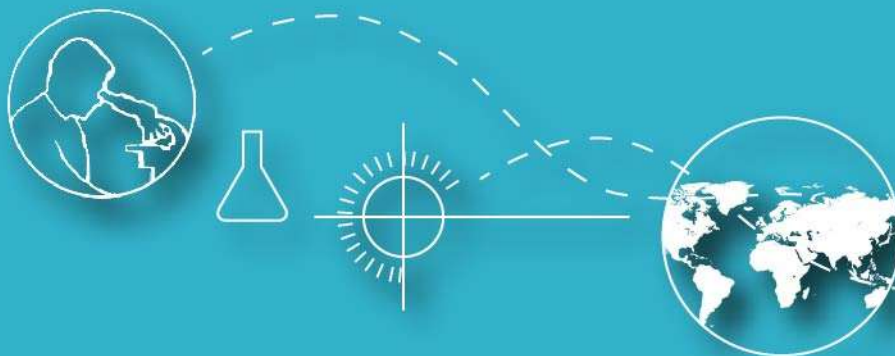


Our world-class services  
ensure FOOD SAFETY AND QUALITY



Over 100 laboratories in 26 countries



## 肉蛋奶行业新闻

2021-01



Hotline: 400-645-8088

Email: [sales.china@mxns.cn](mailto:sales.china@mxns.cn)

[www.merieuxnutrisciences.com](http://www.merieuxnutrisciences.com)

[www.merieuxnutrisciences.com.cn](http://www.merieuxnutrisciences.com.cn)



# 目录 Contents

<b>聚焦国内</b> .....	<b>1</b>
■ 市场监管总局关于开展肉制品质量安全提升行动的指导意见.....	1
■ 关于哈尔滨利民开发区正大肉食品加工厂鸡肉制品清查情况的通告.....	4
■ 立案调查！佛山顺德北滘一企业冷库存放 50 箱来源不明冷冻肉被查封.....	5
■ 北京海关关于使用北京市冷链食品追溯平台开展进口冷藏冷冻肉类、水产品追溯管理的通知.....	5
■ 咸阳市市场监管局实行肉制品生产企业进口冷链食品“日报告”排查制度.....	6
■ 瑞金咸鸭蛋有地方标准了.....	6
<b>国际风云</b> .....	<b>7</b>
■ 泰国继续对中国家禽或家禽肉类实施临时进口禁令.....	7
■ 巴西发布关于进口动物源性食品复检程序的规范性指令.....	7
■ 越南永环集团收购中国“细胞肉”公司股份.....	8
■ 操纵美国鸡肉价格？这家食品巨头将支付 14.3 亿元“和解”！.....	8
■ 疑受霉菌污染 美国召回一款酸奶产品.....	8
■ 检出沙门氏菌 西班牙出口冷冻鹿肉被通报.....	9
<b>法规标准</b> .....	<b>9</b>
■ 美国修订对华出口肉类管理规定.....	9
■ 日本修订氟噻唑吡乙酮等农兽药残留限量标准.....	9
■ 巴西修订动物源性食品标签法规.....	10
■ 挪威修订进口产品中残留物质控制计划法规.....	10
■ 智利拟制订可直接进口的含动物源性成分的产品清单.....	10
■ 韩国发布《畜产品卫生管理法实施规则》部分修改单.....	11

## 聚焦国内

### ■ 市场监管总局关于开展肉制品质量安全提升行动的指导意见

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）：

近年来，市场监管部门严格落实食品安全法律法规和“四个最严”要求，把肉制品作为食品安全监管重点，着力加强质量安全监管，肉制品质量安全总体水平不断提升，但还存在肉制品标准体系不健全、企业的产业链和供应链不完整、研发创新和产品品质有待进一步提升等问题。为进一步提升肉制品质量安全水平，促进肉制品产业高质量发展，满足人民群众日益增长的美好生活需要，现就开展肉制品质量安全提升行动提出如下意见。

#### 一、落实肉制品企业质量安全主体责任

（一）严格制度执行和人员管理。肉制品生产企业应当设立食品安全管理岗位，配备食品安全技术人员和食品安全管理人员，食品安全管理人员需考核合格；建立健全并严格执行保证食品质量安全的各项制度，主要负责人对食品质量安全全面负责。从事接触直接入口食品的工作人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。

（二）严格环境卫生和设施设备管理。保持加工、贮存和厂区等清洁卫生。加工区的地面、墙壁、天花板应当平整、无破损、无污垢，加工贮存设备、工具等物品及时清洗。使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。切实做好防蝇、防虫和防鼠工作。定期维护加工、贮存设施设备，使用食品级润滑油，定期校验保温、冷藏和冷冻设施设备。贮存、转运原料和产品的容器应当清洁无害，鼓励使用食品级不锈钢材质的容器、工具和设备。

（三）严把原辅材料质量安全关。制定并实施原辅材料控制要求，建立稳定的原辅材料供应渠道和供应商，落实索证索票和进货查验制度。原料肉应当符合《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB2707）以及《鲜、冻禽产品》（GB16869），具有规定的动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明；生猪产品还应当具有非洲猪瘟检测证明/报告。进口肉类产品应当有入境货物检验检疫合格证明，并符合国务院应对新型冠状病毒感染肺炎疫情联防联控机制有关要求。鼓励肉制品生产企业自建或合作建立畜、禽养殖基地，积极推广“养殖基地+屠宰厂（供应商）+生产企业”的完整产业链控制模式。

（四）严把生产过程控制关。加强生产加工过程管理和关键环节控制，通过危害分析方法确定生产过程中的食品安全关键环节，设立



食品安全关键环节控制措施，并配有相关文件以落实控制措施，如配料（投料）表、岗位操作规程等。根据产品特点制订配方、工艺规程、岗位和设备操作责任规范。严格依据 GB2760 使用食品添加剂，严禁超范围超限量使用食品添加剂。加强生产环境控制和手部清洗消毒、食品接触面清洗消毒。生产加工人员应当保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣、帽，认真做好关键环节信息记录。加强产品包装控制，鼓励使用绿色环保包装材料，真实合规标注标识。鼓励企业制定实施食品安全防护计划，防止肉制品生产过程受到故意污染或蓄意破坏。

（五）严把检验检测关。加强原辅料、半成品和成品的检验检测，根据原料把关、生产过程控制等情况，合理确定检验检测项目和频次，保存原始检验检测数据和检验报告记录。对生产加工和贮存过程用于监测、控制、记录的压力表、温度计、记录仪等设备进行定期校准。企业建立食品检验实验室的，可以自行检验；没有检验能力的，应当委托有资质的食品检验机构进行检验。

（六）加强贮存运输销售管理。加强原辅料和产品的贮存管理，符合冷冻、冷藏温度要求，有专人保管和领用出库记录。按照《市场监管总局关于加强冷藏冷冻食品安全管理的公告》（2020年第10号）要求，选择合规的贮存、运输服务提供者，查验并留存贮存受托方的相关证明文件，审核受托方的食品安全保障能力，监督受托方定期测定并记录冷藏冷冻温度，确保冷藏冷冻原料的贮存、运输条

件符合安全要求。严格按照《肉和肉制品经营卫生规范》（GB20799）要求，加强销售管理，需冷冻、冷藏贮存的肉制品的设施和设备应能满足相应的温度要求，并做好温度记录。

（七）加强食品安全自查和追溯体系建设。建立环环相扣、相互制约、相互补充的食品质量安全自查评价和整改报告管理制度，自行组织或者委托第三方机构定期对质量安全管理情况开展自查。企业集团应当定期对所属工厂开展食品质量安全检查评价。以原辅料管理、生产加工控制、产品检验和贮存运输销售等信息记录为重点，采用信息化手段建立、完善食品安全追溯体系。

## 二、加强肉制品质量安全监督管理

（八）完善监管制度标准体系。制定提升肉制品质量安全水平的制度文件，修订完善《肉制品生产监督检查指南》和《肉制品生产许可审查细则》。配合相关部门修订肉制品生产卫生规范等食品安全国家标准。推动制修订肉制品质量标准和团体标准，督促企业制定完善产品标准。

（九）严格肉制品生产许可。重点加强食品安全管理机构和人员、食品安全管理制度、设施设备布局、生产加工控制、清洁消毒、冷藏冷冻和检验检测等项目的审查和现场核查，对食品安全管理人员进行考核，对符合条件的发放食品生产许可证。积极配合集中行政审批部门加强食品生产许可现场核查，严把许可准入关口。

（十）加强肉制品生产经营监督检查。根据风险分级管理和信用监管情况，制定肉制品生产监督检查计划。合理划分肉制品企业监督检查事权。省、市级市场监管部门要组织对肉制品生产企业开展随机监督检查和异地监督检查。各地市场监管部门要重点对肉制品经营者温控措施落实情况，加大检查力度。对检查发现的问题，要责令生产经营者整改到位，形成监管闭环。

（十一）加强肉制品监督抽检和风险监测。持续开展肉制品监督抽检和风险监测，对致病性微生物、食品添加剂、非食用物质等安全性指标开展监督抽检，对兽药残留、动物源性成分等指标开展风险监测。对抽检监测发现的不合格食品和问题要依法处置，并督促生产经营者整改到位。

（十二）严厉打击违法违规行为。严格按照《食品安全法》和“四个最严”要求，发现违反食品安全法律法规和食品安全标准，特别是使用病死、毒死、死因不明的畜禽肉类、无检疫合格证明的肉类加工食品，使用回收的食品原料、食品添加剂加工食品，使用非食用物质的违法行为，实施最严厉的处罚，依法处罚到人。涉嫌犯罪的，一律移送公安机关。

### 三、提升肉制品质量安全水平

（十三）提升产业链供应链控制水平。引导肉制品生产企业自建或者合作建立畜、禽养殖场，鼓励企业采用“进厂（场）监督”、供

应商审核等方式，督促养殖场（场）严格执行兽药、饲料和饲料添加剂等农业投入品的使用规定，严格落实兽药安全间隔期或者休药期管理制度。鼓励企业通过合同约定，督促屠宰、运输、仓储环节相关市场主体落实主体责任，保证畜、禽肉质量安全。加强肉制品销售管理，按照保证食品安全的要求运输配送、贮存销售肉制品，鼓励企业设立直营店、专柜和网店等方式销售。

（十四）提升企业生产管理水平。鼓励大中型肉制品企业按照良好生产规范组织生产，实施 HACCP、ISO22000 等先进的食品安全管理体系，提升食品质量安全管理水平。引导企业获得质量管理体系认证，开展高端品质认证，推动质量评价由追求“合格率”向追求“满意度”跃升。鼓励企业开展质量安全提升小组活动，实施卓越绩效管理，提升生产加工自动化、智能化水平，促进质量安全管理 and 质量安全工作创新。

（十五）提升产品创新研发水平。引导企业加大研发投入，积极联系科研院所、高等院校、食品研发机构等联合研发新产品。鼓励大型企业设立研发中心等专门的产品研发机构。鼓励企业优化产品外观设计，满足绿色环保、可持续发展、消费友好等需求。鼓励企业开展食品感官评价，消费者体验，培养忠诚的消费者，激发消费潜能。

（十六）提升产品品质和品牌建设水平。引导企业加快标准和质量提升，推动肉制品企业增品种、提品质、创品牌。以中华老字号、

梅里埃营养科学（中国） 诺安实力可 2020年12月

知名品牌为引领，以食品产业集聚区、肉制品加工示范区为重点，开展区域品牌培育，创建肉制品质量安全提升示范区和质量安全提升示范企业。加强中华老字号、地理标志产品和知名品牌的保护和宣传，提升品牌的知名度和美誉度。

#### 四、认真组织实施

（十七）加强组织领导。省级市场监管部门要高度重视，组织成立专门领导小组，结合本地实际情况，制定具体实施方案，细化工作目标 and 措施，分解工作任务，抓好工作落实。

（十八）强化政策支持。各地市场监管部门要研究制定完善推动肉制品质量安全提升的政策措施，积极争取地方扶持政策，加大对中小肉制品生产企业、加工小作坊的扶持和技术服务力度，推动中小肉制品企业做大做强，助力加工小作坊转型升级。

（十九）推进社会共治。充分发挥科研院所、高等院校等作用，建立肉制品质量安全提升的技术支撑。支持行业协会加强行业自律，提供食品安全信息和技术服务，引导和督促肉制品生产者合规、诚信生产。畅通投诉举报渠道，鼓励企业内部知情人举报违法违规行为。加强食品安全信息交流。支持新闻媒体开展舆论监督，客观真实报道食品安全问题。

（二十）强化工作指导。省级市场监管部门要加强调研，强化对



市、县市场监管部门开展肉制品质量安全提升工作的检查指导，对发现的问题要及时予以纠正；注重收集工作情况，总结工作经验，及时报送相关信息。

市场监管总局

原文链接:

[http://gkml.samr.gov.cn/nsjg/spscs/202101/t20210120\\_325378.html](http://gkml.samr.gov.cn/nsjg/spscs/202101/t20210120_325378.html)

## ■ 关于哈尔滨利民开发区正大肉食品加工厂鸡肉制品清查情况的通告

1月19日，牡丹江市市场监管局按照疫情防控要求，组织对辖区内哈尔滨利民开发区正大肉食品加工厂鸡肉制品进行全面清查。截至20日早6时，共核查正大集团鸡肉制品35.5吨，共11000件(袋)，采集核酸检测样品3847个。经检测，结果皆为阴性。

特此通告。

牡丹江市市场监督管理局

原文链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/n0FaikF3dhi6Z5M5klui1w>



## ■ 立案调查！佛山顺德北滘一企业冷库存放50箱来源不明冷冻肉被查封

1月14日，根据节前食品安全和疫情防控工作部署，佛山市顺德区市场监管局对北滘镇一家从事速冻食品生产企业的原料冷库开展飞行检查。检查组按照《进口冷链食品冷库新冠病毒疫情防控“十必须”规范》的相关要求，重点检查入库的进口冷链食品是否具备合法的检验检疫合格证明，是否索票索证齐全、进行消毒等情况。

检查组现场发现：该冷库内存放有标注“FROZEN DUCK FEET”、“15KG FIX”、“PROCANAR 56190 LAUZACH FRANCE”等字样的冷冻肉类 50 箱。

经检查发现上述冷冻鸭脚（法国生产）无中文标签，不能提供《入境货物检验检疫证明》、《新冠病毒核酸检测阴性证明》、《消毒合格证明》，涉嫌从非法渠道购进进口冷冻肉制品，给疫情防控带来风险隐患。

检查组立即联合北滘镇市场监管所执法人员对该冷库和物品进行了查处，迅速开展冷库产品、环境核酸采样送检，并查封该涉事冷库。当事人涉嫌生产经营未按规定进行检疫的冷冻肉类，北滘市监所已对当事人进行立案调查，案件正在调查处理中。

此外，针对该企业未落实“两套衣服”、“三区管理”等疫情防控

措施的违规行为，执法人员责令企业限期整改。

节前，区镇两级防控专班（区市场监管局）将尽全力严防死守，继续加强冷链食品疫情防控工作的监督检查，保障人民群众生命健康和食品安全。

原文链接：

[https://mp.weixin.qq.com/s?\\_\\_biz=MzAxMDA5NDY0NA==&mid=2652179923&idx=2&sn=515ec2bfaf0088e781de68ac52a199ff&chksm=b43c88b7c3b59ea22cd67278162f207b0d3076d00d1a1909c39bbdde4d909ed379675ec316&mpshare=1&scene=23&srcid=0118163YZmo h8ESDbRHIT4eA&sharer\\_sharetim](https://mp.weixin.qq.com/s?__biz=MzAxMDA5NDY0NA==&mid=2652179923&idx=2&sn=515ec2bfaf0088e781de68ac52a199ff&chksm=b43c88b7c3b59ea22cd67278162f207b0d3076d00d1a1909c39bbdde4d909ed379675ec316&mpshare=1&scene=23&srcid=0118163YZmo h8ESDbRHIT4eA&sharer_sharetim)

## ■ 北京海关关于使用北京市冷链食品追溯平台开展进口冷藏冷冻肉类、水产品追溯管理的通知

根据《北京市市场监督管理局 北京市商务局关于推广应用北京市冷链食品追溯平台的通告》要求，自2020年11月1日起，北京海关辖区进口冷链食品生产经营单位应在北京市冷链食品追溯平台（以下简称平台）中完成主体用户注册，严格落实食品追溯主体责任，使用平台如实上传进口冷藏冷冻肉类、水产品来源、流向等追溯数据，保证所经营的冷链食品全部实现追溯。

特此通知。

原文链接:

[http://www.customs.gov.cn/beijing\\_customs/434756/434769/434771/366334/index.html](http://www.customs.gov.cn/beijing_customs/434756/434769/434771/366334/index.html)

## ■ 咸阳市市场监管局实行肉制品生产企业进口冷链食品“日报告”排查制度

为进一步加强进口冷链食品风险防控，阻断疫情传播渠道，切实保障人民群众身体健康，咸阳市市场监管局从 1 月 6 日起，在全市实行肉制品生产企业和小作坊进口冷链食品“日报告”排查制度。

咸阳市市场监管局要求辖区内肉制品生产企业和小作坊每日上报自建自备冷库以及提供冷冻冷藏贮存服务业务的第三方冷库数量和报库内冷链食品种类、数量、来源等情况，确保底数清、情况明。

咸阳市市场监管局组织执法人员加强巡回检查，重点检查肉制品生产企业和小作坊是否制定疫情防控指南，冷库及从业人员是否落实清洁、消毒、通风、个人防护等卫生防疫措施，是否存在卫生死角，是否做好口罩、洗手液、消毒剂等物资储备，是否加强冷链环节疫情防控措施，督促企业落实食品安全主体责任。

目前，全市市场监管系统出动执法人员 253 人次，检查肉制品生产企业和小作坊 25 家，“日报告”制度实施常态化。

原文链接: [https://mp.weixin.qq.com/s/AtG6JLkNITC9Ztmd\\_nrasg](https://mp.weixin.qq.com/s/AtG6JLkNITC9Ztmd_nrasg)

## ■ 瑞金咸鸭蛋有地方标准了

近日，省市场监管局发布江西省地方标准公告，由我市主导起草的《地理标志产品瑞金咸鸭蛋》（DB36/T1354-2020）地方标准将于今年 7 月 1 日起正式实施，标志了瑞金咸鸭蛋有了正式的地方标准。

《地理标志产品瑞金咸鸭蛋》由赣州市市场监管局提出，由瑞金市市场监管局、瑞金壬田镇廖奶奶咸鸭蛋专业合作社等单位共同起草，标准规定了瑞金咸鸭蛋的定义、地理标志保护范围、生产加工过程的技术卫生要求、工艺等，适用于地理标志保护范围内的瑞金咸鸭蛋。该标准对于规范瑞金咸鸭蛋的品质、提升品牌知名度、加强对地标产品的保护将起到积极的推动作用。

据悉，瑞金咸鸭蛋于 2018 年获国家地理标志产品保护，近年来，瑞金把“瑞金咸鸭蛋”作为该市主要扶持产业，先后出台了《关于大力发展蛋鸭产业的实施意见》等系列政策文件，以“廖奶奶咸鸭蛋”品牌为依托，“瑞金咸鸭蛋”已成为带领当地农民脱贫致富的支柱型产业和精准扶贫的特色产业。

原文链接:

[http://sjj.ganzhou.gov.cn/c101082/2021-01/05/content\\_4c7e38af17d04ea9bda16a255a63faad.shtml](http://sjj.ganzhou.gov.cn/c101082/2021-01/05/content_4c7e38af17d04ea9bda16a255a63faad.shtml)



## 国际风云

### ■ 泰国继续对中国家禽或家禽肉类实施临时进口禁令

2021 年 1 月 26 日 泰国畜牧发展司发布公告，根据世界卫生组织报告称中国爆发 H5N6 、H5N1 血清型严重禽流感（HPAI），为防止疫病扩散，将延迟从中国进口或转运家禽和家禽肉类。

但不包括畜牧部认证的生产场所并经世界动物卫生组织推荐的去除禽流感病原体过程的家禽皮毛，即以下几种方法任选其一：

- 一、在 100 摄氏度下洗涤干燥三十分钟；
- 二、在福尔马林（10%甲醛）熏制八小时；
- 三、辐照 20kGy 。

该公告有效期为 90 天。

原文链接：

<http://news.foodmate.net/2021/01/583660.html>

### ■ 巴西发布关于进口动物源性食品复检程序的规范性指令

2021 年 1 月 11 日，巴西农业畜牧供应部（MAPA）通过政府公报发布第 118 号规范性指令，即《对进口动物源性食品进行复检的程序指令》。

该指令主要规定了需要对进口动物源性食品进行复检的情形、检查方式和内容（包括文件验核、物理检查、抽样检验等）以及作业要点、对检查地点的要求、检查合格后的放行和复检不合格情况的处理等内容，附录中提供了进口肉类及其制品、水产品、乳制品的复检手册以及产品标签的检验程序。

该规范性指令自 2021 年 2 月 1 日起生效。

原文链接：<http://swj.xm.gov.cn/xmtbt-sps/show.asp?id=63594>

## ■ 越南永环集团收购中国“细胞肉”公司股份

越南最大的巴沙鱼生产商永环集团（Vinh Hoan Corporation）宣布收购新加坡食品企业 Vinh Technology，后者持有中国“细胞肉”公司 Avant Meats 的小额股份。

永环集团 CEO Tam Nguyen 声明称，公司将通过 Vinh Technology 涉足农业科技、食品科技及生物科技领域，包括海产品及其他蛋白替代品领域，满足新兴消费需求和趋势。

收购 Vinh Technology 后，永环集团将持有 Avant Meats 公司股份，加速“人造鱼”产品的商品化进度，以实现产品组合的多元化发展。

去年 12 月份，Avant Meats 公司完成 310 万美元的种子轮融资，力争在 2021 年让“人造鱼”新产品面世。

UCN 报道，Avant Meats 项目投资人包括多位大中国区投资者和一些西方替代品蛋白投资者，罗非鱼生产商 Regal Springs 公司董事长 Markus Haefeli 也是主要投资人之一。

原文链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/hWd\\_G2d6IZjP351fjINGiQ](https://mp.weixin.qq.com/s/hWd_G2d6IZjP351fjINGiQ)

## ■ 操纵美国鸡肉价格？这家食品巨头将支付14.3亿元“和解”！

美国最大肉类加工商泰森食品公司 20 日表示，将支付 2.215 亿美元（约合人民币 14.3 亿元）以了结鸡肉价格操纵诉讼。

公司表示，已就所有与肉鸡相关的诉讼达成和解协议，但不承认负有责任。2020 年 12 月，美国最大鸡肉连锁餐厅福来鸡向芝加哥联邦地方法院提起诉讼，指控包括泰森食品公司在内的多家大型禽肉生产商合谋哄抬鸡肉价格。

原文链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/4pOj8VqlF2K-gH2SmHPS1g>

## ■ 疑受霉菌污染 美国召回一款酸奶产品

据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，2021 年 1 月 11 日，美国 FDA 发布召回通报称，EVR Foods, INC 正在召回一款酸奶产品，因为产品可能受到霉菌污染。

受召回产品的名称为 Blueberry Plant-based Yogurt，重量为 5.3 盎司，包装的底部印有标记#022121，也用作产品的失效日期。该产品已在全国各地的零售商店中销售。

美国 FDA 建议消费者不要食用以上产品，可将其退回购买商店换取全额退款。

原文链接：<http://news.foodmate.net/2021/01/582526.html>

## ■ 检出沙门氏菌 西班牙出口冷冻鹿肉被通报

据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2021 年 1 月 26 日，意大利通过 RASFF 通报西班牙出口冷冻鹿肉不合格。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
2021-1-26	意大利	冷冻鹿肉	2021.0403	沙门氏菌	通知国未分销/没收	警告通报

原文链接：<http://news.foodmate.net/2021/01/583668.html>

## 法规标准

### ■ 美国修订对华出口肉类管理规定

2021 年 1 月 13 日，美国农业部食品安全检验局（FSIS）发布 CH-210 号公告，修订对我国出口肉类及肉制品要求。

向中国出口的美国生产企业在屠宰和加工禽肉及禽肉产品之前需经过 FSIS 批准，并在 GACC 网站公布。生产企业在 GACC 网站上发布后，将被添加到食品安全检验局现行的出口到中国的合格工厂名单中。此列表可通过 FSIS(202)720-0082 或(855)444-9904 查询。

原文链接：<http://swj.xm.gov.cn/xmtbt-sps/show.asp?id=63549>

### ■ 日本修订氟噻唑吡乙酮等农兽药残留限量标准

日本厚生劳动省公布生食发 1116 第 1 号公告，修订氟噻唑吡乙酮、氟唑菌酰胺等 4 种农药，泰地罗新和那罗星 2 种兽药的残留限量标准。其中，氟噻唑吡乙酮在水芹中的限量标准，啞螨醚在小卷心菜、茶叶中的限量标准部分残留限量于 2021 年 11 月 16 日起实施。其余农兽残留限量标准自公布之日起实施。部分限量标准如下：

序号	农药名称	食品种类	修订后最大残留限量	修订前最大残留限量	备注
1	啞螨醚	卷心菜	0.3ppm	0.1ppm	
		小卷心菜	0.01ppm	0.1ppm	2021 年 11 月 16 日起实施
		茶叶	3ppm	5ppm	2021 年 11 月 16 日起实施
		其他香料	1ppm	0.7ppm	
2	那罗星	牛肉、牛脂肪、牛肝脏、牛肾脏、牛可食用部分、乳	0.03ppm	0.03ppm	
3	泰地罗新	猪肉、猪脂肪	0.6ppm	0.01ppm	
		猪肝脏	5ppm	0.01ppm	
		猪肾脏、猪可食用部分	10ppm	0.01ppm	



梅里埃营养科学（中国） 诺安实力可 2020 年 12 月

原文链接:

<http://jckspj.customs.gov.cn/spj/zwgk75/spaqxx/3497169/index.html>

## ■ 巴西修订动物源性食品标签法规

2020 年 12 月 16 日，巴西农业畜牧和供应部（MAPA）通过政府公报网站发布了第 67 号规范性指令，修订 MAPA 于 2005 年发布的第 22 号指令《动物源性食品标签法规》。本次修订的主要内容包括：

1. 修订法规第 5 条（动物源性食品标签上强制性标注的信息内容），包括产品名称（含字体、大小和颜色要求等）、成分表、产品状态（适用液态产品）、来源动物、生产商或经销商（进口商）的名称、地址和联系方式、官方检查印章和注册号、保质期等 11 项内容；

2. 修订第 6 条（成分表）的标示规定，具体为生产过程中加入的水应当在成分表中标注，但下列情况除外：生产过程中已经挥发的水，以盐水、糖浆等形式加入的水；

3. 修订第 9 条（特殊产品或情形），规定了标签主展示版面面积小于 10cm<sup>2</sup>、含有植物油脂、转基因成分或有机生产的动物源性食品的特殊标示要求。

该指令于 2021 年 1 月 4 日起生效，过渡期 180 天。

原文链接: <http://swj.xm.gov.cn/xmtbt-sps/show.asp?id=63477>

## ■ 挪威修订进口产品中残留物质控制计划法规

2020 年 12 月 29 日，挪威发布 FOR-2020-12-29-3191 通报，修订进口产品中残留物质控制计划法规（FOR-2000-01-27-65），其中残留物质监控计划第三国名单及产品涉及我国产家禽、养殖水产品、蛋、兔和蜜糖。

该修订法规自 2021 年 1 月 1 日起生效。

原文链接: <http://swj.xm.gov.cn/xmtbt-sps/show.asp?id=63538>

## ■ 智利拟制订可直接进口的含动物源性成分的产品清单

2021 年 1 月 18 日，智利农业部（SAG）发布 2021 年第 3 号咨询文件，就可直接进口的含动物源性成分的产品清单征求意见。

根据该文件，包括深加工乳制品（包括幼儿食品，但不含液态奶、酸奶、奶酪、黄油等产品）、调味料、所有种类的糖果和焙烤食品、工业生产的精炼动物脂肪、巴氏杀菌或经干燥后的蛋制品、仅含有乳制品作为唯一动物源性成分的面条类食品等 8 类产品，因其在生产加工过程中已消除了可能对消费者健康产生危害的风险因素，所以无需提前获得 SAG 的批准即可直接进口至智利。

梅里埃营养科学（中国） 诺安实力可 2020 年 12 月

该咨询项目意见征集期至 2021 年 3 月 18 日。

原文链接：<http://swj.xm.gov.cn/xmtbt-sps/show.asp?id=63593>

## ■ 韩国发布《畜产品卫生管理法实施规则》部分修改单

1 月 25 日，韩国食品药品安全部（MFDS）发布了《畜产品卫生管理法实施规则》部分修改单，扩大畜产品经营者共用设施，修改畜产品 HACCP 标准，其主要内容如下：

减轻畜产品经营者的负担：▲扩大畜产品加工商等的产品检查共用设施▲扩大肉类销售商等的共用设施▲修改屠宰检查证明的发放方法等。

修改畜产品 HACCP 标准制度：▲简化申请认证时要提交的文件▲简化认证事项变更申报对象▲放宽 HACCP 认证条件的培训结业标准日期。

原文链接：<http://news.foodmate.net/2021/01/583459.html>