

Intertek

Valued Quality. Delivered.

食农快讯

Fresh Agricultural Alert



ISSUE1. June. 2012

Food Agriculture

INTERTEK中国食品及农产品部

地址：上海市宜山路889号齐来工业城2号楼6层东侧
电话：021-61206060



Valued Quality. Delivered.



免责声明

本刊为内部交流资料，仅限参考使用，并不取代任何法律、规定、标准或者条例。关于技术性信息的表述，若有不实之处，请以相关标准原文为准，本刊不承担因此造成的任何损失和法律责任。所有文字、图片，未经许可，不得转载、摘编或以其他方式发行。本刊所有文章仅代表作者或访谈者个人观点。任何未经本刊授权，私自摘录、引用、变更、印制本刊或部分内容的行为均视为侵权。本刊作者及受访者保留追究其法律责任的权利。

编辑：Anne Zhang

电话：86 21 61679264

传真：86 21 64954500

邮箱：food.cn@intertek.com

网址：www.intertek.com.cn

国内资讯

新闻快播 ▲

- 1.警惕奶粉质量“历史最好”式监管自恋
- 2.南京市质监局回应记者卧底喜之郎有关报道
- 3.多地布鲁氏菌病疫情抬头 大量病例未上报
- 4.蛋糕按寸计量成行业习惯 食品标签新规执行难
- 5.多地曝出“假蜂蜜”事件：系用明矾等材料勾兑而成
- 6.香港食物安全中心公布四月份食物安全报告

国际资讯

国际预警 ▲

- 1.2012年5月加拿大CFIA强制检查清单内的中国水产品信息(5月汇总)
- 2.2012年5月美国FDA自动扣留我国食品情况（5月汇总）
- 3.2012年5月中国出口韩国食品违反情况（5月31日更新）
- 4.美国捕获金枪鱼含福岛辐射物

最新动态

法规动态 ▲

- 1.质检总局公布2012年04月进境不合格食品、化妆品信息
- 2.质检总局发布出口食品违规企业名单（2012年5月7日更新）

天祥一周播报 ▲

- 1.双汇Q趣儿香肠检出菌落超标
- 2.美国捕获金枪鱼含福岛辐射物

国际食品及农产品 ▲

1. USDA报告显示：农药残留并非近年来美国主要的食品安全问题
- 2.美宇航局开发“太空饮料” 饮用4月后皱纹显著减少
- 3.菲律宾提名新驻华大使 政府称菲中香蕉争端结束
- 4.印度孟买警方查获“地沟奶”案件 曝印度60%奶制品掺假

展会培训会信息 ▲

1. 2012上海国际进出口食品展览会
2. 2012中国国际渔业博览会和中国国际水产养殖展览会
3. Intertek食品企业虫害防控培训班
4. Intertek IFS国际食品标准内审员培训



警惕奶粉质量“历史最好”式监管自恋

信息来源：广州日报

一旦行业协会失去了公正立场，完全站在企业的立场说话，就很可能忽视行业自治，放任行业的无序竞争，最终“搬起石头砸自己的脚”。

三聚氰胺事件过去三年来，消费者对国产乳粉的信心仍然有待提振。在前天举办的“乳制品质量安全”研讨会上，中国乳制品工业协会发布《婴幼儿乳粉质量报告》，给予国产乳粉质

量“历史最好”的评价。中国乳制品工业协会理事长宋昆冈说：“我可以欣慰地告诉大家，目前国产乳制品、婴幼儿配方乳粉的质量安全状况是历史最好时期，消费者可以放心购买。”

在奶粉行业不断曝出信任危机之后，中国乳协在这个时候说出国产乳粉质量“历史最好”的话语，不得不让人佩服其勇气可嘉。鉴于乳协的行业“代言人”角色，这般“自卖自夸”

推销国产乳粉，恐怕很难让公众信服。

而且倘若严格追究起来，“历史最好”的断言也并不能说明现在的国产乳粉就一定安全，两者间并不能划等号。一方面，倘若以前的乳粉质量问题比较突出，现下即便有大的提高，但仍然离公众的要求比较远，自然就很难谈得上最安全；另一方面，乳协得出此结论的主要依据有标准先进、原料的质量与安全有保障、加工技术装备先进、国家监管系统完善等四个方面，但恰恰在这些方面，公众质疑比较多。

比如说乳业新国标公布之后，被业内专家质疑为“全球最差”、“倒退了25年”，而支持该标准的一些地方乳业协会人士则反驳说，现行乳业标准符合中国国情，“如果我们的检测标准向国外看齐，那80%的牛奶得倒掉，大多数消费者将喝不到牛奶，甚至还会有七成奶牛散养户杀掉奶牛”。这实际上直接反驳了中国乳协所说的“乳业新国标是世界上最严格的标准之一”是多么的自欺欺人！

此外，中国乳协信誓旦旦地表示，有关机构对乳制品抽测的合格率是99%。鉴于“有关”机构得出的检测数据经常和公众感受相背离，因而，乳协以有关机构的检测合格率来证明国产乳粉的安全，却又不公布“有关”

机构究竟是谁，这无疑又使得其99%的产品合格率难有说服力。

如果说中国乳协只是出于行业“代言人”的考虑、呼吁消费者放心购买还只是利益情结在作祟，那么以行业协会的角色，自恋于“历史最好”，而放松对乳制品行业的监管，那不仅对政府监管部门是误导，还从根本上不利于乳业的发展。

眼下社会对行业协会的期待相当之大，特别是广东、北京等地放松社会组织的登记后，行业协会的功能更显突出。作为政府部门和企业的沟通中介，行业协会实际上也承担着一部分行业的监管职能。然而一旦行业协会失去了公正的立场，袒护企业，完全站在企业的立场说话，却全然不顾消费者的利益，就很可能忽视行业自治，放任行业的无序竞争，最终“搬起石头砸自己的脚”，失去公信力不说，还很可能把本行业引入歧途。

因而，中国乳协当下所要做的是如何挽救乳业的信用危机，如何摆脱单纯的利益“代言人”定位，推动行业的自治、公平竞争。而不是自吹自擂什么“历史最好”，希冀以这种不切实际的口号便能挽回消费者的信心，只是徒增笑料而已。

“喜之郎使用的罐头果肉并不含防腐剂，果味果冻香精调味也符合相关规定。”针对有青岛媒体记者卧底南京喜之郎的情况，昨天上午，南京市质监局执法人员赶赴该公司开展现场执法检查，并在下午对检查结果进行了通报。通报结果为，经检查发现，该公司生产基本符合规范，其所有原辅料索证索票齐全，清洗工序也并非是为了洗掉防腐剂。而针对曝光的“果肉掉在脏模板上被回收使用”这一卫生问题，市质监下达了整改通知书，现场抽样果冻取证，将根据检测结果依法处理。

喜之郎官方声明 “记者卧底喜之郎”为不实报道

5月31日，山东大众报业集团下属《城市信报》刊发《记者卧底南京喜之郎》一文引起媒体和社会的广泛关注。文章爆料喜之郎存在配

料成分不清、未按国家标准使用食品添加剂等食品安全问题。

对此，广东喜之郎集团有限公司于当天发表官方声明，严正表示喜之郎公司所生产的所有果冻产品均符合国家相关食品安全标准，消费者可以放心使用。针对《城市信报》的不实报道，喜之郎将不排除采取法律手段，维护企业正当权益。

喜之郎作为中国果冻食品领域的第一品牌，是目前世界上最大的果冻、布丁和海苔等休闲类食品的专业生产和销售企业。产品深受消费者喜爱，并被国家质量技术监督检验总局授予“中国名牌产品”称号。公司商标“喜之郎”被评为“中国驰名商标”。

A 关于配料 卧底报道：称粉区和配香区塑料袋里 装配粉

“在喜之郎果冻生

产车间最神秘的地方是哪？员工们会说，当然是位于煮料车间后面的配香区以及称粉区……记者看到，煮料所用的配粉都由配料区事先准备好放在蓝色料箱里……配粉都由透明的塑料袋盛放……里边有白色颗粒，也有灰白色粉末，了解情况的员工告诉记者，里面有些东西就是胶粉。”

质监局检查：原 辅料索证索票齐全

昨天上午，南京市质监局执法人员赶赴南京喜之郎食品有限公司开展现场执法检查。

检查发现，报道中企业的“神秘区域”是企业配料间，由于所有原辅料进货时均为25kg的大包装袋，需要根据每天的生产需求品种和数量配制小料，因此将原、辅料分装后用透明包装袋装好，加贴品种标签后送入领料间，经称量后由工人领料、投

料。检查发现，报道中所提的白色颗粒和灰白色粉末成分为：魔芋粉，为食品原料；卡拉胶、黄原胶，做增稠剂使用；氯化钾、防腐剂山梨酸钾；以及做酸度调节剂使用的柠檬酸、柠檬酸钠。

市质监专家介绍，根据果冻产品不同，进行配比，这些原料和食品添加剂根据国家标准《GB19883-2005 果冻》规定，均可用于果冻生产。且所有原辅料索证索票齐全，具有检测合格报告。

昨天，记者来到新街口一家超市，查看了喜之郎生产的黄桃果肉果冻，其配料表中注明有：水、白砂糖、桃子果肉、魔芋粉、食品添加剂。在另一款草莓味果冻中，标明了配料有水、白砂糖、果葡糖浆、椰果、苹果汁、食品添加剂等。据了解，果冻里的凝胶剂是海藻中提

取的卡拉胶，无毒但不能为人体消化吸收，让孩子吃果冻太多，占用胃容量，除了糖，吃到的其他营养成分太少，会造成营养不良。结冷胶广泛应用在食品中，也属于国标允许使用的食品添加剂。刺云实胶，来源于秘鲁的灌木，由豆科的刺云实种子的胚乳，经研磨加工而成，主要用作增稠剂和稳定剂。

B 关于果肉 卧底报道：果肉 含防腐剂，员工都不吃

“记者了解到，喜之郎果肉果冻中的果肉，由喜之郎从别的罐头厂进货，经过再处理后再添加到果冻中，果肉由专门的果肉工人工添加……果肉工的一个重要工作就是罐头消罐。他（老员工）说：‘清洗就是要洗掉上边的防腐剂，挑拣就是要把里边烂掉的果肉挑出，避

免放进果冻杯而进入市场。’”

质监局检查：果 肉罐头不含防腐剂

记者采访南京农业大学食品科技学院专家陈晓红得知，按照《GB19883-2005 果冻》规定，果肉型果冻是含有不低于15%新鲜或经加工的水果块/果粒的产品，果肉来源于罐头，符合这一要求。

罐头果肉究竟是否含防腐剂？市质监工作人员介绍，该公司所使用的水果原料为果蔬罐头，根据《GB2760-2011 食品添加剂使用标准》规定，果蔬罐头不得添加防腐剂。“该企业所用的黄桃罐头、桔子罐头、菠萝罐头均从正规厂家进货，所有来源索证齐全，产品上也明示了不含防腐剂，并有同批检验合格报告。”

既然果肉不含防腐剂，清洗是怎么回事？昨天，广东喜之郎集团

多地布鲁氏菌病疫情抬头 大量病例未上报

信息来源：财新网



尽管防疫部门已经加强了监管，但在上世纪 80 年代一度得到控制的布鲁氏菌病（简称“布病”）又卷土重来，目前除海南省外，全国均有疫情报告。

布病是一种人畜共患病。人感染后，典型症状是浑身无力、持续发烧，严重的可能诱发脑膜炎、睾丸炎等并发症，病菌还会侵袭患者生殖系统，对生育能力造成伤害。一般而言，人主要通过三种途径感染：直接接触病畜或其排泄物、胎盘或带菌鲜奶；食用被病菌污染的食品、水或生乳以及未熟的肉、内脏；因病菌污染环境后能形成气溶胶，所以病菌还可通过呼吸道感染。

据财新记者了解，中国布病发病率至今达到新的高峰。1996 年，全国发病率为 0.09 人 /10 万；2011 年，发病率升为 2.77 人 /10 万。十几年间，发病率已经增加 30 倍，对应的发病人数则多达 38151 人。

2011 年 9 月，以动物疫病防治研究闻名的东北农业大学突然曝出师生 28 人突患布病，经查明乃是使用未经检疫的羊进行动物实验所致，相关学

院的院长和院党总支书记被免职。布病回潮由此可见一斑。

中国疾病预防控制中心布鲁氏菌病研究室的专家王大力告诉财新记者，“现在的疫情是全国有记载以来较为严重的时期”。

然而，一位常年研究布鲁氏菌病的学者透露，这些上报的发病人数并非实际发病人数。该学者称，2007 年，农业部、卫生部曾联合到河北、山西等地做过摸底调查，发现有的地区未报告病例达到 45%，上报病例数仅为总病例的 55%，而在有的地区，逾九成的病例均未上报。

人间布鲁氏菌病疫情的上升意味着畜间的该布病疫情也在上升。由于目前尚无安全有效的人用疫苗，只有将牲畜间的疫源消除，人间的布鲁氏菌病疫情才能得到控制。

但畜间布鲁氏菌病的防控情况不容乐观。主动检疫缺失是业内公认导致疾病传播的一个主要因素。有专家分析称，上个世纪 80 年代，中国之所以有效控制了布鲁氏菌病疫情，得益于检疫、免疫、淘汰病畜的综合性防治措施的严格执行。但随后政府政府

引导，畜牧业规模扩大，家畜贸易的规模也逐渐扩大，但贸易和交换当中相应的检疫却没有跟上。

时至今日，虽然 2008 年开始施行的《动物防疫法》规定了“检免杀”的强制防疫流程，但由于缺少经费和人员，在基层往往流于形式。

即便强制免疫，疫苗可以阻断阳性动物排出细菌感染健康动物，但“一旦接种疫苗后，所有动物血清检测都是阳性，难以将病畜区别开进行淘汰；

而疫苗最高有效率仅有 80%，病畜仍会传染给剩余 20% 未产生抗体的牲畜，无法达到净化目的”，上述学者告诉财新记者。

更令人忧虑的是，在 2000 年以后，卷土重来的人畜共患病并非只有布病一例，除 SARS 外，狂犬病、血吸虫病、禽流感等也一度呈现上升态势。如果仍然不采取有效措施强化、监管动物疫情，更多畜病人间疫情的暴发绝非危言耸听。



蛋糕按寸计量成行业习惯 食品标签新规执行难

信息来源：半岛网-青岛财经日报



“要订多少寸的蛋糕，10寸以上的还可以打折。”昨日，记者走进台东一家蛋糕店，服务人员热情地介绍道。在不少人的意识里，蛋糕按“寸”卖似乎已经成为默认的行业规范。不过新版《预包装食品标签通则》似乎要打破这个不成文的传统。

蛋糕计量方式“方寸大乱”

记者走访岛城蛋糕市场发现，几乎所有的蛋糕店对于有蛋糕胚的蛋糕仍以“寸”计量，而对于橱柜里一些已经切好的芝士、慕斯等口味的西点蛋糕，各家蛋糕店的计量方法就不尽相同，有的用“克”，还有的直接用“块”、“个”来计量。

昨日，在台东皇家美孚蛋糕专柜，记者看

到这里的芝士等西点蛋糕外形精美细致、口味丰富多样，在蛋糕的标签上产品的名称、生产日期、配料、添加剂等信息都非常详尽，在计量一栏里标注着500克、800克等字样；而在台东一家临街的丹香蛋糕店，蛋糕标签上的内容也非常详尽，唯一不同的是这里的西点蛋糕则是按照“块”来计量，并没有标注产品重量。

蛋糕应以克或千克计量

据了解，新版的《预包装食品标签通则》已经开始实施，按照规定，固态、半固态食品须以直接体现重量和体积的克、千克，毫升、升等我国法定计量单位进行标注。蛋糕类食品也包含在内，因此按新规，不论是有蛋糕胚的生日

蛋糕，还是芝士等西点蛋糕都应用“克”或“千克”来计量。

记者随后又采访了几家蛋糕店，当记者提出蛋糕能不能按“克”卖时，店员一脸困惑地说：平时蛋糕都是以寸卖的，“从来没听说过还可以论克算。”

商家称按“克”计量有难度

虽然新规中已有规定，但记者随机采访了几位进入蛋糕店中挑选蛋糕的市民，很多市民均表示不清楚有这项规

定。

市民李先生告诉记者，蛋糕用“寸”来算，其厚度无法体现，有时候看起来蛋糕很大，但商家可能将蛋糕做得很薄，只能靠肉眼来判断，要是标注了质量，心里就自然清楚了。

对于此规定，也有店家感到无奈：“生日蛋糕里的蛋糕饼、涂抹的奶油，以及上面点缀的巧克力、水果等材料不同，价格不同，每次制作时的用量也不尽相同，成品应该怎么称

重，多少克才算是标准呢？”他们表示，如果所有的蛋糕都“一刀切”按重量收费，还真有难度。也有蛋糕店老板坦言，现在蛋糕的配料都不便宜，巧克力最贵，其次是水果，再加上其他的辅料。其中配料的用量和价格都各不相同，单用重量来定价格，很难衡量蛋糕的档次。要是单单以重量定价的话，不乏一些不守信的蛋糕店会改变制作方法，给蛋糕多放点面，少放鸡蛋，重量自然就能增加。

不少商家表示，现在按“寸”卖生日蛋糕其实是一种规格，并不是一种计量方式。记者采访了解到，根据《计量法》相关规定，“寸”和“英寸”都属于已经废止的计量单位，计算直径必须改用“米”、“厘米”等法定计量单位。因此，生日蛋糕以“寸”为计量单位应该说不符合规定的。但在全国范围内，大多数蛋糕店内，现做现卖的生日蛋糕仍旧以寸为单位，这是行业惯例使然。



多地曝出“假蜂蜜”事件：系用明矾等材料勾兑而成

信息来源：现代快报

最近，国内多地曝出“假蜂蜜”事件，有不法商贩用明矾、白糖和酱油勾兑“蜂蜜”，拿到市场上销售牟取暴利。眼下端午节将至，蜂蜜的销量也在上升。不过，在挑选这类产品时可得留心假蜂蜜了。现代快报记者利用这些材料尝试调制，发现的确可以勾兑出“蜂蜜”来，制作的办法简单而且成本低廉。专家说，食用过多的“明矾”蜂蜜对人体有害。

近日，湖南、重庆等地的媒体都报道过，一些不法商贩利用白砂糖加明矾、色素等物熬制“蜂蜜”。去年下半年，湖南城口县东安乡村民王某购买了20斤野蜂蜜。食用时感觉味道怪异，吃了几口便头晕，

恶心呕吐。王某向公安机关报案。经相关部门鉴定，王某买回的蜂蜜中含白糖、明矾和香精。最终贩卖假蜂蜜者落入法网。

在南京的菜场门口或是部分郊县地区，时常可以看到有小贩挑着所谓的“野蜂蜜”叫卖，这些蜂蜜是真是假？业内人士称，这其中不乏假蜂蜜。

实验
10分钟就可熬出“蜂蜜”

材料：白砂糖 400g，明矾 15g，酱油 10ml，清水 400ml

网络上流传着许多熬制假蜂蜜的做法，最主要的是用明矾、白糖和酱油勾兑。昨天，快报记者进行了实验。

第一步，熬糖水

首先，在锅中加入400ml清水，放在电磁炉上煮至沸腾。向沸水中加入400克白砂糖，用玻璃棒搅拌，使其完全溶于水中。糖水变得略微黏稠。

第二步，上色

两分钟后开始往糖水水里加酱油。酱油加入量的多少直接决定“蜂蜜”呈现的颜色：加少了，可以冒充颜色较淡的紫云英蜜、槐花蜜等；加得稍多一些，则可以冒充颜色较深的枣花蜜、甘露蜜等。对照的蜂蜜选择了某品牌枣花蜜，几次调试酱油用量，使锅内液体颜色与蜂蜜的颜色尽量接近。最终向锅内加入的酱油共10ml。继续用玻璃棒搅拌均匀，加热一段时间后，液体逐渐呈琥珀色。空气中

详见链接：

<http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/05/206893.html>

浓重的甜腻气味，掩盖了酱油的气味。

第三步，增稠
当白砂糖全部与水相溶后，向锅内加入15克明矾，作用是让其能充分黏合，不会沉淀。搅拌均匀后，开高火加热蒸煮7分钟，并使用玻璃棒不断搅拌。约10分钟后，煮沸的液体开始产生大量细密的白色泡沫，蜂蜜一样甜腻的气味逐渐升腾、扩散。停止加热后，一锅透明亮泽的琥珀色“蜂蜜”就出锅了。

对比 假蜂蜜气味更诱人

在造假过程中，不法商贩为了让这些配制蜂蜜外形相似，气味、味道也乱真，有时也会在配制蜂蜜中加入少许便宜收购的真蜂蜜。为了将完全的假蜂蜜、半真半假的勾兑蜂蜜和真正的蜂蜜区别开来，分别将这三种蜂蜜放在三个烧杯中，一一进行区

别。

实验熬制出的这锅“蜂蜜”共有400ml左右。将其中230ml，倒入第一个烧杯中，剩余的170ml，倒入第二个烧杯中。向第二个烧杯中加入40ml某品牌枣花蜜，用玻璃棒搅拌均匀。将剩余的枣花蜜都倒入第三个烧杯。

●外形：

三个烧杯中的蜂蜜从外形上看来，相差无几，只有颜色深浅略微不同。刚出锅时，热气腾腾的假蜂蜜，还不够黏稠，流动性也比真蜂蜜要大上许多，但冷却后，假蜂蜜逐渐变得黏稠起来，流动也越发缓慢。在黏稠度上，真蜂蜜>真假勾兑蜂蜜>假蜂蜜。

●气味：

三个烧杯中的气味还是有所差别的。将三个烧杯放在三个测试者面前，他们几乎无法辨别出真假蜂蜜，其中一

名测试者甚至认为，第一、二两个烧杯中的甜腻气味，更加让人愉悦，第三个烧杯中的浓烈气味，让人觉得不太舒服。实际上，真正的枣花蜜具有特殊的浓烈气味，甚至遮盖了其本身的甜香味。

●味道：

在口味上，三种蜂蜜还是差距明显的。假蜂蜜入口很甜，甜味过后，则是浓烈的苦味，和市场上一些止咳糖浆的味道略有相似。真假掺和的蜂蜜入口香甜，甜味之后虽有淡淡苦味，却并不明显。而真正的枣花蜜，入口非常清甜，甜味在口中久久不散，不会产生丝毫苦味。

成本 几元钱就能造出400ml假蜂蜜

一袋白砂糖 454克，价格为5.8元，400克白砂糖值5.11元；一瓶酱油 500ml，价格为6元，实验中使用了10ml

香港食物安全中心公布四月份食物安全报告

信息来源：香港食物安全中心

（香港）食物环境卫生署（食环署）食物安全中心（中心）今日（五月三十一日）公布四月份食物安全报告。

中心完成约七千一百个食物样本检测，结果显示十九个样本不合格（九个样本已于较早前公布），整体合格率为百分之九十九点七。

中心发言人表示，中心对约二千五百个食物样本进行化学检测，约八百个样本作微生物检测，及约三千九百个样本（包括从日本进口食品中抽取的约三千七百个样本）作辐射水平检测。

微生物检测包括致病原及卫生情况指标，化学检测则包括除害剂、防腐剂、金属杂质、染色料、兽药残余及塑化剂等。

检测样本包括蔬菜、水果及其制品；肉类、家禽及其制品；水产及其制品；奶类、奶类制品及冰冻甜点；谷类及谷类制品等。

蔬菜、水果及其制品

中心完成约一千八百个新鲜蔬菜、水果、豆类、腌制蔬菜及凉果、干菜和即食蔬菜样本的检测。

一个菠菜苗样本、一个鲜冬菇样

本和一个唐生菜样本均被检出含金属杂质镉，含量分别为百万分之零点一七、百万分之零点四六和百万分之零点一五，超出法例标准百万分之零点一。

发言人说：「按以上不合格样本的镉含量，在正常情况下，食用有关蔬菜不会对健康造成不良影响。」

他续说：「蔬果含丰富膳食纤维、维他命及矿物质，是健康饮食的重要成分。市民在烹煮蔬菜前用清水浸透和彻底洗浸蔬菜，可清除黏附在蔬菜表面的镉。」

至于其余测试（如致病原、除害剂及防腐剂），全部结果合格。

肉类、家禽及其制品

中心完成约五百个新鲜、冰鲜及冷藏的猪、牛等肉类及家禽、在食肆出售的即食肉类和家禽菜式，以及该类原材料的制品，例如腊味、香肠及火腿等样本的检测。

除本月较早前公布的六个鲜牛肉样本被检出不准在新鲜、冰鲜及冷藏肉类中使用的防腐剂二氧化硫外，一个因跟进一宗食物投诉个案而从一新鲜粮食店抽取的鲜牛肉样本，亦被检出含有百万分之二十一之二氧化硫。

详见链接：

<http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/05/206893.html>

发言人说：「二氧化硫属低毒性，按不合格样本检出的二氧化硫含量，在正常食用情况下，不会对健康造成不良影响。但个别对这种防腐剂有过敏反应的人，可能会出现气喘、头痛或恶心等征状。」

他续说：「二氧化硫可溶于水，彻底将食物洗浸和煮熟，可清除大部分二氧化硫。」

除此以外，其余样本的检测结果显示（例如致病原、兽药残余及染色料）均全部合格。

水产及其制品

中心完成约一千一百个鱼、贝类、虾、蟹及鱿鱼等水产及其制品样本的检测，所有样本通过测试。一个鲜蚝样本被检出含百万分之三点五的镉，超出法例标准百万分之二。

发言人说：「按样本检出的镉含量，如长期食用，不排除有机会影响肾脏。」

至于其余作其他测试（例如致病原、防腐剂及兽药残余）的样本，全部结果均合格。

奶类、奶类制品及冰冻甜点

中心进行共约三百个雪糕、芝士、奶类及奶类制品等样本的检测。五个属同一品牌的冰冻甜点样本，被检出总含菌量由每克含五万七千至七万二千个，超出法例标准每克五万个。

发言人说：「总含菌量是显示卫生情况的指标。上述产品样本在入口层面抽取，受影响批次已被中心封存，没有流入本港市面。」

其余作其他测试（例如致病原、三聚氰胺、防腐剂、兽药残余及染色料）的样本，全部合格。

谷类及谷类制品

中心为约三百个米、面、粉、面粉、面包及谷类早点等样本进行检测，全部通过检测。

其他类别

中心完成余下约三千一百个食物样本的检测，包括混合食品、点心、饮料、寿司、刺身、糖、糖果、调味料、酱油、小食、蛋及蛋类制品。除上月已公布的一个沙茶酱、一个意式油醋酱及一个运动饮品冲剂样本被检出含塑化剂外，其余均通过测试。

总结

中心已跟进所有不合格的样本，包括向有关商户发出警告信及再抽取食物样本化验。如有足够证据，中心会提出检控。

发言人提醒消费者应光顾可靠的商贩，避免选购或进食颜色异常鲜红的肉类。此外，消费者应注意均衡饮食，避免因偏食而过量摄取某些有害物质。

业界则应遵从有关法例规定，并符合优良制造规范，适当地使用法例

“双汇Q趣儿香肠检出菌落超标”

天祥一周播报
Intertek
one week broadcast



事件

自去年“3·15”爆出“双汇瘦肉精”事件以来，近日，双汇再陷“质量门”，广州市工商局发布的儿童食品抽检结果显示：双汇 Q 趣儿孜然风味香肠等食品被检出菌落总数超标。

工商部门表示，标称双汇集团·广东双汇食品有限公司生产的 Q 趣儿孜然风味香肠（生产日期 2012.03.16）菌落总数超标，已对检测不合格的食品采取了下架、封存、立案查处等措施，防止不合格食品流入市场。

标准依据

《GB 2726-2005 熟肉制品卫生标准》

Intertek 解决方案

检测项目	检测方法	检测周期 (Working days)	检测费用 (RMB)
感官	GB/T 5009. 44-2003	5	100
净含量	JJF 1070-2005	5	100
水分	GB 5009. 3-2010	5	100
复合磷酸盐	GB/T 5009. 87-2003	5	500
苯并芘	GB/T 5009. 27-2003	7	400
铅	GB 5009. 12-2010	5	200
无机砷	GB/T 5009. 11-2003	5	200
镉	GB/T 5009. 15-2003	5	200
总汞	GB/T 5009. 17-2003	5	200
亚硝酸盐	GB 5009. 33-2010	5	200
细菌总数	GB 4789. 2-2010	5	100
大肠菌群	GB 4789. 3-2010	5	200
沙门氏菌	GB 4789. 4-2010	5	200
志贺氏菌	GB/T 4789. 5-2003	5	200
金黄色葡萄球菌	GB 4789. 10-2010	8	200

“美国捕获金枪鱼含福岛辐射物”



◇ 事 件

据新华社消息 美国研究人员在加利福尼亚海岸捕获蓝鳍金枪鱼，发现其体内放射性铯浓度比前几年所捕金枪鱼高 10 倍。研究人员分析，这些辐射物的源头是日本福岛，福岛核事故后，这些金枪鱼在受污染海域摄入铯元素，然后回游至美国。这是研究人员首次发现大型回游鱼类长途携带辐射物。

◇ 危 害

日本地震导致的核泄漏放射性元素主要有铯 137 和碘 131。

铯 137 的半衰期为 30 年，是核反应堆堆芯释放出来的一种高危物质，往往通过食物和水被人体摄入，或通过呼吸道进入人体器官。人体暴露在铯 137 之中会大大增加患癌症的风险。一旦进入人体后会沉积在肌肉组织中。

接触放射性碘可导致甲状腺癌增加，尤其是幼儿。放射性碘在一定条件下可以迅速分散于空气和水当中。吸进和食进的放射性碘在甲状腺中蓄积。放射性碘可以通过空气吸入到人体体内，它可能沉积在草地上，通过奶牛吃过受污染的草制成的奶制品传染给人体，也可能沉积在蔬菜叶子上或集聚在海产品和淡水鱼身上，通过饮食消费转移到人体器官中。

◇ Intertek 解决方案

检测项目	检测方法	检测周期 (Working days)	检测费用 (RMB)
碘131	GB/T 16145-1995 《生物样品中放射性核素的 γ 能谱分析方法》	8	2000
铯134			
铯137			

检测项目	检测方法	检测周期 (Working days)	检测费用 (RMB)
碘129	碘129 GB/T 16145-1995 《生物样品中放射性核素的 γ 能谱分析方法》	8	500
碘125			500
铈141			500
铈144			500
钷103			500
钷106			500
镭226			500
钍232			500
铀			500



2012年5月加拿大CFIA强制检查清单内的中国水产品信息(5月汇总)

信息来源：食品伙伴网翻译中心

编号	产品类型	生产商	产品	不合格原因	强制检查日期	最终退货日期	通关数量	包装容器
1	非即食	瑞安市华盛水产品加工厂 (3300/02562)	所有产品	感官评定	2007-6-25	2012-5-9	0	----
2	非即食	招远市安泰食品有限公司 (3700/02912)	所有产品	感官评定	2012-5-14	2012-5-14	0	----
3		招远市安泰食品有限公司 (3700/02912)	水产品	水分含量	2012-5-14	2012-5-14	0	----
4		海南照丰水产有限公司 (4600/02038)	水产品	未经许可的添加剂	2012-5-18	2012-5-18	0	----
5	罐装	上海梅林(荣成)食品 有限公司 (3700/01180)	所有产品	包装完整性	2012-5-18	2012-5-18	0	鱼类-扁浅冲罐
6		乳山新源食品有限公司 (3700/02977)	水产品	亚硫酸盐	2012-5-24	2012-5-24	0	----

2012年5月美国FDA自动扣留我国食品情况（5月汇总）

信息来源：食品伙伴网翻译中心



序号	产地	制造商	产品描述	自动扣留原因	发布日期	进口 警报号
1	江苏兴化	XINGHUA HONG SHENG FOOD CO., LTD兴化市宏升食品有限公司	Dried Green Onions大葱干	产品疑似含有氧化乐果	2012年5月3日	Aug-99
2	广东深圳	Shenzhen Ao xin tai Imp. &Exp. Trading Company深圳市奥鑫泰进出口贸易有限公司	Dried black fungus黑木耳干	产品疑似含有毒死蜱、硫丹硫酸酯、安杀番II	2012年5月11日	Aug-99
3	福建福州	Chenxin Food Co., Ltd	Frozen Roasted Eel冻烤鳗	产品疑似违反联邦法规21章123. 12. 的规定	2012年5月14日	16-119
4	广东广州	Sinoextract Ltd. 广州市新提取物有限公司	Ginseng Korean Root; 高丽参	产品疑似含有恶醚唑、腈菌唑、恶霜灵、腐霉利、三环唑、二甲嘧菌胺、三唑酮、三唑醇、丙环唑	2012 年5月17日	Aug-99
5	江西宜春	Jolly Park (Jiangxi) Food Science and Technology CO., Ltd快乐园（江西）食品科技有限公司	Lollipops (Hard Candy)棒棒糖	产品疑似含有非法和/或未声明的色素（亮蓝及赤藓红）	2012年5月25日	Feb-45
6	山东泗水	SHANDONG SISHUI SHENGCHANG MEAT PRODUCTS CO., LTD. 山东省泗水县圣昌肉制品有限公司	Rabbit兔	产品疑似含有沙门氏菌	2012年5月29日	99-19

2012年5月中国出口韩国食品违反情况

(5月31日更新)

信息来源：食品伙伴网

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	基准	结果
2012.5.25	釜山厅	农林畜水产品	干蕨菜	건고사리 (DRIED BRACKEN)	ANTU COUNTY UNION AGRICULTURAL PROCESSING CO., LTD	产品腐败变质发生异味		
2012.5.25	京仁厅	谷类食品	速冻煮玉米	냉동 삶은 옥수수 (QUICK FROZEN BOILED CORN)	TONGHUA JIAYI BI-TECHNOLOGY FOOD CO., LTD	与不合格产品 (20120022311) 是生产日期相同的食品 (2011.08.25)		
2012.5.23	首尔厅	食品添加剂	乙酸乙酯	초산에틸 (ETHYL ACETATE)	ZHENGZHU YI BANG INDUSTRY & COMMERCE CO., LTD.	产品确认结果不可食用, 不合格		
2012.5.23	釜山厅	其他淀粉	绿豆淀粉	녹두전분 (MUNG BEAN STARCH)	XIANGYANG SAN ZHEN FOOD CO., LTD	酸度超标	0.02N氢氧化钠消化量3ml以下	4.8ml

详见链接：<http://www.foodmate.net/news/yujing/2012/06/207179.html>

美国捕获金枪鱼含福岛辐射物

信息来源：深圳特区报

美国研究人员在加利福尼亚海岸捕获蓝鳍金枪鱼，发现其体内放射性铯浓度比前几年所捕金枪鱼高 10 倍。研究人员分析,这些辐射物的源头是日本福岛，福岛核事故后，这些金枪鱼在受污染海域摄入铯元素，然后回游至美国。这是研究人员首次发现大型回游鱼类远途携带辐射物。

辐射物源头锁定福岛

纽约州立大学斯托尼布鲁克分校的尼古拉斯·费希尔去年 8 月带领研究小组检测加州圣迭戈海岸捕获的蓝鳍金枪鱼体内辐射物水平。令他们感到惊讶的是，15 条金枪鱼组织样本所含铯 -134 和铯 -137 两种放射性物质的浓度比前几年在加州海岸捕获的金枪鱼高 10 倍。不过，这一浓度仍远低于美国和日本政府规定的食用安全限制。

研究人员还分析了太平洋东部捕获的黄鳍金枪鱼以及福岛核事故发生前回游至加州海岸的蓝鳍金枪鱼，没有发现铯 -134 的踪迹，铯 -137 只是上世纪 60 年代核武器试验的一般背景辐射值，从而排除了辐射物由洋流携带或经大气传播沉淀入海的可能性。

美国伍兹霍尔海洋学研究所的肯·比塞勒说,检测 " 结果明确,福岛是源头 "。

蓝鳍金枪鱼在受污染海域游泳、捕食受污染的磷虾和鱿鱼等，摄入放射性铯。在一路向东回游途中，金枪鱼逐渐长大，新陈代谢部分辐射物，在抵达目的地时仍未能完全代谢。

" 那是一个大洋。穿越太平洋，仍然保留放射性物质令人相当惊讶。" 费希尔说。

首次波及大型回游鱼类

这是研究人员首次发现大型回游鱼类远途携带辐射物，该报告由美国《国家科学院学报》月刊网络版 28 日刊载。

日本东北部去年 3 月遭受强烈地震和海啸袭击，致使福岛第一核电站出现辐射物质泄漏。日本海域小鱼和浮游生物被检测出含有高浓度放射性物质。不

详见链接：<http://www.foodmate.net/news/yujing/2012/05/207034.html>



美宇航局开发“太空饮料” 饮用4月后皱纹显著减少

信息来源：深圳特区报

据印度《德干先驱报》5月27日报道，美国宇航局近日开发出一款“太空饮料”，该饮品不仅能够保护宇航员少受射线伤害，而且还能有效地减少皱纹，在4个月内消除岁月在脸上留下的痕迹。这种饮料的功效已经经过了真人实验。

美国犹他大学一个研究小组负责研究这种饮料的功效，饮料中的混合物AS10能够在4个月内奇迹般地减少皱纹、雀斑和晒斑。他们在实验之初，让180名参与者接受不同类型的光照，然后用皮肤检测仪拍下皮肤照片。在每天喝此饮料两次并坚持4个月后，他们脸上因紫外线造成的斑点少了30%，皱纹减少了17%。

报道称，这种饮料里面包含了很多水果汁，例如古布阿苏果、爱莎伊、西印度樱桃、仙人掌果和杨梅，这些水果都可以提供维他命和植物营养素。

USDA 报告显示：农药残留并非 近年来美国主要的食品安全问题

信息来源：食品伙伴网翻译中心

据美国农业部（USDA）消息，5月25日美国农业部发布了一份年度农药残留状况报告，本轮报告再次显示，农药残留并非近年来美国主要的食品安全问题。

美国农业部自1991年起，便开始实施“年度农药数据总结项目”，并每年公布食品中农药残留情况的检测结果。本次报告涉及2010年的12,845个食品样本。

本次报告显示，绝大多数食品中的农药残留量低于美国环保局制定的限量值，仅有0.25%的样本超出了限量值，这包括新鲜蔬菜、蔬果、地下水等。本次并未发现任何婴儿食品农药残留超标。



菲律宾提名新驻华大使 政府称菲中香蕉争端结束

信息来源：环球时报

菲律宾总统府 27 日宣布，相信新提名的 70 岁职业外交家索尼娅－布雷迪将很快通过国会任命委员会的批准，出任菲律宾新一任驻华大使。布雷迪 2006 年至 2010 年曾出任驻华大使，被称是“处理外交关系的老手”。菲总统府副发言人瓦尔特称，“我们期待布雷迪能运用她的外交经验和外交网络，对中国的行动和政策提供更多有洞察力的建议。”与此同时，菲政府称，中国市场已经开始购买经过检测的菲律宾香蕉，“菲中香蕉争端结束”。

菲律宾 GMA 新闻网 27 日引述瓦尔特的话说，菲总统已提名 70 岁已退休的前驻华大使布雷迪出任菲律宾驻华大使一职。瓦尔特介绍说，阿基诺三世选择下任驻华大使的条件非常具体，即“熟悉中国政治和中国文化的人，一上任就能投入工作”。布雷迪是一名职业外交官，“上世纪 70 年代第一次被委派出国就是到中国”，对中国当前总体形势很了解。瓦尔特称，菲中两国有多层面关系，任命一位懂得中国“整体形势”的大使非常重要，布雷迪外交经验丰富，是“处理外交关系的老手”。阿基诺三世 26 日也表示，希望成熟、耐心的人来担任这一“非常敏感的职位”。

据了解，布雷迪 1962 年和 1963 年先后获得菲律宾圣托玛斯大学新闻学学士学位和菲律宾大学外交学学士学位，1968 年获得美国南加州大学国际关系学硕士学位。她曾担任驻缅甸、泰国等国大使和菲外交部部长助理、副部长等职，1976 年至 1978 年期间，布雷迪曾在菲驻华使馆担任过副领事、领事职务。2003 年至 2006 年担任菲律宾外交部副部长。2006 年 4 月至 2010 年 1 月阿罗约政府执政期间，布雷迪出任菲律宾驻华大使。自菲前驻华大使周清琦 2011 年 2 月卸任后，菲驻华大使一职一直空缺。从 2011 年 5 月起，阿基诺政府曾数次向国会提名菲籍华人李永年出任驻华大使，但一直未获批准。日前，阿基诺总统任命李永年和萨拉梅亚为中国事务特使，分别负责吸引中国游客赴菲旅游和吸引中国企业赴菲投资和贸易等事务。菲媒体称，布雷迪此次被提名驻华大使是因为菲外交部长德尔罗萨里奥的推荐，阿基诺三世去年能成功访华，布雷迪也

有功劳。

“菲中香蕉争端结束”，《海峡时报》27 日以此为题的报道引述瓦尔特的话称，截至 26 日，已有 190 个集装箱的菲律宾香蕉被允许进入中国市场，“中国开始购买经过检测的菲香蕉”。而在黄岩岛对峙发生前，菲蕉农每周平均出口 800 个集装箱的香蕉到中国。瓦尔特坚称，此次事件与黄岩岛争端没有关联，早在黄岩岛冲突发生前，菲已经收到中方对菲香蕉卫生问题的质疑，“这一直就是检疫问题”。但《菲律宾每日问询者报》27 日报道称，菲棉兰老岛商务委员会主席文森特－劳指责阿基诺三世说，如果菲政府只是把与中国的黄岩岛争端处理成简单的“非法捕捞”而不是主权问题，棉兰老岛的香蕉出口商现在就不会面临中国市场的问题。现在出口中国的菲香蕉的遭遇是一国的政治决定影响到商业的典型案例。文森特－劳表示，商界人士也应该在政府决策过程中有发言权，毕竟最终政治家所做的决策会影响到商业，商业部门将间接地受到伤害。

据菲《马尼拉公报》26 日报道，阿基诺三世 6 月 4 日到 6 日将访问英国，8 日访问美国，并与奥巴马举行会谈。英国广播公司（BBC）称，值得注意的是，菲国防部长也将同阿基诺一起访问美国，预计阿基诺此行将寻求美国在中菲两国南海争议中加强对菲律宾的支持。



印度孟买警方查获“地沟奶”案件 曝印度60%奶制品掺假

信息来源：国际在线

据印度媒体报道，孟买警方近日查获了一起非法销售掺有大量阴沟里的污水的“地沟奶”案件，这一事件引发印度国内对食品安全的高度担忧。详细情况我们来连线环球资讯广播驻印度记者王超。

主持人：王超你好！先来为我们介绍下这次“地沟奶”事件的始末。

记者：这起听起来有些离谱的食品安全事故是5月28号的时候在孟买被发现的。当天，孟买警方根据举报，在孟买西部郊区抓获了一个牛奶制假团伙，抓捕了四名嫌疑人，并查获了181包袋装奶和160多升还没有包装好的掺假奶。一名参与行动的警察透露说，嫌犯在当地已经销售这种掺假奶6个多月了，他们以六成牛奶，四成地沟里的脏水的比例，勾兑成掺假奶，并把这些掺假奶使用过的名牌奶制品包装袋重新包装后出售。媒体引用这名警察的话说，这简直是在拿人命开玩笑，这不光是掺假的问题，简直是让消费者慢性中毒。

事实上，这起“地沟奶”事件仅仅是印度奶制品安全现状的冰山一角，根据印度食品安全监督机构今年1月发布的一份调查报告，印度全国市场上售卖的牛奶中有超过三分之二的牛奶都存在掺假现象，不法商贩往牛奶内掺入了尿素、清洁剂、脱脂奶、脂肪、葡萄糖和水等成分，导致在售的成品奶被污染，细菌指数严重超标。

主持人：地沟奶被曝光后，印度国内有什么样的反应？

记者：“地沟奶”事件在印度国内引起了极大的愤慨。人们纷纷表示商贩使用地沟废水勾兑牛奶的做法简直是“匪夷所思”，令人十分愤怒。在呼吁严厉打击黑心商贩的同时，人们也在期盼政府能够出台更为严格的食品安全监管规定，杜绝类似情况的再次发生。尤其是对于牛奶这样的产品，是普通印度人饮食习惯中必不可少的每日必需品，特别是对于那些素食者来说，是非常重要的营养来源。如果连这样的生活基本必需品的安全都得不到保障，将会引发许多健康问题。



而印度政府也反应迅速。印度食品药品监督管理局宣布，将从6月1号起展开为期一个月的专项整治行动。管理局的高级专员昌德拉坎特表示，他们将派遣检查专员对牛奶生产消费的整个产业链进行深度检查。从奶源的生产、收集，到奶业公司的低温储藏与加工，一直到最终的零售商，都将面临严格的检查。此外，他还呼吁消费者加强安全意识，在饮用完奶制品后，把外包装销毁，避免这些外包装被不法商贩收集后用来制假。

主持人：印度的食品安全是一个什么样的情况？这次被曝光的地沟奶仅仅是一个偶然事件，还是冰山的一角？

记者：应该说印度的食品安全形势还是比较严峻的。仅仅近一年多时间以来，印度就先后爆发了多起假酒、假牛奶以及毒面粉事件，有一些事件甚至还造成了重大人员伤亡。印度社会在质问：为什么这类事件一而再再而三的发生，国家的监管为什么解决不了这些问题？

印度有媒体认为，对印度这样一个人口众多的发展中国家来说，政府的监管措施许多时候的确不是很给力。但我的一位印度朋友有其他看法。他认为，在过去，这些制假售假的现象是不可想象的。他认为，随着印度经济的快速发展，全社会的金钱意识逐渐在膨胀，许多人因此铤而走险，挣起了黑心钱。另外，他也提到这类掺假事件往往都发生在农村或者城市郊区等低收入人群的聚集处，这说明，近年来印度贫富差距不断加大，正是因为穷人的购买力十分有限，才为制假者提供了庞大的市场。





质检总局公布2012年04月进境不合格食品、化妆品信息

信息来源：质检总局

郑重说明：

本表所列进口不合格食品、化妆品信息仅指所列批次食品、化妆品。表中所列批次食品、化妆品的问题是入境口岸检验检疫机构实施检验检疫时发现的，都已依法做退货、销毁或改作他用处理；这些不合格批次的食品、化妆品未在国内市场销售。

详细链接+附件：<http://www.foodmate.net/news/quanwei/2012/06/207177.html>

质检总局发布出口食品违规企业名单（2012年5月7日更新）

序号	生产企业/经销商/代理商	卫生注册号	出口产品	出口国家/地区	违规原因	采取措施	列入时间	撤销时间
1	华山国际贸易有限公司（宁波） Huashan International Trading (Ningbo) 上海运函国际货物运输代理有限公司 Best Choice Shipping Co.Ltd. Ningbo Branch	3500D15002	白米糕	欧盟	逃避检验检疫	1、暂停出口； 2、由检验检疫机构依法处理	2007年6月30日	
2	云南农鑫农业开发有限公司/加拿大万生农产公司	5300D01223	大芋头	加拿大	擅自调换检验检疫合格产品，货物带有土壤和有害生物。	1、暂停出口； 2、由检验检疫机构依法处理	2007年6月30日	
3	福清凯源食品有限公司 Fuqing Kaiyuan Foods Co.Ltd.	3500/02081	烤鳗鱼串	日本	擅自混入非注册基地原料，检出隐色孔雀石绿残留超过日本标准。	1、暂停出口； 2、由检验检疫机构依法处理	2007年6月30日	
4	象山石浦东方水产有限公司 Xiangshan Shipu Dongfang Aquatic Product Co. Ltd	3302/02052	鱿鱼圈串	日本	擅自调换检验检疫合格产品，检出大肠杆菌呈阳性。	1、暂停出口； 2、由检验检疫机构依法处理	2007年6月30日	

信息来源：卫生部

详细链接+附件：<http://www.foodmate.net/news/quanwei/2012/05/207026.html>

展会信息

2012上海国际进出口食品展览会

- ◇ 展会日期：2012-11-28 至 2012-11-30
- ◇ 展出地址：上海国际展览中心
- ◇ 主办单位：上海市进口食品企业协会
上海市粮油学会
- ◇ 承办单位：上海高登商业展览有限公司

2012中国国际渔业博览会和 中国国际水产养殖展览会

- ◇ 展会日期：2012-11-06 至 2012-11-08
- ◇ 展出地址：大连世博广场
- ◇ 主办单位：中国国际贸促会农业行业分会
美国海洋展览(中国)有限公司
北京雅图海洋展览有限公司
- ◇ 承办单位：中国国际贸促会农业行业分会
美国海洋展览(中国)有限公司
北京雅图海洋展览有限公司

Intertek培训会信息

Intertek食品企业虫害防 控培训班

- ◇ 培训日期：2012-07-30
- ◇ 培训地址：广州市经济技术开发区科学城彩频路7号E栋四楼Intertek集团会议室
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

Intertek IFS国际食品标准 内审员培训

- ◇ 培训日期：2012-07-31至2012-8-1
- ◇ 培训地址：广州市经济技术开发区科学城彩频路7号E栋四楼Intertek集团会议室
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团