

Intertek

Valued Quality. Delivered.

食农快讯

Fresh Agricultural Alert



ISSUE5. **M**ay. 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.“工业盐水酿酱油”追踪：780瓶问题酱油流入市场
- 2.人民日报：西瓜“打针增甜”是谣言
- 3.网曝蒙牛牛奶添加牛尿 国内奶业抽查再掀质量风波
- 4.国家食药监局：铬超标胶囊基本查清
- 5.国家食药监局将严查保健食品套号和非法添加等违规行为
- 6.云南丰瑞“问题猪油”已被召回136吨

国际资讯

国际预警 ▲

- 1.2012年4月我国食品违反澳大利亚进口食品控制法情况
- 2.2012年5月中国出口韩国食品违反情况（5月25日更新）
- 3.美媒：约10%的进口虾含有抗生素
- 4.美国FDA将开会讨论出口食品安全问题

最新动态

法规动态 ▲

- 1.质检总局关于发布《进口食品进出口商备案管理规定》及《食品进口记录和销售记录管理规定》的公告（2012年第55号公告）
- 2.卫生部关于征求《食品添加剂 醋酸酯淀粉》等16项食品安全国家标准（征求意见稿）意见的函（卫办监督函〔2012〕441号）

天祥一周播报 ▲

- 1.工业盐水造酱油
- 2.松香拔鸭毛
- 3.纸杯新国标向有毒物质说不

国际食品及农产品 ▲

- 1.日本拟于7月起禁止餐饮业供应“生食牛肝”
- 2.日本各大啤酒生产商 计划增产无醇啤酒
- 3.欧洲原料奶价格下降寄希望于中国
- 4.印度高院下令禁售毒牛奶

展会培训会信息 ▲

- 1.第二届海峡两岸农牧渔产业交易会业博览会
- 2.第七届中国(北方)国际食品添加剂和配料展览会
- 3.Intertek食品企业虫害防控培训班



“工业盐水酿酱油”追踪： 780瓶问题酱油流入市场

信息来源：羊城晚报

23日，本报报道了佛山一大型调味品企业涉嫌使用工业盐水作为原料制造酱油的事件。23日下午，涉案企业所在地佛山市高明区政府召开新闻发布会，称由于市区两级信息沟通不畅，实际数据与见报消息有很大出入，实际上只查获26吨非食用盐水以及90箱非法生产的酱油，其中，有65箱共计780瓶酱油流入市场。

3吨非食用盐兑26吨工业盐

水

据高明区工商局相关负责人介绍，今年3月31日，高明区工商局接到群众举报，称杨和镇一家调味品公司在前一晚购进一批工业盐水，涉嫌以此为原料加工酱油。执法人员会同盐业公司迅速对该食品公司涉嫌使用井矿卤水（工业盐水）生产酱油进行执法检查，在其单位内发现有2个露天池和1个地下溶盐池，均盛装有盐水。

在现场了解情况后，工商部门将案件移交给高明区质监部门处理。据群众举报称，该企业当晚购进工业盐水760吨。随后，高明工商局便将该数据上报。但随后质监部门再次对现场进行核实，发现工业盐水并没有那么多。经调查确认，该公司3月30日从南海小塘购入3吨非食用盐，勾兑了26吨工业盐水，其中有一部分盐水已用于制作酱油（草菇老抽），共生产了草菇老抽成品90箱，每箱12瓶，生产日期为3月22日，已有65箱出厂销售，还库存25箱。

对于实际数据和媒体见报数据有出入这一问题，高明“三打两建”办负责人表示，因此案处理时间较长，后续核实数据没及时向市“三打办”汇报，导致数据出错。

问题草菇老抽竟然抽样达标

记者了解到，高明质检人员曾对该批用工业盐水制成的草菇老抽进行过抽样检测，结果显示产品均符合标准。对此，相关负责人解释，食品安全法对食品中包含的物质都有一套检验标准，只要检测到的含量不超标就可视为合格。所以可能是该批次使用的工业盐水占到原料的比例很低，所以未超出相关指标。

据介绍，除了现场查获25箱用工业盐水生产的草菇老抽外，另外还有

90箱鲜味生抽被篡改了生产日期。羊城晚报记者了解到，该批鲜味生抽是该单位生产并经该单位自行检验合格待销的成品，真实生产日期是3月31日，但标签上标注的生产日期却为4月1日。该批生抽均未出厂销售过。

威极调味食品有限公司涉案

23日，佛山高明一大型调味企业涉嫌使用工业盐水生产酱油的消息一经媒体传出，舆论和公众都一片哗然。但在消息中，并未点明这家违法企业的名称，所以引得猜疑声一片。

记者注意到，在微博上，绝大部分网友在得知这一消息后第一时间都将矛头指向了在高明设厂的海天酱油。记者随后查阅资料发现，海天酱油年产超百万吨，是目前全球最大的调味品综合生产基地。而涉案的企业年产量8万多箱，产值约500万元。这两者显然有着巨大的差距。

23日晚上，记者多方求证后得知，涉案的企业为1998年2月14日成立的佛山高明威极调味食品有限公司。



最近有微博称，“现在瓜农给西瓜里打药，长得快好卖钱；西瓜都是南瓜秧上嫁接，瓜农自己从来不吃”，并称“打针西瓜”注射了甜蜜素和胭脂红。这一说法是否准确？记者采访了有关专家和北京著名的西瓜生产地——大兴区庞各庄镇瓜农。

疑问一：西瓜会被注射增甜吗？

【回应】注射不能增甜，还会使西瓜很快变质

记者先后在北京市东城区的几家水果摊、丰台区新发地蔬菜水果批发市场和大兴区庞各庄镇瓜地进行了走访，不管是零售商、批发商还是瓜农都说，西瓜不可能打针，瓜一打针就会很快烂了。北京乐平西甜瓜专业合作社理事长冯乐平说，“给西瓜打针”的说法，从常识上看，就是对西瓜一点也不懂。

事实上，就在该微

博发布之后，有网友做过实验，无论是大小针孔注射的西瓜，存放两三个小时后，都能看到针孔外圈开始泛黑，很容易发现。

大兴区农委农产品质量安全科是负责全区农产品安全监控的协调部门，科长邓金香告诉记者，之前从未发现给西瓜注射甜蜜素、胭脂红等食品添加剂的案例，也未接到类似举报。

“给西瓜打针既不能真正将所谓的增甜成分注入西瓜，也不能改善品质提高售价。”国家西甜瓜产业技术体系首席科学家、北京市农林科学院蔬菜研究中心主任许勇研究员表示，西瓜在生长中以及采收后，对西瓜果实采用打针方式注射液体物质，是不可能吸收的。因为植物只有通过维管束组织才能吸收水分与营养，强行注入，只会在微小组织内积累，且会破坏西

瓜瓢组织特性，不可能像传言中描述的西瓜瓢呈红色且汁液也很“丰富”。

许勇强调，注射过外来液体的西瓜肯定会在短时间内变质，并不利于瓜农与瓜商，不可能成为行业的普遍“潜行为”。

在西瓜栽培过程中，是否有可能向西瓜苗注射非法添加剂呢？专家介绍，一亩地西瓜有六七百株苗，瓜苗的维管束十分细小，注射难度可想而知；而且，即使有液体注射到苗中，也要通过植物自身的吸收、转化才能成为果实的成分，甜蜜素、胭脂红是不能被瓜苗正常吸收转化的。

冯乐平的乐平西甜瓜专业合作社种了2万余亩西瓜，她说：“对于西瓜的安全，我们比消费者更关心，因为耍小手段砸了牌子，就是砸了自己的饭碗。”

在传播“西瓜打针”的微博中，还附有瓜瓢中有“白筋”、“黄色硬块”等的照片，认为是“西瓜打针”的证据。许勇说，这是由于西瓜子房发育以及果实生长过程中，遇到低温连阴天或管理不当，植株的营养生长与生殖生长不协调，导致子房与果实营养缺乏、发育不良，或者在低温下授粉不均匀，部分组织发育受阻造成的，可能影响瓜的味道，但并非安全问题。

至于西瓜果实内部出现白籽，可能是因为早春西瓜授粉中出现授粉受精不良。同时，无籽西瓜品种出现小白籽是正常现象，与外源物质无关。

中国农业大学蔬菜学系教授任华中说：“育种和栽培技术的提高使瓜的含糖量和甜度有了根本保障，所谓打针这样的小手段完全没有必要。”

疑问二：嫁接西瓜不能吃吗？

【回应】嫁接是一种国际认可、普遍使用的种植方式，不影响人体健康

嫁接出的西瓜，品质不如原生西瓜，瓜农自己不吃？事实却是，在西瓜生产中，嫁接是常态，不影响人体健康。

许勇介绍，嫁接技术已经使用了1000多年，是利用植物间互补特性提高作物产量的技术，也是有机农业提倡的一种重要生产方式，不会对人体产生危害。

对于西瓜生产而言，嫁接还是一种必然选择。因为西瓜存在连作障碍，也就是在同一块地上连续种植西瓜，从第二年开始就会出现抗病力降低，病害发生，导致植株死亡甚至绝收的状况。这是世界上长期存在的疑难问题。

任华中说，西瓜采用南瓜以及葫芦作为砧

木来换西瓜的根系，这是全世界解决西瓜连作障碍的有效方法，在很多国家均有大范围的推广。“过去，如果要解决连作障碍，只能靠喷洒农药。从这个角度上看，嫁接是西瓜生产的一大进步。”

如果采用不当的嫁接砧木或者栽培不当，嫁接西瓜可能口感偏硬，风味稍差。“这主要靠农技提高予以解决。”许勇表示，但这并不意味着嫁接西瓜可能影响人体健康。

疑问三：“增甜”传言因何而来？

【回应】可能是厂商宣传导致“以讹传讹”

社会上为何会流传所谓的增甜西瓜呢？

许勇分析，西瓜栽种中需使用一些含有钾肥、微肥的叶面肥，能提高西瓜的光合作用以及果实的糖分积累，这是西瓜生产的一个常规技术措施，没有任何质

网曝蒙牛牛奶添加牛尿 国内奶业抽查再掀质量风波



信息来源：中安在线

如何躲得过检查？因为企业检查不严格，甚至走过场。（曝：蒙牛乳业滦南公司，主要经营纯牛奶，发酵乳饮料。）

新闻延伸：国内牛奶添加激素或超 20 种目前只能查三成

乳业专家王丁棉近日在接受记者采访时表示：目前我国市场上销售的牛奶中添加的激素目前可能达二十几种，但政府只能检查其中的 1/3。部分没有检测的手段和方法。目前激素也未纳入乳品的日常检测。

“目前国内对奶业的标准定得太低了。标准低，政府管理就轻松；标准制定严格，管理力度就大，成本就重。”王丁棉表示，目前对乳制品行业的监管中，政府只能通过偶然的抽检来发现问题。从整个食品安全的整治来看，靠质检部门抽检发现的问题，连 1/3 都不到。

微博网友热议蒙牛牛奶中添加了大量牛尿

蒙牛牛奶中被曝添加大量牛尿

琰琰——琰琰：老师说如果在纯牛奶中加入水，是可以检测出来的。

早餐喝杯牛奶，是多数中国人的习惯。出于对健康的考虑，公众都倾向购买知名品牌的牛奶，可近几年所曝光出的“问题牛奶”，其中也不免牛奶行业中的大企业，大企业真的值得消费者信赖吗？蒙牛乳业在中国可谓是行业中的龙头老大，但却又被曝光出其在牛奶中掺牛尿！亲！你喝的是牛奶还是牛尿？

网友曝光：蒙牛牛奶中被加入了大量的牛尿

网曝蒙牛牛奶中添加了大量牛尿

华媒网—新浪微博讯微博 ID 为坚缆逻辑的网友称：家乡河北某县，在 2008 年前农村大量养殖奶牛，由于利益的驱使，很多养殖户直接往牛奶中添加大量牛尿，如果掺水，牛奶被稀释了，检验会不合格，往里掺“牛尿”就不会稀释，而且合格。牛尿奶

但是，如果加入牛尿，就检测不出来了。

摔阖斋：马尿只能跟牛尿比，不能跟牛奶比。

周文文女侠：我情愿里面掺的是水而不是尿啊！！

超级大咸蛋：有些中国人的聪明脑袋不往正地方用，专在食品上动手脚，没有多少文化的奶农们都懂得利用检验原理往牛奶里加牛尿，怪不得重大发明没我们啥事。

王小山：请蒙牛乳业辟谣。

巴豆虫：“蒙人”是当年的“川马”。君不见，职能部门说：“川马”可以免检；明星说：我很挑剔，我只选“川马牌”婴幼儿奶粉！；媒体说：我的天职只有“广而告知”。结果是：斃了两个掺毒的农民工，职能部门、广告这两共犯和“无辜”地成了帮凶的明星依然活的滋润。

结语

网友的曝光经常会被人称之为谣言，所谓“凡街市无根之语，谓之谣言”。谣言当然要抵制，但一些疑似谣言的传闻，在公共事件的跌宕起伏中扮演着意料之外、又在情理之中的角色。比如微博上的“明胶惊魂”到令公众讶异的“皮革胶囊事件”。再看“蒙牛牛尿”的悬疑，坊间之语毕竟不是专业说法，有失权威，然而也绝非臆断。

食品药品，性命攸关。在诸多行业乱象恰恰是因“潜规则”被掀开的背景下，在传闻屡屡为安监质监部门提供线索的现实中，不带恶意的提醒、揣测，何尝不是另一种监督？明胶事件的前车之鉴就在眼前，那么，可否提请公权部门关切每一则食药传闻，以真相的力量安抚民众的惶恐之心。



国家食药监局：铬超标胶囊基本查清

信息来源：新华网

国家食品药品监督管理局日前通报，铬超标胶囊剂药品情况基本查清，抽检结果已由相关省（区、市）食品药品监督管理局通过网站公布，并在国家食品药品监督管理局网站汇总公布。

铬超标药用胶囊事件发生后，党中央、国务院领导同志高度重视，要求认真严肃依法核查处置，及时回应社会关切，坚决堵塞监管漏洞，切实维护群众健康权益。国家食品药品监督管理局组织动员全系统力量，全面开展对企业的监督检查和产品抽验，及时控制问题产品。卫生、商务等部门积极配合做好铬超标产品召回工作。经过1个多月的工作，目前铬超标胶囊剂药品情况基本查清。对5月1日后新上市的4374批次胶囊剂药品实行铬限量批批检验，检验结果全部合格。对4月30日前生产的胶囊剂药品，责令生产企业逐批次自检，企业自检的批次已达9万批左右，发现铬超标的已主动下架、封存、召回并销毁。同时，国家食品药品监督管理局组织食品药品监管系统对全国生产胶囊剂药品的1993家企业进行了抽样检验，抽样检验覆盖到全部胶囊剂药品生产企业。截至5月24日，各级药品检验机构共抽验胶囊剂药品11561批次，铬含量在规定标准之内的合格产品10892批次，占94.2%，铬含量超标的不合格产品669批次，占5.8%。存在铬超标药品问题的生产企业254

家，占全部胶囊剂药品生产企业的12.7%。国家食品药品监督管理局要求各地对抽样检验发现铬超标的药品立即组织下架、封存、召回并销毁。同时，对生产这些药品的企业其他批次胶囊剂药品实行批批检验，检验合格的可以继续销售，检验不合格的立即下架、封存、召回并销毁。

国家药典标准规定铬含量的限量值为百万分之二，目的是严格禁止使用皮革制造药用胶囊。这次查处的胶囊剂药品铬超标问题，主要原因是胶囊生产企业违法购买和使用由皮革生产的明胶制造药用胶囊，并出售给药品生产企业使用；同时，部分药品生产企业违反法律法规和药品生产质量管理规范，使用不合格辅料生产劣药。对于上述行为，均应按照有关法律法规予以严肃处理。

国家食品药品监督管理局已要求各地尽快查清问题企业的违法事实，依据药品管理法和有关法律法规

严肃查处，涉嫌犯罪的由公安机关依法处理。目前，各地已立案调查胶囊剂药品生产企业236家，停产整顿42家，查封生产线84条；吊销药用胶囊生产许可证7家；移送公安机关处理明胶和胶囊生产企业13家。在案件查处中还发现，有的企业未经许可非法生产销售药用明胶和胶囊，有关部门已采取果断措施依法惩处。

国家食品药品监督管理局要求，各级食品药品监管部门深刻总结教训，查找漏洞，举一反三，强化监管，落实责任，进一步完善药品监管长效机制，加强药品监管能力建设和日常监管工作，杜绝此类问题再次发生，确保公众用药安全。



国家食药监局将严查保健食品套号和非 法添加等违规行为

信息来源：中国经济网

国家食品药品监督管理局为贯彻落实国务院办公厅《关于印发 2012 年食品安全重点工作安排的通知》（国办发〔2012〕16 号）要求，进一步做好保健食品综合治理工作，规范生产行为，解决突出问题，5 月 18 日发布《关于突出重点集中开展保健食品生产企业监督检查的通知》，定于 2012 年 5 月下旬至 9 月下旬在全国范围内突出重点集中开展生产企业监督检查工作。

通知中明确了重点检查的内容，重点检查内容中除了规范委托生产、原辅料要求、原辅料进货检测和产品检测外，这次明确指出要严查保健食品是否存在套用、冒用批准文号，一个批准文号用于多个产品、一个产品的批准名称加贴其他商标等情况，产品说明书及标签内容是否与批准的一致。这表明了国家对保健食品一号多用的态度，是严格禁止的，一些存在侥幸心理和以各种说法逃避一号多用说法的企业将不能立足于市场。

这次重点检查减肥、辅助降血糖、缓解体力疲劳、改善睡眠等易发生非法添加化学药物的品种；使用螺旋藻、蜂胶、阿胶、珍珠粉、鱼油等原料生产的品种；胶囊剂、软胶囊剂品种；存在虚假广告、夸大宣传的品种；近 3 年来监督检查和监测发现问题的品种。

这次监督检查分为自查自纠、集中检查、巩固提高三个阶段。要求要与贯彻落实国务院食安办通知、与深入开展专项整治、与日常监管相结合。

通过这次监督检查增强集中监督检查工作的责任感和紧迫感，加强领导，精心部署，落实到位，确保保健食品生产秩序明显好转，确保产品质量安全保障水平明显提高。

云南丰瑞“问题猪油”已被召回136吨

信息来源：中广网



云南省质量技术监督局、省工商行政管理局以及省食品药品监督管理局今天下午联合召开新闻发布会，通报云南丰瑞油脂有限公司生产的“吉象”牌问题油召回情况。据介绍，截至 21 日 17 时，已监督召回“吉象”牌散装猪油、桶装猪油、猪油植物油调和油 136.599 吨。

云南省质量技术监督局食品生产监督处处长刘云峰介绍，5 月 18 日，在昆明市开展的食品安全专项整治行动中，抽查结果发现，丰瑞油脂涉嫌使用工业用猪油和工业用鱼油作为原料，掺混加工食用油脂，所生产的“吉象”牌散装猪油、桶装猪油、猪油植物油调和油产品在云南省内销售。昆明市食品安全委员会通报了相关情况。5 月 19 日，云南全省各级质检、工商、食药监部门开展行动彻查问题油。截止 5 月 21 日 17 时，共出动执法人员 7975 人次。质监部门排查了以食用油脂为原料的糕点、饼干、油炸食品等生产加工企业 2112 家，工商部门排查了经营户、商场、超市和批发及集贸市场 12554 家，食药监部门排查餐饮企业 3496 户。已监督召回“吉象”牌散装猪油、桶装猪油、猪油植物油调和油 136.599 吨。

据介绍，丰瑞油脂公司涉嫌使用的非食品原料大部分是工业类猪油、鱼油。而对于已召回的问题油脂产品，质监部门将会同其他有关部门实行统一集中，就地封存，并做好无害化处理或销毁。公安机关已经介入，正全力侦破丰瑞油脂有限公司涉嫌使用非食品原料违法生产加工“吉象”牌问题油案件。

“工业盐水造酱油”

天祥一周播报
Intertek
one week broadcast



◇ 事件

3月31日下午，有群众举报反映，佛山市高明区杨和镇的某调味公司，在昨日深夜购进40多吨工业盐水，涉嫌使用工业盐水作为加工酱油的原料。

涉案公司是个大型的调味公司，经营面积约为两万平方米，分加工区和仓库区。经初步侦查，该公司已购进工业盐水760多吨。执法人员接报赶赴现场，发现加工区内工人正在作业，仓库区内摆放有已包装好的成品酱油约1000余箱。执法人员第一时间控制住涉嫌用来勾兑工业盐水的两个大型圆柱铁罐，以及一个地下水池和两个露天水池，并迅速获取工业盐水的进货凭证。

据现场负责人交代，该公司生产鲜味汁、老抽酱油等十几个品种的酱油，年产量8万多箱，产值约500万元。为了节约生产成本，公司在明知工业盐水为非食用物质，国家已明令禁止在食品中使用的前提下，仍用工业盐水代替食用盐作为酱油的原料。

◇ 分析

工业盐的主要成分虽然也是氯化钠，但与食盐相比，含有比较多的杂质和重金属，长期食用对人体危害很大。而它与食用盐的价格相差1.5倍，这种价格差导致了该公司直接使用工业盐水，国家明令禁止工业盐用于食品生产。

工业用盐中含有大量的亚硝酸盐。常见的工业盐中毒事件，多数情况下是由误食或过量食用亚硝酸钠引起的。亚硝酸钠主要用于染料、医药、印染、漂白等方面，由于有增色、抑菌防腐作用，在食品工业中多用作熟肉食品的发色添加剂。铅对人体的影响主要是神经系统、肾脏和血液系统，也会引起肾功能衰竭，影响智力发育等。砷中毒会出现脱发、色素沉积，还可能致癌。

我国《食品添加剂使用卫生标准》GB2760-2011规定，亚硝酸钠在肉食中最大使用量是0.15克/千克，其残留量在肉制品中不得超过0.03克/千克；在酱油中是不得使用，且在《食品中污染物限量》中亚硝酸盐在调味品中也没有允许的限量范围。摄入3克亚硝酸盐，就可致人死亡。

◇ Intertek 解决方案



由于最终检测对象是酱油，因此根据GB 2717-2003酱油卫生标准对酱油卫生指标的相关规定、GB2760-2011及GB 2762-2003中对于重金属及亚硝酸盐的相关规定推荐了相关检测项目

“工业盐水造酱油”



◇ Intertek 解决方案



业务咨询链接:http://www.intertek.com.cn/news-onlie_14_1_741.

检测项目		检测方法	单价 (RMB)	备注
酱油 卫生 标准 Hygie nic stand ard for soy sauce GB/T 2717- 2003	感官Sensory	GB/T 2717-2003	100	
	氨基酸态氮 Amino acid nitrogen	GB/T 5009.39-2003	200	
	总酸Total acid	GB/T 5009.39-2003	150	仅适用烹调酱 油
	黄曲霉毒素 B1AflatoxinB1	GB/T 5009.23-2003	400	
	细菌总数 total bacterial count	GB 4789.2-2010	100	仅适用餐桌酱 油
	大肠菌群 Coliform group	GB 4789.3-2010	200	
	沙门氏菌 Salmonella	GB 4789.4-2010	200	
	志贺氏菌 Shigella	GB/T 4789.5-2003	200	
	金黄色葡萄球菌 Staphylococcus Aureus	GB4789.10-2010	200	
	铅Lead	GB 5009.12-2010	200	
	总砷Arsenic	GB/T 5009.11-2003	200	针对工业盐水的 危害指标
	亚硝酸盐Nitrite	GB 5009.33-2010	200	

◇ 事 件

近日，有市民反映在昆明海源村龙院八甲农贸市场内，数家屠宰户都用加热的松香给鸡鸭褪毛。记者先后几次深入实地调查发现，大量屠宰户的确在用松香褪毛，而这些经过松香褪毛的鸡鸭流入了昆明超市、农贸市场，还有部分郊县乃至州市。

一只杀好后简单除毛的鸭子被穿蓝大褂的工作人员扔进热腾腾、黑乎乎的黑锅内，顷刻间白鸭变成了黑鸭，沾满了黑色物质的鸭子，被扔进旁边混浊不堪的水桶中。再把鸭子往旁边的冷水桶里一浸，拿出来猛一揭，拉下一层黑皮，鸭子就完成了从黑到白的变身过程。

据摊贩透露，正常一天只能杀几十只鸭子，采用松香褪毛一天可以宰杀近200只鸭。

◇ 分 析

松香又叫工业用松脂，是主要用于油漆、造纸、橡胶等工业的化工原料，绝对不能食用，因而松香也未被列入国家 GB2760-2011《食品添加剂使用卫生标准》加工助剂名单中。松香不能作为食品加工原料和加工助剂。

松香对皮肤具有刺激性，工业松香里含有的铅等重金属和有毒化合物，可在高温作用下进入家禽体内。人食用了这种鸭子，体内的铅和毒素日积月累，会对肝脏和肾脏造成伤害，甚至致癌用松香、沥青为禽类拔毛，早被国家明令禁止。

一般对于松香本身特征物质在禽肉产品中难以检测，因此一般从这类非法加工物质会带进大量重金属污染的角度来检测，对鲜冻禽产品的质量安全进行管控。

GB 16869-2005 鲜、冻禽产品对于重金属的规定如下：

汞 (Hg)/(mg/kg) ≤ 0.05

铅 (Pb)/(mg/kg) ≤ 0.2

砷 (As)/(mg/kg) ≤ 0.5

◇ Intertek 解决方案

检测项目		检测方法	单价 (RMB)
鲜、冻禽产品 Fresh and frozen poultry product GB 16869-2005	感官Sensory	GB 168969-2005	100
	冻禽产品解冻失水率 Water loss rate of thawing	GB 168969-2005	100
	挥发性盐基氮 TVBN	GB/T 5009.44-2003	200
	汞 mercury	GB/T 5009.17-2003	200
	铅 Lead	GB/T 5009.11-2003	200
	砷 arsenic	GB 5009.12-2010	200
	六六六 BHC	GB/T 5009.19-2003	400
	滴滴涕 DDT	GB/T 5009.19-2003	400
	菌落总数 Total plate	GB 4789.2-2010	100
	大肠菌群 Coliforms	GB 4789.3-2010	200
	沙门氏菌 Salmonella	GB 4789.4-2010	200
	出血性大肠埃希氏菌 Escherichia	SN/T 0973-2010	500

“纸杯新国标向有毒物质说不”

◇ 事件

6月1日起,由国家质检总局和国家标准委发布的纸杯国家标准将正式实施。新国标对纸杯原材料、添加剂、包装、印刷等提出更高要求。南方日报记者近日走访了本地多家超市以及购物网站发现,若按国标要求,目前市场上达标的一次性纸杯很少。专家表示,由于新国标实施前,行业内的大部分产品长期处在不规范状态,目前很多企业面临模具、模板甚至工艺的调整。

◇ 分析

新的国家标准《纸杯》(GB/T27590-2011)是纸杯生产领域首个国家标准,2011年12月5日就已发布了,将于6月1日起开始实施,之前仅有行业标准QB 2294。

纸杯的新国标对纸杯的原材料、添加剂、制品、包装、印刷等提出了高于行业标准的要求。

对于纸杯的材质,新国标不再强制要求使用“可降解物质”制作纸杯,并且要求原材料不能使用回收材料,生产时要使用环保油墨。

新国标中首次提出对印刷位置的具体要求,规定要求“杯口距杯身15毫米内、杯底距杯身10毫米内不应印刷”。这是因为人们在喝水时嘴可能接触杯口附近,而在套杯子时,杯底容易蹭到另一个杯子的内侧,这样规定可以避免人们误食印刷的油墨。

新国标还明确规定:在卫生指标中,要求重金属、荧光性物质、脱色试验和微生物指标等均应符合规定,不得人为添加荧光增白剂。

据悉,与纸杯新国标同时发布和实施的标准还有《纸碗》《纸餐盒》的国标,这三个纸制品的国家标准出台,结束了纸质食品包装容器产品没有国家标准的缺陷。

◇ Intertek 解决方案

本标准适用于表面覆有石蜡、聚乙烯膜等物质的各类用于盛装冷、热饮料和冰淇淋的纸杯。

产品原料:

添加剂应符合 GB 9685 的规定

聚乙烯膜须符合 GB9687 相关规定

石蜡须符合 GB 7189 相关规定

产品本身需检测项目如下所示:



Test Item	Test Method	Price
测试项目	测试方法	价格(RMB)
测试项目	GB/ T 27590-2011	100
4.1感官指标		50
4.2 容量及偏差		50
4.3.1 物理性能--渗漏性		500
4.3.2 物理性能--杯身挺度		
4.4 卫生指标		
铅(以Pb计)	GB / T 5009.78	300
砷(以As计)	GB / T 5009.78	300
荧光性物质	GB / T 5009.78	200
脱色实验	GB / T 5009.78	400
微生物指标	GB / T 5009.78	950
蒸发残渣	GB 9687	100
高锰酸钾消耗量	GB 9687	200



2012年4月我国食品违反澳大利亚进口食品控制法情况

信息来源：食品伙伴网

序号	违规日期	产品描述	厂家	违规类型	违规原因（包含检测结果）	标准
1	2012年4月17日	冷冻去皮熟虾	亚洲海产（湛江）有限公司 Asian Seafoods (Zhanjiang) Co Ltd	微生物	菌落总数超标，结果：1600, 300000, 740000, 20000, 760000 cfu/g	1.6.1

2012年5月中国出口韩国食品违反情况

(5月25日更新)

信息来源：食品伙伴网翻译中心

发布日期	处理机构	产品类别	产品	韩语产品名称	制造商/出口公司	违反内容	基准	结果
			名称	(英语产品名称)				
2012.5.23	首尔厅	食品添加剂	乙酸乙酯	초산에틸 (ETHYL ACETATE)	ZHENGZHOU YI BANG INDUSTRY & COMMERCE CO., LTD.	不可用做食用		
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
2012.5.21	釜山厅	酱类	拌酱	옛고을 비빔장 (MIXED SEASONING HOT SAUCE)	QINGDAO BOLAN FOODS CO., LTD.	细菌总数超标; 安息香酸超标	100,000/g 以下; 不检出	590,000/g; 0.047g/kg
2012.5.16	京仁厅	农林畜水产品	速冻艾蒿	냉동참쑥 (FROZEN MUGWORK)	LINYI YULONG FOOD CO., LTD.	铅超标, 毒死蜱	0.3 mg/kg 以下, 0.01ppm	0.5 mg/kg, 0.77ppm

详见链接：<http://www.foodmate.net/news/yujing/2012/05/206820.html>

美媒：约10%的进口虾含有抗生素

信息来源：食品伙伴网



据美国食品安全新闻网报道，近日美国广播公司（ABC）世界新闻报道称，约有 10% 的进口虾含有抗生素，这些进口虾主要来自泰国、印尼、厄瓜多尔、中国。

为了解进口虾中抗生素的使用情况，美国广播公司从食品店抽取了 30 个进口虾样本，之后送至德克萨斯理工大学实验室进行检测。

检测结果发现，3 件进口虾样本被检出含有美国禁用的抗生素，这些抗生素包括恩氟沙星、氯霉素、呋喃西林（nitrofurazone），而呋喃西林被认为是一种致癌物质。

美国政府问责局（GAO）表示，美国食品药品监督管理局（FDA）通过物理方法检测的进口产品数量不超过 2%，而对进口产品进行药物残留检测的比例则更少。在 2009 财政年度，美国 FDA 对约 1% 的进口水产品进行了药残检测。

美国FDA将开会讨论出口食品安全问题

信息来源：食品伙伴网翻译中心

据美国食品安全新闻网报道，美国食品药品监督管理局（FDA）将于 6 月 19 日在华盛顿召开公开会议，讨论出口食品安全问题。

本次会议旨在讨论美国 FDA 的 "能力构筑计划"，即提升外国政府以及出口食品企业的技术、科技以及管理能力。届时，与会人员可以围绕美国 FDA 的这个计划提供信息并分享观点。

参会人员需要事先网上登记，登记的截止日期是 6 月 11 日。



日本拟于7月起禁止餐饮业 供应“生食牛肝”

信息来源：日本共同社

澳大20日获悉，日本厚生劳动省拟于7月1日起禁止餐饮业供应“生食用牛肝”。尽管此事遭到肉食品行业的强烈反对，厚劳省今后将在药品和食品卫生审议会分组讨论会上汇报意见征询（截至18日）结果，并做出最终决定。

据厚劳省称，将在《食品卫生法》中加入禁止供应生食肉的新标准，规定餐饮业须进行充分加热。若违反规定，将被处以2年以下有期徒刑或200万日元（约合人民币16万元）以下罚款。新标准预定于6月下旬公布，7月1日起实施。

今后若发现除加热杀菌外的有效方法，将重新讨论生食肉可否供应的问题。

鉴于去年4月发生了烤肉连锁店集体食物中毒事件，厚劳省决定对生食牛

肉制定更为严格的供货标准。在对生牛肝的调查中，发现在牛肝脏内部存在引起严重食物中毒的肠出血性大肠菌O157。今年3月，药品和食品卫生审议会的小组会议汇总出了禁止供应生食用牛肝的意见。

日本各大啤酒生产商 计划增产无醇啤酒

信息来源：中国经济网

据日本广播协会(NHK)5月20日报道：在日本国内啤酒市场紧缩时期，各啤酒生产商期待无醇啤酒成为新的销售增长点。随着无醇啤酒市场的急速扩张，各生产商纷纷计划增产，同时扩大啤酒零售店的数量，行业竞争将愈加激烈。

近期各生产商改良了无醇啤酒的味道、推出了数款新品，平日不喝酒的女性和年轻人逐渐将目光从碳酸饮料转向无醇啤酒，购买人群的急剧增加扩大了无醇啤酒的市场。

朝日啤酒在今年2月曾推出新品，因销量好于预期，现决定将本年度销量计划提升33%，茨城县等工厂的增产计划也提上本月日程安排。市场占有率最高的三得利酒业，本月预计生产量较去年同期增长30%。札幌啤酒、麒麟啤酒等生产商也相应有增产计划。

与此同时各生产商正加紧增扩与本公司有合作的餐饮店，从零售渠道增加销量。



欧洲原料奶价格下降寄希望于中国

信息来源：羊城晚报

近期，欧洲乳品局在最新的报告中称，由于欧洲许多国家原料奶价格下降、增产等因素，“乳品市场正在遭遇 2009 年一样的寒冬”。意大利原奶收购价同比下降 15%，荷兰原奶价格则进一步跌至 21-24 欧分 / 升区间，换算成人民币不过 1.8 元 / 公斤左右。

国际牧场联盟 IFCN 公布的数据也显示，上个月原料奶价格持续下跌至 29 欧分，比 3 月的 30.4 欧分环比下跌 4.6%。

上述报告指出，欧洲牛奶委员会将消化产量增长的希望放到以中国为代表的国际市场。

一周前，新西兰恒天然环球乳制品交易网第 68 次交易活动结束，包括全脂奶粉和脱脂奶粉在内的产品价格都有所下跌。其中全脂奶粉价格比前一次交易下跌 8.9%，脱脂奶粉下跌 5.4%。

印度高院下令禁售毒牛奶

信息来源：中国质量报

据《深圳特区报》报道 在有人投诉印度中央和地方政府面对市场上销售有毒合成牛奶不作为后，印度最高法院最近向印度中央政府和 5 个邦的地方政府发出通知，要求彻底禁止销售有毒的假牛奶以及其他的“奶”制品。应投诉者的要求，印度高院的通知要求有关政府机构确保提供健康、卫生的天然奶和奶制品。

据报道，印度的毒牛奶里含有尿素、洗衣粉、精炼油和氢氧化钠等物质，可致癌。因此，投诉者们将其称为“白色毒药”。投诉者们讲述了毒牛奶在一些地方引发的严重状况，并批评由于中央和地方政府对之无动于衷，因此使毒牛奶的销售越来越普遍。投诉者们说，有关的安全部门曾在 33 个邦抽查了有关产品，并于 2011 年 1 月宣布在所抽查的 1791 个样本中，1226 个样本不适于食用。他们还说，印度全国销售的牛奶中 68.4% 为假货。



质检总局关于发布《进口食品进出口商备案管理规定》及《食品进口记录和销售记录管理规定》的公告（2012年第55号公告）
2012 年第 55 号

信息来源：质检总局

关于发布《进口食品进出口商备案管理规定》及《食品进口记录和销售记录管理规定》的公告

为进一步加强进口食品安全监管，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》和《进出口食品安全管理办法》等法律、行政法规、规章的规定，国家质检总局制定了《进口食品进出口商备案管理规定》和《食品进口记录和销售记录管理规定》，现予以批准发布，自 2012 年 10 月 1 日起施行。

详细链接+附件：<http://www.foodmate.net/news/quanwei/2012/05/206743.html>

卫生部关于征求《食品添加剂 醋酸酯淀粉》等16项食品安全国家标准（征求意见稿）意见的函（卫办监督函〔2012〕441号）

《食品添加剂 醋酸酯淀粉》等 16 项

食品安全国家标准（征求意见稿）

编号	标准名称
1.	食品添加剂 醋酸酯淀粉
2.	食品添加剂 磷酸酯双淀粉
3.	食品添加剂 氧化淀粉
4.	食品添加剂 酸处理淀粉
5.	食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯
6.	食品添加剂 羟丙基淀粉
7.	食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
8.	食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯
9.	食品添加剂 氧化羟丙基淀粉
10.	食品添加剂 辛烯基琥珀酸铝淀粉
11.	食品添加剂 磷酸化二淀粉磷酸酯
12.	食品添加剂 淀粉磷酸酯钠
13.	食品添加剂 羧甲基淀粉钠
14.	食品添加剂 松香甘油酯和氢化松香甘油酯
15.	食品添加剂 天门冬氨酸钙
16.	食品添加剂 凹凸棒粘土

信息来源：卫生部

详细链接+附件：<http://www.foodmate.net/news/quanwei/2012/05/206506.html>

展会信息

第二届海峡两岸农牧渔产业交易会

- ◇ 展会日期：2012-08-10 至 2012-08-12
- ◇ 展出地址：苏州国际博览中心3A馆
- ◇ 主办单位：苏州市人民政府
- ◇ 承办单位：苏州市农业委员会 财团法人台湾农渔会超

第七届中国(北方)国际食品添加剂和配料展览会

- ◇ 展会日期：2012-08-23 至 2012-08-25
- ◇ 展出地址：青岛国际会展中心
- ◇ 主办单位：中国国际贸易发展联合会 山东省食品工业办公室
山东省食品工业协会 山东省食品添加剂专业委员会
青岛蓝博会展有限公司
- ◇ 承办单位：山东省食品工业协会 青岛蓝博会展有限公司

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

全国业务联系

◇ 业务发展：

餐饮

杜 鹃 010-5867 8510 13910115524
周莉佳 021-6091 3063 13817889613

◇ 地 区：

上海总部

张 茜 021-6119 4014 13585957375
郁萍娟 021-6091 7177 13681676062

青岛办公室

马 翀 0532-8591 8812 15066825180

广州办公室

文 钰 020-3210 2200 18680537241

武汉办公室

彭 兰 027-8574 3337 13995617449

乳制品

安小丹 021-6091 3071 13917147345

宠物食品

周航 021-60913073 13611634640

北京办公室

杜 鹃 010-5867 8510 13910115524

大连办公室

高 斌 0411-8280 8918 13304119849

杭州办公室

张 茜 0571-86791695 13758206409

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