

Our world-class services
ensure FOOD SAFETY AND QUALITY



Over 100 laboratories in 26 countries



肉蛋奶行业新闻

2021-06



Hotline: 400-645-8088

Email: sales.china@mxns.cn

www.merieuxnutrisciences.com

www.merieuxnutrisciences.com.cn



目录 Contents

聚焦国内	1
■ 婴幼儿配方乳粉产品配方注册问答.....	1
■ 市场监管总局关于在低温短保质期乳制品包装标签上增加食用期限标注的公告（征求意见稿）.....	5
■ 上海出台肉制品生产企业食品安全风险及防控措施清单，确定 28 个风险点.....	6
■ 江苏省市场监管局部署加强婴幼儿配方乳粉安全监管工作.....	7
■ 江西举办全省肉制品生产企业公开承诺活动.....	8
国际风云	9
■ 日本发布关于畜禽肉及其制品的卫生证书管理通知.....	9
■ 阿根廷政府宣布新的牛肉出口规定和产业发展计划.....	9
■ 韩国发布婴幼儿、儿童奶酪安全检查结果及评估报告.....	10
■ 美国 CDC 发布与冷冻裹面包屑鸡肉制品有关的沙门氏菌感染调查通知.....	10
■ 澳大利亚将从 8 月 1 日起暂停向巴西出口乳制品.....	10
法规标准	11
■ 美国修订酸奶标准.....	11
■ 《食品安全国家标准-稀奶油、奶油和无水奶油》与 2010 版标准比对解读.....	12
■ 日本修订进口畜禽肉随附卫生证书有关要求.....	13
■ 韩国发布《食用肉中残留物检查相关规定》部分修改征求意见稿.....	13
■ 俄罗斯发布乳及乳制品原料中兽药残留量测定方法新标准.....	14
■ 韩国发布《生乳中残留物检查相关规定》部分修改单.....	14
■ 欧盟制定动物源性食品中药物残留分析方法规范条例.....	14



聚焦国内

■ 婴幼儿配方乳粉产品配方注册问答

《食品安全国家标准 婴儿配方食品》(GB 10765-2021)、《食品安全国家标准 较大婴儿配方食品》(GB 10766-2021)和《食品安全国家标准 幼儿配方食品》(GB 10767-2021)(以下称新国标),将于2023年2月22日实施。为做好新国标过渡期内配方注册工作,市场监管总局发布了《关于婴幼儿配方乳粉产品配方注册有关事宜的公告》(2021年第10号),就过渡期内注册申报分类管理、配方调整研发等内容进行了明确。为进一步指导申请人科学开展配方研发及试生产工作、规范注册材料申报,市场监管总局整理形成了《婴幼儿配方乳粉产品配方注册问答》,现予发布。

一、自新国标发布之日起,申请人可否按《食品安全国家标准 婴儿配方食品》(GB 10765-2010)和《食品安全国家标准 较大婴儿和幼儿配方食品》(GB 10767-2010)提出产品配方注册(含变更、延续)申请?

答:可以。但自《食品安全国家标准 婴儿配方食品》(GB 10765-2021)、《食品安全国家标准 较大婴儿配方食品》(GB 10766-2021)《食品安全国家标准 幼儿配方食品》(GB 10767-2021)

(以下称“新国标”)实施之日(2023年2月22日)起,生产企业应当按新国标注册的产品配方组织生产,建议申请人综合考虑注册申请受理、审评审批工作时限。

二、已获注册的产品配方,申请人按新国标调整的,哪些情形按变更办理?哪些情形按注销原配方申请新配方注册办理?

答:对已获注册的产品配方,申请人按新国标调整配方的,原则上按变更注册办理,如0-6月龄(1段)增加胆碱,6-12月龄(2段)增加胆碱、硒、锰,维生素、矿物质的化合物来源和食品添加剂制剂有效成分含量调整等情形。

已获注册的产品配方增加或去除可选择成分的,按注销原配方申请新配方注册办理。其中,涉及膳食纤维(包括低聚果糖、低聚半乳糖、多聚果糖、棉子糖、聚葡萄糖、酵母β-葡聚糖等)、核苷酸以及可用于婴幼儿食品的菌种等三类原料的,仅当添加或去除某一类原料时(不包括同一类别内原料品种调整),按注销原配方申请新配方注册办理。

三、已获注册的产品配方按新国标申请注册(含变更)的,需提供哪些申请材料?



答：已获注册的产品配方按新国标申请注册（含变更）的，需提交以下材料：

- （一）婴幼儿配方乳粉产品配方注册申请书（或变更注册申请书）；
- （二）配方调整的相关研发论证材料；
- （三）产品配方；
- （四）生产工艺说明（注册证书载明工艺发生变化时需提交）；
- （五）产品检验报告；
- （六）产品稳定性研究材料；
- （七）标签样稿。

四、配方调整的相关研发论证材料包括哪些内容？

答：配方调整的相关研发论证材料包括以下内容：

- （一）列表对比与已注册配方的调整内容（如原料和食品添加剂标准、配方组成及用量表、营养成分表等），并对调整的情况及理由进行说明；
- （二）食品添加剂制剂需提供组成成分及其使用量，以及组成成分的执行标准；
- （三）不少于三批次商业化生产工艺验证报告；

（四）配方明显差异性说明；

（五）污染物、微生物、真菌毒素等可能含有的危害物质的控制方案；

（六）添加活性菌种的配方，还需提交菌株溯源、杂菌污染防控等相关材料。

五、商业化生产工艺验证报告包括哪些内容？

答：包括三批次试生产的原辅料投料信息，以及对样品均匀性、工艺稳定性及营养成分符合性的分析。

六、商业化生产工艺验证报告中原辅料投料信息包括哪些内容？

答：包括试生产时各原辅料的投料量、原辅料批号、试生产日期、试生产样品批号及理论产量、实际产量、物料平衡核算等。干湿法复合工艺应验证从湿法工艺投料开始，至成品包装结束的三批次完整的工艺过程。

七、商业化生产工艺验证报告中样品均匀性分析包括哪些内容？

答：均匀性分析指同一批次内样品均匀性分析，例如在不同时段至少取3个以上的试生产成品样品，对样品中不易混匀的指标等进行检测及变异系数分析，提供均匀性判定标准，并分析说明样品均匀性。





样品均匀性分析指标至少包括必需成分中的宏量营养素、维生素、矿物质，可选择成分及其他不易混匀的成分。每类指标中应选择添加量较小的、不易混匀的成分（如活性菌、乳铁蛋白）。



八、商业化生产工艺验证报告中工艺稳定性分析包括哪些内容？

答：稳定性分析包括以下内容：

（一）不同批次间的稳定性分析，例如对三批次试生产样品中不稳定的指标等进行检测及变异系数分析，提供稳定性判定标准，并分析说明工艺稳定性。



（二）主要生产工序工艺参数的稳定性分析，如对主要工序的参数进行多批次测定，判断生产工艺参数是否在要求范围内，从而确定设备工艺的稳定性。



九、商业化生产工艺验证报告中营养成分符合性分析包括哪些内容？

答：包括至少分析一批次试生产样品的营养成分是否符合标准及标签值的要求。

十、哪些情形不属于同一申请人同年龄段配方之间有明显差异？

答：明显差异是指营养特性而非营养成分品种，产品配方及其差异性的基础应为母乳研究、营养学研究成果。以下情形不属于同一申

请人同年龄段配方之间有明显差异：

（一）添加的膳食纤维品种和（或）量不同，如低聚果糖、低聚半乳糖、多聚果糖、棉子糖、聚葡萄糖、酵母 β -葡聚糖等；

（二）添加的核苷酸品种和（或）量不同，如 5'-单磷酸胞苷（5'-CMP）、5'-单磷酸尿苷（5'-UMP）、5'-单磷酸腺苷（5'-AMP）、5'-肌苷酸二钠、5'-尿苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-胞苷酸二钠等；

（三）添加的活性菌品种和（或）量不同，如动物双歧杆菌、乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏杆菌、发酵乳杆菌、短双歧杆菌和嗜酸乳杆菌等。

十一、菌株溯源、杂菌污染防控等相关材料包括哪些内容？

答：菌株溯源、杂菌污染防控等相关材料包括菌株原料的来源说明、菌株鉴定报告以及因使用菌株可能引起产品杂菌污染的防控措施（如活性菌原料的质量规格和检测报告、活性菌原料管理、成品生产相关过程控制、成品中相关项目检测等措施）。

十二、生产工艺说明包括哪些材料？

答：生产工艺说明包括以下材料：

（一）注册证书载明工艺变化的理由及合理性。

（二）同一系列不同配方之间生产工艺（包括生产工序、工艺参





数、关键控制点、主要生产设备、作业区划分、原辅料添加环节等)的异同说明, 并列表标注主要区别。

(三) 完整的生产工艺流程图及其文本。生产工艺流程图应文字清晰, 标明主要生产工序、关键控制点及其工艺参数、作业区划分情况。生产工艺文本包括生产工艺文本说明、相关生产设备(名称、型号)、关键控制点控制参数和控制措施。

十三、主要生产工序包括哪些内容?

答: 湿法工艺的主要生产工序一般包括净乳及巴氏杀菌(使用生乳)、配料、均质、杀菌、浓缩、喷雾干燥与冷却降温、产品包装; 干法工艺一般包括备料进料、计量配料、预混、干混、产品包装; 干湿法复合工艺包括上述湿法工艺和干法工艺的全部主要生产工序。

十四、生产工艺文本说明、相关生产设备、关键控制点控制参数和控制措施包括哪些内容?

答: 生产工艺文本说明指与生产工艺流程图相对应的文字说明, 包括流程图中标注的各工序说明、工艺参数, 以及各原辅料的添加环节、添加顺序、添加方式。

相关生产设备以主要生产设备一览表形式提供, 包括设备名称和型号。湿法工艺设备包括: 巴氏杀菌设备(使用生乳)、配料设备、均质设备、杀菌设备、浓缩设备、喷雾干燥设备、包装设备; 干法工

艺设备包括: 隧道杀菌设备、计量配料设备、预混设备、混合设备、产品包装设备; 干湿法复合工艺设备包括上述湿法生产和干法生产的设备。

关键控制点控制参数和控制措施可根据企业实际需要确定, 包括关键控制点设置的科学性、合理性说明, 以及控制参数和控制措施的详细描述。

十五、如何理解“未发生变化的材料不再重复提交”?

答: 已获注册的产品配方按新国标调整后, 未发生变化的材料不再重复提交, 如原料和食品添加剂执行标准未发生变化的可不再重复提交(食品添加剂制剂除外); 注册证书载明工艺未发生变化的, 生产工艺说明可不再重复提交; 污染物、微生物、真菌毒素等可能含有的危害物质的控制方案未发生变化的可不再重复提交。

十六、申请人按变更注册办理的, 需提交产品货架期稳定性研究材料吗? 稳定性研究需要同时提交加速试验和长期试验吗?

答: 已获注册的产品配方按新国标调整的, 无论按变更注册、还是新配方注册, 均需提交货架期稳定性研究材料。申请人可以提交加速试验研究材料, 也可以提交长期试验材料。

十七、参照《婴幼儿配方乳粉产品稳定性研究指南(试行)》(以下简称《指南》), 对稳定性研究所用样品有什么具体要求?





答：用于稳定性研究的样品应是商业化生产条件下生产，原则上与生产工艺验证所用样品同批次，如使用不同批次应说明理由。

十八、产品货架期稳定性研究时，对于无国标检测方法使用自建方法的，对其自建方法验证材料有什么要求？

答：采用自建检测方法的，可参照《合格评定 化学分析方法确认和验证》（GB/T 27417-2017）进行验证，提交验证材料。

十九、产品货架期稳定性研究是否必须自行完成？稳定性研究试验项目可否委托第三方检测机构检测？第三方检测机构需要具备什么样的资质？

答：申请人应具备配方的研发能力，产品货架期稳定性研究需自行完成。稳定性研究中的试验项目可根据实际情况自行和（或）委托第三方检测机构进行检测，委托第三方检测机构的需说明理由。第三方检测机构需具备检测项目的资质，对检测结果负责。

二十、如何理解《指南》中“对某些不适于加速试验条件的活性菌种，可用同水分活度下相似配方的历史长期数据进行分析”？

答：如果按新国标调整前后的配方添加的活性菌相同，且水分活度无明显差异时，可以使用调整前同一申请人已获注册配方的历史长期数据进行分析。

原文链接：



■ 市场监管总局关于在低温短保质期乳制品包装标签上增加食用期限标注的公告（征求意见稿）

为方便消费者易于识别低温短保质期乳制品的食用期限，市场监管总局起草了《市场监管总局关于在低温短保质期乳制品包装标签上增加食用期限标注的公告（征求意见稿）》，现向社会公开征求意见。欢迎各有关单位和个人提出修改意见，并于 2021 年 7 月 4 日前反馈市场监管总局。公众可通过以下途径和方式提出意见：

一、通过登录国家市场监督管理总局官方网站（网址：<http://www.samr.gov.cn>），在首页“互动”栏目中的“征集调查”提出意见。

二、通过电子邮件发送至 dsyc@samr.gov.cn，邮件主题请注明“低温短保质期乳制品包装标签上增加食用期限标注的公告公开征求意见”。

三、通过信函邮寄至北京市西城区展览路北露园 1 号市场监管总局食品生产司（邮政编码：100037），并在信封上注明“低温短保质期乳制品包装标签上增加食用期限标注的公告公开征求意见”字样。

（征求意见稿）



为方便消费者易于识别低温短保质期乳制品的食用期限，自 2022 年 10 月 1 日起，生产需冷藏保存且保质期不长于 14 天的巴氏杀菌乳、保质期不长于 30 天的发酵乳，应当在现有标注生产日期与保质期的基础上，在包装标签上增加标注“请于 XXXX 年 XX 月 XX 日前食（饮）用”。标注内容的字体等要求应符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718—2011）的规定，标注位置应当醒目易辨识。

原文链接：

http://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/202106/t20210604_330268.html

■ 上海出台肉制品生产企业食品安全风险及防控措施清单，确定28个风险点

为进一步推进高风险的肉制品生产企业落实主体责任，实施精细化管理，防控肉制品生产加工食品安全风险和强化产品质量控制，同时指导监管部门做好日常监管，提升监管效能。上海市市场监管局发布了《上海市肉制品生产企业食品安全风险及防控措施清单》。

该《清单》从进货查验、生产环境条件、生产过程控制、贮存及交付控制、食品标识标注、不合格品管理、从业人员管理以及产品检验结果 8 个方面，确定 28 个风险点，并明确每个风险点产生原因和防控措施。

进货查验方面

高风险点（2 个）：1.原料原料肉未经检验检疫，或检验检疫不合格，或含有使人致病的病原体、寄生虫以及瘦肉精、兽药残留超标、违禁药物、重金属等超标；2.霉变、过期或不合格辅料导致产品物理性、化学性或生物学污染。

中风险点（1 个）：进货查验记录不完整或缺失，索证索票不齐全。

低风险点（1 个）：采购、使用不符合要求的食品相关产品，造成污染风险。

生产环境条件方面

高风险点（2 个）：1.车间存在积水，生产区域存放杂物，存在虫害迹象，卫生条件较差；2.熟肉制品冷却间、内包装间等高清区的消毒设施未能正常启用。

中风险点（1 个）：生产车间及仓库存在交叉污染、环境卫生污染等污染源。

低风险点（2 个）：1.更衣室紫外线灯或其他消毒设备无法正常使用；2.员工未洗手进入车间。

生产过程控制方面



高风险点（3个）：1.腌制、冷却、发酵、杀菌、灌装、包装等关键工艺控制出现偏差；2.投料及生产加工记录不全，导致违法添加或超范围超限量使用食品添加剂等风险；3.未对肉类原料解冻工序进行控制。

中风险点（1个）：未按照生产许可划分的功能场所进行生产。

低风险点（1个）：员工从车间物流通道随意出入，存在交叉污染。

贮存及交付控制方面

高风险点（3个）：1.仓库内原料未离墙离地，配料间未设立食品添加剂专柜；2.原料肉或成品肉制品腐败变质；3.退货食品、不合格品或回收食品，未在专门区域存放。

中风险点（3个）：1.原料库中食品和非食品原料混放或存放不规范；2.有温、湿度等生产环境监测要求的，未定期进行监测并记录，原料冷库温度记录表和腌制冷库温度记录表未及时记录；3.冷藏、冷冻产品运输、存储环节温度管控出现偏差，产品出现食品安全风险。

食品标识标注方面

高风险点（1个）：标签标注内容与实际不符。

中风险点（1个）：半成品未进行标识或标识不全，缺少存储条

件、生产日期和保质期等信息。

低风险点（2个）：1.散装香辛料、农副产品等原料缺少必要标识；2.标签的营养成分表不符合标准。

不合格品管理和食品召回方面

高风险点（1个）：不合格肉原料、成品无法掌握确切流向。

从业人员管理方面

高风险点（1个）：企业食品安全管理人员未经培训或培训不合格仍上岗。

产品检验结果方面

高风险点（1个）：缺少检验人员或检验人员能力不够。

低风险点（1个）：产品留样不全。

原文链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/VjZ-yUitPDrj-qC7MXfTGQ>

■ 江苏省市场监管局部署加强婴幼儿配方乳粉安全监管工作

近日，江苏省市场监管局就加强婴幼儿配方乳粉安全监管工作印发文件，切实保障婴幼儿身体健康和生命安全。文件要求，一是开展风险排查。要求所有婴幼儿配方乳粉生产经营单位，在7月1日前





对生产经营全过程开展风险排查防范自查自纠工作，并向属地市场监管部门提交自查自纠报告。二是压实食品安全责任。明确落实监管部门监管人员职责分工，落实企业主体责任，做好食品安全风险隐患排查、问题整改和报送工作。三是依法严格处置。对发现的问题隐患和违法违规行为，要依法从严从快处置。通过处理一个问题去整肃一类问题、规范一类制度机制，切实防范问题反复出现。四是认真做好应急处置工作。要严格落实值班值守和重大事项报告制度，完善化解食品安全风险的应急预案和处置机制。加强食品安全舆情实时监测，第一时间妥善处置应对负面舆情。同时，建立跨部门、跨区域应急协调联动机制。

原文链接：

http://scjgj.jiangsu.gov.cn/art/2021/6/28/art_70154_9862312.html

■ 江西举办全省肉制品生产企业公开承诺活动

6月22日，江西省市场监督管理局在南昌举办全省肉制品生产企业公开承诺活动，全省共有60家肉制品生产企业参加了活动，省市场监督管理局二级巡视员章志键参加会议并讲话。

章志键强调，要提高政治站位，切实增强保障食品安全的责任感和使命感，把保障食品安全作为企业发展的根基和命脉，从保障人民健康的社会责任和有利于企业的长远发展出发，时刻绷紧“食品安全

弦”。要倡导诚信自律，督促企业全面落实食品安全主体责任，将诚信为本、守信为荣的道德信念，深深地植根于每一位企业的决策者、管理者和每一名食品从业人员的心中，把对质量安全的追求落实到生产过程的每个环节、每道工序、每件产品上，确保上市产品的质量安全。要做到监管服务并重，促进我省肉制品产业高质量发展，各级市场监管部门要立足监管、服务发展，认真落实“四个最严”，严厉打击违法违规行为，深化“放管服”改革，积极帮助企业解决困难和问题，服务肉制品产业做大做强。要加强社会共治，构建食品安全共建共享的工作格局，多管齐下、综合施策、标本兼治，努力构建党委领导、政府主导、部门联合、企业主责、社会参与的新型食品安全监管体制，凝聚起维护食品安全的强大合力。

承诺活动上，江西煌上煌集团股份有限公司向全省肉制品生产企业发出“让百姓吃上放心肉 我们共同行动”的倡议；我省南昌双汇食品有限公司、江西阿南食品有限公司、江西圣农食品有限公司、江西盐津铺子食品有限公司、江西省鸽鸽食品有限公司、江西南安板鸭有限公司、江西省百约食品有限责任公司、江西中良食品有限公司、江西省辛记食品有限公司、江西煌德食品有限公司等10家肉制品生产企业代表上台宣读本企业的食品安全承诺书；全体企业代表集体起立宣读承诺誓词并签订食品安全公开承诺书，向全社会郑重承诺，切实履行食品安全主体责任，确保百姓吃上放心肉。



原文链接:

http://amr.jiangxi.gov.cn/art/2021/6/22/art_22465_3433707.html



国际风云

■ 日本发布关于畜禽肉及其制品的卫生证书管理通知

5月31日,日本厚生劳动省发布药生食监发0531第1号通知,基于《食品卫生法》的相关规定,进口用于销售的畜禽肉、脏器及其食肉制品(以下简称食肉等)时,必须有出口国政府发行的卫生证书或添付相关复印件。

从6月1日起实施的食肉等卫生证明书的 manage 的主要内容如下:

1. 关于食肉等卫生证明书的受理

非厚生劳动大臣指定的国家、地域或设施在提交进口申报时,需要跟通过生活卫生·食品安全策划课检疫所业务管理室与生活卫生·食品安全策划课联系。

2. 食肉等进口时,若证明内容不完整,但若大使馆或本国政府已

经记载追加了有关事项,在出示证明后也可以承认进口。

3. 在提交进口申报时,日本厚生劳动省通过初次进口时或定期进行现场检查,积极掌握实际卫生状况。

原文链接: <http://news.foodmate.net/2021/06/595640.html>

■ 阿根廷政府宣布新的牛肉出口规定和产业发展计划

阿根廷 Infobae 网站和《国民报》6月22日报道,长达30天的牛肉出口禁令到期后,阿政府宣布牛肉出口逐步解封,并于当日宣布一项新的出口限额措施。为减轻国内通货膨胀,阿政府规定今后每月牛肉出口配额不得超过2020年月平均出口量的50%,年底前禁止出口带骨牛排、小腹部、腹肋肉和其它4种切割肉。阿生产发展部部长库尔法斯表态称,新的牛肉出口规定旨在将原计划销往海外的牛肉留在国内市场,从而增加供给。此外,库尔法斯还宣布,未来30天





梅里埃营养科学（中国） 诺安实力可 2021年06月

内将启动畜牧产业计划，该计划的中期目标是将牛肉年生产量从 320 万吨增至 500 万吨，并增设财政激励和信贷来促进生产技术和牧场改良的投资。近年来，阿牛肉生产水平一直处于停滞状态。畜牧产业发展计划作为一套长期解决方案，能让阿根廷摆脱近年来牛肉供应短缺的困境。

原文链接:

<http://ar.mofcom.gov.cn/article/jmxw/202106/20210603162012.shtml>

■ 韩国发布婴幼儿、儿童奶酪安全检查结果及评估报告

5月28日，韩国公平贸易委员会发布了关于市场上销售的19件婴幼儿奶酪产品（婴幼儿奶酪10件，儿童奶酪9件）的食品添加剂（防腐剂）、重金属、微生物等食品安全性及标签项目的检查及评估报告。

本次检查结果及评估报告的主要内容：1.所有检查产品均符合食品安全和标签项目标准，但每种产品的营养成分（钠和钙）存在差异。2.在婴幼儿奶酪产品中，不同产品的钠含量差异最高相差1.5倍，不同产品的钙含量差异最高相差1.6倍。3.所有检查产品的营养成分均符合标准。

原文链接: <http://news.foodmate.net/2021/06/595004.html>



■ 美国CDC发布与冷冻裹面包屑鸡肉制品有关的沙门氏菌感染调查通知

2021年6月2日，美国疾病预防控制中心（CDC）发布与冷冻裹面包屑鸡肉制品有关的沙门氏菌暴发的调查通知。

据了解，此次暴发已导致6个州的17人感染了沙门氏菌，8人已经住院，没有死亡的报道。对病人的采访和实验室检测信息表明，生的冷冻裹面包屑鸡肉制品很可能是这次疫情的源头。人们报告说购买了不同品牌的冷冻裹面包屑鸡肉制品。

美国CDC建议消费者避免食用生的冷冻裹面包屑鸡肉制品，建议在食用前安全地处理和烹饪这些产品。

美国CDC将及时更新后续相关信息。

原文链接: <http://news.foodmate.net/2021/06/595302.html>

■ 澳大利亚将从8月1日起暂停向巴西出口乳制品

2021年6月23日，澳大利亚农业、水和环境部发布MAA 2021-22号通知，自2021年8月1日起，将暂停向巴西出口乳制品。

据通知，巴西对乳制品出口有新的出口认证要求。从2021年8月1日起，乳制品卫生证书ZDBR01将无法用于向巴西出口牛奶。



梅里埃营养科学（中国） 诺安实力可 2021 年 06 月

和乳制品，直至另行通知。未能在 2021 年 7 月 31 日或之前打印相关证书将导致货物被拒绝或扣留。在谈判新证书之前，不得向巴西出口牛奶或乳制品。该部门将在协商新的健康证明时公布进一步的 MAA，以便恢复贸易。

原文链接：<http://news.foodmate.net/2021/06/597581.html>

法规标准

■ 美国修订酸奶标准

2021 年 6 月 11 日，美国 FDA 发布《废除低脂酸奶和脱脂酸奶标准并修订酸奶标准》的最终规则，该最终规则于 2021 年 7 月 12 日生效。

一、废除低脂酸奶和脱脂酸奶的标准

最终规则废除了低脂酸奶和脱脂酸奶标准，将其纳入 21 CFR § 130.10 中一般定义和标准的范围，该标准规定由于符合营养成分声明而与其他标准化食品不同的食品的要求。

二、修改酸奶的理化指标

最终规则将酸奶的可滴定酸度最小值由 0.9%修订为 0.7%并增加等效最大 pH 值 4.6。FDA 认为可滴定酸度最小值为 0.7%或等效最大 pH 值为 4.6 是合适的，因为它反映了当前的行业惯例并且更好



地满足了一些消费者的口味偏好。

三、扩大了酸奶的成分范围

与之前相比，最终规则允许基本乳制品成分（稀奶油、乳、部分脱脂乳和脱脂乳）的复原形式以及任何可选的安全适用的乳源成分。需要注意的是，用于复原的浓缩或干燥成分必须确保复原形式与稀奶油、乳、部分脱脂乳或脱脂乳没有显著差异。

四、确定了安全和适用成分的功能类别

最终规则确定了酸奶安全和适用成分的功能类别，包括特征性菌种、调味剂、色素添加剂、稳定剂、乳化剂和防腐剂，并将营养甜味剂清单替换为“营养碳水化合物甜味剂”。另外，FDA 支持酸奶市场上的许多创新，包括继续允许生产商对酸奶进行强化，例如添加维生素 A 和 D，只要它们满足强化要求。

五、修改酸奶命名要求

最终规则规定了酸奶所含活的和活性培养物的最低数量，以及允许可选的标签声明“包含活的和活性培养物”或类似声明。对于经过处理以灭活活性微生物的酸奶，标签上需要声明“不含活的和活性培养物”。

另外，FDA 删除“乳品原料经过培养后热处理的，应在食品名称后加括号‘（培养后热处理）’”的要求，因为 FDA 发现“培养后热





处理”一词并不能充分告知消费者酸奶在最终产品中是否仍含有活性和活性培养物；而且未来可能会开发除热处理以外的新技术来灭活性微生物，从而延长产品的保质期。“不含活的和活性培养物”的声明不应仅限于热处理酸奶，对于未经热处理但已用其他替代技术处理以灭活性微生物的产品，也应标识“不含活的和活性培养物”的声明以充分告知消费者。

原文链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/caBPCsefsJkVfg1HI2GYYg>

■ 《食品安全国家标准-稀奶油、奶油和无水奶油》与2010版标准比对解读

2021年6月2日，食品安全国家标准评审委员会秘书处发布《食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油（征求意见稿）》，意见征求截止2021年7月20日。与现行2010年标准相比，有哪些变化？

1. 术语和定义

修订稀奶油定义，仅允许添加食品添加剂或营养强化剂，与调制稀奶油作出区别。依据行业调研和实际需求，新增调制稀奶油的定义，允许添加其他食品原料但不得包括非乳源性脂肪。修订奶油和无水奶油的定义，删除“经发酵或不发酵”的表述，允许奶油添加其他食品原料，但不得添加非乳源性脂肪等。

关于此次修订中新增的“调制稀奶油”，国际食品法典委员会发布的《奶油和精制奶油法典标准》（CXS 288-1976）中也有相似的分类“调配稀奶油”，但与我国规定有所差异。在CXS 288-1976中，调配稀奶油是指乳制品调配而成的稀奶油，可加或不加饮用水，最终产品的特点与稀奶油所述产品的特点一致。此外，《奶油和精制奶油法典标准》（CXS 288-1976）还制定了其他的产品分类，如：复原稀奶油和预制稀奶油，且将预制稀奶油又细分为预包装液态奶油、搅打稀奶油、加压包装稀奶油、搅打的稀奶油、发酵稀奶油和酸化稀奶油。

2. 理化指标

新增调制稀奶油的理化指标要求，指标数值与稀奶油一致。将脂肪的检验方法修订为GB 5009.6，与检验方法标准的调整保持一致等。

3. 微生物限量

删除对致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）的限量规定，改为“致病菌应符合GB 29921的规定”。另，GB 29921正在修订，而乳制品已纳入其中。

4. 其他

新增“4 其他”，明确了术语间的等效性，主要包括：产品标签应标明产品类别；经发酵的稀奶油、调制稀奶油可称为发酵稀奶油、



发酵调制稀奶油；经人工调酸的稀奶油、调制稀奶油可称为酸化稀奶油、酸化调制稀奶油；经人工调酸的稀奶油、调制稀奶油可称为酸化稀奶油、酸化调制稀奶油；奶油也可称为黄油，无水奶油也可称为无水黄油。



目前，其他国家/地区相关的产品标法包括，中国台湾发布的《乳脂》（CNS 2878）和《奶油》（CNS 2877）；国际食品法典委员会发布的《黄油》（CXS 279-1971）、《奶油和精制奶油法典标准》（CXS 288-1976）和《乳脂肪制品法典标准》（CXS 280-1973）；美国发布的《乳及奶油》（21 CFR PART 131）；澳新发布的《奶油》（Standard 2.5.2）等。我国此次对稀奶油、奶油和无水奶油的标准征求意见稿，也是在调研其他国家/地区标法的基础上形成，相信正式发布实施后，将有利于我国该行业内产品的规范性和可操作性。



原文链接：<http://news.foodmate.net/2021/06/596772.html>

■ 日本修订进口畜禽肉随附卫生证书有关要求

2021年5月31日，日本厚生劳动省发布药生食输发0531第1号公告，修订进口畜禽肉随附卫生证书有关要求。主要修订内容包括：

1. 依据《食品卫生法》第十条第二款关于进口畜禽肉及其器官、肉制品（以下简称肉类等）的规定等，进口肉类须随附出口国官方卫生证书或复印机等卫生证明，否则肉类不得进口销售。



2. 根据《食品卫生法》第十条第一款的规定，为了防止食品卫生危害的发生，包括控制重要过程的措施，需要分别对牲畜和家禽确认其符合“出口产品采用与日本相同或更高标准”的要求；自2021年6月1日以后进口的肉类等产品的卫生证书应由日本政府允许进口的国家或地区主管部门出具。

3. 肉类进口时，若证明内容不完整，但若大使馆或日本政府已经记载追加了有关事项，在出示证明后，可以承认进口。

4. 在提交进口申报时，日本厚生劳动省在初次进口时或定期进行现场检查，积极了解实际卫生状况。

原文链接：<http://news.foodmate.net/2021/06/595409.html>

■ 韩国发布《食用肉中残留物质检查相关规定》部分修改征求意见稿

6月8日，韩国农林畜产食品部发布了第2021-212号公告，拟修改《食用肉中残留物质检查相关规定》的部分内容，其主要内容如下：

1. 将与食用肉残留物质检查相关用语从胴体变更为食用肉。
2. 修改部分在市、道畜产品检察机关制定检查计划案后，向农林畜产检疫本部部长报告的条款语句。



3.完善根据食用肉残留物质检查结果采取的必要措施。

以上意见征集时间截止至 2021 年 6 月 29 日。

原文链接: <http://news.foodmate.net/2021/06/595809.html>

■ 俄罗斯发布乳及乳制品原料中兽药残留量测定方法新标准

2021 年 5 月 20 日, 俄罗斯联邦技术法规和计量局发布 GOSTR59507-2021 号公告, 通过免疫学方法测定牛奶和乳制品原料抗生素和药用物质的残留含量新标准。主要内容如下:

(1) 该标准适用于生牛奶和乳制品原材料, 用免疫化学生物分析仪测定残留的抗生素和药用物质含量的免疫荧光方法;

(2) 在竞争性抗生素质量浓度范围 2.0 - 100.0 μ g/dm³ 的测量范围内, 使用竞争性酶联免疫吸附测定法确定抗生素残留含量的存在;

(3) 用于确定是否存在抗生素和药用物质残留含量的免疫色谱方法。

该标准自 2021 年 8 月 1 日起生效。

原文链接: <http://news.foodmate.net/2021/06/595050.html>



■ 韩国发布《生乳中残留物质检查相关规定》部分修改单

6 月 4 日, 韩国农林畜产食品部发布了第 2021-45 号告示, 修改《生乳中残留物质检查相关规定》的部分内容, 其主要内容如下:

1.调整残留物质检查结果报告对象和周期。

•调整为责任兽医只向市、道的畜产品试验、检查机关负责人报告日常检查业绩、不合格生乳措施结果及残留原因调查结果等。

* (现行) 向市、道畜产品试验、检查机关负责人及农林畜产检疫本部部长报告。

•调整市、道畜产品试验、检查机关负责人及农林畜产检疫本部部长的报告周期。(各季度→半年)

2.更改残留物质检查结果的相关报告附页格式。

原文链接: <http://news.foodmate.net/2021/06/595539.html>

■ 欧盟制定动物源性食品中药物残留分析方法规范条例

2021 年 5 月 21 日, 欧盟官方公报发布委员会执行条例 (EU)



梅里埃营养科学（中国） 诺安实力可 2021 年 06 月

2021/808 号《动物源性食品等产品中药物残留分析方法规范》。

规范包含正文及两个附件，正文主要内容包括：使用范围和术语定义，对于样品检测所用方法的要求，实验室质量控制规定、结果分析、取样要求等；

附件 1 中列出了对于各类分析方法的检测精度要求；

附件 2 规定了对于动物源性食品等产品的官方取样程序和处理方法。

该条例替代法规 2002/657/EC 和 98/179/EC，自欧盟官方公报发布 20 日起生效。

原文链接：<http://news.foodmate.net/2021/06/595065.html>

