

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



ISSUE1. September.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

时隔半年“垃圾菜”仍在悄悄上市 铅超标152%
长沙日销40吨散装油 9月1日起实施“禁散令”阻截地沟油

茶叶农药残留严重超标 可按食品罪定罪处罚

北京全程追溯10类高风险食品 违法者或被终身行业禁入

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！





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. 时隔半年“垃圾菜”仍在悄悄上市 铅超标152%
2. 生产销售变质烤鸡致2人死亡193人中毒
3. 广州抽检调味品 汕头家桐沙茶酱被检出强致癌物

国际资讯

国际食品及农产品 ▲

1. 新西兰初级产业部：恒天然产品受“生孢梭菌”污染而非“肉毒杆菌”
2. 澳大利亚奶农呼吁政府加速与中国FTA谈判
3. 可瑞康奶粉在新西兰市场重新上架

法规动态 ▲

1. 国家卫生计生委办公厅关于低聚果糖使用有关问题的复函(国卫办食品函〔2013〕118号)
2. 国家卫计委关于批准聚偏磷酸钾作为食品添加剂新品种等的公告（2013年 第2号）
3. 国家食品药品监督管理总局办公厅关于指定并公布食品添加剂氨水等产品生产许可检验机构的通知（食药监办食监一函〔2013〕324号）

新闻快播 ▲

1. 长沙日销40吨散装油 9月1日起实施“禁散令”阻截地沟油
2. 茶叶农药残留严重超标 可按食品罪定罪处罚
3. 海参被曝掺糖增重：一斤干海参里有三四两的糖
4. 嘉兴破获一起制售有毒狗肉案 剧毒氰化钠做成蜡丸
5. 不法商贩用硫磺熏出鲜红枸杞
6. 北京全程追溯10类高风险食品 违法者或被终身行业禁入

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



“ 时隔半年‘垃圾菜’仍在悄悄 ”
上市 铅 超标152%

◇ 事 件

从金山大道金山村路段北侧，沿泥路步行不到 **10** 米，恶臭就扑鼻而来。在金山村，记者们当时找到一片约 **100** 亩的农地，除部分用作农场和花圃以外，另一部分则是村民自留地。在这片自留地中，几乎每一条田间小道上，都能看到沤肥。这些沤肥里，充斥着废电池、药水瓶、牛奶盒、碎玻璃、陶瓷碎渣、废旧包装袋、铅笔刨刀。

2013 年 **1** 月 **18** 日，广东省生态环境与土壤所分析测试中心对金山村金山牌坊附近的土壤、垃圾肥，以及土壤上对应的蔬菜进行整体检测，结果是，垃圾肥、垃圾土壤、垃圾蔬菜都有不同程度重金属超标，其中采样的 **3** 个样本中，铅分别超标 **228%**、**221.7%**、**152%**。

时隔 **8** 个多月，当地农民仍称，因为肥料太贵，他们还是像以前那样，用垃圾做肥料种菜。

◇ 分 析

垃圾中含有大量的重金属，会渗透到土壤中，如果蔬菜种植在这种环境中，重金属会在蔬菜中富集，造成重金属超标。蔬菜中的污染物限量须遵守《**GB 2762-2012** 食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

◇ Intertek 解决方案

GB 2762-2012 《食品中污染物限量》					
污染物	品类	限量 (mg/kg)	检测方法	价格 (RMB)	检测周期 (Working days)
铅	新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外）	0.1	GB 5009.12-2010	200	5
	芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜	0.3			
	豆类蔬菜、薯类	0.2			
	蔬菜制品	1			
镉	新鲜蔬菜（叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜除外）	0.05	GB/T5009.15-2003	200	5
	叶菜蔬菜	0.2			
	豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜（芹菜除外）	0.1			
	芹菜	0.2			
汞	新鲜蔬菜	0.01	GB/T5009.17-2003	200	5
砷	新鲜蔬菜	0.5	GB/T5009.11-2003	200	5



“ 生产销售变质烤鸡致2人死亡 ”

193人中毒

◇ 事 件

2012 年 1 月起，被告人吐孙·托合逊在没有办理相关手续的情况下，在新疆泽普县泽普镇古勒巴格乡路口开设了《佳吾海尔快餐》，从事煮（烤）鸡肉销售生意。7 月 25 日，其存放在冰箱里的 15 只生鸡肉变质坏掉（腐烂）。

被告人违反国家食品卫生管理规定，明知这坏掉的 15 只生鸡肉和冰箱里的其他鸡肉已变质（腐烂），还是把这些鸡肉煮（卤）（烤）好后销售给顾客。

7 月 25 日早晨至 7 月 26 日 18 时，先后有 53 名顾客分别购买了变质腐烂的烤鸡 57 只，造成古丽买力克木·艾拜等 193 人食用后中毒，并造成古丽买力克木·艾拜和阿瓦汗·托合提买提 2 人中毒死亡。

经法医对尸体进行检验鉴定，认为死者古丽买力克木·艾拜和阿瓦汗·托合提买提因生前食用被伤寒沙门氏菌污染的食品（鸡肉），出现全身中毒症状，最终以水电解质紊乱，急性呼吸功能衰竭，经抢救无效而死亡

法院依法判决被告人吐孙·托合逊犯生产、销售不符合安全标准食品罪，判处有期徒刑 11 年，并处罚金 10000 元，剥夺政治权利 2 年。该判决已经发生法律效力。

◇ 分 析

致病菌	污染来源	生长条件	预防措施
沙门氏菌	动物的肠道，畜禽肉、乳制品、蛋和蛋制品、蔬菜和沙拉、鱼和水生有壳类动物	8℃到50℃最适宜温度为35℃到37℃，兼性厌氧	洗手；低温冷藏；食用前彻底加热；避免交叉污染食用禽蛋必须煮沸8min以上

◇ Intertek 解决方案

测试项目		检测方法	价格（RMB）	检测周期（Working days）	样品量(g)
熟肉制品 卫生标准 GB 2726-2005	细菌总数 total bacterial count	GB 4789.2-2010	100	5	100
	大肠菌群 Coliforms group	GB/T 4789.3-2003 GB 4789.3-2010	150	5	
	沙门氏菌 Salmonella	GB 4789.4-2010	200	5	
	志贺氏菌 Shigella	GB 4789.5-2012	200	5	
	金黄色葡萄球菌 S.Aureus	GB 4789.10-2010	200	5	

“ 广州抽检调味品 汕头家桐沙茶 ”

酱被检出强致癌物

◇ 事 件

广州市工商局委托检验机构对全市销售的酱油、醋、味精、鸡精（粉）、辣椒酱、火锅底料等调味品进行抽检，共计抽取样品 75 批次，经检验实物质量合格 71 批次。4 批次实物质量不合格，不合格项目是总氮、氨基酸态氮（以氮计）、全氮、可溶性无盐固形物、黄曲霉毒素 B1 和标签。

其中，标称汕头市金平区家桐食品厂生产的“家桐”王中王沙茶酱被检出致癌物黄曲霉毒素 B1 超标。一位食品专家分析：“黄曲霉毒素 B1 超标，可能是生产企业在原料的挑选和储存上存在问题，使用了发霉的原料，也可能是生产工艺存在缺陷无法去除有害成分。

◇ Intertek 解决方案

测试项目		检测方法	价格（RMB）	检测周期（Working days）	样品量(g)
酱卫生标准 GB 2718-2003	感官指标Sensory	GB 2718-2003	100	5	3份， 每份200g
	氨基酸态氮 Amino acid nitrogen	GB/T 5009.39-2003	200	5	
	食用盐Salt	GB/T 5009.39-2003	200	5	
	总酸(以乳酸计)Total acid	GB/T 5009.39-2003	200	5	
	黄曲霉毒素B1AflatoxinB1	GB/T 5009.23-2003	400	5	
	铅Lead	GB 5009.12-2010	200	5	
	总砷Arsenic	GB/T 5009.11-2003	200	5	
	大肠菌群 Coliform group	GB/T 4789.3-2003 GB 4789.3-2010	150	5	
	沙门氏菌 Salmonella	GB 4789.4-2010	200	5	
	志贺氏菌 Shigella	GB/T 4789.5-2003	200	5	
	金黄色葡萄球菌 Staphylococcus Aureus	GB4789.10-2010	200	5	





长沙日销40吨散装油 9月1日起实施“禁散令”阻截地沟油

信息来源：三湘都市报 2013-08-28

近期，散装食用油全面退出长沙市场。

为清理黑油，星城已做颇多铺垫：今年7月，长沙市食安办已召开新闻发布会，公布新规，明确9月1日起封杀散装油。

此后，他们动员两个月，发放了数万张通告。

“打油吃”已延续千年，为何此时叫停？究其原因，只因散装油在市场里渐渐变味变质。

从生产到食用，散装油的产销链上存在诸多隐患环节：储运、分装、批发、销售、分送，每个环节都有人为混入其它油脂的可能。

“禁散令”意味着，除了统一回收餐厨废弃油脂封杀泔水油源头之外，长沙又多了一道封堵劣油上桌的“防火墙”。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2013/08/241766.html>

茶叶农药残留严重超标 可按食品罪定罪处罚

信息来源：成都商报 2013-08-30

“农药残留严重超出标准限量的食用农产品，应当认定为刑法规定的‘足以造成严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾病’的情形，可以按照生产、销售不符合安全标准的食品罪定罪处罚。”8月29日，省农业厅药检所所长廖华明就最高人民法院、最高人民检察院发布的《关于办理危害食品安全刑事案件适用法律若干问题的解释》（以下简称《司法解释》）作出进一步解读。

今年5月，最高人民法院、最高人民检察院发布《关于办理危害食品安全刑事案件适用法律若干问题的解释》，《司法解释》于今年5月4日正式实施。廖华明表示，《司法解释》将食用农产品纳入食品范畴，将生产、加工、种植、养殖、销售、运输、贮存等食品生产经营的全链条纳入法律法规，弥补了之前对于违规使用农药的法律空白。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2013/08/241302.html>

海参被曝掺糖增重：一斤干海参里有三四两的糖

信息来源：新京报 2013-08-30

近日，新京报记者走访北京多家海产品销售商，调查发现，很多销售者明知干海参加糖禁令，却毫无忌讳地出售糖干海参。一位销售商说，一斤干海参里有三四两的糖，很正常。

张澜一直以为海参是甜的。

这位住在芍药居北里的母亲，给不到一岁的儿子买过4次干海参，将它们在水里泡过后煮进小米粥，“小米粥带甜味儿。”

直到懂行的人告诉她，那是海产品里的猫腻——往干海参里掺糖，是为了增重。

就糖干海参问题，卫生部在2011年曾表态，根据《食品安全法》规定和相关行业标准，生产经营干海参，不允许使用除食盐以外的其他食品添加剂。多位行业管理人员称，在干海参的产销过程中加糖，是严令禁止的行为。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2013/08/241909.html>

嘉兴破获一起制售有毒狗肉案 剧毒氰化钠做成蜡丸

信息来源：钱江晚报 2013-08-27

近日，海宁警方破获了一起近年来嘉兴地区最大的毒狗肉案。毒狗的手段很恶劣，用的是剧毒氰化钠做成蜡丸，混在熟食里作为诱饵；从缴获的交易账单看，仅仅 20 天时间，死狗收购商就向买方提供了 11 吨有毒死狗。目前，7 名嫌犯因涉嫌生产、销售有毒、有害食品罪落网。

今年 5 月，海宁丁桥镇有村民报警，自家狗被“套走”。之后，海宁多地接到类似报警。7 月上旬，通过监控视频，警方发现了一名偷狗贼的踪迹，并立即对他实施抓捕。仓惶逃窜中，他丢弃了摩托车和一些物品。警方在这些遗留物里发现了 5 颗蜡制药丸和熟食，还有两条死狗。

蜡制药丸和死狗被迅速送往海宁市疾控中心进行检测。检测结果显示，蜡制药丸内氰化钠含量达 0.929 毫克 / 千克，而死狗体内也检测出氰化钠成分。氰化钠有剧毒，考虑到危害巨大，警方加紧排查。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2013/08/241586.html>

不法商贩用硫磺熏出鲜红枸杞

信息来源：钱江晚报 2013-08-26

每年的七八月份，正是枸杞丰收的季节。但近来不断有传言称，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。颜色鲜亮的枸杞，真的都经过人工“化妆”的吗？记者决定到市场上寻找这样的枸杞。

药店、药材交易市场取样

多数枸杞颜色很红润

记者先到北京市丰台区一家名叫“宝兴大药房”的药店和一家土特产摊位各购买了一份枸杞。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2013/08/241484.html>

北京全程追溯 10 类高风险食品 违法者或被终身行业禁入

信息来源：中国广播网 2013-08-26

据中国之声《央广新闻》报道，食品安全关系千家万户。近日，新挂牌的北京市食品药品监督管理局相关负责人透露，北京将对 10 类高风险食品实施全程追溯。

据了解将被列入严格监控范围的食品种类有乳制品，其中包括液态奶和婴儿乳粉，肉制品、调味品、面制品、糖酒、酱腌制品、食用油、膨化食品、冷藏冷冻食品、果枝饮料十类。据北京食品药品监督管理局相关负责人介绍，目前北京 85% 的食品它都是依赖外户或者是国外供应，相对来说食品安全形势比较严峻。

因此北京市政府正在研究制定北京市政府信息公开制度，食品安全将会变成重点公开的事项之一，其中食品安全标准、食品生产经营许可证、专项检查整治等信息将及时发布，重大突发事件信息也将随调查处置情况同步公开。

按照计划，北京市将构建统一的食物安全追溯信息平台和安全信用信息平台，依法公开重点高风险食品的全程追溯信息以及食品生产经营者从业人员的信用信息，对于严重违法经营者将实行终身行业禁入。

同时北京还和黑龙江、河北、山东等八个省区市政府是签署了食品安全联动协作机制备忘录，建立了信息共享、案件协作等机制，北京大型餐饮企业和商场超市以及集体用餐单位也和外户的优质食品生产供应基地建立了产销直挂关系，300 余家的食品生产企业、经营企业也自备了自检室。今年 150 家学校的食堂等大型基地用餐单位也将配备自检设备，各监管部门将必备灵敏度更高的便携式检测设备，来提高现场的执法水平。





新西兰初级产业部：恒天然产品受“生孢梭菌”污染而非“肉毒杆菌”

信息来源：食品伙伴网 2013-08-28

据新西兰初级产业部（MPI）消息，新西兰初级产业部已收到关于恒天然浓缩乳清蛋白的检测结果，结果显示浓缩乳清蛋白当中的致病菌并非“肉毒杆菌”，实为“生孢梭菌”（*Clostridium sporogenes*），不能产生肉毒毒素。

新西兰初级产业部官员称，8月2日恒天然公司向新西兰初级产业部通报了肉毒杆菌事件，随后 MPI 采取了一系列应对措施，以保护新西兰以及其他国家的消费者。

与此同时，新西兰政府还组织开展了一系列的测试，以验证恒天然报告的初步检测结果。测试分别在新西兰以及美国多个试验室展开，一共开展了 195 个测试。测试结果于 27 日夜到达初级产业部。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2013/08/241758.html>

澳大利亚奶农呼吁政府加速与中国 FTA 谈判

信息来源：21世纪经济报道 2013-08-28

新西兰恒天然产品污染事件为澳大利亚加速与中国自由贸易协定谈判带来了契机。澳大利亚奶农正在呼吁澳政府尽快与中国签订自由贸易协定（FTA），以帮助他们更好地扩展中国市场。

8月27日，澳大利亚奶农联合会（ADF）主席诺尔·坎贝尔（Noel Campbell）在接受本报记者书面专访时表示，自由贸易协定可以使中国商人进口更多来自澳大利亚的乳制品，以满足中国日益增长的对高质量、安全乳制品的需求。

“我们看重目前与中国的贸易关系，希望能够进一步加强这段关系，这是为何澳大利亚乳制品行业欢迎与中国签订自由贸易协定。”坎贝尔说。澳大利亚奶农联合会是代表澳大利亚奶农利益的一家非营利组织。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2013/08/241692.html>

可瑞康奶粉在新西兰市场重新上架

信息来源：新华网 2013-08-30

可瑞康牌婴儿奶粉的生产商——新西兰纽迪希亚营养制品有限公司 29 日宣布，此前受恒天然原料污染事件影响的可瑞康婴儿奶粉现经证实全部安全，并在新西兰市场重新上架。

重新上架的产品为此前被预防性召回的可瑞康 1 段普装婴儿配方奶粉和可瑞康 2 段金装婴儿配方奶粉。

纽迪希亚公司总经理科尼·塔普女士当天在奥克兰举行的新闻发布会上说，公司遵循国际公认标准进行了严格检测，结果显示所有可瑞康产品均未受到肉毒杆菌的污染，所有上架销售的可瑞康产品都是安全的。新西兰初级产业部于 28 日发布的声明也证实了上述结果。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2013/08/241942.html>



国家卫生计生委办公厅关于低聚果糖使用有关问题的复函(国卫办食品函〔2013〕118号)

信息来源：卫计委 2013-08-27

中国生物发酵产业协会：

你协会《关于低聚果糖使用的请示》(中生发协〔2013〕16号)收悉。经研究，现函复如下：

低聚果糖是常用的食品配料，也是列入《食品营养强化剂使用标准》(GB14880-2012)的食品营养强化剂。低聚果糖用于婴幼儿食品及调制乳粉，应当符合《食品营养强化剂使用标准》(GB14880-2012)的规定。低聚果糖作为食品配料用于其他食品时，应当符合相应食品的标准。

专此函复。

国家卫生计生委办公厅

2013年8月1日

国家卫计委关于批准聚偏磷酸钾作为食品添加剂新品种等的公告(2013年第2号)

信息来源：国家卫计委 2013-08-28

2013年第2号

根据《中华人民共和国食品安全法》和《食品添加剂新品种管理办法》的规定，经审核，现批准聚偏磷酸钾为食品添加剂新品种，硬脂酰乳酸钠等7种食品添加剂扩大使用范围、用量，增补已批准食品添加剂低聚果糖的质量规格要求。

特此公告。

详细链接+附件：<http://news.foodmate.net/2013/08/241668.html>

国家食品药品监督管理总局办公厅关于指定并公布食品添加剂氨水等产品生产许可检验机构的通知(食药监办食监一函〔2013〕)

信息来源：国家食药总局 2013-08-30

各省、自治区、直辖市质量技术监督局、食品药品监督管理局，各有关检验机构：

为进一步加强食品添加剂生产许可工作，根据《中华人民共和国工业产品生产许可证管理条例实施办法》(国家质检总局令第130号)，现通知如下：

指定上海市质量监督检验技术研究院承担食品添加剂氨水等产品生产许可检验工作(检验机构联系方式见附件)。

检验机构在承担生产许可检验工作中，应当严格遵守以下规定：

一、在指定的承检范围内开展检验工作，不得超范围检验。

详细链接+附件：<http://news.foodmate.net/2013/08/241997.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

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：010-5657 6620

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