

地址：上海市宜山路889号齐来工业城2号楼6层东侧
电话：021-61679264

Intertek

Valued Quality. Delivered.

食农快讯

Fresh Agricultural Alert

ISSUE2. July.2015

Food Agriculture News

Intertek 中国食品部

天祥一周播报： 解读最新食品安全事件

中国内地首部冷链物流储运标准实施
不用防腐剂危害或更大
“0添加剂”是商家造的概念

卫计委：高度关注食物中有重金属对人体造成的影响
食品产业处于艰难转型期
食品安全和环境问题是“命门”

Intertek公共平台

1. 新浪微博：@Intertek食品部

2. 微信号：IntertekFood

请扫一扫微信二维码！关注我们吧！



联系我们：

400 886 9926



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/张佳珍
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

天祥一周播报 ▲

- 1.南昌烤卤店生产出售有毒肥肠
- 2.某品牌辣椒酱菌落总数“爆表”是最低者的15万倍
- 3.乳酸菌饮品糖分超标3倍 畅饮时须提防“甜蜜陷阱”

法规动态 ▲

- 1.国家质量监督检验检疫总局关于修改《食品检验机构资质认定管理办法》的决定（总局令第165号）
- 2.质检总局关于加强严重质量失信企业管理的指导意见（国质检质〔2015〕289号）
- 3.食品药品监管总局办公厅关于袋装火腿肠等产品包装标识有关问题的复函（食药监办食监一函〔2015〕361号）

国际资讯

国际食品▲

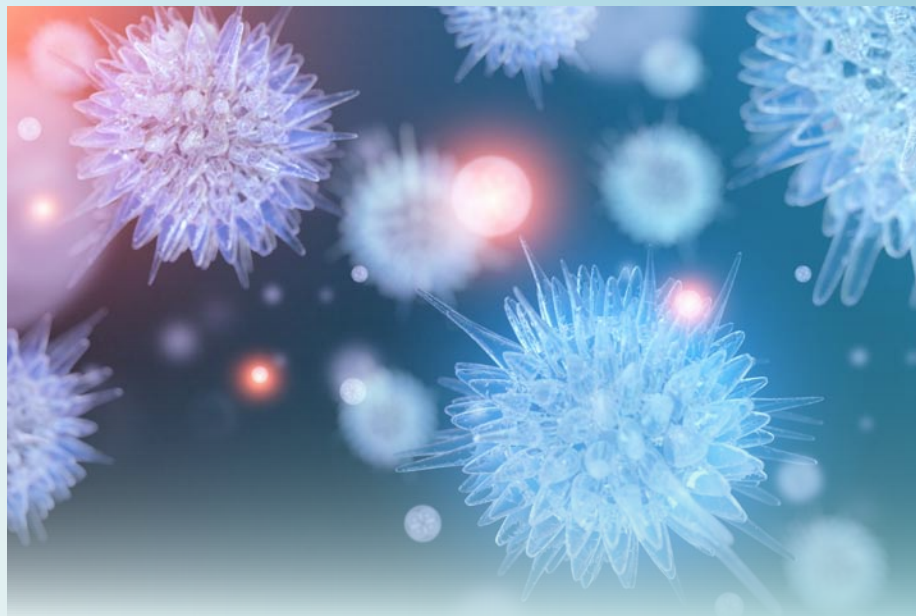
- 1.日本将建立食品认证制度
- 2.印度或出台酒精饮料生产法规
- 3.外媒：中韩联合培育“超级猪” 浑身肌肉无脂肪

新闻快播 ▲

- 1.中国内地首部冷链物流储运销标准实施
- 2.不用防腐剂危害或更大 “0添加剂”是商家造的概念
- 3.食品产业处于艰难转型期 安全和环境问题是“命门”
- 4.卫计委：高度关注食物中有重金属对人体造成的影响
- 5.国家食品药品监管总局正式上线食品安全抽检信息查询平台
- 6.食品安全标准整合年内完成 新版“非法添加物”名单7月公布

展会培训会研讨会信息 ▲

- 1.Intertek HACCP内审员培训班
- 2.Intertek FSSC22000标准内审员培训班
- 3.Intertek 食品法律法规及预包装食品标签培训
- 4.Intertek 虫害管理及防治视频培训
- 5.Intertek FSSC22000标准内审员视频培训
- 6.Intertek BRC食品标准第六版内审员视频培训
- 7.Intertek BRC&IFS标准视频培训



“南昌烤卤店生产出售有毒” 肥肠

◇ 事件

烤卤店为保证肥肠颜色美观，竟超标添加对人体有害的亚硝酸钠。7月2日，记者从南昌市东湖区人民法院获悉，法院以店老板吴某犯生产、销售有毒、有害食品罪，判处有期徒刑一年，缓刑一年，并处罚金1.5万元。

据了解，吴某从2013年3月开始在南昌市钟鼓楼菜市场内开办烤卤店，销售自制的卤制品，包括烤鸭、鸡脚、鸡翅、肥肠和腐竹等。经营过程中，吴某发现如果肥肠第一天没卖完，第二天会变黑。为了解决这一问题，他来到洪城大市场一家调料店，听说亚硝酸钠可以让肥肠颜色鲜亮，而且还能防腐，便买回来添加到肥肠中。

2014年8月11日，公安人员在吴某的出租房内查获半袋亚硝酸钠和卤制好的肥肠。经鉴定，从吴某处扣押的卤制熟食肥肠中检出亚硝酸钠含量为19毫克/千克，远超国家规定的标准0.2毫克/千克。此时，吴某已销售肥肠

200斤左右，销售额约7000元。同日，吴某被公安人员传唤接受调查，并如实供述了自己的罪行。此外，吴某在审查中还交代，为了增加香味，店里的烤鸭也添加了三种香精，分别为“脆皮鸭香膏”“5311武汉鸭脖”和“乙基麦芽酚”。根据国家卫生标准，过量食用“乙基麦芽酚”对人肝脏有较大影响。

法院认为，被告人吴某在生产、销售的食品中掺入有毒、有害的非食品原料，其行为已构成生产、销售有毒、有害食品罪。鉴于吴某有坦白情节，并结合其所在社区矫正机构同意对其进行监管的反馈意见，法院遂依法作出上述判决。

◇ 分析

亚硝酸钠是一种工业用盐，摄入0.2至0.5克即可引起食物中毒，引起全身无力、头痛、头晕、恶心、呕吐、腹泻等，如果超过3克甚至可以致死。由于具有咸味，亚硝酸钠常在非法食品制作时用作食盐的不合理替代品。近年来，全国已发生多起因食用亚硝酸钠中毒的事件。专家表示，如果是肉类，颜色粉红、肉质非常软嫩的，添加亚硝酸钠的可能性就比较大。此外，刚做不久的腌菜、久置的凉拌菜、久煮的火锅汤和刺鼻海鲜干货等也含有亚硝酸钠，消费者最好与之保持距离，避免发生中毒。

◇ Intertek 解决方案

检测项目	检测方法	价格 (RMB)	检测周期 (working days)	样品量 (g)
亚硝酸钠	GB5009.33-2010	200	5	50
硝酸钠	GB 5009.33-2010 第一法	400	5	50

“ 某品牌辣椒酱菌落总数 ‘爆表’ 是最低者的15万倍 ”

◇ 事件

《消费者报道》向第三方检测机构送检 8 款品牌辣椒酱进行菌落总数的检测。检测数据显示，8 款辣椒酱的品质在货架期内的稳定程度不一，之间的菌落总数最大有 15 万倍的差别。如果保存得当，一个月的时间内，8 款辣椒酱的品质不会发生太大的变化，可食用。

做为包装食品，辣椒酱开盖之后在多长时间可安全食用，如何保存，也是消费者关心的一点。8 款品牌辣椒酱进行菌落总数的检测，这也可反映出食品生产企业的生产环境和品质控制的能力。

检测结果显示，8 款辣椒酱的品质在货架期内的稳定程度不一，之间的菌落总数最大有 15 万倍的差别。

◇ 分析

“反映生产卫生程度最重要的指标是菌落总数和大肠菌群数”，华南理工大学轻工与食品学院副教授刘冬梅告诉本刊记者，“菌落总数，是用来判定食品被细菌污染的程度以及卫生质量的指标，其值的大小，在一定程度上反映了食品卫生质量的优劣。”

对于辣椒酱来说，如果菌落总数严重超标，说明其产品的原料杀菌处理不彻底或生产卫生状况达不到基本的卫生要求。如果食用了微生物异常严重的辣椒酱，消费者很容易患痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状。

可通过定点检测辣椒酱开封后菌落总数以及大肠菌群数量的变化，来判断该产品是否可以安全食用。如果保存得当，一个月的时间内，8 款辣椒酱的品质不会发生太大的变化，可食用。

◇ Intertek 解决方案

检测项目	检测方法	价格 (RMB)	检测周期 (working days)	样品量(g)
细菌总数	GB4789.2-2010	100	5	50
大肠菌群	GB/T4789.3-2003	150	5	50



“ 乳酸菌饮品糖分超标3倍 畅饮时须提防 ‘甜蜜陷阱’ ”

◇ 事 件

糖分含量接近世卫组织标准的 **3 倍**！这样的乳酸菌饮料你敢喝吗？酷夏时节，活性乳酸菌饮料因助消化、减肥等功能颇受青睐。不过，专家提醒，饮料含糖量过高可能危害健康，畅饮乳酸菌饮品时须提防 “甜蜜陷阱”，宜选择低糖产品。

一些饮料本身含糖量较高，但消费者在饮用时并没有意识到自己摄入了过量的糖分。

数据显示，我国消费者已是高糖摄入群体，目前人均年糖消耗量已达到 **19.6 公斤**，**30 年**内增长了整整 **5 倍**。若按该数据计算，每人每日的糖摄入量接近 **53.7 克**。而根据今年 **3 月**世界卫生组织发布的《成人和儿童糖摄入量指南》，人们应减少游离糖的摄入量，成人和儿童游离糖摄入量每天最好不超过 **25 克**。以此计算，我国每人每日糖摄入量超过了世卫组织标准的 **2 倍**。

首都保健营养美食学会执行会长王旭峰特别提醒：“糖是甜蜜的毒药，长期多吃糖，会增加很多疾病发病的风险，例如龋齿、肥胖病、痛风、肾结石、癌症等。”

而在过多摄入的糖分中，可能就有部分是来自含糖量高的饮品。王旭峰建议，要养成低糖饮食的好习惯，尤其是爱吃甜食的年轻人，“肆无忌惮地摄入高糖饮品，日积月累会对身体健康造成影响。”

◇ 分 析

按照我国执行的轻工行业标准《乳酸菌饮料》定义，活性乳酸菌有利于调节人体肠道微生态的平衡。营养专家认为，活性乳酸菌饮料具备鲜奶的营养成分，并含有较高的动物蛋白，无脂肪、低乳糖，有较显著的保健作用，但选择该类冷饮时应首选低糖饮品。专家因此提醒选择活性乳酸菌饮品一要注意看标

签多比较，二是最好选择低糖产品。通过检测乳酸菌饮料的各种营养成分，计算得到碳水化合物的含量，再换算得到糖含量，从而帮助消费者选择低糖的产品。

◇ Intertek 解决方案

检测项目	检测方法	价格 (RMB)	检测周期 (working days)	样品量
能量	GB28050-2011	Free	7	食品安全国家标准预包装食品营养标签通则
碳水化合物				
脂肪	GB/T5009.6-2003	200	7	食品中脂肪的测定
蛋白质	GB5009.5-2010	200	7	食品安全国家标准食品中蛋白质的测定
钠	GB/T5009.91-2003	200		食品中钾、钠的测定
水份	GB5009.3-2010	100	7	食品安全国家标准食品中水分的测定
灰分	GB5009.4-2010	100		食品安全国家标准食品中灰分的测定





中国内地首部冷链物流储运销标准实施

信息来源：中国新闻网 2015-07-01

由天津市商务委员会、天津市现代物流协会和台湾工业技术研究院共同编制的《天津市冷链物流储运销地方标准》7月1日起正式实施，这是中国大陆发布的首部针对冷链物流储运销系统化标准。

《天津市冷链物流储运销地方标准》围绕冷链物流储、运、销三个环节，以果蔬品、水产品、畜禽肉品、加工食品为主要冷链管理目标，规范了《冷库技术规范》等9项标准。内容包括冷链物流主要硬件标准、冷链物流作业规范与标准作业流程、标准知识库、管理机制与服务平台等。

据了解，天津冷链物流标准的实施是津台合作的结晶。自2011年天津市被国台办、商务部确定为“对台冷链物流产业合作试点城市”以来，全面开展了试点工作，双方围绕商贸市场合作、规划顾问合作、系统技术合作、冷库建设合作、运营管理合作等方面签署了23个项目。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2015/07/316756.html>

不用防腐剂危害或更大 “0添加剂”是商家造的概念

信息来源：人民网 2015-07-02

“吃色素，我们还是黑眼睛、黄皮肤；吃防腐剂，我们也不可能变成木乃伊。”在谈到食品添加剂是否会危害健康时，国家食品安全风险中心助理研究员王华丽打了个比方。她强调，只要在食品安全国家标准规定的使用限量和范围内去使用，食品添加剂就不会对人体产生危害。中国食品添加剂和配料协会副理事长兼秘书长薛毅提醒，放心食用的同时，也要注意“零添加剂”的概念。

食品添加剂有什么用？

食品添加剂主要发挥着防止变质、改善口感、保证质量均一等作用。“食品都有一定的保质期，如果不使用防腐剂，微生物就会生长繁殖，反而会对健康产生危害，比如黄曲酶毒素，它的危害性比砒霜还大。”

详细链接：<http://news.foodmate.net/2015/07/316852.html>

食品产业处于艰难转型期 安全和环境问题 是“命门”

信息来源：新华网 2015-06-28

由国家食药监总局主办的“2015年食品安全风险交流国际研讨会”26日在北京举行。研讨会上，国家食药监总局食监三司副司长陈少洲表示，“风险交流强调对话和合作，做好风险交流工作，仅靠政府部门的监管工作力量是不够的，企业、行业、媒体组织、科研院校、技术机构、消费者代表也应积极发挥各自的主体作用。”

陈少洲说，“食品安全风险交流是复杂的系统工程，根据新修订的《食品安全法》的相关规定，食品生产经营者是食品安全风险交流工作的主体之一，应发挥主体作用。”

详细链接：<http://news.foodmate.net/2015/06/316102.html>

卫计委：高度关注食物中有重金属对人体造成的影响

信息来源：中国新闻网 2015-06-30

卫生部新闻发言人毛群安今日指出，国家对于在食物中像有一些重金属，对人体可能造成影响的蓄积高度关注，包括水体污染问题。

国新办今日举行新闻发布会，王国强介绍《中国居民营养与慢性病状况报告（2015）》有关情况，并答记者问。

毛群安指出，公众对于环境的保护，特别是大气、土壤、水的保护问题非常关注，国家对于在食物中像有一些重金属，对人体可能造成影响的蓄积高度关注，包括水体污染问题，最近国家出台了关于水保护的政策，从食物的安全角度来说，国家坚持对于食物中重金属含量的监测，这也是食品安全非常重要的一项工作内容。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2015/06/316423.html>

国家食品药品监管总局正式上线食品安全抽检信息查询平台

信息来源：国家食药监总局 2015-06-30

为进一步落实总局《关于食品安全监督抽检及信息发布工作的意见》要求，方便社会各界查询了解具体产品信息，总局建立了食品安全监督抽检信息查询平台。该平台涵盖了总局 2015 年以来公布的抽检信息，并将根据抽检情况实时更新。广大消费者、生产经营者、媒体等可以通过平台进行模糊查询，了解相关产品抽检是否合格，产品标称的生产企业名称及地址、被抽样单位名称及地址、产品名称、规格型号、生产日期 / 批号、不合格样品的不合格项目、检验结果和标准值等内容。

为便于公众快速点击查询相关信息，我们起草了查询平台使用说明（详见附件），欢迎点击查询并提出意见建议。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2015/06/316446.html>

食品安全标准整合年内完成 新版“非法添加物”名单7月公布

信息来源：法制晚报 2015-06-29

今年，我国的食品安全标准将完成整合，从 5000 多个缩减到约 1000 个。此外，新版“非法添加物”名单将于 7 月份公布。这是记者上午从国家食品安全风险评估中心了解到的。

据国家食品安全风险评估中心研究员王竹天介绍，我国的食品安全标准约有 5000 个，在数量上位居世界首位。但是，我国食用农产品质量安全标准、食品卫生标准、食品质量标准以及相关行业标准中强制执行内容，存在交叉、重复和矛盾的问题。

“光是蛋白质的检测方法，就有 20 多个不同的领域有标准规定，但其实大同小异。”王竹天表示，2013 年以来，国家卫计委重点开展了对近 5000 项食品相关标准的清理工作，2014 年又全面启动了食品安全国家标准的整合工作，并完成了 208 项标准的整合任务。

2015 年 2 月，第十一次食品安全国家标准审评委员会主任会议，新审查通过 304 项食品安全国家标准草案，并加快重点和缺失食品安全国家标准的制定、修订，完善食品安全国家标准体系。截至目前，已累计公布 492 项食品安全国家标准。

今年年底，该项整合工作完成后，国内将只有一个食品安全体系，约 1000 余食品安全国家标准实施，其中大部分将是针对食品添加剂的标准。

追访 新版非法添加物“黑名单”下月公布

记者上午从国家食品安全风险评估中心了解到，全国食品安全风险监测覆盖面进一步扩大。

截至目前，共设置食品污染物和有害因素监测点 2489 个，覆盖了全国 86% 的县级行政区域。2014 年以来，会同有关部门共监测食品样品 49 万份，食品相关产品 1.3 万份，进出口食品 1.9 万份，涵盖种养殖、粮食收贮、生产和加工、销售和餐饮服务、进出口等各环节。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2015/06/316228.html>



日本将建立食品认证制度

信息来源：经济参考报 2015-06-30

日本政府将在 2017 年 3 月前建立日本食品认证制度，对象为在超市销售的以日本传统食材和工艺生产的食品。

据《日本经济新闻》报道，随着海外出现日本料理热，口味和品质低劣的廉价仿冒品也在增加，因此，日本当局将通过认证制度，保护日本食品的品牌形象。

据了解，日本将参考法国、意大利和西班牙等国采用的“地中海食品认证标识”制度。认证食品将贴上专用标识，与仿冒品加以区别。

印度或出台酒精饮料生产法规

信息来源：酒斛网 2015-06-30

近日，印度国家食品安全质监局（The Food Safety Standards Authority）透露，将计划出台酒精饮料生产标准法规。

印度国家食品安全质监局计划拟定酒精饮料生产标准法规“草案”，以规范威士忌、伏特加、杜松子酒，波普饮料，及啤酒等生产厂家的生产流程。

印度国家食品安全质监局的高级官员在声明中称，“酒精生产标准也同样适用于包装食品的生产，比如麻吉面条（Maggi noodles）和各种牛奶饮品经常发现含有有毒物质，另外酒精饮料也有添加食品添加剂和防腐剂，比如葡萄酒和啤酒，因此我们不能忽略监管。”

详细链接+附件：<http://news.foodmate.net/2015/06/315609.html>

外媒：中韩联合培育“超级猪” 浑身肌肉无脂肪

信息来源：参考消息 2015-07-03

韩媒称，韩国和中国的共同研究小组培育出了体格大又几乎没有脂肪的“超级猪”。基础科学研究院（IBS）遗传体矫正研究团长（首尔大学化学部教授）金镇洙（音）1 日宣布：“我们和中国延边大学教授尹熙俊（音）一起利用新的遗传基因修饰（Genetic Modification, GM）技术——基因矫正，培育出了比一般猪的体格更大、肉质更佳的超级猪。”

据韩国《朝鲜日报》网站 7 月 2 日报道，截止目前，如果想培育出体格大的猪，使用的方法是用体格大得超出正常水平的基因突变猪进行交配，从而获得其后代。这种传统的品种改良方法，即便花费数十年的时间，成功率也不高。研究小组通过基因修饰技术，只用了一年就培育出了新品种。

详细链接+附件：<http://news.foodmate.net/2015/07/317036.html>



国家质量监督检验检疫总局关于修改《食品检验机构资质认定管理办法》的决定（总局令第165号）

信息来源：国家质检总局 2015-07-02

《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品检验机构资质认定管理办法〉的决定》已经 2015 年 4 月 27 日国家质量监督检验检疫总局局务会议审议通过，现予发布，自 2015 年 10 月 1 日起施行。

局 长

2015 年 6 月 19 日

国家质量监督检验检疫总局关于修改

《食品检验机构资质认定管理办法》的决定

为进一步优化食品检验机构资质认定程序及期限，结合新修订的《中华人民共和国食品安全法》以及《检验检测机构资质认定管理办法》（质检总局令第 163 号），质检总局决定对《食品检验机构资质认定管理办法》作如下修改：

一、将第八条修改为：“食品检验机构应当符合国务院食品药品监督管理部门规定的资质认定条件。”

详细链接+附件：<http://news.foodmate.net/2015/07/316993.html>

质检总局关于加强严重质量失信企业管理的指导意见（国质检质〔2015〕289号）

信息来源：国家质检总局 2015-07-03

各省、自治区、直辖市质量技术监督局（市场监督管理部门）：

为了指导各省（自治区、直辖市）质量技术监督局加强质量诚信体系建设，健全质量失信惩戒机制，引导和推动企业讲信誉、守规则、重质量，现就加强严重质量失信企业管理工作，提出以下意见。

一、加强严重质量失信企业管理的意义

加强严重质量失信企业管理，是落实党中央、国务院关于加快社会信用体系建设的要求，也是推进质量诚信体系建设的具体措施。信用是市场经济的“基石”，质量诚信是社会信用体系的重要内容。党的十八大明确提出“加强政务诚信、商务诚信、社会诚信和司法公信建设”。

详细链接+附件：<http://news.foodmate.net/2015/07/317172.html>

食品药品监管总局办公厅关于袋装火腿肠等产品包装标识有关问题的复函（食药监办食监一函〔2015〕361号）

信息来源：国家食药监总局 2015-07-01

中国肉类协会：

你会《关于袋装火腿肠等产品包装标识问题的请示》收悉。经研究，现函复如下：

依据《中华人民共和国食品安全法》规定，食品标签应当标注在食品包装或者包装容器上。我们同意你会就单支产品采用 PVDC 作为肠衣，通过组合形式包装的袋装火腿肠等产品提出的标签标注意见。即，生产企业可以将外包装袋作为袋装火腿肠等产品的最小销售单元，并按照相关法律法规和标准的规定标示食品的标签。

食品药品监管总局办公厅

2015 年 6 月 29 日

Intertek公开课培训会、研讨会信息

The exhibition seminar training information 展会研讨会培训会信息

Intertek HACCP内审员培训班

- ◇ 活动日期：2015-07-09
- ◇ 培训地址：广州市萝岗区科学城彩频路7号广东软件园E栋8楼世界培训室
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/CourseOnline_17_1_1630.html

Intertek FSSC22000标准内 审员培训班

- ◇ 培训日期：2015-07-29
- ◇ 培训地址：广州市萝岗区科学城彩频路7号 广东软件园E栋八楼 世界培训室
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/CourseOnline_17_1_1515.html

请扫一扫二维码！

关注Intertek

更多培训计划吧！



Intertek视频培训会信息

Intertek 食品法律法规及预包装食品标签培训

- ◇ 培训日期：账号有效期内的任何时间
- ◇ 培训地址：网络在线
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/service/training/food_label_video_peixun.html

Intertek 虫害管理及防治视频培训

- ◇ 培训日期：账号有效期内的任何时间
- ◇ 培训地址：网络在线
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/service/training/chonghai_video_peixun.html

Intertek FSSC22000标准内审员视频培训

- ◇ 培训日期：账号有效期内的任何时间
- ◇ 培训地址：网络在线
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/service/training/FSSC22000_video_peixun.html

Intertek BRC食品标准第六版内审员视频培训

- ◇ 培训日期：账号有效期内的任何时间
- ◇ 培训地址：网络在线
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/service/training/BRC_video_peixun.html

Intertek BRC&IFS标准视频培训

- ◇ 培训日期：账号有效期内的任何时间
- ◇ 培训地址：网络在线
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/service/training/BRC_IFS_video_peixun.html