

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

ISSUE4. July.2013

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

专家：湖南口腔癌  
60%都和吃槟榔有关

香港22款蜂蜜经查  
不合格 贵价麦芦卡  
蜜掺糖含抗生素

美国拟对苹果汁砷含  
量设限 每升不得超  
过10微克

调和油将纳入食用植  
物油卫生标准

**Intertek**

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、摘编或以任何方式发行。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. 美国拟对苹果汁砷含量设限 每升不得超过**10**微克
2. 某品牌婴幼儿配方谷粉黄曲霉毒素**B1**超标
3. 香港蜂蜜经查不合格掺糖含抗生素

## 国际资讯

### 国际食品及农产品 ▲

1. 美国拟对苹果汁砷含量设限 每升不得超过**10**微克
2. 美国疾控中心：家禽、鱼、牛肉是食源性疫情的主要致病源
3. 无汤方便面风靡韩国 6月销售额赶超传统方便面

## 最新动态

### 法规动态 ▲

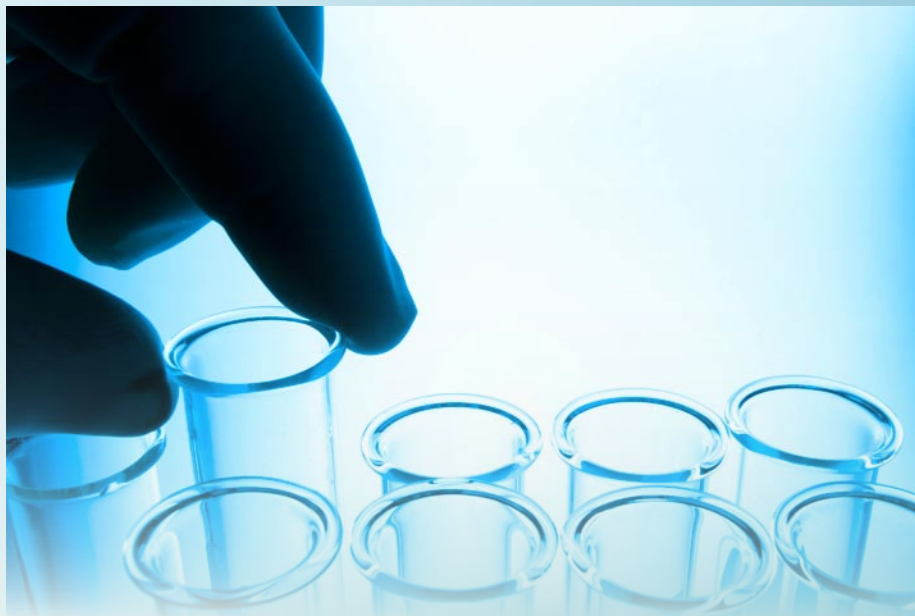
1. 国家卫计委发布新食品原料安全性审查管理办法（国家卫生和计划生育委员会令第**1**号）
2. 山东省人民政府关于整合组建山东省食品药品监督管理局的通知（鲁政字〔**2013**〕**135**号）
3. 工商总局关于依法做好食品市场监管相关工作的意见（工商消字[**2013**]108号）

### 新闻快播 ▲

1. 专家：湖南口腔癌60%都和吃槟榔有关
2. 云南多地出现食用野生菌中毒事件 **3**人死亡
3. 香港22款蜂蜜经查不合格 贵价麦芦卡蜜掺糖含抗生素
4. 奶粉隐形推销无处不在 医院成奶企竞争主要“战场”
5. 山西公布食品抽检结果：标签不合格问题突出 方便食品合格率低
6. 调和油将纳入食用植物油卫生标准

### 展会培训会研讨会信息 ▲

1. **Intertek BRC**包装材料内审员培训班
2. **Intertek BRC&IFS**标准培训班
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 HACCP**食品安全管理体系内审员视频培训
7. **Intertek BRC**食品标准第六版内审员视频培训



“美国拟对苹果汁砷含量设限 每升  
不得超过10微克”

◇ 事件

经过数年研究与考虑后，美国食品和药物管理局 7 月 12 日宣布，拟对市售苹果汁的无机砷含量设立限值标准，即每升不得超过 10 微克，与饮用水的标准相同。

砷有无机砷和有机砷两种存在形式，医学界担心的主要是俗称砒霜的无机砷。长期摄入无机砷会损害皮肤，并引起发育缺陷和心血管疾病等。食品中存在的无机砷，一些来自工矿业排放的含砷废水和废弃物，另一些则来自农业中使用的含砷杀虫剂、除草剂等。

◇ 分析

膳食中各种砷很容易被吸收，也可通过皮肤或呼吸进入体内。无机砷酸盐和亚砷酸盐的水溶液中的砷有 90% 以上可被吸收，不同形式的有机砷其砷的吸收程度也不一样，肿甜菜碱较肿胆碱多，而口服羟乙酰期砷酸钠后，大部分都由粪便排出。砷酸盐的吸收是依靠尝试梯度的转运，而有机砷的吸收主要通过肠界而脂质区扩散。砷被吸收后在肝脏进行甲基化，并受体内谷胱甘肽、蛋氨酸和胆碱状态的影响。砷以甲基化衍生物的形式由尿排出。有机砷中，肿甜菜碱在体内不经过生物转化即从尿排出，而肿胆碱大多数转化为肿甜菜碱后由尿排出，另一些与胆碱相似，掺入体内磷脂。

大量的羊、微型猪和鸡的研究结果提出，砷是必需微量元素。饮料中含砷较低时导致生长滞缓，怀孕减少，自发流产较多，死亡率较高。

◇ 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) |
|------|--------------------------------------------|----------|---------------------|---------|
| 砷    | 食品中总砷及无机砷的测定<br>GB/T5009.11-2003           | 200      | 5                   | 50      |
|      | 人类或宠物食品中<br>砷、镉, 铅, 硒, 锌的测定<br>AOAC 986.15 | 200      | 5                   | 50      |



# “某品牌婴幼儿配方谷粉黄曲霉毒素B1超标”

## ◇ 事件

7月18号,广州市工商局公布近期对市场上的乳制品及含乳食品抽检情况,结果显示9批次婴幼儿配方谷粉、糕点及含乳饮料不合格,其中,某品牌“婴儿专用有机米粉0段”和“益生元钙铁锌有机米粉1段”被检出黄曲霉毒素B1指标不合格,它们都是某公司于今年1月15日生产,型号规格均为500g/盒。资料显示,误食了黄曲霉毒素污染的食品后,轻则可能出现发热、腹痛、呕吐、食欲减退等症状,重则可能出现中毒性肝病症状。

## ◇ 分析

黄曲霉毒素主要有B1, B2, G1, G2, 其远远高于氰化物、砷化物和有机农药的毒性,其中以B1毒性最大。

黄曲霉毒素被世界卫生组织划定为1类致癌物,毒性比砒霜大68倍,仅次于肉毒霉素,是目前已知霉菌中毒性最强的。据悉,黄曲霉毒素的危害性在于对人及动物肝脏组织有破坏作用,严重时可导致肝癌甚至死亡,在天然污染的食品中以黄曲霉毒素B1最为多见,其毒性和致癌性也最强,经常在玉米,花生,棉花种子,一些干果中常能检测到,其中以花生和玉米污染最严重。NY/T 1717-2009《婴幼儿谷粉》中明确规定黄曲霉毒素B1不得检出。

## ◇ 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) |
|---------|---------------------------------------------|----------|---------------------|---------|
| 黄曲霉毒素B1 | 食品中黄曲霉毒素B1,B2,G1,G2的测定<br>GB/T 5009.23-2006 | 400      | 5                   | 100     |

# “香港蜂蜜经查不合格掺糖含抗生素”

## ◇ 事件

据香港大公网报道,近年标榜含抗菌活性成分的麦芦卡蜜大受港人追捧,不过香港消费者委员会检测市面55款蜂蜜发现,22款有问题。

当中,14款蜜糖掺糖,6款含残余四环素等抗生素,长期进食含低量抗生素的食物,可令人体产生抗药性。消委会已将问题样本交海关跟进,研究有否违反商品说明条例,并将包装标签转交卫生署跟进有否违反不良医药广告条例。

## ◇ 分析

在正常情况下,人体肠道内的微生物菌群之间维护者共生平衡,对人体健康产生有益作用。但是,如果长期食用抗生素残留超标的食品,就有可能抑制或灭杀某些敏感菌,而耐药菌或条件性致病菌大量繁殖,导致微生物平衡破坏,从而使人与动物易发感染性疾病,并影响某些有益菌群合成人体所需的B族维生素和维生素K。因此,长期摄食抗维生素残留超标食品,可以导致人体有益菌群平衡失调,造成长期腹泻或某些维生素缺乏。

人长期食用含抗生素残留的食品后,药物不断在体内蓄积,对人体产生毒性作用。例如,四环素类药物能够与骨骼中的钙结合,抑制骨骼和牙齿的发育。

## ◇ 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) |
|------------|------------------------------------------------------|----------|---------------------|---------|
| 碳四植物糖 (C4) | GB/T 18932.1-2002<br>蜂蜜中碳-4植物糖含量测定方法<br>稳定碳同位素比率法    | 400      | 8                   | 100     |
| 四环素        | 蜂蜜中土霉素、四环素、金霉素、<br>强力霉素残留量的测定方法<br>GB/T18932.23-2003 | 800      | 5                   | 100     |



## 专家：湖南**口腔癌**60%都和吃槟榔有关

信息来源：广州日报 2013-07-15

7月14日央视新闻一则“槟榔为一级致癌物”的新闻引起网友的广泛关注，央视报道中指出，槟榔与口腔癌发病有密切关系，更有专家指出：口腔癌有60%左右的患者都和吃槟榔有关。记者随后采访华西口腔医院副院长石冰，他第一句话就语出惊人：槟榔致癌是国际公认的……

### 央视：槟榔提高口腔癌患病率

7月14日12时的央视《新闻30分》中，槟榔致癌的消息让人关注。报道中指出，2003年国际癌症研究中心把槟榔列入“黑名单”，和烟酒、砒霜等同列为一级致癌物。致癌原因有两个：第一，槟榔里的化学物质经咀嚼后，形成亚硝基，是致癌的化合物。其次，槟榔较硬，咀嚼时易对口腔黏膜造成机械创伤。

央视报道中提到，槟榔与口腔癌发病有密切关系，湖南中南大学湘雅二医院口腔医疗中心医师张胜解释道：“口腔癌有60%左右的患者都和吃槟榔有关。

详细链接：<http://www.foodmate.net/news/guonei/2013/07/237550.html>

## 云南多地出现食用野生菌**中毒**事件 3人死亡

信息来源：云南网 2013-07-11

### 云南多地出现食用野生菌中毒事件 玉溪两天34起

“今后再也不敢吃菌了。”一位玉溪的中毒患者表示。12日、13日玉溪华宁县盘溪镇出现34起食用野生菌中毒病例。截至昨晚8时，已有一男一女因抢救无效死亡，3例病人还在紧急抢救中。玉溪市相关领导表示，将尽全力抢救病患，加强市场监管，今后严禁集体聚餐时食用野生菌。

### 华宁34例中毒病人中两人死亡

据了解，几起中毒事件都发生在华宁县盘溪镇，患者分布在小龙潭、月红寨、乐士堂等村委会。中毒年龄最大的为80岁，最小的仅8岁。最早进食病例为小龙潭村豆进富一家5人，于7月12日20时到盘溪中心卫生院就诊，末例病例为下街24号李春媛1人，于7月14日15时30分转玉溪市儿童医院治疗。根据卫生部门的报告，患者临床症状为恶心、呕吐、腹胀、腹泻、全身疼痛、乏力、出汗等，进食到症状出现时间最短10分钟，最长约1.5小时。

详细链接：<http://www.foodmate.net/news/guonei/2013/07/237597.html>

## 香港22款蜂蜜经查不合格 贵价麦芦卡蜜**掺糖含抗生素**

信息来源：人民网 2013-07-16

据香港大公网报道，近年标榜含抗菌活性成分的麦芦卡蜜大受港人追捧，不过香港消费者委员会检测市面55款蜂蜜发现，22款有问题。

当中，14款蜜糖包括8款售价高达500多元（港币，下同）、主要来自新西兰的麦芦卡蜜掺杂其他糖分，6款含残余抗生素，包括可导致儿童牙齿变黄的四环素。长期进食含低量抗生素的食物，可令人体产生抗药性。消委会已将问题样本交海关跟进，研究有否违反商品说明条例，并将包装标签转交卫生署跟进有否违反不良医药广告条例。

详细链接：<http://www.foodmate.net/news/guonei/2013/07/237748.html>

## 奶粉隐形推销无处不在 医院成奶企竞争主要“战场”

信息来源：现代快报 2013-07-19

“到医院去做产检，还要填写一家品牌奶粉的会员注册单。”7月17日，常州一位孕妇在网上发帖抱怨说，这件事让她很郁闷。这其实已经是奶粉企业惯用的销售手段了。近日多家媒体报道，在广州、北京等地的一些医院，奶粉企业重金争抢“第一口奶”的生意，医生、护士帮着送免费的奶粉给新生儿试吃，再由奶粉销售人员锁定客户。奶粉企业为此在一家医院每年的投入要上百万元。昨日现代快报记者在南京、常州两地采访了解到，不少医院打擦边球，不敢违规赠送婴儿奶粉，改送孕妇奶粉，继而锁定客户。

详细链接：<http://www.foodmate.net/news/guonei/2013/07/238129.html>

## 山西公布食品抽检结果：标签不合格问题突出 方便食品合格率低

信息来源：中国质量新闻网 2013-07-18

日前，山西省质监局公布了对该省肉制品、饮料、其他粮食加工品、方便食品、水产制品、黄酒6类食品的质量监督抽查结果。结果显示，肉制品、水产制品、黄酒抽检合格率均为100%，方便食品的抽样合格率为76.92%，质量水平堪忧。同时，6类食品的标签的不合格问题也较为突出。

此次抽查中，共对全省生产的68个批次饮料产品质量进行了监督抽查，实物质量合格65个批次，实物质量抽样合格率为95.59%。存在的主要质量问题是，个别产品原果汁含量、菌落总数、酵母数不符合标准要求。在本次抽查中，由山西武乡县波立维食品有限公司生产的248ml/罐波立维牌山楂汁饮料，其原果汁含量不符合标准要求；由太原市奥维乳业饮品厂生产的150g/杯奥维欣牌乳酸菌饮品，其酵母数超标；由晋中华达天然食品有限公司生产的300ml/瓶维杰康牌沙棘汁饮料，其菌落总数超标。

详细链接：<http://www.foodmate.net/news/guonei/2013/07/238006.html>

## 调和油将纳入食用植物油卫生标准

信息来源：中国经济网 2013-07-11

在16日-17日由中国食品土畜进出口商会主办的“2013年全球油脂油料产业峰会”上，卫计委国家食品安全风险评估中心标准二部邵懿表示，调和油将被纳入食用植物油卫生标准，添加标识要求，但设置安全指标解决地沟油问题不太现实，可能性不大。

邵懿指出，食用植物油卫生标准的修订整合工作已启动，目前地沟油和调和油是社会比较关注的问题，标准的修订将充分考虑社会热点问题。但是通过设置安全指标解决地沟油问题，不太现实，可能性不大。

至于调和油，邵懿透露，食用植物油卫生标准的修订，其中重要的修改就是要将调和油纳入食用植物油卫生标准中，增加相关数据定义和安全指标，并添加标识要求，保障消费者的知情权。

记者调查发现，目前市场上调和油种类繁多，如花生调和油、橄榄调和油、天然谷物调和油、葵花籽调和油、茶籽橄榄调和油、坚果调和油等。各品牌调和油均有在外包装标示成分，成分少则三四种，多则十来种。业内人士透露，生产企业在标注各类成分时，一般会根据加入量大小依次排列，但大多只标成分不标配比，为消费者的选择带来障碍。业内人士爆料，由于缺乏相关的国家标准，不少厂家会以价格昂贵但实际占比不高的油料来命名调和油，误导消费者。如有些产品，花生油占比不足10%，却叫“花生调和油”，实际上成分最多的却是营养价值很低的棕榈油。

据悉，早在2005年，相关部门就已启动《食用植物调和油国家标准》制定工作；2008年，征求意见稿完成。然而，正式标准至今仍未出炉。对此，粮油质量检测工作人员表示，食用调和油配料比例并无国家标准，只有企业标准，检测缺乏依据。

详细链接：<http://www.foodmate.net/news/guonei/2013/07/238016.html>



## 美国拟对苹果汁砷含量设限 每升不得超过10微克

信息来源：新华网 2013-07-15

经过数年研究与考虑后，美国食品和药物管理局 12 日宣布，拟对市售苹果汁的无机砷含量设立限值标准，即每升不得超过 10 微克，与饮用水的标准相同。

砷有无机砷和有机砷两种存在形式，医学界担心的主要是俗称砒霜的无机砷。长期摄入无机砷会损害皮肤，并引起发育缺陷和心血管疾病等。食品中存在的无机砷，一些来自工矿业排放的含砷废水和废弃物，另一些则来自农业中使用的含砷杀虫剂、除草剂等。

美药管局当天在一份声明中说，该机构对苹果汁含砷问题进行了全面研究，基于相关数据与分析工作，提出每升限量 10 微克的标准，并从即日起征求公众意见，为期 60 天。

声明强调，市场上销售的绝大多数苹果汁的砷含量是很低的。提议设立这一标准，是为防止民众偶尔喝到超标的苹果汁。

详细链接：<http://www.foodmate.net/news/guoj/2013/07/237537.html>

## 美国疾控中心：家禽、鱼、牛肉是食源性 疫情的主要致病源

信息来源：食品伙伴网 2013-07-15

据美国食品安全新闻网消息，6 月 28 日美国疾控中心（CDC）公布了对 1998-2008 年间爆发的 13405 次食源性疫情的调查结果，其中 3264 次疫情是由于某一特定食品所导致。

调查发现，鱼及家禽分别造成 17% 的食源性疫情，牛肉造成 14% 的食源性疫情。由于沙门氏菌控制措施的实施，鸡蛋引起的食源性疫情百分比逐渐降低，1998-1999 年间占 6%，2006-2008 年间降低至 2%。而叶类蔬菜正逐渐成为常见致病源，1998-1999 年间占 6%，2008-2009 年上升至 11%，乳制品致病数量也逐渐上升，由 4% 上升至 6%。

详细链接：<http://www.foodmate.net/news/guoj/2013/07/237576.html>

## 无汤方便面风靡韩国 6月销售额赶超传统方便面

信息来源：环球时报 2013-07-11

提到吃方便面，人们都会想到那一口醇香味美的浓汤。但目前无汤方便面对在韩国很受追捧。

据韩国《亚细亚经济》7 月 14 日报道，数据显示，无汤方便面保持旺销态势，6 月更是首次赶超传统方便面的销售额。

据报道，拌面和炸酱面是最具代表性的无汤方便面。而炸酱面之所以受人追捧，要感谢韩国的一档综艺节目。据悉，该节目在今年 2 月播出了嘉宾自制炸酱面的内容后，韩国立即刮起了“炸酱面热”。受此影响，今年 3 月份，炸酱面一举赶超百年畅销产品“辛辣面”，成为方便面界的“老大”。拌面的热销，同样也要感谢一档综艺节目。自节目中介绍拌面的内容播出后，立即带动了韩国人吃拌面的热潮，让其短时间内蹿升到方便面界“老二”的地位。



## 国家卫计委发布新食品原料安全性审查管理办法（国家卫生和计划生育委员会令第1号）

信息来源：卫计委 2013-07-16

### 国家卫生和计划生育委员会令第1号

《新食品原料安全性审查管理办法》已于2013年2月5日经原卫生部部务会审议通过，现予公布，自2013年10月1日起施行。

主任 李斌

2013年5月31日

### 新食品原料安全性审查管理办法

第一条 为规范新食品原料安全性评估材料审查工作，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的有关规定，制定本办法。

第二条 新食品原料是指在我国无传统食用习惯的以下物品：

- （一）动物、植物和微生物；
- （二）从动物、植物和微生物中分离的成分；

详细链接+附件：<http://www.foodmate.net/news/quanwei/2013/07/237729.html>

## 山东省人民政府关于整合组建山东省食品药品监督管理局的通知（鲁政字〔2013〕135号）

信息来源：山东省人民政府网站 2013-07-17

山东省人民政府

关于整合组建山东省食品药品监督管理局的通知

鲁政字（2013）135号

各市人民政府，省政府各部门、各直属机构，各大企业，各高等院校：

为贯彻落实《国务院关于地方改革完善食品药品监督管理体制的指导意见》（国发〔2013〕18号），进一步加强食品药品安全监管工作，经研究，将省政府食品安全工作办公室的职责、省食品药品监督管理局的职责、省工商行政管理局的流通环节食品安全监督管理职责、省质量技术监督局的生产环节食品安全监督管理职责进行整合，重新组建省食品药品监督管理局（挂省食品安全委员会办公室牌子），为省政府直属机构，排序在省安全生产监督管理局之后，负责对生产、流通、消费环节的食品安全和药品的安全性、有效性实施统一监督管理。

详细链接+附件：<http://www.foodmate.net/news/quanwei/2013/07/237781.html>

## 工商总局关于依法做好食品市场监管相关工作的意见（工商消字〔2013〕108号）

信息来源：工商总局 2013-07-17

各省、自治区、直辖市及计划单列市、副省级市工商行政管理局、市场监督管理局：

根据党的十八届二中全会讨论通过和十二届全国人大一次会议审议批准的《国务院机构改革和职能转变方案》，流通环节食品安全监管职责已划转到新组建的食品药品监管部门。职责调整后，作为市场监管和行政执法部门，工商行政管理部门应当依法履职，积极做好食品市场监管相关工作。现提出如下意见。

详细链接+附件：<http://www.foodmate.net/news/quanwei/2013/07/237845.html>

# Intertek公开课培训会信息

## Intertek BRC **包装材料内** 审员培训班

- ◇ 培训日期: **2013-09-26**
- ◇ 培训地址: 广州市萝岗区科学城彩频路7号E栋天祥集团 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\\_214.html](http://www.intertek.com.cn/CourseOnline_17_1_214.html)

## Intertek **BRC&IFS** 标准 培训班

- ◇ 培训日期: **2013-09-03**
- ◇ 培训地址: 上海市徐汇区宜山路**889**号齐来科技服务园区2号楼6楼
- ◇ 主办单位: Intertek天祥集团

报名链接: [http://www.intertek.com.cn/CourseOnline\\_17\\_1\\_192.html](http://www.intertek.com.cn/CourseOnline_17_1_192.html)

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



# 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](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](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](http://www.intertek.com.cn/service/training/FSSC22000_video_peixun.html)

## Intertek HACCP食品安 全管理体系内审员视频培训

- ◇ 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/haccp\\_video\\_peixun.html](http://www.intertek.com.cn/service/training/haccp_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](http://www.intertek.com.cn/service/training/BRC_video_peixun.html)

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

# 全国业务联系

## ◇ 业务发展：

### 餐饮

卢扬 010-58220580 13601088402

### 乳制品

安小丹 021-60913071 13917147345

### 宠物食品

周航 021-60913073 13611634640

## ◇ 地 区：

### 上海 总部

张茜

电话：021-6119 4014

Vivian.q.zhang@intertek.com

李娟娟

电话：021-6167 9392

juanjuan.li@intertek.com

### 山东（青岛）

马翀

电话：0532-8591 8812

chong.ma@intertek.com

### 东北（大连）

高斌

电话：0411-8280 8918

bin.gao.dln@intertek.com

郁萍娟

电话：021-6091 7177

manila.yu@intertek.com

### 华东（杭州）

张茜

电话：0571-8679 1695

lucy.zhang@intertek.com

### 华南（广州）

文钰

电话：020-3210 2200

wendy.y.wen@intertek.com

### 华北（北京）

杜鹃

电话：010-5822 0580

Juan.du@intertek.com

### 华中（武汉）

彭兰

电话：027-8574 3337

penny.lan.peng@intertek.com

地 址：上海市宜山路889号齐来工业城2号楼6层东侧