含有甜蜜 素	0	23
2017.2.7	京仁厅(义往)	器具及容器包装	玻璃酸奶瓶	디저트 요구르트병-롱 GLASS BOTTLE	KUNSHAN ITOPIA FOOD PACKAGING CO., LTD	抗热冲击 强度不符 合标准	按照食品 安全规定	有裂痕
2017.2.7	京仁厅(平泽)	农林产品	冷冻蒜	냉동 마늘 FROZEN GARLIC	NANJING HUILINWAN INTERNATIONAL TRADE CO., LTD	进口食品 现场检查 不达标(不 达标原因: 腐烂比率 达到 40.3%)	0.03	0.403
2017.2.10	京仁厅	加工食品	腌制紫苏叶	염장갯잎 SALTED PERILLA LEAVES	DANDONG JIANGYUAN FOODSTUFF PRODUCT CO LTD	大肠菌不 符合标准	n=5, c=1, m=0, M=10	0, 0, 0, 250, 430
2017.2.13	京仁厅(平泽)	加工食品	冷冻蒜泥	냉동다진마늘 FROZEN MASHED GARLIC	QINGDAO KANGJING FOODS CO., LTD	二氧化氯 超标	0.7mg/kg 以下	4.6mg/kg
2017.2.13	京仁厅	加工食品	冷冻蒜泥	냉동다진마늘 FROZEN MASHED GARLIC	QINGDAO JUFENG XIANGHE FOOD. CO., LTD	二氧化氯 超标	0.7 ppm 以下	8.6 ppm
2017.2.13	京仁厅	加工食品	冷冻蒜泥	냉동다진마늘 FROZEN MASHED GARLIC	QINGDAO YONGFANGYUAN FOOD CO., LTD.	二氧化氯 超标	0.7 ppm 以下	检验体 1: 2.6 ppm, 检验体 2: 2.6 ppm

2017.2.14	京仁厅	器具及容器包装	制冰机	아이스메이킹머신 ICE MAKING MACHINE	XIAMEN HAIMU import AND EXPORT CO. LTD.	镍超标 (0.5%柠檬 酸溶液)	0.1mg/L 以 下	0.3 mg/L
2017.2.15	京仁厅	器具及容器包装	多用途杯子	다용도 컵 MULTI PURPOSE CUP	TAI CHENG TAO CI GONG FANG	总溶出量 超标	150mg/l 以 下	3379mg/l
2017.2.16	京仁厅	加工食品	马奇果粉末	마퀴베리분말 MAQUIBERRY POWDER	XI' AN GEEKEE BIOTECH CO., LTD	发现含有 食用色素	0	食用色素赤色第2 号: 0.05g/kg, 食用色素青色第1 号: 0.01g/kg
2017.2.16	京仁厅	加工食品	野樱莓粉末	아로니아분말 AROnIA POWDER	XI' AN GEEKEE BIOTECH CO., LTD	发现含有 食用色素	0	食用色素赤色第2 号: 0.04g/kg, 食用色素青色第1 号: 0.02g/kg
2017.2.16	京仁厅	加工食品	巴西莓粉末	아사이베리 분말 ACAIBERRY POWDER	XI' AN GEEKEE BIOTECH CO., LTD	发现含有 食用色素	0	食用色素赤色第2 号: 0.04g/kg, 食用色素青色第1 号: 0.01g/kg
2017.2.16	京仁厅	器具及容器包装	电饭锅 (SCJ-S40WT)	전기밥솥 (SCJ-S40WT) RICE COOKER (SCJ-S40WT)	GUANGZHOU HUIJIAFU ELECTRIC APPLIANCES CO., LTD.	PP 总溶出 量超标	30 mg/L 以 下	80(4%醋酸), 7(水), 20(甲庚烷)

原文链接: <http://news.foodmate.net/2017/02/418956.html>

时间: 2017-02-27 来源: 食品伙伴网