

地址：上海市宜山路889号齐来工业城2号楼5层东侧
电话：021-61679264

Intertek

Valued Quality. Delivered.

食农快讯

Fresh Agricultural Alert

ISSUE 5. August. 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

Intertek中国总裁出席第五届检测实验室发展论坛并作演讲

上海一食品厂5人跌入咸菜腌制池死亡：疑似硫化氢中毒所致

深圳通报食品安全潜规则：硼砂发制海参重量翻倍

我国食品安全舆情高发期集中在3-5月

Intertek公共平台

1. 新浪微薄：@Intertek食品部

2. 微信号：IntertekFood

请扫一扫微信二维码！关注我们吧！





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

公司动态 ▲

1. Intertek中国总裁出席第五届检测实验室发展论坛并作演讲

天祥一周播报 ▲

1. 食用不新鲜鲈鱼易发生食物中毒
2. 不法商贩用硫磺熏出鲜红枸杞
3. 长江三角洲地区谷物及油料产品中四种霉菌毒素含量及其风险研究

新闻快播 ▲

1. 中方要求新西兰彻查输华产品
2. 上海一食品厂5人跌入咸菜腌制池死亡：疑似硫化氢中毒所致
3. 质检总局：德国大闸蟹未获准进口
4. 果醋酸含量标示大多缺失 专家：营养价值并不高
5. 深圳通报食品安全潜规则：硼砂发制海参重量翻倍
6. 我国食品安全舆情高发期集中在3-5月

国际资讯

国际食品及农产品 ▲

1. 行业提示：欧盟更新水果和蔬菜销售标准
2. 美罕见寄生虫病疫情扩大至19州近600人感染
3. 荷兰十三家羊奶制品生产企业同意删除误导性包装标识

法规动态 ▲

1. 《冷冻饮品卫生标准》不适用于餐饮业冰块等冷冻产品
2. 关于商请明确《冷冻饮品卫生标准》适用范围的复函(食标秘发〔2013〕180号)
3. 卫生部监督局关于禁止供水单位使用二氯异氰尿酸钠等消毒剂的通知(卫监督环便函〔2009〕293号)

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 GLOBAL GAP内审员培训班
4. Intertek BRC+IFS标准提高班
5. Intertek 食品法律法规及预包装食品标签培训
6. Intertek 虫害管理及防治视频培训
7. Intertek FSSC22000标准内审员视频培训
8. Intertek HACCP食品安全管理体系内审员视频培训
9. Intertek BRC食品标准第六版内审员视频培训

Intertek中国总裁出席第五届检测实验室 发展论坛并作演讲

信息来源：天祥集团食品部 2013-08-28

8月21-23日，第五届中国第三方检测实验室发展论坛暨实验室展览会在北京隆重举办。Intertek天祥集团中国区总裁柏学礼出席论坛首日的行业发展专场，并作为首位演讲嘉宾为来宾做了题为“中国第三方检测机构未来二十五年的发展预测和思考”的精彩演讲。

本次论坛由中国检验检疫科学研究院主办，Intertek作为参展机构现场与业界同仁共襄盛举。现场有来自政府主管部门、监管认证机构、全国质检系统、国内外检测机构、分析测试中心及第三方检测实验室和生产企业质量控制部的技术负责人、质量负责人、实验室管理人员及资深工程师等近500名业内人士参与论坛。

论坛以“沟通·合作·发展”为主题，关注行业管理、行业发展、乳品检测、实验室提升与检测技术、食品安



柏学礼先生演讲

全和国有检测机构改革与走向。柏学礼先生的主题演讲紧扣大会主题，他向来宾介绍，Intertek作为首家进入中国的世界领先第三方检测机构，在中国已经走过整整二十五年，如今第三方检测认证的作用已经被中国各级政府和广大企业、消费者认可。他认为在未来二十五年这个行业能够健康发展，取决于整个国家的健康发展、取决于进一步的深化改革、取决于公平竞争、市场调节的基本规律能够发挥真正的作用。第三方检测认证市场的良性发展，将成为社会安定和谐的稳定器，“中国特色”将成为中国人可以放心吃、放心用、买得起的符号，也是中国制造价廉物美



的代名词。最后柏学礼表示未来二十五年的发展和图画，并不是在一张白纸上重新设计，需要包括政府、社会组织和广大从业人员的共同努力。

主题演讲结束后，柏学礼先生参与了第三方检测行业总裁峰会，与其他演讲嘉宾进行圆桌讨论，就检测机构应对难题、行业自律、第三方检测机构间的竞争与合作等话题进行充分探讨。

第五届第三方检测实验室发展论坛暨实验室展览会作为中国第三方检测行业首个高峰论坛、检测领域最具影响力的年度重要活动之一，邀请行业领袖及业界专家从各个角度和话题进行深入探讨，Intertek 作为世界领先的质量



柏学礼先生在论坛现场接受采访

与安全服务机构，已连续两年参与，并作为主要演讲和参展机构与业界人士齐聚，共同探讨第三方检测行业的发展与未来。Intertek 致力于以负责任的方式持续经营，并在参与良性竞争、整合行业资源、与同行发展共赢等方面做出表率，并以高标准的商业诚信和专业精神管理运营成为行业标杆。

关于 Intertek 天祥集团

Intertek 是全球领先的质量和安全管理服务机构，为众多行业提供专业创新的解决方案。从审核、验货到测试、培训、咨询、质量保证及认证，Intertek 帮助客户提升产品、流程和资产的价值。Intertek 凭借其在 100 多个国家，超过 1000 个实验室和办公室，超过 35000 名员工的全球网络，帮助众多公司在全球市场中取得成功。Intertek 可以在全球任何市场帮助客户满足终端用户对产品安全性、持久性、性能、完整性的期望和需求。

Intertek 食品部为初级生产商、加工商、零售商以及餐饮服务商，在从农产品开始到生产、加工、贸易、流通以及消费环节在内的食品产业链，提供包括认证、测试、零售环节服务、培训、感官评定、验货以及连锁餐饮和酒店卫生检查等在内的全面解决方案，确保您的产品符合要求，保护您的品牌声誉。





“食用不新鲜鲐鱼易发生食物中毒”

◇ 事件

近日，深圳市一职工食堂怀疑因进食不新鲜的鲐鱼（池鱼）引起食物中毒，中毒人数 26 人。病人主要的临床表现为脸红、头晕、头痛、心跳加快、脉快，部分病人出现胸闷症状。对此，市疾控部门提醒消费者及餐饮企业的加工人员，需选购加工新鲜的海产鱼，慎防组胺引起的食物中毒。

大量检测表明，海产鱼中的青皮红肉鱼类含组胺较高，当鱼不新鲜或腐败时，鱼体中游离的组胺酸经脱羧酶作用产生组胺。组胺中毒潜伏期一般为 0.5~1 小时，最短可为 5min，最长达 4h。而作为身体内的一种化学传导物质，可以影响许多细胞的反应，包括过敏，炎性反应，胃酸分泌等，也可以影响脑部神经传导，会造成想睡觉等效果。

◇ 分析

限量要求

GB 2733-2005

组胺	鲐鱼	≤ 100	mg/100g
	其他鱼	≤ 30	

◇ Intertek 解决方案

检测项目	检测方法	价格 (RMB)	检测周期 (Working days)
组胺	GB/T 5009.45-2003	400	5
	GB/T 23884-2009	600	
	AOAC 期刊76卷3册, 1993, p575-577: 液相色谱法测试干香肠中的生物胺	600	



“不法商贩用硫磺熏出鲜红枸杞”

◇ 事件

近来不断有传言称，为了让销售的枸杞颜色更鲜亮，一些不法商贩会用硫磺熏蒸的方法，对枸杞进行人工“化妆”。按照这种说法，颜色越鲜亮的枸杞，越可能存在问题。

◇ 分析

二氧化硫能够抑制霉菌和细菌的滋生，可以用作食物和干果的防腐剂。但必须严格按照国家有关范围和标准使用。二氧化硫具有漂白性。工业上常用二氧化硫来漂白纸浆、毛、丝、草帽等。二氧化硫的漂白作用是由于它（亚硫酸）能与某些有色物质生成不稳定的无色物质。这种无色物质容易分解而使有色物质恢复原来的颜色，因此用二氧化硫漂白过的草帽辫日久又变成黄色。二氧化硫和某些含硫化合物的漂白作用也被一些不法厂商非法用来加工食品，以使食品增白等。食用这类食品，对人体的肝、肾脏等有严重损伤，并有致癌作用。

标准要求

GB 2760-2011 允许在干制的水果蔬菜中使用二氧化硫及相关的盐，可以用作漂白剂、防腐剂和抗氧化剂，但对于使用限量有明确的要求。干制的水果最大使用量为 **0.1g/kg**；新鲜水果的最大使用量为 **0.05g/kg**。

欧盟的标准中对于二氧化硫也有明确要求，新鲜水果多为 100mg/kg。

◇ Intertek 解决方案

检测项目	检测方法	价格 (RMB)	检测周期 (Working days)
二氧化硫	GB/T5009.34-2003	300	5
	ISO 5522:1981		

“长江三角洲地区谷物及油料产品中四种霉菌毒素含量及其风险研究”

◇ 事件

据 **sciencedirect** 数据库消息，2013 年 7 月浙江农业科学院研究人员在《食品控制杂志》(**Food Control**) 杂志上刊登一项谷物食品及油料产品中霉菌毒素含量及其膳食暴露评估的研究，对长江三角洲地区采集的 **76** 份样品中总黄曲霉毒素 (**AF**)、黄曲霉毒素 **B1** (**AFB1**)、赭曲霉毒素 **A** (**OTA**)，脱氧雪腐镰刀菌烯醇 (**DON**)，玉米赤霉烯酮 (**ZEN**) 进行了检测。样品经过免疫亲和柱处理后经过荧光光度计或高效液相色谱测定。检测结果表明，**21** 份 (**27.6%**) 样品检出 **ZEN**，其中 **7** 份 (**9.2%**) 样品含量超过中国国家标准 (**60µg/kg**)；**11** 份 (**14.5%**) 的样品中检出 **AF**、**AFB1**，**3** 份 (**3.9%**) 样品超过中国标准；**11** 份 (**14.5%**) 样品检出 **OTA**，**2** 份 (**2.6%**) 样品超过国家标准 (**5.0µg/kg**)；**6** 份 (**7.9%**) 样品检出 **DON**。**15.8%** 的样品中至少同时检出两种霉菌毒素。

膳食暴露评估结果表明，中国长江三角洲地区谷物食品及油料产品中 **AF** (**AFB1**)、**OTA**、**DON**、**ZEN** 对成年人及儿童均具有健康风险。

果醋酸含量标示大多缺失 专家：营养价值并不高

信息来源：京华时报 2013-08-20

一直以来果醋被很多人视为健康饮品，不过近日某知名果醋品牌被爆疑用香精勾兑而出。记者调查发现，目前市场上果醋饮品众多，但是具体身份和成分却有天壤之别，而所谓的果醋“美容养颜、减肥降压”等功能则纯属无稽之谈。

都叫“果醋”身份大不同

同样标着“苹果醋”，但你可能是在超市的不同区域看到它们的。

8月15日，记者在北京京客隆、物美等超市看到，有些“苹果醋”等果醋放在调料酱料区，有些却放在饮料区。这些产品虽然都标明为果醋，但其配料表却大不相同。在饮料区，一款名为“和丝无蔗糖露苹果醋饮料”，其配料表中标示含有水、浓缩苹果汁、苹果原醋、果葡萄浆，另外还有一些食品添加剂，如双歧因子、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、甜蜜素、阿斯巴甜、山梨酸钾、焦糖色素、日落黄、食用香料等。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2013/08/240920.html>

深圳通报食品安全潜规则：硼砂发制海参重量翻倍

信息来源：深圳商报 2013-08-23

在22日的发布会上，该局（深圳市食品安全监管局）同时通报已完成研究的首个食品安全潜规则：“使用硼砂发制海参”。研究发现，同样一个干海参，用国家禁止使用的硼砂发制比直接用水发制，其重量可增加一倍，不良商家正藉此牟利。

硼砂发制海参比水泡重一倍

该局基层执法人员反映，市场上可能存在用硼砂发制海参的“潜规则”。该局由此对硼砂的危害及使用历史、法律法规对硼砂的规定、海产品中硼砂的本底情况、快检方法筛选、针对性执法抽检等进行了研究。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2013/08/241375.html>

我国食品安全舆情高发期集中在3-5月

信息来源：中国网 2013-08-20

2013年8月19日，由中国社科院社会科学文献出版社和上海交通大学舆情研究实验室联合主办的“2013年《舆情蓝皮书》发布会”在沪举行，会上正式发布了上海交通大学舆情研究实验室、危机管理研究中心主编、社会科学文献出版社出版的2013舆情蓝皮书《中国社会舆情与危机管理报告（2013）》。

食品安全舆情事件高发期仍然集中在春末夏初。

蓝皮书指出，2012年影响较大的食品安全舆情事件的高发月份是3、4、5月，2010年的高发月份是3月份，2011年的高发月份是4月份。三年来，4月份发生的食品安全舆情事件数量最多，共有35起。每年的3月15日是国际消费者权益保护日。每年的这一天，消费者的权益和产品质量问题都会成为世界人民关注的重心。随着我国消费市场的发展壮大和消费者维权意识的日益增强，3月份日益成为产品和服务质量讨论的热门月份。

在这一消费者维权意识空前的时间段，总会有许多针对生产商的奖项、活动设置来鼓励规范企业的优秀口碑，也总有企业不幸触礁，其产品的质量在各种曝光平台下现身，遭到消费者和媒体的口诛笔伐。此外，3~5月份天气转暖，食物变质的可能性相对较高，因此在这个特殊时刻，人们更会密切关注食品消费品的安全问题，此外，春天是流感、过敏、痢疾等疾病的高发季节，人们一旦食用有问题的食品，极易引起身体不良反应，甚至引发群体性食物中毒事件。

许多较大规模的流行病（如集体食物中毒）爆发后，人们会产生恐慌心态，对相关食品的卫生和安全情况追根溯源，深入讨论，揪出致病“真凶”。因此，这一时期总会成为食品安全问题的“爆发季”。2012年曾经影响较大的翻新土豆事件、佛山企业工业盐水制酱油事件、山东白菜喷甲醛事件、老酸奶明胶事件和双汇“蛆虫门”等舆情事件，都是在这一个时节爆发并引起广泛关注的。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2013/08/240983.html>



行业提示：欧盟更新水果和蔬菜销售标准

信息来源：中国国门时报 2013-08-19

欧盟委员会实施法规（EU）543/2011 规定了所有新鲜蔬菜和水果（FFV）的一般和特殊销售标准。2013 年 6 月 21 日发布的欧盟（EU）594/2013 法规修订更正了上述法规中关于水果和蔬菜的销售标准。

所有未加工的 FFV 的销售标准由（EC）1234/2007 标准和（EU）No 543/2011 标准共同规定。不包括在特定销售标准中的 FFV 必须符合法规附件一 A 部分中的一般市场标准。（EU）594/2013 对销售标准进行了以下修订：确保适合当地消费但不符合欧盟销售标准的产品可在当地市场上销售。这些产品可在成员国要求后通过委员会决议从欧盟销售标准中豁免；根据实施法规（EC）第 543/2011 号法规第十五条，经检查符合要求，第三方国家允许发放有关所有水果和蔬菜的合规证书；为了实现可追溯性，对一般销售标准进行修订，可对水果和蔬菜的生产商进行更好的识别；与 UN/ECE 有关苹果和梨的新标准保持一致。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2013/08/240847.html>

美罕见寄生虫病疫情扩大至19州近600人感染

信息来源：中新网 2013-08-19

美国多地自 6 月份爆发罕见的环孢子虫病疫情以来，如今已迅速扩散至 19 个州和纽约市，造成 596 人感染，至少 36 人住院。美国卫生部门表示，已查明两个州的疫情与产自“泰勒农场”墨西哥分公司的受污染袋装沙拉有关。

据美国疾病控制和预防中心（CDC）和各州卫生部门最新公布的统计数字，此次疫情已蔓延至 19 个州及纽约市，最严重的 3 个州分别是得克萨斯、艾奥瓦和内布拉斯加州，共有 499 人受感染。

环孢子虫病是由一种罕见的单细胞寄生虫引发的肠胃疾病。消费者会因食用受环孢子虫污染的食物或水而感染这种疾病，其症状包括腹泻、呕吐、高烧等，如不及时治疗，病症会持续数天甚至一个月，对婴幼儿可能危及生命。

疾控中心指出，大多数病例的症状出现于 6 月中旬至 7 月初，这种疾病不大可能出现人际传播，因此跨州运输的生鲜蔬菜成为重大嫌疑对象。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2013/08/240809.html>

荷兰十三家羊奶制品生产企业同意删除误导性包装标识

信息来源：商务部网站 2013-08-21

据《荷兰新闻网》8 月 18 日报道，荷兰动物福利组织 Wakker Dier 发布消息称，许多羊奶及羊奶酪生产企业将山羊在草地上的图片印在产品包装封面上，导致消费者误认为该产品为放养山羊所产的有机奶及奶制品，事实上几乎所有非有机山羊一年四季都是被圈养的。为此，该组织警告将针对上述误导性标识采取法律行动，包括 Bettine、Milner、Aldi 和 Lidl 等在内的十三家企业同意删除包装上的误导性图片。





《冷冻饮品卫生标准》不适用于餐饮业冰块等冷冻产品

信息来源：中国烹饪协会 2013-08-21

7月下旬，某媒体记者从北京崇文门的肯德基、麦当劳和真功夫3家快餐店中，取回冰块进行抽样检测后，发布了所谓“餐饮业冰块比马桶水还脏”的消息，社会一片哗然。中国烹饪协会相关负责人在第一时间联系三家餐饮企业的食品安全、公共事务部门负责人，了解企业真实情况；并先后致电国家卫生计生委食品安全标准与监测评估司、国家食品药品监督管理总局食品安全监管二司，沟通信息。

近日，食品安全国家标准审评委员会受国家卫生计生委食品安全标准与监测评估司的委托，正式致函中国烹饪协会，答复了《冷冻饮品标准》的适用范围问题，对最近一段时间以来舆论关注、消费者热议的“冰块脏过马桶水”给出官方回答。

详细链接+附件: <http://news.foodmate.net/2013/08/241158.html>

关于商请明确《冷冻饮品卫生标准》适用范围的复函(食标秘发〔2013〕180号)

信息来源：中国烹饪协会 2013-08-21

中国烹饪协会：

国家卫生计生委食品安全标准与监测评估司转来的贵会《关于商请明确GB2759.1-2003〈冷冻饮品卫生标准〉适用范围的函》收悉，经研究，提出答复意见如下：

一、根据《冷冻饮品卫生标准》(GB2759.1-2003)、《食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验》(GB/T4789.21-2003)及其他相关规定，《冷冻饮品卫生标准》不适用于餐饮业制作的冷冻产品。

详细链接+附件: <http://www.foodmate.net/law/shipin/179194.html>

卫生部监督局关于禁止供水单位使用二氯异氰尿酸钠等消毒剂的通知(卫监督环便函〔2009〕293号)

信息来源：食品伙伴网 2013-08-22

卫生部监督局关于禁止供水单位使用二氯异氰尿酸钠等消毒剂的通知

详细链接+附件: <http://www.foodmate.net/law/shipin/179223.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

Intertek GLOBAL GAP **内审员培训班**

- ◇ 培训日期: 2013-10-21
- ◇ 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

报名链接: http://www.intertek.com.cn/CourseContent_17_127.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

Intertek BRC&IFS **标准** **提高班**

- ◇ 培训日期: 2013-10-24
- ◇ 培训地址: 广西
- ◇ 主办单位: Intertek天祥集团

报名链接: http://www.intertek.com.cn/CourseContent_17_129.html

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



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 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

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

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

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

华中 (武汉)

彭兰
电话: 027-8574 3337
penny.lan.peng@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

华北 (北京)

杜鹃
电话: 010-5657 6620
Juan.du@intertek.com

地址: 上海市宜山路889号齐来工业城2号楼6层东侧