

乳及乳制品月刊

- 国内法规、标准及行业动态
- 国际法规与标准动态

NO.202611

目 录

国内法规、标准及行业动态 3

市场监管总局关于公开征求《中华人民共和国食品安全法（修订草案征求意见稿）》意见的公告 3
《中华人民共和国食品安全法（修订草案征求意见稿）》答记者问 3
农业农村部关于印发《全国农产品品质提升“十五五”规划》的通知 7
海关总署关于《进口食品进出口商备案管理规定》的解读 8
中央政法委有关负责同志解读《关于依法从严查处危害食品安全违法犯罪的意见》 9
陕西省人民政府办公厅关于印发奶羊产业扩量提质增效行动方案（2026-2030 年）的通知 11
特殊医学用途婴儿乳蛋白部分水解配方，针对适用的特殊医学状况人群方面应提供哪些材料？ 11
特殊医学用途婴儿乳蛋白深度水解配方，针对适用的特殊医学状况人群方面应提供哪些材料？ 12
关于公开征求 D-阿洛酮糖-3-差向异构酶等 6 种食品添加剂新品种意见 12
咨询答复|青海局关于“调制羊乳粉中是否可以添加牛初乳粉”的回复 13
中华人民共和国农业农村部公告第 1079 号 13
西北农林科技大学动科学院奶羊产业技术创新团队在绵羊乳风味品质的遗传与瘤胃微生态基础研究中取得新进展 14
中国奶业协会团体标准复审会圆满召开 15

国际法规与标准动态 17

感官风味异常 法国出口婴幼儿成长奶被通报 17
加拿大公布粗瘤菌蛋白通过新食品原料审核 17
俄鄂木斯克州将修建一座专门面向中国出口的乳制品厂 17
哈萨克斯坦出台巴氏杀菌驼奶国家标准 助力乳制品企业拓展产品种类和出口市场 18
检出大肠杆菌 意大利出口生乳奶酪被通报 18
FDA《2026 食品法典》全解：十大关键变化与食品安全新趋势 19
欧盟修订苯醚甲环唑在某些产品中的最大残留限量 21
美国 FDA 允许使用盐替代品降低标准化食品钠含量 22
美国批准维生素 D2 非活性面包酵母作为食品维生素 D2 来源 23
美国 FDA 授权四种动物药紧急使用 24
欧盟修订 6 种农药最大残留限量，输欧农产品企业请关注 24
丹麦食品管理局发布指南草案，明确即食食品中单核细胞增生李斯特菌的分类、保质期评估与文档要求 27
泰国拟修订牛乳法规 29
美国拟更新婴儿配方奶粉要求 30
欧盟就 S-乙酰-L-谷胱甘肽作为新型食品发布安全科学意见 31

国内法规、标准及行业动态

市场监管总局关于公开征求《中华人民共和国食品安全法（修订草案征求意见稿）》意见的公告

为认真贯彻落实习近平总书记关于食品安全“四个最严”重要指示精神，保障公众身体健康和生命安全，市场监管总局研究起草了《中华人民共和国食品安全法（修订草案征求意见稿）》，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，意见反馈截止日期为 2026 年 11 月 10 日。公众可通过以下途径和方式提出意见：

一、通过登录市场监管总局官方网站（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 hongle@samr.gov.cn，邮件主题请注明“《中华人民共和国食品安全法（修订草案征求意见稿）》公开征求意见”。

三、通过信函邮寄至北京市海淀区马甸东路 9 号市场监管总局食品协调司（邮政编码：100088），并在信封上注明“《中华人民共和国食品安全法（修订草案征求意见稿）》公开征求意见”字样。

附件：1.中华人民共和国食品安全法（修订草案征求意见稿）

2.《中华人民共和国食品安全法（修订草案征求意见稿）》修订说明

市场监管总局

2026 年 10 月 10 日

原文链接：https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/art/2026/art_2e2247ea7dff408da28ae047b1bd96f5.html

《中华人民共和国食品安全法（修订草案征求意见稿）》答记者问

近日，市场监管总局就《中华人民共和国食品安全法（修订草案征求意见稿）》（以下简称《征求意见稿》）面向社会公开征求意见。市场监管总局食品协调司负责人就推动《中华人民共和国食品安全法》修改的有关问题回答了记者提问。

问：请介绍一下食品安全法修改的主要考虑？

答：现行食品安全法于 2009 年颁布实施，并于 2015 年进行了全面修订。食品安全法实施以来，为规

范食品生产经营活动、防范化解风险、强化监管执法构筑了有效的法治屏障。随着近年来经济社会发展，食品安全工作面临新问题、新任务、新挑战。

（一）党中央、国务院对食品安全工作作出新部署。党的二十大报告提出强化食品安全监管，党的二十届三中全会要求完善食品安全责任体系，党的二十届四中全会明确强化食品安全全链条监管；《中共中央、国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》《地方党政领导干部食品安全责任制规定》《中共中央办公厅、国务院办公厅关于进一步强化食品安全全链条监管的意见》等文件对食品安全工作作出一系列部署要求，需要以法治手段保障贯彻落实。

（二）食品安全法贯彻实施中面临新问题。2025 年，全国人大常委会组织开展食品安全法执法检查时指出，尽快启动食品安全法全面修订工作，压实网络食品交易平台经营者的审核责任，加强食品安全检查队伍建设，加快建立“互联网+人工智能”监管模式，明确进口食品实施合格评定制度等。

（三）食品安全监管实践遇到新挑战。当前，生鲜电商、餐饮外卖、直播带货等食品新业态蓬勃发展，但相关法律滞后，容易出现监管盲区；有的网络食品交易平台经营者将总部所在地以外的分支机构撤销，导致市场监管部门异地执法难，消费者维权难；“小过重罚”案件社会反响较大。这些新挑战迫切需要完善法律的相关规定。

问：食品安全法修改的主要内容是什么？

答：《征求意见稿》主要修改内容包括五个方面：

（一）压实主体责任。规定食品生产经营企业、网络食品交易平台经营者应当按照规定配备食品安全总监、食品安全员，明确岗位职责，加强培训考核。要求食品生产企业建立食品生产过程控制记录制度。设立邮政快递企业实名收寄、收寄验视、过机安检制度。规范委托生产行为，明确委托方、受托方资质条件。

（二）加强重点领域监管。增设“学校食品安全”专节，确立校长（园长）负责制，建立中小学、幼儿园集中用餐陪餐制度。增设“网络食品经营”专节，实行分级备案管理，明确平台、直播间运营者、直播营销人员等各方主体责任。明确跨境电商企业承担跨境电商进口食品、食品添加剂、食品相关产品安全主体责任。严格进出口食品监管，将进出口食品添加剂、食品相关产品纳入海关监管范围。

（三）优化食品安全管理制度。将食品安全风险监测范围拓展至食品添加剂、食品相关产品。将婴幼儿辅助食品纳入特殊食品监管，实施备案管理。规范食品标签与商业宣传，严禁虚假误导。严格食品检验管理，规范委托检验行为。

（四）强化智慧监管。推动“互联网+人工智能”监管应用，明确食品生产经营企业应当在食品生产经

营关键风险环节安装监控设备，并将实时监控视频信息接入县级以上地方人民政府市场监督管理部门信息系统。赋予监管部门物联网监控、视频巡查等非现场检查权限。

（五）完善法律责任体系。按违法类型分类设定差异化处罚幅度。严格落实“处罚到人”，对故意违法、性质恶劣、违法行为造成严重后果的责任人员实施处罚。补全新增义务对应的处罚条款，提高违法成本。实行食品安全信用管理制度，实施跨部门失信惩戒。

问：《征求意见稿》专设“学校食品安全”一节，是出于什么考虑？

答：校园食品安全供餐体量巨大、用餐群体敏感、社会关注程度高，事关师生的身体健康和生命安全，一直是食品安全工作的重中之重。针对“校园餐”突出问题，市场监管总局持续加大整治力度，特别是2024年以来，在中央纪委国家监委的统筹指导下，市场监管总局会同教育部连续部署开展“校园餐”突出问题专项整治，采取超常规工作措施，加大监督检查力度，健全完善制度机制，有力提升了校园食品安全保障水平。

在不断强化校园食品安全监管工作的同时，一方面，我们发现现行食品安全法对校园食品安全只作了原则性的规定，仅靠部门规章或者规范性文件权威性不够、刚性约束不足，有必要通过进一步提升立法层级，强化法律刚性约束；另一方面，在推动“校园餐”突出问题专项整治过程中，我们探索形成了一套行之有效的工作措施，有必要将其上升为法律规定，进一步固化治理成果。

此次食品安全法的修订围绕压实校长（园长）“第一责任人”责任、规范供餐模式选择、管理人员配备履职、严格食材采购验收、加强承包经营管理、落实陪餐要求等关键环节，专设了“学校食品安全”一节，目的就是巩固拓展“校园餐”整治成果，通过完善顶层设计筑牢校园食品安全法治保障基础。

问：在修订食品安全法时强调入网商户应当以视频形式向社会实时公开餐饮食品加工制作过程，请问是怎样的考虑？

答：近年来，我国网络餐饮行业呈现爆发式增长态势，已成为餐饮消费核心增长极，“点个外卖”已成为居民日常消费方式。但与此同时，无合法经营资质的“幽灵外卖”、线上公示信息与线下实际情况不符等问题也随之而来。现行政策法规对实施“明厨亮灶”仅为鼓励倡导，监管缺乏强有力的法律依据，必须采取有力举措进一步强化网络餐饮食品安全监管。

一是有力保障消费者知情权、选择权的需要。通过实施“明厨亮灶”，要求广大餐饮服务提供者以透明、视频等方式，主动公开餐饮食品加工制作过程，使得消费者在点单时也能够看到后厨环境、人员操作等情况，消费者选择餐饮服务提供者的依据更多，信息透明度逐步提升，可以较好满足人民群众的食品安全消费需求。

二是有力提升餐饮服务提供者合规经营水平的需要。实施“明厨亮灶”，有助于推动餐饮服务提供者告别侥幸心理，引导从业人员养成良好操作习惯，不断改善后厨环境卫生状况，促进提升餐饮服务提供者自我约束、合规经营的意识。同时也有助于遏制外卖商户线上展示与线下环境不符的问题，营造良好的市场秩序。

三是有力增强食品安全监管能力水平的需要。面对日均上亿单的海量交易和近千万级别的商户主体，传统监管方式难以快速高效发现食品安全问题。通过实施“互联网+明厨亮灶+AI 监管”，运用人工智能自动抓取后厨违规行为，可以有效减少人工巡查压力，精准发现隐蔽性风险。

问：将婴幼儿辅助食品纳入特殊食品范围，实施备案管理有什么考虑？

答：婴幼儿辅助食品是供给 6 月龄至 36 月龄较大婴儿和幼儿食用的婴幼儿谷类辅助食品、婴幼儿罐装辅助食品、辅食营养补充品。2015 年修订的食品安全法明确了婴幼儿配方食品作为特殊食品实施严格监督管理，婴幼儿辅助食品与婴幼儿配方食品具有共同的适用人群，作为婴幼儿的重要营养来源，应采用同样严格的监督管理模式对其加强监管，因此有必要将其明确纳入特殊食品范围。

鉴于婴幼儿辅助食品（如米粉、果泥、营养补充品）的设计初衷是作为母乳或婴幼儿配方食品的补充，通常以谷物、豆类、果蔬等为基础原料，针对性地添加铁、锌、钙或维生素等几种关键营养素，配方组成相对简单，通过实施备案管理，可以较好保障婴幼儿辅助食品质量安全。

问：《征求意见稿》要求网络食品交易平台经营者应当在开展网络食品交易的省级区域设立分支机构或者办事处的考虑是什么？

答：当前，网络销售食品、网络餐饮等新业态蓬勃发展，已成为群众日常生活的重要方式，但平台跨区域运营带来的监管难题日益凸显。大型网络食品交易平台的管理机构、运营团队普遍集中在注册地，在业务覆盖省份大多未设立固定分支机构或者办事处，仅依靠区域负责人、业务人员兼职或者外包代理等方式履行实际运营和食品安全管理职责，相关人员普遍缺少后台数据调取、商家处置、隐患整改等管理权限，难以支撑对入网商户的常态化食品安全管理和现场核查处置工作。

同时，平台线上商家体量大、迭代快，发生异地违规经营时，由于平台注册地与违法行为发生地分离，监管部门虽可依法查处入网商家，但对平台追责需经住所地管辖、跨省协查等程序，周期长、成本高，跨区域溯源管控难度大。2025 年，全国人大常委会在食品安全法执法检查时指出：“有的头部第三方网络平台将总部所在地以外的分支机构撤销，导致市场监管部门异地执法难，消费者维权难。”为打破跨区域监管执法壁垒，压实平台属地责任，本次修订增加了平台经营者在开展网络食品交易的省级行政区域设立分支机构

或者办事处的要求。主要考虑以下几方面：

一是压实平台主体责任。本次修法是对已有制度实践的固化和提升，推动平台完善属地食品安全管理机制、补齐责任短板，督促属地运营机构常态化开展入网商家资质审核、日常巡检、风险排查、隐患整改等工作，从源头防范不合格食品流入市场、流向餐桌。

二是提升处置响应能力。在业务覆盖的省级行政区域设立分支机构或办事处，可快速响应本地消费投诉，就地处置食品安全突发事件，缩短风险处置链条，第一时间排查处置食品安全风险隐患，高效化解消费者食品安全诉求，提升平台食品安全管理水平。

三是提升监管服务效能。明确平台在开展业务的省级行政区域设立一个机构，由省级市场监管部门统一规范报告事项、统一数据调取要求，就近指导平台和入网商家规范经营，避免多头对接、重复报送，有利于促进平台合规健康发展。同时，也可打通跨区域线上线下一体化监管堵点，对平台的违法行为及时查处，守护好人民群众“舌尖上的安全”。

问：关于修改食品安全法，下一步有哪些打算？

答：下一步，市场监管总局将根据公开征求意见反馈情况完善《征求意见稿》，按照立法程序要求加快推动修订进程，为规范食品生产经营活动、防范化解风险、强化监管执法、维护人民群众食品安全提供坚实的法治保障。

原文链接：

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/xwxcs/art/2026/art_46740d9d9477462fa0e38a2096127c35.html

农业农村部关于印发《全国农产品品质提升“十五五”规划》的通知

各省、自治区、直辖市农业农村（农牧） 厅（局、委），新疆生产建设兵团农业农村局：

现将《全国农产品品质提升“十五五”规划》印发给你们，请结合实际认真贯彻落实。

农业农村部

2026 年 9 月 28 日

附件：农业农村部关于印发《全国农产品品质提升“十五五”规划》的通知.pdf

原文链接：https://www.moa.gov.cn/govpublic/ncpzlaq/202610/t20261026_6488926.htm

海关总署关于《进口食品进出口商备案管理规定》的解读

为了全面深入贯彻落实习近平总书记关于食品安全“四个最严”要求，进一步优化进口食品进出口商备案程序，海关总署于近日发布了《进口食品进出口商备案管理规定》，自 2026 年 10 月 23 日起实施。为使行政相对人和社会各界全面了解和准确把握本次《备案管理规定》发布的背景情况和重点内容，现将有关问题说明如下：

一、规定修订背景及必要性

现行《进口食品进出口商备案管理规定》（原质检总局公告 2012 年第 55 号）（以下简称《备案管理规定》）自 2012 年 10 月 1 日施行以来，通过强化对进口食品境外出口商或代理商以及境内进口商的管理，为保障我国进口食品安全和服务贸易稳定发展发挥了重要作用。

随着我国对外开放进一步扩大，进口食品贸易及进口食品进出口商备案快速增加，《备案管理规定》在执行过程中也反映出一些问题和不足，亟需修订：一是该规定的部分内容与目前执行的法律法规、规范性文件不一致；二是党的十八大以来，国家实施“放管服”改革，不断简化市场准入门槛，作为“备案事项”管理的进口食品进出口商备案，仍维持 2012 年的管理要求，存在备案材料繁琐、办理时限过长、企业获得感不强等问题。

二、修订的主要内容

按照优化程序、统一标准、压缩时限、全链条监管的原则，重点修改内容如下：

（一）优化备案程序和要求。一是明确申报企业要求。规范备案要求，境内食品进口商申请备案时，应当取得国内相应经营主体资格，并应已取得或同时申请海关进出口货物收发货人备案。二是简化备案申请材料要求。企业办理食品进出口商备案仅需对应填报《食品进口商备案信息表》《进口食品境外出口商或代理商备案信息表》；《食品进口商备案信息表》备案内容由 20 项精简至 16 项、《进口食品境外出口商或代理商备案信息表》备案内容由 20 项减少至 10 项。

（二）统一备案进口食品类别。修订备案企业经营的食品类别范围，使境内食品进口商、境外出口商或代理商、进口食品境外生产企业等 3 个食品经营主体所覆盖的食品类别保持一致。

（三）压缩备案办理时限。将食品进口商备案的海关办理时限从 5 个工作日压缩为 3 个工作日；明确进口食品境外出口商或代理商备案的海关办理时限为 3 个工作日，提升备案工作效率，提高政务服务可预期性。

（四）强化全链条备案监管。一是强调监督管理。明确海关对已备案进出口商信息验核以及对其备案情况进行监督的要求。二是建立退出机制。明确海关依法注销进出口商备案的情形。三是细化变更管理。根据 249 号令第二十条的规定，对食品进出口商办理备案信息变更的要求进行强调和细化。

附件：进口食品进出口商备案管理规定

原文链接：http://gkb.customs.gov.cn/customs/2026-10/26/article_2026102617052019328.html

中央政法委有关负责同志解读《关于依法从严查处危害食品安全违法犯罪的意见》

近日，中央政法委印发《关于依法从严查处危害食品安全违法犯罪的意见》。为何出台意见？如何抓好意见贯彻落实？中央政法委有关负责同志 12 日进行了解读。

问：出台《意见》的背景是什么？

答：以习近平同志为核心的党中央高度重视食品安全工作，强调要以“最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责”的“四个最严”要求，做好食品安全工作，确保广大人民群众“舌尖上的安全”。近年来，政法系统认真贯彻落实习近平总书记关于食品安全“四个最严”重要指示精神，依法严厉打击食品安全违法犯罪，取得明显成效。当前我国食品安全形势总体平稳可控，持续稳中向好，同时也出现了一些新情况、新问题。一是食品安全犯罪呈现网络化、专业化、链条化等特点。二是执法办案中存在行刑衔接不够顺畅、相关制度有待完善等短板不足。三是相关领域食品安全犯罪仍高发频发，特别是近期发生的“甲醛白菜”“敌敌畏消杀”“药水杨梅”等事件严重冲击食品安全底线，引发社会广泛关注。为严厉打击危害食品安全违法犯罪，用法治维护好人民群众生命安全和身体健康，中央政法委会同有关方面经深入调查研究，广泛听取意见，研究起草了《意见》，对依法从严查处危害食品安全违法犯罪提出要求。

问：制定《意见》的总体考虑是什么？

答：食品安全事关人民群众身体健康和生命安全，既是民生工程，也是民心工程。政法机关持续加大危害食品安全违法犯罪打击惩治力度，坚决守护好人民群众“舌尖上的安全”。一是坚持以人民为中心。聚焦社会高度关切的肉制品、校园食品、保健食品、蔬菜水果等重点领域，督办一批重大案件，严惩一批违法犯罪分子，及时消除影响人民群众日常生活的食品安全隐患，让人民群众吃得放心、吃得安心、吃得健康。二是坚持严的主基调。始终保持严字当头、一严到底的高压态势，对那些利欲熏心、挑战道德和良知底线的不法分子，下猛药、出重拳，发现一起，查处一起。通过刑罚惩戒大幅提高违法犯罪成本，形成有力震慑，倒

逼生产经营者守法自律。三是坚持依法治理。始终把法治思维、法治方式作为食品安全治理的重要支撑，从完善法律法规、依法办理案件、健全行刑衔接机制、加强普法宣传、推动加强行业监管等方面提出若干具体举措，推动食品安全治理常态长效。

问：《意见》突出强调“依法从严查处”，实践中有哪些具体要求？

答：《意见》围绕依法从严查处提出 3 方面要求。一是突出打击重点。聚焦社会高度关切的肉制品、校园食品、保健食品、蔬菜水果等重点领域，生产加工、网络销售、终端餐饮、食品进口等重点环节，深挖案件线索，严惩违法犯罪分子，释放依法严惩的强烈信号。二是坚持依法从严。对侦查、逮捕、起诉、审判、刑罚执行等刑事诉讼全过程、各环节依法从严提出要求，要求依法严格控制缓刑、免予刑事处罚适用，对情节严重、影响恶劣的依法从重判罚。三是加强督办指导。对重大疑难复杂的涉食品安全案件，通过个案督办、类案指导等形式，加大督促指导力度，提升办案质效。

问：《意见》在健全行刑衔接机制上提出了哪些具体举措？

答：健全行刑衔接机制有利于破除行政执法与刑事司法壁垒，凝聚工作合力，提升打击违法犯罪的整体效能。《意见》围绕健全行刑衔接机制提出 3 方面要求。一是加强与市场监管、农业农村等部门沟通衔接，推动食品安全领域行刑衔接有关规范性文件出台，明确案件移送标准、检验鉴定、证据转化等规则，切实解决案件标准不明确、移送程序不规范、以罚代刑、当罚不罚等问题。二是推动建立食品安全行刑衔接信息共享平台，加快信息数据共享，提高行刑衔接效率。三是健全行刑反向衔接机制，促进行政处罚与刑事处罚双向衔接、无缝对接。

问：《意见》在完善法律政策方面有哪些要求？

答：《意见》突出食品安全依法治理，充分发挥法治固根本、稳预期、利长远的作用，围绕强化法律政策供给提出 3 方面要求。一是针对网络新业态蓬勃发展的新趋势新动向，加快推进食品安全法全面修订工作，明确生鲜电商、餐饮外卖、直播带货等新业态监管要求，压实各方主体责任。构建过罚相当的法律责任体系，科学设置阶梯式处罚标准。二是针对执法办案中遇到的法律适用问题，及时组织研究论证，通过出台发布典型案例、编写人民法院案例库案例等方式，统一法律适用标准。三是针对办案中发现的新型非法添加物，协调有关部门及时更新非法添加名录，为依法准确惩治犯罪提供法律政策支撑。

问：《意见》强调要“加强源头治理”，实践中如何抓好落实？

答：《意见》着眼于立足政法机关职责，推动完善食品安全全链条监管，严防、严管、严控食品安全风险，主要有以下 3 方面工作举措。一是针对案件背后反映的食品安全风险隐患，及时制发司法建议书、检察

建议书、公安提示函，推动完善食品安全全链条监管。二是结合法治宣传教育法学习贯彻和法治宣传教育“九五”规划全面实施，深入宣传食品安全法等法律法规，提升社会公众食品安全意识。三是充分运用大数据法律监督模型、检察公益诉讼等，推动有关部门深化线索核查和行业整治，推进食品安全治理向事前预防转型。

问：下一步如何抓好《意见》的落实？

答：《意见》要求中央政法委加强统筹协调，最高人民法院、最高人民检察院、公安部、司法部加强协作配合，同时结合实际对本系统依法从严查处危害食品安全违法犯罪相关工作进行具体部署，确保有关工作举措落地见效，取得预期效果。

原文链接：https://www.news.cn/legal/20261012/5dd800cc8eda44999ad6eb7be60d81b2/c.html

陕西省人民政府办公厅关于印发奶羊产业扩量提质增效行动方案（2026-2030 年）的通知

各设区市人民政府，省人民政府各工作部门、各直属机构：

《陕西省奶羊产业扩量提质增效行动方案（2026-2030 年）》已经省政府同意，现印发给你们，请认真贯彻执行。

陕西省人民政府办公厅

2026 年 10 月 18 日

全文详见链接。

原文链接：https://www.shaanxi.gov.cn/zfxxgk/fdzdgknr/zcwj/nszfbgtwj/szbh/202610/t20261026_3706711.html

特殊医学用途婴儿乳蛋白部分水解配方，针对适用的特殊医学状况人群方面应提供哪些材料？

根据《食品安全国家标准 特殊医学用途婴儿配方食品通则》（GB 25596-2025），特殊医学用途婴儿乳蛋白部分水解配方适用于功能性胃肠道不适婴儿、可选择用于乳蛋白过敏高风险婴儿。应根据产品配方特点及临床使用相关证据标示适用人群，可标示两类适用人群或其中一类。

适用于功能性胃肠道不适婴儿的配方，可提供胃肠道功能症状改变等方面临床使用依据；适用于乳蛋白

过敏高风险婴儿的配方，一般需要提供申请注册产品或产品所使用的水解蛋白原料有关的用于乳蛋白过敏高风险婴儿的临床试验材料。按照 GB 25596-2025 申请变更注册的产品，可提供产品上市后用于过敏高风险婴儿的临床应用（效果）相关证据。

此外，还需提供部分水解配方食品的蛋白质组成及其水解程度。建议水解蛋白的分子量分布以 10000Da、5000Da 或 6000Da、1000Da 或 3000Da 占比进行控制。

原文链接：https://www.cfsi.net.cn/jspjbm/tyspjspjb/cjwtyjd/pf/202609/t20260930_10325.html

特殊医学用途婴儿乳蛋白深度水解配方，针对适用的特殊医学状况人群方面应提供哪些材料？

根据 GB 25596-2025，特殊医学用途婴儿乳蛋白深度水解配方适用于食物蛋白过敏婴儿、胃肠道功能障碍婴儿。应根据产品配方特点及临床使用相关证据标示适用人群，可标示两类适用人群或其中一类。

适用于食物蛋白过敏婴儿的乳蛋白深度水解配方，一般需要提供申请注册产品或产品所使用的水解蛋白原料有关的用于食物蛋白过敏婴儿的临床试验材料。适用于胃肠道功能障碍婴儿的乳蛋白深度水解配方，可提供胃肠道功能症状改变等方面临床使用依据。

此外，还需提供深度水解配方食品蛋白质组成及水解程度。产品中 95%肽段的分子量应低于 3000Da，大部分应以游离氨基酸和分子量小于 1000Da 肽段的形式存在，建议水解蛋白的分子量分布以 1000Da、3000Da 占比进行控制。

原文链接：https://www.cfsi.net.cn/jspjbm/tyspjspjb/cjwtyjd/pf/202609/t20260930_10326.html

关于公开征求 D-阿洛酮糖-3-差向异构酶等 6 种食品添加剂新品种意见

根据《食品添加剂新品种管理办法》和《食品添加剂新品种申报与受理规定》，食品添加剂新品种 D-阿洛酮糖-3-差向异构酶、食品营养强化剂新品种 1,3-二不饱和脂肪酸-2-棕榈酸甘油三酯和乳糖-N-四糖、扩大使用范围的食品添加剂白油（液体石蜡）和 6S-5-甲基四氢叶酸钙、增补质量规格要求的食品营养强化剂维生素 E（dl-α-醋酸生育酚，酯法）的申请，其安全性和工艺必要性已通过专家评审委员会技术审查（具体情况见附件），现公开征求意见。请于 2026 年 11 月 12 日前将相关意见反馈至邮箱（zqyj@cfsa.net.cn），逾期将视为无意见。

原文链接：https://cfsa.net.cn/spaqbz/xzxkzqyj/2026/17327.shtml

咨询答复|青海局关于“调制羊乳粉中是否可以添加牛初乳粉”的回复

咨询内容

您好！ GB 19644-2024 调制乳粉定义：以单一品种生乳和 / 或其全乳（或脱脂及部分脱脂）加工制品为主要原料，添加其他原料（不包括其他品种的全乳、脱脂及部分脱脂乳）、食品添加剂、营养强化剂中的一种或多种制成的粉状产品，来自主要原料的乳固体≥70%。 我司产品为羊调制乳粉，主料为羊奶粉。咨询：在满足乳固体≥70% 前提下，本品是否可添加牛初乳粉？ 依据：GB 19301-2010 规定初乳不属于生乳；乳制品生产许可审查细则将乳粉分为全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉、初乳粉，初乳不在前述 “不包括” 限定品类内。恳请正面答疑解惑，谢谢！

回复内容

尊敬的网友：您好！您的留言收悉，现将您的留言答复如下： GB 19644-2024 中调制乳粉定义为：以单一品种生乳和/或其全乳（或脱脂及部分脱脂）加工制品为主要原料，添加其他原料（不包括其他品种的全乳、脱脂及部分脱脂乳）、食品添加剂、营养强化剂中的一种或多种制成的粉状产品，来自主要原料的乳固体≥70%。牛初乳属于“其他品种的全乳”，因此也属于不包括的品类，GB 19644-2024 定义的调制乳粉若以羊乳粉为主要原料，能否添加牛初乳粉的问题，涉及食品安全国家标准，因此，建议您向国家卫生行政部门咨询。 如有疑问，请与我局食品生产处咨询，联系电话：0971-6161713。

原文链接：https://scjgj.qinghai.gov.cn/QuestionAnswer/FormDetailsQuestionAnswer/0ED61CBF-4EF8-4DDF-9B7D-ABCE2ACBD331?Type=%E5%B1%80%E9%95%BF%E4%BF%A1%E7%AE%B1

中华人民共和国农业农村部公告第 1079 号

农业农村部批准《黄淮海地区粮菇轮作技术规程》等 66 项中华人民共和国农业行业标准，自 2027 年 5 月 1 日起实施。标准号和标准名称见附件。该批标准文本由中国农业出版社出版，可于 2027 年 3 月 1 日起在农业农村部农产品质量安全中心网站（http://www.aqsc.agri.cn）查阅。

现予公告。

附件：《黄淮海地区粮菇轮作技术规程》等 66 项农业行业标准目录

其中涉及乳及相关畜禽肉的标准如下：

序号	标准号	标准名称	代替标准号
1	NY/T 5706-2026	畜禽肉质量分级牦牛肉	
2	NY/T 5707-2026	畜禽肉质量分级平凉红牛肉	
3	NY/T 5708-2026	畜禽肉质量分级水牛肉	
4	NY/T 5709-2026	生驴乳质量分级	
5	NY/T 5710-2026	生牛乳α-乳白蛋白分级	
6	NY/T 5711-2026	生牛乳β-乳球蛋白分级	
7	NY/T 5712-2026	生牛乳乳铁蛋白分级	
8	NY/T 5713-2026	生牛乳中嗜冷菌控制技术规范	
9	NY/T 5714-2026	奶牛围产期饲养管理技术规范	
10	NY/T 34-2026	奶牛营养需要量	NY/T 34-2004
11	NY/T 5715-2026	规模化奶牛场泌乳牛舒适度评价技术规范	
12	NY/T 5716-2026	乳肉兼用牛饲养管理技术规范	

原文链接：https://www.moa.gov.cn/govpublic/ncpzlaq/202610/t20261028_6489011.htm

西北农林科技大学动科学院奶羊产业技术创新团队在绵羊乳风味品质的遗传与瘤胃微生态基础研究中取得新进展

近日，西北农林科大动科学院奶羊产业技术创新团队和甘肃元生中新奶绵羊产业研究院在绵羊乳风味形成机制研究方面取得重要进展，相关成果以“Metagenome and metabolome integration reveals microbial signatures of sheep milk flavor”为题发表于国际微生物组期刊《Microbiome》。

奶类消费正从“数量满足”向“营养与品质并重”转变。绵羊奶富含优质蛋白质、不饱和脂肪酸及多种生物活性成分，是特色乳品消费升级的重要方向。绵羊奶风味浓郁独特，没有山羊奶的膻味，易于为消费者接受。乳中挥发性有机化合物（VOCs）是决定乳品香气特征的主要物质，其种类和含量受到遗传、肠道微生物及饲养条件等因素的影响，并与乳脂肪酸代谢、氨基酸降解等过程密切相关。受样本规模限制，现有研究多集中于挥发性物质的鉴定，尚未在群体水平系统解析绵羊乳关键风味物质的个体差异及其遗传与瘤胃微生态基础。

针对上述问题，研究团队以 447 只奶绵羊为研究对象，整合乳挥发性代谢组、宿主基因组、瘤胃宏基因组及代谢组数据，共鉴定出(E)-2-octenal、p-cymene 等 29 种关键气味活性物质。遗传力和微生物组解

释力分析显示，瘤胃微生物组对部分关键 VOCs 个体差异的解释力高于宿主遗传力，提示瘤胃微生物可能是影响绵羊乳风味差异的重要因素。研究进一步鉴定出 Hallella mizrahii、Sodaliphilus pleomorphus 等 133 个与关键风味化合物显著相关的差异物种，并发现风味差异群体在瘤胃微生物硫代谢、氮代谢及不饱和脂肪酸生物合成等功能潜力上存在明显分化。此外，在醛/酚类风味物质含量不同的群体中，瘤胃不饱和脂肪酸生物氢化（BH）相关双歧杆菌型（BBI）异构酶和还原酶的丰度及其微生物来源存在显著差异，表明瘤胃微生物 BH 过程是影响乳风味形成的潜在途径。

该研究系统揭示了个体遗传和瘤胃微生物在绵羊乳风味物质形成中的重要作用，为建立绵羊乳风味遗传改良和微生态调控策略提供了理论依据，对提升特色乳制品品质和推动奶绵羊产业高质量发展具有重要意义。

动科学院宋宇轩研究员、张磊研究员和武圣儒教授为论文共同通讯作者，博士后李丹妮，研究生陈星卓、陈振豪、郭淑贤以及实验室安全与条件保障处刘晓瑞实验师为论文共同第一作者。研究团队特别感谢甘肃元生农牧科技有限公司在试验实施和样品采集过程中提供的支持，感谢姚军虎教授及其团队对研究的大力支持，同时感谢西北农林科技大学高性能计算平台提供的计算资源。该研究得到科技创新 2030—重大项目（2022ZD0401403）、陕西省重点研发计划项目（2025CY-JJQ-86）和陕西省基础研究自由探索类项目（2024ZY-JCYJ-02-06）等资助。

原文链接：https://news.nwafu.edu.cn/xscg/4f37953ce0ae448886aed09050eeacda.htm

中国奶业协会团体标准复审会圆满召开

2026 年 10 月 12 日，中国奶业协会团体标准复审会在北京顺利召开。会议落实国家标准化改革及团体标准管理相关工作要求，对协会 2024 年以前发布的 22 项奶业团体标准开展集中复审，复审标准覆盖奶业全产业链各关键环节，全面夯实奶业标准化工作基础，助力奶业高质量发展。

本次会议汇聚了来自科研院所、高等院校、地方畜牧技术机构的评审专家，各标准起草单位代表、协会相关部门及团体标准管理办公室工作人员参会。中国奶业协会副会长兼秘书长、团体标准工作领导小组组长尹彦勋出席会议并作总结讲话。会议由中国奶业协会副秘书长周振峰主持。

会上，团体标准复审专家组组长王加启牵头组织复审审查工作。本次复审重点围绕标准的协调性、适用性、规范性、先进性、有效性以及落地实施应用情况开展审查，重点核查标准与法律法规、产业政策协调一

致性，严防与强制性国标冲突、出现标准重复交叉；研判标准现实应用场景、市场需求以及对新技术新产业的支撑能力；核查制修订程序、文本编写、引用文件合规有效性；评估技术指标科学性水平，研判是否需要技术迭代；核验标准宣贯落地、经济社会效益以及实施信息反馈机制运行情况。

各标准牵头起草单位依次开展自查汇报，重点说明标准实施成效、应用现状以及存在的问题。专家组针对各项标准开展提问质询、集中研讨交流。全部标准汇报质询环节结束后，专家组开展内部合议，对照继续有效、修订、废止三类复审结论，实事求是逐项开展表决，最终形成正式专家组复审建议，圆满完成本次《荷斯坦后备牛福利与健康要求》《荷斯坦后备牛培育技术规程》《荷斯坦后备牛生长目标与评估规范》《学生饮用奶 灭菌调制乳》等 22 项团体标准集中复审各项工作。

中国奶业协会副会长兼秘书长、团体标准工作领导小组组长尹彦勋在总结讲话中指出，团体标准紧贴奶业产业实际、助力行业转型升级与全面振兴，是支撑奶业高质量发展的重要技术根基。他强调，国家持续深化标准化改革、实施团体标准培优行动，推动团体标准由数量扩张转向质量效能提升。奶业新业态、新技术持续涌现，要用好团体标准补齐产业技术短板，严守行业标准化合规底线。

围绕下一阶段工作，尹秘书长作出三方面重点部署。一是优化全产业链标准供给，聚焦养殖生产、加工利用、质量管控、低碳发展、产业出海等关键领域完善标准体系，结合第十七届奶业大会发布的六大行业发展建议，编制五年团体标准发展规划。二是强化标准全生命周期管理，严格规范标准制修订全流程，落实定期复审机制，实现标准动态更新、合规运行。三是深化标准宣贯落地与示范推广，常态化开展标准化培训，补齐中小主体执行短板，推动团标落地转化，切实解决重制定、轻实施问题。

本次集中复审是落实国家标准化改革部署、完善奶业团体标准体系的重要实践，有利于优化奶业团体标准整体结构，提升标准科学性与适用性，更好地发挥标准化对奶业产业的引领支撑效能。下一步，中国奶业协会将依据本次专家组复审意见，有序推进标准修订、废止、公示等后续工作，持续健全奶业全产业链团体标准体系，凝聚行业合力，以标准化赋能奶业高质量发展。

原文链接：https://mp.weixin.qq.com/s/3ohFUHHbH5dGGKljVW7X9g

国际法规与标准动态

感官风味异常 法国出口婴幼儿成长奶被通报

据欧盟食品和饲料快速预警系统（RASFF）消息，2026 年 10 月 19 日，法国通过 RASFF 通报本国出口婴幼儿成长奶不合格。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
2026-10-19	法国	婴幼儿成长奶	2026.9286	感官异常、口味不佳	分销至其他成员国/退出市场；从消费者处召回	警告通报

据通报，不合格产品销至了卢森堡。

原文链接：https://news.foodmate.net/2026/10/755313.html

加拿大公布粗瘤菌蛋白通过新食品原料审核

2026 年 9 月 14 日，加拿大卫生部发布公告，宣布经过科学评估，允许销售 Rhiza Mycoprotein，这是一种以非转基因、环境来源的粗糙脉孢菌分离株的失活脱水菌丝体生物质制成的真菌蛋白，可作为肉类、禽类、海鲜、肉类替代品及乳制品替代品中的蛋白质和膳食纤维来源。

加拿大卫生部的分子生物学、微生物学、毒理学、化学和营养学专家对其开发过程、生产方法、用途、营养成分及安全性进行了全面评估，确认其无营养、微生物、毒理或致敏风险。此次评估依据国际通行的《新食品安全评估指南》进行。

更多详情参见：

https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/genetically-modified-foods-other-novel-foods/approved-products/rhiza-mycoprotein.html

原文链接：https://xmtbt-sps.xmeport.cn/news-detail.html?id=87106

俄鄂木斯克州将修建一座专门面向中国出口的乳制品厂

俄罗斯鄂木斯克州州长维塔利·霍岑科在社交网站上表示，该州将修建一座乳制品厂，专门生产出口至

中国的产品。

消息指出，工厂生产流程将包括从接收生牛乳到生产和包装成品的所有环节。

据中国海关总署数据，2025 年俄罗斯对华农产品出口额为 79.8 亿美元，2024 年的出口额为 73.4 亿美元。中国在 2025 年俄罗斯农产品总出口中所占份额为 18.5%。

原文链接：https://sputniknews.cn/20261016/1073640326.html

哈萨克斯坦出台巴氏杀菌驼奶国家标准 助力乳制品企业拓展产品种类和出口市场

据贸易和一体化部新闻处消息，哈萨克斯坦正式批准巴氏杀菌驼奶国家标准。该标准统一了产品的质量和技术要求，旨在帮助本土企业丰富产品种类、拓展出口市场。标准将于 2026 年 11 月 1 日起实施。

该标准由哈萨克标准中心（ҚазСтандарт）在 2026 年国家标准化计划框架下制定，申请方为“Antigen”科研生产公司有限责任公司。在哈萨克斯坦，驼奶传统上主要用于制作舒巴特、柯慕兰等发酵乳饮品。过去 15 至 20 年间，全球市场对驼奶的关注度不断提高，由驼奶加工制成的产品种类也随之增加。

如今，驼奶已被用于生产冰淇淋和果酱等产品，也可作为咖啡的添加原料，例如用于制作卡布奇诺的一种变体——驼奶咖啡（Camelccino）。巴氏杀菌驼奶是这些产品生产过程中使用的原料。

新出台的国家标准明确了巴氏杀菌驼奶在质量、安全、标签标识、包装、运输和储存等方面的要求，同时统一了相关术语，明确了产品分类，并制定了用于评价产品特性的指标。

该标准的实施将为生产企业丰富面向国内外市场的产品种类创造条件。在出口市场方面，欧亚经济联盟成员国、中国和中东国家被视为具有发展潜力的重点方向。

统一产品要求旨在支持哈萨克斯坦本土生产商，提升其产品的市场竞争力。发展这一特色产业不仅有助于丰富哈萨克斯坦出口产品的种类，也将进一步提高本国产品在海外市场的知名度。

原文链接：https://cn.inform.kz/news/chuguojia-liyezhonghechu-08052185

检出大肠杆菌 意大利出口生乳奶酪被通报

据欧盟食品和饲料快速预警系统（RASFF）消息，2026 年 10 月 9 日，意大利通过 RASFF 通报本国出口生乳奶酪不合格。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
2026-10-9	意大利	生乳奶酪	2026.9005	检出大肠杆菌	分销至其他成员国/从消费者处召回	警告通报

据通报，不合格产品销至了比利时和瑞士。食品伙伴网提醒出口企业，严格按照欧盟成员国要求进行产品出口，注意产品中各种致病菌的存在，保证产品的安全性，规避出口风险。

原文链接：https://news.foodmate.net/2026/10/754623.html

FDA《2026 食品法典》全解：十大关键变化与食品安全新趋势

2026 年 9 月 17 日，美国食品药品监督管理局（FDA）正式发布《2026 食品法典》（2026 Food Code）。作为全美零售与餐饮食品安全监管的“黄金标准”，新版法典在 2022 版基础上进行了多项重要修订，涵盖员工健康管理、食品防护、冷却与消毒、过敏原控制、可重复使用容器等多个领域。本文将结合 FDA 官方变更摘要，带您一文读懂新版法典的核心亮点与合规要点。

一、法典定位：不是联邦法律，却是全国监管“模板”

《食品法典》由 FDA 下属的公共卫生服务局（PHS）推荐，虽非联邦法律，但为各州、地方及部落监管机构提供了科学、统一、可采纳的食品安全监管框架。它覆盖了从餐厅、零售食品店到食品自动售货、流动食品单位等各类食品经营场景，是确保食品“安全、未掺假、诚实呈现”的基石。

2026 版法典继续沿用“优先项（Priority）”“优先基础项（Priority Foundation）”和“核心项（Core）”的风险分级体系，并进一步强化了**主动管理控制（Active Managerial Control）**和**食品安全管理系统（Food Safety Management System）**的理念。

二、十大关键变化，一文掌握

1. 新增“食品安全管理系统”定义，推动预防性监管

2026 版法典首次在定义中明确“食品安全管理系统”（Food Safety Management System），要求企业在计划审查阶段即建立书面程序、培训计划与监控记录，推动从“被动整改”向“主动预防”转变。该要求将在法典被采纳后四年内正式生效。

2. 强化员工健康管理：书面政策+实验室检测双升级

1) 新增书面员工疾病政策要求：所有食品经营者必须制定并维护书面《员工疾病政策》，明确症状报告、排除/限制、复工程序等内容。

2) 实验室检测方式更新：对于诺如病毒、志贺菌、STEC 等病原体，允许使用经验证的实验室检测方法（如 CIDT）替代传统粪便培养，提升检测效率与准确性。

3. 食品防护首次纳入法典，防范故意掺假

新版法典新增“食品防护”（Food Defense）定义，并在知识领域、员工培训、管理职责中增加相关内容，要求食品企业识别并防范故意掺假、恐怖袭击等非传统食品安全风险。

4. 手套使用更灵活，双套手套系统获认可

1) 新增双套手套使用例外：在特定条件下，允许使用“内层单次手套+外层宽松手套”系统，提升操作灵活性。

2) 明确手套更换与污染控制要求，并强化对破损、污染手套的丢弃规定。

5. 冷却方法更灵活，允许监管机构批准替代方案

1) 新增 2 英寸浅层冷却法作为推荐方法之一。

2) 允许企业在获得监管机构批准后，采用替代冷却方法，如使用连续监测时间和空气温度的电子系统。

6. 可重复使用容器管理升级，支持绿色消费

1) 明确消费者自带容器、第三方容器的清洗、消毒、检查与填充要求。

2) 强调防止交叉污染，推动可持续包装与减少一次性塑料使用。

7. 新增消毒专章，强化消毒剂使用规范

1) 新增第 4-10 部分“设备与用具消毒”，明确消毒剂使用场景、频率、方法与测试要求。

2) 要求提供消毒剂浓度测试工具，并确保消毒剂使用符合 EPA 注册标签。

8. 食品过敏原管理再升级

1) 明确未包装食品中主要过敏原的书面告知义务。

2) 强调员工培训需涵盖过敏原识别、交叉接触预防与应急响应。

9. 拥抱新技术：脱水、冷冻干燥、寿司米酸化纳入指南

1) 新增脱水、冷冻干燥、寿司米酸化等新型加工方式的 HACCP 指南与关键限值。

2) 明确这些工艺需在 HACCP 计划或变通许可下运行，确保食品安全。

10. 提升可访问性与国际协调性

1) 全面优化表格、图表、链接与字体，符合 Section 508 无障碍标准。

2) 与 2024 国际消防规范、NSF/ANSI 标准、USDA 法规等保持一致，提升国际协同性。

三、对中国食品行业的启示

FDA《2026 食品法典》的更新，对中国食品行业和监管机构的借鉴意义：

1. **预防性监管**：从“事后处罚”转向“事前预防”，推动企业建立食品安全管理系统

2. **员工健康管理**：书面政策+实验室检测的双重保障，值得中国餐饮业借鉴

3. **食品防护**：将故意掺假纳入监管视野，提升供应链安全韧性

4. **过敏原管理**：书面告知+员工培训，保障过敏人群健康

5. **绿色消费**：支持可重复使用容器，推动可持续发展

五、结语

FDA《2026 食品法典》不仅是一次技术更新，更是食品安全监管理念的升级。它强调**科学依据、风险导向、预防为主、灵活合规**，为食品行业提供了更清晰、更现代、更可持续的合规路径。对于监管者与从业者而言，深入理解并积极适应这些变化，将是未来食品安全工作的关键。

原文链接：https://www.canfood-tbt.cn/detail_risk?id=292&from=techWarning&return=risk-warning%3Ftab%3Dtech-warning

欧盟修订苯醚甲环唑在某些产品中的最大残留限量

2026 年 10 月 16 日，据据欧盟官方公报消息，欧盟委员会发布（EU）2026/2299 号条例，修订苯醚甲环唑（difenoconazole）在某些产品中的最大残留限量。

法规（EC） No 396/2005 号条例的附件 II 和 III 修订如下：

（1）在附件 II 中，添加苯醚甲环唑一栏：

农药残留和最大残留水平（mg/kg）（部分产品）

代码	食品类别	苯醚甲环唑
0110010	葡萄柚	0.6
0120010	杏仁	0.03
0130010	苹果	0.4
0220020	洋葱	0.2
0401010	亚麻籽	0.5
0500080	高粱	0.01
0810030	芹菜	0.15
1020010	牛奶	0.02
1040000	蜂蜜和其他养蜂产品	0.05

（2）在附件 III 的 A 部分中，删除苯醚甲环唑一栏。

据了解，本法规自其在欧盟官方公报上公布之日起第 20 天生效。自 2027 年 5 月 5 日起适用。

更多详情见 https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=OJ:L_202602299

原文链接：https://news.foodmate.net/2026/10/755002.html

美国 FDA 允许使用盐替代品降低标准化食品钠含量

2026 年 10 月 12 日，美国药品局发布最终规则《使用盐替代品降低化食品中的钠含量》，允许在标准化食品中使用安全且适宜的盐替代品，以降低钠含量。该规则旨在鼓励行业创新，支持生产低钠食品，满足对于低钠食品的需求，帮助降低、心脏病和中风等慢性疾病风险。该规则的生效日期为 2026 年 12 月 14 日。食品伙伴网梳理了本次修订的核心要点，供美国及关注国际食品动态的企业参考。

一、主要变化

美国 FDA 此次修订了 80 项标准化食品特征性标准（SOI），通过横向修订方式扩展至 139 项食品标准，允许盐替代品作为标准化食品的必需成分或可选成分。标准化食品是 FDA 已经制定特征性标准的食品，此次修订主要涉及美国联邦法规第 21 卷第 131-169 部分品类（21 CFR 131-169），包括乳制品、奶酪、面包、面粉、通心粉、罐装果蔬、果蔬汁、罐装水产、巧克力、糖浆、蛋黄酱和沙拉酱等。

根据现行版本法规，标准化食品中可以或需要添加食用盐，若要使用盐替代品，则不符合标准化食品的规定，需要按照非标准化食品进行命名等。此次修订为食品制造商提供了灵活性，上述 139 项特性标准均可使用盐替代品，且食品仍可继续使用原标准化名称。

二、盐替代品的定义和使用要求

美国 FDA 新增 21 CFR 130.30 部分 标准化食品的成分灵活性，规定替代品的定义和使用。盐替代品指一种安全且合适的成分（或多成分组合），用于替代部分或全部添加的盐（氯化钠），以降低食品中的钠，并发挥盐在食品中的功能。

盐替代品的使用值得注意以下三点：

不设具体名单。法规中没有设定允许使用的盐替代品清单，而是采用宽泛定义，以保持灵活性、促进创新。定义既涵盖当前使用的成分，也涵盖未来因食品科学进步而可能出现的新成分，可以单独使用也可以组合使用。

必须“安全且合适”。盐替代品须符合食品添加剂要求或“公认安全”（GRAS）标准，用量不得超过实现预期目的所必需的水平，不得使用不安全物质。

不得改变食品本质。法规明确规定用作替代品的成分不得改变食品的基本性质和核心特征。

三、标签调整

此次修订并未新增任何标签要求，若要调整配方仍要遵循现有标签规定。规则为自愿性规则，不强制企业调整配方，不采用盐替代品的企业不受任何处罚。但对于选择使用盐替代品的企业，包括盐替代品的所有成分在配料表中须按法规中规定的通用名称或常用名称标示。如果用作盐替代品的成分本身属于或含有主要的食品过敏原，那么标签上也必须标明该过敏原。

调整配方后的食品，其钠含量声称也要符合现有法规规定。此次修订并未要求在标准化食品中使用盐替代品时必须达到一定的钠含量降低标准，所以调整后的食品钠含量若有变化，标签上涉及的营养成分声称也需要更新。

小结

此次修订主要目的是食品中的钠含量，为制造商提供了灵活性，推动其致力于降低钠含量，创新出更健康的标准化食品，支持“让美国再次健康”计划。

原文链接：https://news.foodmate.net/2026/10/754866.html

美国批准维生素 D2 非活性面包酵母作为食品维生素 D2 来源

美国食品药品监督管理局（FDA）发布最终修订令，批准将维生素 D2 非活性面包酵母作为维生素 D2 的来源直接添加至特定人类食品。该措施由加拿大 Lallemand 公司根据食品添加剂申请（FAP 1A4829，2021 年 12 月提交）推动，于 2026 年 9 月 25 日在《联邦公报》发布并即日生效（91 FR 60796，文件号 2026-19656），异议须于 2026 年 10 月 26 日前提交。

该物质以面包酵母（Saccharomyces cerevisiae）经紫外光照使内源性麦角固醇转化为麦角钙化醇（维生素 D2），再经加热灭活制成，列入 21 CFR 第 172 部分新增的 § 172.383。其允许使用的食品类别与最大维生素 D2 水平，与先前批准的 § 172.382 维生素 D2 蘑菇粉一致，涵盖早餐谷物、植物基饮料、酸奶替代品、汤类等；规格要求水分低于 7%，并限定铅、砷、镉、汞等重金属及微生物指标。使用限量以表格规定，如早餐谷物 350 IU/100g、酵母发酵焙烤食品 400 IU/100g。

合规提示：对美出口维生素 D2 强化食品的企业，应核对终产品 D2 添加量是否符合 § 172.383 限量及标签要求，避免超量使用导致不合格。

原文链接：https://www.tbtguide.com/c/mypt/gwxw/625285.jhtml

美国 FDA 授权四种动物药紧急使用

2026 年 10 月 15 日，美国食品及药品管理局（FDA）宣布依据《联邦食品、药品和化妆品法》（FD&C Act）签发四项动物药紧急使用授权（EUA），用于预防和治疗新世界螺旋蝇（NWS）幼虫引起的蝇蛆病。

四项授权分别应以下企业申请签发。Elanco US Inc.的产品用于绵羊、牛、山羊、猪、骆驼科动物，以及鹿科、美洲野牛、大角羊和索诺兰叉角羚等圈养或捕获野生动物的伤口处或周边，预防 NWS 侵染。Zoetis Inc.的产品用于治疗犬及幼犬的 NWS 侵染。Bimeda Animal Health Ltd.的产品用于预防牛的 NWS 侵染。Sergeant's Pet Care Products LLC 的产品用于体重不低于 2 磅、年龄不低于 4 周的犬、幼犬、猫及幼猫的治疗与预防。

上述授权基于美国卫生与公众服务部（HHS）部长 2025 年 8 月 18 日作出的认定，即 NWS 构成可能影响国家安全及海外美国公民健康安全的重大潜在突发公共卫生事件，并据此宣布授权动物药紧急使用的情形成立。

原文链接：https://www.tbtguide.com/c/mypt/gwxw/625059.jhtml

欧盟修订 6 种农药最大残留限量，输欧农产品企业请关注

2026 年 10 月 16 日，欧盟委员会通过条例（EU）2026/2289，修订欧洲议会和理事会第（EC）No 396/2005 号条例附件 II，对灭螨醌、溴氰菊酯、多果定、马来酰肼、唑啉草酯和丙硫菌唑 6 种活性物质在部分农产品中或表面上的最大残留限量（MRLs）作出调整。该条例公布后第 20 日起生效，并直接适用于所有成员国。

为帮助相关出口企业及时了解政策变化、做好输欧农产品质量安全合规工作，现将主要内容解读如下。

一、新规所涉及农药和产品

本次修订涉及 6 种农药活性物质，相关申请和调整范围主要包括：

1. 灭螨醌：蓝莓、蔓越莓、醋栗（黑、红、白）、鹅莓（绿、红、黄）等；

2. 溴氰菊酯：猕猴桃（绿、红、黄）、甜瓜、西瓜等；

3. 多果定：葡萄；

4. 马来酰肼：猪、牛、绵羊、山羊、家禽及其他养殖陆生动物相关动物商品，绵羊和山羊乳、禽蛋等；

5. 唑啉草酯：大麦、小麦、黑麦，以及相关畜禽商品；

6. 丙硫菌唑：根芹/芜菁根芹菜、油菜籽/卡诺拉籽、大蒜、仁果类、杏、樱桃、李、可食皮葫芦科、不可食皮葫芦科、稻米等。

欧洲食品安全局经评估认为，相关数据能够支持推导或确认上述商品的拟议 MRL。欧盟据此按欧洲食品安全局建议水平设定或确认相关限量。

二、主要限量摘录

为便于企业快速对照，现将附件中部分重点商品限量摘录如下。限量单位为 mg/kg；“*”通常表示 MRL 设定为分析定量限；“(+)”表示有脚注；未列商品请以附件正式文本为准。

农药	商品	限量（mg/kg）	说明
灭螨醌	蓝莓	2	新增/调整
灭螨醌	蔓越莓	2	新增/调整
灭螨醌	醋栗（黑、红、白）	2	新增/调整
灭螨醌	鹅莓（绿、红、黄）	2	新增/调整
溴氰菊酯	猕猴桃（绿、红、黄）	0.15	新增/调整
溴氰菊酯	甜瓜	0.03	新增/调整
溴氰菊酯	西瓜	0.03	新增/调整
多果定	葡萄	20	新增/调整
唑啉草酯	大麦	0.8	新增/调整
唑啉草酯	黑麦	0.8	新增/调整
唑啉草酯	小麦	0.8	新增/调整
丙硫菌唑	大蒜	0.02	新增/调整
丙硫菌唑	稻米	0.03	新增/调整
丙硫菌唑	油菜籽/卡诺拉籽	0.2	删除暂定 MRL 脚注
丙硫菌唑	可食皮葫芦科	0.08	新增/调整
丙硫菌唑	不可食皮葫芦科	0.07	新增/调整
丙硫菌唑	杏	0.30	新增/调整
丙硫菌唑	樱桃	0.60	新增/调整
丙硫菌唑	李	0.10	新增/调整

特别提示：马来酰肼涉及猪、牛、绵羊、山羊、家禽等动物肌肉、脂肪、肝、肾、可食用内脏及绵羊和山羊乳、禽蛋等多项动物源商品；唑啉草酯涉及相关畜禽商品暂定 MRL 的确认。动物源产品限量项目多、分列细，企业应按附件商品代码和列次逐项核对，不能仅凭上表判断。

三、本次修订有哪些重点变化？

一是调整多种植物源产品限量。涉及水果、蔬菜、谷物、油籽等常见输欧农产品，相关企业需对照新附件核查自身产品类别和对应限量。

二是完善动物源产品限量。马来酰肼涉及猪、牛、绵羊、山羊、家禽等动物肌肉、脂肪、肝、肾、可食用内脏及乳、蛋等商品；唑啉草酯涉及相关畜禽商品暂定 MRL 的确认。

三是确认唑啉草酯部分暂定限量。申请人提交确认性数据后，欧洲食品安全局认为此前识别的畜禽商品数据缺口已弥补，现有动物源产品暂定 MRL 可予确认，并删除相关“暂定”脚注。

四是删除丙硫菌唑油菜籽暂定 MRL 脚注。对油菜籽/卡诺拉籽中丙硫菌唑的暂定 MRL 脚注予以删除。

五是保留相关脚注要求。附件中“(*)”通常表示 MRL 设定为分析定量限，“(+)”表示需查阅相关脚注。部分商品还涉及分析方法、储存稳定性、残留试验等数据要求，具体以法规附件和脚注为准。

四、对出口企业的影响

欧盟是我国农产品和食品重要出口市场之一。本次修订涉及水果、蔬菜、谷物、油籽及动物源产品，相关出口企业可能受到直接影响。

一是及时核对产品清单。输欧企业应结合自身产品类别、HS 编码和欧盟商品代码，逐项核对是否属于本次修订范围，重点关注蓝莓、蔓越莓、醋栗、鹅莓、猕猴桃、甜瓜、西瓜、葡萄、大麦、小麦、黑麦、油菜籽、大蒜、仁果类、核果类、葫芦科蔬菜、稻米及动物源产品等。

二是重点关注限量数值和脚注。MRL 数值、定量限标识“(*)”及脚注“(+)”均可能影响合规判定。企业应以条例附件正式文本为准，不能仅凭产品名称或以往经验判断。

三是加强原料和供应链管理。出口企业应要求供应商规范农药使用，关注采收前安全间隔期，完善原料验收和成品检测制度，必要时针对目标农药开展专项检测。

四是留存检测和合规资料。建议企业保存农药使用记录、原料采购记录、检测报告和贸易合同等资料，便于应对欧盟口岸查验和客户审核。

农药最大残留限量是食品安全和国际贸易的重要技术指标。请相关出口企业密切关注欧盟法规变化，及时与进口商、检测机构和行业组织沟通，确保产品符合输欧要求。

具体限量数值、适用商品范围和脚注要求，请以欧盟委员会条例（EU）2026/2289 附件正式文本为准。

原文链接：https://xmtbt-sps.xmeport.cn/news-detail.html?id=87279、

丹麦食品管理局发布指南草案，明确即食食品中单核细胞增生李斯特菌的分类、保质期评估与文档要求

2026 年 9 月 18 日，丹麦食品管理局发布《关于即食食品中单核细胞增生李斯特菌分类和保质期评估的指南》草案。李斯特菌是即食食品中必须严控的致病菌。对食品企业而言，产品归入哪个类别、保质期如何确定、需要保存哪些文档，直接关系到合规与安全。该草案为企业提供了清晰的操作路径。

一、三类食品类别，限值各不同

根据欧盟微生物标准条例，即食食品按李斯特菌生长可能性分为三类：

类别	适用情况	限值要求
1.1	婴儿食品、特殊医疗用途食品	整个保质期内，10 个 25g 样品中不得检出
1.2	李斯特菌可生长	受控生长：能证明≤100 CFU/g，则限值为≤100 CFU/g 未受控生长：无法证明，则 5 个 25g 样品中不得检出
1.3	李斯特菌不生长/稳定化	整个保质期≤100 CFU/g；稳定化指增长＜0.5 log（约 3 倍）

简单说： 能证明不生长或受控生长，可用 100 CFU/g 限值；证明不了，就必须做到不得检出。

二、企业必须做三件事

1. 判断分类：产品是否支持李斯特菌生长，归入哪个类别。

2. 保存文档：随时能出示保质期评估和分类依据。

3. 及时更新：以下情况必须提前具备文档——新类型产品上市、配方重大变化、延长保质期、新工艺/包装显著改变风险。

相似产品可只对最关键变体做文档；可合作研究，但产品必须在 pH、温度、水分活度、防腐剂、包装方式等参数上直接可比。

三、五种证明路径，可组合使用

企业可通过以下一种或多种方式证明：

1. 理化特性：pH、水分活度、温度、包装方式、添加剂、烟熏等。

2. 科学文献/数据库：如 ComBase，但产品必须可比。

3. 历史数据：可辅助验证，但需谨慎；数据不足时管理局可要求补充研究。

4. 预测模型：如 FSSP、DMRI、ComBase、USDA。应基于“最坏情况”，初始菌数通常 1–10 CFU/g，并考虑保质期最后 1/3 阶段 7–8°C 温度负荷。

5. 实验研究：保质期试验（自然污染产品，适合污染率>10%）或挑战试验（人工接种产品）。

四、关键归入条件

归入 1.3 稳定化，满足以下任一即可：

1. pH ⩽ 4.4

2. 水分活度 ⩽ 0.92

3. pH ⩽ 5 且水分活度 ⩽ 0.94

4. 或模型显示整个保质期增长≤0.5 log

归入 1.2 受控生长，需满足：

1. 模型或实验证明整个保质期≤100 CFU/g

2. 通常需至少 3 个（部分指南要求 5 个）不同生产日数据

3. 最坏情况模型、风险分析、抽样计划、环境样品、HACCP 或良好工作流程

4. 至少每年验证一次，配方或工艺变化时重新评估

五、这些情况可豁免或简化

类别 1.3 中，通常无需常规检测的食品包括：

1. 新鲜果蔬（除鲜切和芽菜）

2. 低水分活度面包饼干

3. 瓶装水、饮料、酒

4. 糖、蜂蜜、巧克力

5. 活双壳软体动物

6. 盐

包装内热处理充分的产品也无需额外检测。

六、监管要求

1. 管理局评估文档是否充分；不足时可要求补充研究、改配方或缩短保质期。

2. 与其他欧盟国家贸易时，可能被要求证明产品不生长或稳定化。

3. 保质期评估需在工艺、保质期/储存、配料、包装材料、原料质量重大变化时重新评估。

企业必须证明李斯特菌在产品中要么不生长/稳定化，要么整个保质期≤100 CFU/g；否则必须达到 5 个 25g 样品不得检出。所有分类和保质期结论都必须有充分、最新、可随时出示的文档。

七、重要关注点

1. 对照三类标准，确认自家产品归入哪一类。

2. 检查是否具备完整、最新的保质期评估文档。

3. 配方、工艺、包装、原料有变时，及时重新评估。

4. 保存好历史数据、模型结果、实验报告等证明材料。

食品安全无小事。李斯特菌对孕妇、老人、免疫力低下人群风险极高，企业务必高度重视，守住合规底线，也守住公众健康防线。

原文链接：https://xmtbt-sps.xmeport.cn/news-detail.html?id=87062

泰国拟修订牛乳法规

2026 年 10 月 28 日，泰国向 WTO 提交 SPS 通报 G/SPS/N/THA/817，公示公共卫生部草案《牛乳（第 3 号）》，修订新鲜纯液态牛乳、重组乳的术语定义、产品命名标签规则，适用于牛乳及乳制品。

草案重新界定新鲜纯液态牛乳，产品原料必须来源于奶牛生乳，仅允许通过分离工艺调整乳脂肪；产品覆盖巴氏杀菌、灭菌、UHT 超高温灭菌等主流加工方式，乳脂肪质量分数不得低于 3.2%。 草案明确重组乳定义：由奶粉，或乳清、酪蛋白、乳糖等牛乳分离组分复原加工而成，法规硬性要求重组乳各项质量指标必须等同于新鲜纯液态牛乳或普通液态牛乳。

标签命名为本次修订核心，全脂、部分脱脂、脱脂的重组乳以及各类重组炼乳，产品名称中需要标注热处理工艺；“由奶粉或牛乳分离组分复原制得” 等同义声明必须作为食品主名称一部分，不得仅放置在配料表内。

过渡安排：法规在泰国政府公报发布次日生效；生效前已上市、符合旧版法规的牛乳产品，允许继续销售，最长销售期限不超过 1 年。目前法规采纳、公布时间待定，WTO 意见征集截止时间 2026-12-27，该措施适用于全部贸易伙伴，无对应食典委国际标准。

输泰液态牛乳、重组乳、重组炼乳相关出口企业，需要关注产品定义区分，提前开展标签改版评估，复原来源提示不能仅依靠配料表标注。

原文链接：https://www.tbtguide.com/c/mypt/gwxw/625881.jhtml

美国拟更新婴儿配方奶粉要求

2026 年 10 月 14 日，美国食药局（FDA）对《婴儿配方奶粉要求》展开新一轮评议，评议期限为在联邦公报上公布后 30 天。

婴儿配方奶粉法规应保护婴儿健康、制定报告和记录保持要求。婴儿配方奶粉生产企业应制定、遵守质量控制流程，婴儿配方奶粉离开生产企业控制应向 FDA 报告，婴儿配方奶粉标签应符合相关要求，标签应含有营养信息、食用方法信息，不符合相关标签法规要求的婴儿配方奶粉被视作假冒产品，消费者应获得足够的信息以正确地制备和食用婴儿配方奶粉。FDA 签发了《婴儿配方奶粉产品豁免指南：现行良好作业规范（CGMPs）、质量控制流程、审核、记录、报告》。

FDA 制定了电子表格 FDA3978（婴儿配方奶粉跟踪体系），以便婴儿配方奶粉生产企业可以电子方式向 FDA 提交相关标准格式化的报告、通报。相关产品样品如沙门氏菌或克罗诺杆菌呈阳性，FDA 要求应进行自愿性通报，即使相关受影响的产品批次已经配送了。FDA 要求应共享相关信息，以帮助业界改进婴儿配方奶粉的微生物安全性。相关企业应评估产品对人类健康的危害、制定书面召回策略、迅速将召回情况通报相关方（顾客）、将相关文件提供给 FDA 相关机构。相关食品生产企业应向 FDA 通报相关食品（婴儿配方奶粉）生产终止情况，FDA 签发了《向 FDA 通报终止生产婴儿配方奶粉指南》。相关生产企业应制定、维护、实施风险管理计划，评估、确定企业食品供应风险。

分析提醒：

此次 FDA 更新婴儿配方奶粉要求，核心在于强化 CGMPs、微生物检测、记录追溯和供应链风险管理。对企业而言，需重点关注三方面：一是微生物检测范围可能扩大，除沙门氏菌和克罗诺杆菌外，肉毒杆菌等产孢微生物已被国会立法提案纳入强制检测清单，企业应提前评估检测能力储备；二是标签合规要求趋严，营养信息、冲调方法、过敏原警示等需逐项核对，不符合标签法规的产品将被视为"假冒"，直接影响市场准入；三是供应链风险管控义务加重，FDA 已明确要求制造商对原料供应商进行实质性监管，忽视安全信号可能导致产品召回甚至公共卫生事件。

更多详情参见：https://public-inspection.federalregister.gov/2026-20980.pdf

原文链接：https://xmtbt-sps.xmeport.cn/news-detail.html?id=87321

欧盟就 S-乙酰-L-谷胱甘肽作为新型食品发布安全科学意见

2026 年 9 月 1 日，欧洲食品安全局（EFSA）营养、新型食品和食物过敏原（NDA）专家组发布科学意见（DOI：10.2903/j.efsa.2026.10258），应欧盟委员会请求，依据《新型食品条例》（Regulation (EU) 2015/2283）对 S-乙酰-L-谷胱甘肽（S-acetyl-L-glutathione，SAG）作为新型食品的安全性作出评估。该物质拟以膳食补充剂和特殊医学用途食品原料进入欧盟市场，专家组按年龄划定差异化每日安全摄入上限，结论将作为欧委会授权审批的重要依据。

一、物质基本信息与申报用途

SAG 是谷胱甘肽（GSH）的乙酰化三肽衍生物，经化学合成，纯度不低于 97%。生产遵循 GMP 与 HACCP 规范，在拟定 36 个月（3 年）保质期内稳定。依据规格，高氯酸盐杂质限量≤60mg/kg，另设总砷≤0.5mg/kg、残留丙酮≤0.1% 等控制指标。申请方拟将其用于膳食补充剂与特殊医学用途食品，目标人群为 10 岁以上普通人群（孕妇及哺乳期妇女除外），并统一提议每日最大使用剂量 300mg。

二、安全性评估与分年龄上限

遗传毒性试验未见风险；该物质为分子量低于 1kDa 的短肽，致敏潜力低。EFSA 以 90 天大鼠亚慢性毒性试验中"肝体比升高"为关键终点，经基准剂量模型得出 $BMDL_{10}$为 877mg/kg 体重/天，引入 200 倍不确定系数，推导出人体安全参考剂量 4.39mg/kg 体重/天。结合各年龄段平均体重，划定每日安全摄入上限：

人群	每日最高摄入量
10～＜14 岁青少年	190mg
14～＜18 岁青少年	270mg
成年人群（不含孕哺妇）	300mg

申请方原先对全部目标人群统一提议 300mg/天，EFSA 评估认为 10～18 岁青少年实际安全剂量应更低，故青少年组须执行较低限值。本次评估缺乏 SAG 直接人体数据：成人安全性另有口服 GSH 人体研究作为佐证（read-across），青少年群体则无相关人体证据，其限值系基于与成人"同等体重耐受"假设推导。

原文链接：https://www.tbtguide.com/c/mypt/gwxw/622944.jhtml