

农业农村部办公厅关于印发 2023 年畜禽屠宰质量安全风险监测计划的通知

宁夏化学分析测试协会关于《富硒羊肉》团体标准征求意见的通知

市场监管总局发布关于明确再制干酪和干酪制品生产许可有关事项的通知

疑受克罗诺杆菌污染 美国召回 145000 罐婴儿配方奶粉

欧盟发布排酸肉微生物安全报告

美国将非 O157 产志贺毒素大肠杆菌检测扩展到其他生牛肉产品

韩国发布《畜产品进口卫生评估程序的详细标准》部分修改征求意见稿

澳大利亚拟修订供人类消费的乳制品相关的生物安全风险

美国拟批准鱼和水产品安全加工和进口程序

美国修订肉类产品标签声明验证的抽样要求

巴西发布动物源性食品命名法规

美国发布牛分割肉和修剪肉采用布质工具采样方法以代替 N60 切割式采样方法

澳新拟批准在婴儿配方食品中自愿使用四种人乳低聚糖成分作为营养物质

BETTER FOOD. BETTER HEALTH. BETTER WORLD.

目 录

■ 聚焦国内.....	3
■ 农业农村部办公厅关于印发 2023 年畜禽屠宰质量安全风险监测计划的通知.....	3
■ 宁夏化学分析测试协会关于《富硒羊肉》团体标准征求意见的通知.....	3
■ 市场监管总局发布关于明确再制干酪和干酪制品生产许可有关事项的通知.....	3
■ 国际风云.....	4
■ 疑受克罗诺杆菌污染 美国召回 145000 罐婴儿配方奶粉.....	4
■ 欧盟发布排酸肉微生物安全报告	4
■ 美国将非 O157 产志贺毒素大肠杆菌检测扩展到其他生牛肉产品	5
■ 标准法规.....	5
■ 巴西发布未经热处理的蛋及蛋制品命名法规.....	5
■ 丹麦拟修订乳制品法规	6
■ 加拿大批准一种乳糖酶用于低乳糖酶制剂和部分乳制品.....	6
■ 美国将沙门氏菌计数和有氧计数指标测试方法扩展到其他家禽产品.....	6
■ 欧盟批准海泡石粘土作为反刍动物和鲑鱼等物种的饲料添加剂.....	6
■ 韩国发布《畜产品进口卫生评估程序的详细标准》部分修改征求意见稿.....	7
■ 澳大利亚拟修订供人类消费的乳制品相关的生物安全风险.....	7
■ 美国拟批准鱼和水产品安全加工和进口程序.....	7
■ 美国修订肉类产品标签声明验证的抽样要求.....	7
■ 巴西发布动物源性食品命名法规	8
■ 美国发布牛分割肉和修剪肉采用布质工具采样方法以代替 N60 切割式采样方法	8
■ 澳新拟批准在婴儿配方食品中自愿使用四种人乳低聚糖成分作为营养物质.....	8

■ 聚焦国内

■ 农业农村部办公厅关于印发 2023 年畜禽屠宰质量安全风险监测计划的通知

各省、自治区、直辖市农业农村（农牧）、畜牧兽医厅（局、委），新疆生产建设兵团农业农村局，中国动物疫病预防控制中心（农业农村部屠宰技术中心）、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研究所：

为加强畜禽屠宰质量安全监管，提高畜禽产品质量安全水平，根据《中华人民共和国畜牧法》，我部组织制定了《2023 年畜禽屠宰质量安全风险监测计划》。现印发你们，请结合实际抓好落实。

农业农村部办公厅

2023 年 2 月 9 日

附件：

- [农业农村部办公厅关于印发 2023 年畜禽屠宰质量安全风险监测计划的通知 农办牧（2023）3 号.doc](#)

原文链接：http://www.moa.gov.cn/govpublic/xmsyj/202302/t20230213_6420415.htm

■ 宁夏化学分析测试协会关于《富硒羊肉》团体标准征求意见的通知

各相关单位：

按照宁夏化学分析测试协会团体标准工作程序，标准起草组已完成《富硒羊肉》团体标准征求意见稿的编制工作。现按照我协会《团体标准制修订程序》要求，公开征求意见。请有关单位及专家提出宝贵意见，并将征求意见表（附件）于 2023 年 3 月 6 日前反馈给秘书处。

联系人：张小飞

电 话：13995098931


邮箱：1904691657@qq.com

宁夏化学分析测试协会

2023 年 2 月 6 日

 [关于团标征求意见函 -2023.2.6.pdf](#)

 [富硒羊肉-征求意见稿.pdf](#)

 [团标表格 7-专家意见表.doc](#)

原文链接：<http://www.ttbz.org.cn/Home/Show/50822>

■ 市场监管总局发布关于明确再制干酪和干酪制品生产许可有关事项的通知

2022 年 12 月 26 日，由于新修订的《食品安全国家标准再制干酪和干酪制品》（GB25192—2022，以下简称新标准）将于 2022 年 12 月 30 日实施。为做好执行新旧标准的衔接，严格再制干酪和干酪制品生产许可，

市场监管总局发布关于明确再制干酪和干酪制品生产许可有关事项的通知，内容主要涉及以下方面：（1）生产许可分类。新标准按照原料干酪的比例，将旧标准规定的再制干酪类产品划分为再制干酪和干酪制品。新标准对仅添加 15%~50%干酪的产品明确为干酪制品，对添加 50%以上干酪的产品明确为再制干酪。根据新标准有关要求，将《市场监管总局关于修订公布食品生产许可分类目录的公告》（国家市场监督管理总局公告 2020 年第 8 号）中食品类别“乳制品”下的品种明细“再制干酪”调整为“再制干酪和干酪制品”。自 2022 年 12 月 30 日起，乳制品生产许可相关工作按照调整后的品种明细-7-执行；（2）生产许可变更。2022 年 12 月 30 日之前，已取得再制干酪食品生产许可证的企业，其再制干酪产品符合新标准中有关再制干酪规定的，不需要申请生产许可变更；其再制干酪产品不符合新标准中有关再制干酪规定的，若仍保持干酪比例为 15%~50%的，应选择“干酪制品”申请许可变更；若不申请生产许可变更，应将干酪的比例提高到 50%以上。申请许可变更时，企业声明生产条件未发生变化的，可以不再进行现场核查。干酪制品生产许可审查要求参照《企业生产乳制品许可条件审查细则（2010 版）》中再制干酪有关要求执行。2022 年 12 月 30 日前生产的再制干酪产品可销售至保质期结束；（3）包装材料使用。新标准实施后，如企业生产的再制干酪产品，旧版包装材料上标示内容仅涉及执行的食品安全国家标准年代号和干酪比例与新标准规定不一致，应当向当地县级市场监管部门报告后，可将旧版包装材料延期使用至 2023 年 6 月 30 日。

原文链接：<http://www.tbt.org.cn/warningDetail.html?id=YHu3qB5A11o8qIHwoTAVzLNbnba6LFVIm4dRpPO>

■ 国际风云

■ 疑受克罗诺杆菌污染 美国召回 145000 罐婴儿配方奶粉

据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，2023 年 2 月 20 日，美国 FDA 发布召回通报称，某品牌正在召回两批次婴儿配方奶粉，因为产品可能受克罗诺杆菌污染。

受召回产品装在 12.9 盎司的容器中，是在 2022 年 8 月至 9 月期间生产的，保质期到 2024 年 3 月 1 日。这些产品在美国、关岛和波多黎各全国的零售店销售。受影响的批次可以通过罐子底部的数字来识别。召回的产品批次为 ZL2HZF 和 ZL2HZZ，UPC 代码均为 300871214415。

此次召回不影响其他批次的该款产品和此公司的其他产品。

目前，没有任何关于食用这些产品出现疾病的报告。美国 FDA 建议消费者将其退回购买商店换取全额退款。

原文链接：

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/reckitt-recalls-two-batches-prosobee-129-oz-simply-plant-based-infant-formula-because-possible>

■ 欧盟发布排酸肉微生物安全报告

2023 年 1 月 20 日，欧洲食品安全局（EFSA）发布《排酸肉（熟成肉）微生物安全报告》

(10.2903/j.efsa.2023.7745)，对影响排酸肉安全的相关因素进行了评估。《报告》称，对干式排酸牛肉和湿式排酸牛肉、猪肉、羊肉中微生物危害以及腐败菌影响进行了检查。湿式排酸肉涉及真空包装肉类存储和冷冻，干式排酸牛肉指牛肉无包装冷冻数周或数月而造成牛肉表面发干，需要在食用制备前切割掉。

《报告》认为在排酸过程中相关病原体和腐败菌会生长、生存下来，包括产志贺毒素大肠杆菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单增李斯特菌、产肠毒素耶尔森氏菌、弯曲杆菌、梭状芽孢杆菌。干式排酸肉在排酸过程中其表面温度不得超过 3℃；如果排酸在 3℃或更低温度下排酸达 35 天，则干式排酸牛肉可被视作与新鲜牛肉一样安全。湿式排酸肉进行了真空包装，冷冻储藏超过 14 天（牛肉），猪肉和羊肉还要再多冷冻储藏 4 天以上。《报告》还说明了相关关键参数，如表面 pH 值、水分活性、肉类温度等，其可影响病原体、腐败菌、霉菌、霉菌毒素的生存和生长。据分析，主要的微生物危害是单增李斯特菌（适用所有肉类）、小肠结肠炎耶尔森氏菌（适用猪肉）。《报告》称，在明确和受控条件下进行排酸可达到相同或较低水平的微生物、腐败菌危害。

原文链接：<http://www.tbt.org.cn/warningDetail.html?id=Bdga2eHSxqRm74rAtpgqHgG9WNDMjr4UjBkFA8U>

■ 美国将非 O157 产志贺毒素大肠杆菌检测扩展到其他生牛肉产品

2023 年 1 月 27 日，美国食品安全检验局（FSIS）发布 06-23 号通知，将非 O157 产志贺毒素大肠杆菌（STEC）检测扩展到其他生牛肉产品。有效期至 2024 年 2 月 1 日。主要内容如下：（1）自 2023 年 2 月 1 日起，增加对六种非 O157 产志贺毒素大肠杆菌的常规验证测试，从牛肉制造边角料扩展到碎牛肉、切碎牛肉和其他生碎牛肉成分；并且将 O157 产志贺毒素大肠杆菌和非 O157 产志贺毒素大肠杆菌报告的结果合并为一个“产志贺毒素大肠杆菌”；（2）增加 6 种非 O157 产志贺毒素大肠杆菌（O26、O45、O103、O111、O121 和 O145）实施常规验证测试。这些产品包括生碎牛肉（MT43），切碎牛肉（MT65），其他生碎牛肉成分（MT64），进口碎牛肉样品（MT08）以及所有相关的后续抽样。所有生牛肉样品也都经过沙门氏菌的检测。

原文链接：<http://www.tbt.org.cn/warningDetail.html?id=B4Tz1u2rdpBIws0rqFMSKv8nC0fEJ55C1QAzERY>

■ 标准法规

■ 巴西发布未经热处理的蛋及蛋制品命名法规

2023 年 2 月 8 日，巴西政府公报发布 SDA 第 747 号法令，即《未经热处理的蛋及蛋制品命名法规》。该法规适用于未经热处理的鸡蛋及食品工业用途蛋制品（包括冷冻蛋黄、蛋清、全蛋等产品）的官方命名。主要内容包括定义和术语、鸡蛋及蛋制品命名要点（如允许在产品标签上注明涉及特定生产系统或其他特性的信息（如禽禽散养或圈养信息、产地信息等）、鸡蛋同时应注明产品颜色和以重量为参数的等级信息、食品工业用蛋制品标签无需注明颜色和重量信息等）。该法令自 2023 年 3 月 1 日起生效。

原文链接：<https://xmtbt-sps.xmeport.cn/news-detail.html?id=69951>

■ 丹麦拟修订乳制品法规

2023年2月6日，丹麦兽医和食品局发布 2023-29-31-00478 号咨询文件，拟修订乳制品法规，意见反馈期截至 2023 年 2 月 23 日。主要修订内容如下：（1）更新了具有奶酪特性的附件 4。附件 4 规定了可以使用的奶酪名称范围，必须是要满足每种奶酪特性的条件；（2）删除瑞士浓味干酪、干奶酪的特性。瑞士浓味干酪、干奶酪的定义、组成（脂肪、水分）、外观属性等。

原文链接：<http://www.tbt.org.cn/warningDetail.html?id=WxcSzMLbDBFAC8BeQT3xmFT4iDXf7eTEz81ebB1>

■ 加拿大批准一种乳糖酶用于低乳糖酶制剂和部分乳制品

2023年2月6日，加拿大卫生部发布 NOM/ADM-0193 号文件，拟修订允许使用的食品酶清单，批准来自枯草芽孢杆菌 DH617 的乳糖酶（lactase）用于低乳糖酶制剂和部分乳制品。

据了解，目前加拿大已批准其他来源的乳糖酶用于低乳糖酶制剂和部分乳制品。然而，尚未批准枯草芽孢杆菌 DH617 作为任何酶的来源生物。

此次修订自 2023 年 2 月 6 日起生效。

原文链接：<http://www.tbt.org.cn/warningDetail.html?id=muNvTZR6sGPBrRHCYuHC5AQQpufCZob2cWYl5Hk>

■ 美国将沙门氏菌计数和有氧计数指标测试方法扩展到其他家禽产品

2023年2月3日，美国食品安全检验局（FSIS）宣布将沙门氏菌计数和有氧计数指标测试方法扩展到其他家禽产品。在 2022 年 8 月至 2022 年 11 月期间，FSIS 在鸡胴体研究性采样项目中使用了沙门氏菌计数和有氧计数指标分析方法，比较了干预前和干预后的鸡胴体。从 2023 年 1 月 30 日开始，这两种分析方法被应用到鸡肉块漂洗液中。这两种分析方法将于 2023 年 2 月 27 日应用于碎鸡肉，在 2023 年 4 月 3 日之前应用于碎火鸡肉。从这些分析中产生的数据将进一步用于鸡肉块和碎鸡肉的抽样结果分析。

原文链接：<http://www.tbt.org.cn/warningDetail.html?id=eqqS2vqo5wrEiN2LhwHQm4UVedH55s7kqPONGY1>

■ 欧盟批准海泡石粘土作为反刍动物和鲑鱼等物种的饲料添加剂

据欧盟官方公报消息，2023年2月8日，欧盟委员会发布法规（EU）2023/263 号条例，根据欧洲议会和理事会法规（EC）No 1831/2003，批准海泡石粘土（sepiolitic clay）作为反刍动物、断奶和育肥猪、鲑鱼和育肥鸡的饲料添加剂。

根据附件中规定的条件，这种添加剂被授权作为动物添加剂的所属类别为“技术添加剂”，功能组别为“粘合剂”和“抗结块剂”。授权结束日期为 2033 年 2 月 28 日。本条例自发布之日起第二十天生效。

原文链接：https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=uriserv:OJ.L_.2023.037.01.0001.01.ENG

■ 韩国发布《畜产品进口卫生评估程序的详细标准》部分修改征求意见稿

2月2日，韩国食品药品安全部（MFDS）发布了第2023-053号公告，拟修改《畜产品进口卫生评估程序的详细标准》部分内容，其主要修改内容如下：

1. 明确蛋制品中可并列标示全蛋液、蛋清液、蛋黄液、全蛋粉、蛋白粉、蛋黄粉的汉字名称以便于理解。

2. 将该法规的有效期限修订为审查期，即自2023年7月1日起，食药部每3年（具体为每3年后的6月30日前）对本规定的有效性进行审查，并采取改进等措施。

以上意见征集时间至2023年2月22日。

原文链接：<http://news.foodmate.net/2023/02/652758.html>

■ 澳大利亚拟修订供人类消费的乳制品相关的生物安全风险

2023年1月31日，澳大利亚农业、渔业和林业部发布咨询文件，拟修订供人类消费的乳制品相关的生物安全风险。意见反馈期截至2023年3月31日。主要内容如下：（1）未被澳大利亚卫生部确认为无口蹄疫或块状皮肤病或羊痘的国家扩大风险管理措施；（2）对羊或山羊来源的进口乳制品（奶酪除外）中增加小反刍动物鼠疫病毒风险管理措施；（3）黄油不再与其他乳制品分开考虑。

原文链接：<http://www.tbt.org.cn/warningDetail.html?id=rta8CuVmkeXP0881xg9hBAixRIbFpw71bIYX8L>

■ 美国拟批准鱼和水产品安全加工和进口程序

2023年1月31日消息，美国食药局（FDA）发布2023-02051号公告，拟批准鱼和水产品安全加工和进口程序。21CFR第123部分中的法规要求将危害分析和关键控制点（HACCP）原则应用于海产品加工；HACCP是一种危害控制系统，旨在帮助确保食品安全；要求海产品的加工商和进口商收集和记录相关信息，包括准备危害分析和HACCP计划、承担并准备纠正措施的记录、重新评估危害分析和HACCP计划、核实进口的合规性并准备核查活动的记录、记录关键控制点的监控、承担并准备由于偏离临界限值而采取的纠正措施记录、维护过程监控仪器校准以及任何定期最终产品和过程测试的执行记录、维护卫生控制记录、保留记录，以验证他们提供的进口到美国的鱼类和渔业产品是按照HACCP和第123部分中规定的卫生规定加工的、准备新的书面核查程序，以核实进口的合规性。公开征询公众意见，意见反馈期为30天。

原文链接：<http://www.tbt.org.cn/warningDetail.html?id=JMdZv7RcU8mMiXK44vkik3IgPeHyHnxSZNw18zd>

■ 美国修订肉类产品标签声明验证的抽样要求

2023年1月30日，美国食品安全检验局（FSIS）发布07-23号通知，修订肉类产品标签声明验证的抽样要求。自发布之日实施，有效期为2024年2月1日。主要内容：根据联邦肉类和家禽产品检验条例，要求所有肉类和家禽产品（无论是否磨碎或添加调味料）都要有营养标签；为了程序验证企业营养标签是否

符合要求，需进行抽样并进行分析；已制订对生碎牛肉进行脂肪和钠含量分析、即食产品进行大豆成分的分析、生鸡肉部分进行抗生素残留检测计划；现增加对生碎牛肉进行激素残留的抽样检测。

原文链接：<http://www.tbt.org.cn/warningDetail.html?id=ueyFFDQWxjCFkXqGzvyK0eF4L4m9l2op897gKFM>

■ 巴西发布动物源性食品命名法规

2023年1月30日，巴西政府公报发布 SDA 第 744 号法令，即《动物源性食品命名法规》。该法规适用于来源于允许屠宰的动物品种、并且未经进一步加工的动物源性食品的官方命名。主要内容包括定义和术语、各类动物源性食品的命名要点（如产品官方名称后可以加标销售名称以提供更多产品信息、切块猪肉产品应注明是否含皮肤、官方名称后应注明屠体类别（如鸡翅、鸡肉（不含内脏）、命名为“加工用肉”的产品只能专门用于制造经烹饪或灭菌热处理的肉制品等）。该法令自 2023 年 3 月 1 日起生效。

原文链接：<http://www.tbt.org.cn/warningDetail.html?id=1WV2B1eWi4F9JXf4Rov.jJCnbGnzhoEx9xtDayUq>

■ 美国发布牛分割肉和修剪肉采用布质工具采样方法以代替 N60 切割式采样方法

2023年1月27日，美国食品安全检验局（FSIS）发布《牛分割肉和修剪肉采用布质工具采样方法以代替 N60 切割式采样方法》（通报文号为 FSIS05-23），其实施日期为 2023 年 2 月 1 日，实施截止日期为 2024 年 2 月 1 日。该《方法》要求对美国国产牛分割肉和修剪肉日常验证性采样采用布质工具采样技术，以代替 N60 切割式采样方法。进口企业继续根据 MT51 规定使用 N60 切割式采样技术对牛分割肉进行采样，无论产品是否冷冻或解冻，以保证进口企业采样工作的连续性。FSIS 进行了牛肉表面现场采样研究，以确定非破坏性牛肉表面采样方法（即布质工具采样方法）是否可以未加工牛分割肉进行验证性采样，研究发现采用布质工具采样方法和采用 N60 切割式采样方法是等效的。

原文链接：<http://www.tbt.org.cn/warningDetail.html?id=M62gB38.jFnxx4aYvoHdf5ErIehgD6M31085I6.jH>

■ 澳新拟批准在婴儿配方食品中自愿使用四种人乳低聚糖成分作为营养物质

据澳新食品标准局(FSANZ)消息，2023年1月19日，澳新食品标准局发布 226-23 号通知，其中 A1265 号申请，申请批准在婴儿配方食品中自愿单独或组合使用四种人乳低聚糖成分作为营养物质。

据了解，这四种成分为 2'-岩藻糖基乳糖/二岩藻糖乳糖（2'-FL/DFL）混合物、乳糖-N-四糖、6'-唾液乳糖钠盐和 3'-唾液乳糖钠盐，是通过微生物发酵生产的。

原文链接：

<https://www.foodstandards.gov.au/code/applications/Pages/A1265-%e2%80%932%27-FL-DFL%2c-LNT%2c-6%27-SL-sodium-salt-and-3%27-SL-sodium-salt-for-use-as-nutritive-substances-in-infant-formula-products-.aspx>