

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

ISSUE3. December.2014

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

《粽子》行业标准开始征求意见
全纳入其中

广西农产品“晒”标准正式发布

北京发布即食鲜切蔬果生产细则
包装好后才能出厂

贵州质检院或将发布7项食品安全地方标准

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！



联系我们：

400 886 9926

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. 湘江流域重污染区重金属超标严重
2. 美最新研究称碳水化合物或比饱和脂肪酸更有害健康
3. 澳大利亚召回感染李斯特菌的阿尔迪热狗

法规动态 ▲

1. 国家卫生计生委办公厅关于征求《食品安全国家标准 糖果》等31项食品安全国家标准和1项标准修改单（征求意见稿）意见的函（国卫办食品函〔2014〕1129号）
2. 关于发布《食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸钾》（GB 31623-2014）等13项食品安全国家标准和《食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬氨酸钙》（GB 29226-2012）第1号修改单的公告
3. 农业部办公厅关于加强主要农作物品种审定标准样品工作的通知（农办种〔2014〕30号）

国际资讯

国际食品▲

1. 欧盟将实施食品包装地址标签新规定
2. 调查显示新西兰超过30%的婴儿食品残留农药
3. 欧盟食品安全局就六种物质用于食品接触材料发布意见

新闻快播 ▲

1. 《粽子》行业标准开始征求意见粽叶质量安全纳入其中
2. 中国局地土壤重金属超标惊人危及农产品安全
3. 北京发布即食鲜切蔬果生产细则鲜切水果须包装好后才能出厂
4. 广西农产品“硒”标准正式发布
5. 贵州质检院或将发布7项食品安全地方标准
6. 云南首发食品药品安全倡议书《鲜米线》地方标准即将发布

展会培训会研讨会信息 ▲

1. Intertek 果蔬制品技术解决方案研讨会 — 罐头制品专场
2. Intertek FSSC22000标准内审员培训班
3. Intertek ASC研讨会
4. Intertek 食品法律法规及预包装食品标签培训
5. Intertek 虫害管理及防治视频培训
6. Intertek FSSC22000标准内审员视频培训
7. Intertek BRC食品标准第六版内审员视频培训



“湘江流域重污染区重金属”
超标严重

◇ 事件

11月15日，环保公益组织长沙曙光环保公益中心对外披露湘江流域重金属污染调查结果。每一项数据都值得警惕：郴州三十六湾矿区甘溪河底泥中，砷含量超标715.73倍；郴州三十六湾矿区甘溪村稻田中，镉含量超标206.67倍；岳阳桃林铅锌矿区汀畈村稻田铅含量最高值达1527.8mg/kg（即每千克含有1.5克），超标5.093倍。据了解，这是湖南第一份湘江流域重点工矿区重金属污染调查结果公布，官方对此暂无表态。

◇ 分析

砷是一种准金属物质，分有机及无机两种形态，而有毒的主要是俗称砒霜的无机砷。联合国粮农组织公开指出，长期接触砷会导致癌症和皮肤损伤，还会影响发育，引发心脏疾病、糖尿病，以及损害神经系统 and 大脑。强制性国家标准《藻类制品卫生标准》及《食品中污染物限量》标准规定：藻类产品无机砷限量1.5mg/kg。

除此之外，藻类和水产类食品也极易受到铅、甲基汞等重金属的污染，若误食含量超标的产品，同样会对人体造成健康隐患。

◇ 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)
铅	GB 5009.12-2010	200	5	50
无机砷	GB/T 5009.11-2003	200	5	50
甲基汞	GB/T 5009.17-2003	300	5	50



“美最新研究称碳水化合物或比饱和脂肪酸” 更有害健康

◇ 事件

本月 21 日美国在线科学杂志《Plos one》最新发表的一项研究。一直以来，饱和脂肪酸被认为是引起心脏病以及诸多健康问题的罪魁祸首。然而，这项研究表明，即使摄取量达到现在的 2-3 倍，它在血液中的浓度也不会上升，而研究称碳水化合物或比饱和脂肪酸更有害健康。

◇ 分析

食品是提供给人群作为营养补充而食用的，食品生产、销售、代理的企业，更应该完善产品标签标识，才能使这部分人群清楚地知道产品真实的营养成分以及合理的食用量指引、食用方法，从而正确选购、食用适合自己的产品。

◇ 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(g)
预包装食品标签设计全套 (翻译+营养标签+成分审核+标签设计)	GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、相关国家法律法规	2000	7	预包装3份



“ 澳大利亚召回感染李斯特菌的阿尔迪热狗 ”

◇ 事件

据澳新食品标准局（FSANZ）消息，11月28日澳大利亚一家公司宣布对两款阿尔迪热狗实施召回，因为这些产品可能感染了李斯特菌。

◇ 分析

李斯特菌（学名：*Listeria monocytogenes*），又名单核球增多性李斯特菌、李氏菌，是一种兼性厌氧细菌，为李斯特菌症的病原体。它主要以食物为传染媒介，是最致命的食源性病原体之一，造成二至三成的感染者死亡。李斯特菌在美国每年约引起2500份病例、500人死亡，其中李斯特菌症是导致死亡的主要病因，其致死率甚至高过沙门氏菌及肉毒杆菌。李斯特菌是革兰氏阳性菌，属厚壁菌门，取自约瑟夫·李斯特。

◇ 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)
李斯特氏菌	GB 4789.30-2010	200	7	60





《粽子》行业标准开始征求意见 粽叶质量安全纳入其中

信息来源：中国食品报 2014-12-11

近日，中国商业联合会发布《粽子》行业标准，开始向社会各界公开征求意见，本标准通过后，将代替 SB/T 10377-2004《粽子》。

本次发布的《粽子》行业标准对粽子的定义进行了修订，将之前的“以糯米和 / 或其他谷类食物为主要原料，中间裹以（或不裹）豆类、果仁、菌类、肉禽类、蜜饯、水产品等馅料，用粽叶包扎成型，经水煮至熟而成的制品”，修改为“以糯米为主要原料，添加或不添加其他谷物、豆类、果仁、肉禽蛋及其制品、水产品、果蔬及其制品等（单一或混合）为配料，辅以粽叶成型蒸煮熟制而成的产品”。

在粽子的分类方面，将之前的根据有无馅料分为有馅类、无馅类、混合类三类，调整为有馅类和无馅类两类，将混合类融入到有馅类中。有馅类粽子是指生产过程中用两种以上原辅料混合制成的粽子。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/12/287671.html>

中国局地土壤重金属超标惊人 危及农产品安全

信息来源：经济参考报 2014-12-08

记者从日前召开的第四届中国环境修复论坛上了解到，当前我国土壤污染形势严峻，局地、局部区域土壤污染隐患突出，已对农产品安全构成威胁，土壤污染修复迫在眉睫，亟须从加强立法、完善标准、提高技术等方面入手，切实推进土壤污染修复工作落实。

土壤污染隐患突出

危及农产品安全

国家环保部、国土资源部近期发布“全国土壤污染调查公报”显示，全国土壤污染总的超标率为 16.1%，其中轻微、轻度、中度、重度污染点位分别为 12.1%、2.3%、1.5% 和 1.1%；我国适宜农业种植的一二类土壤占 87.9%，存在潜在生态风险的占 12.1%，其中属中度、重度污染的土壤约占 3.0%。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/12/286887.html>

北京发布即食鲜切蔬果生产细则 鲜切水果须包装好后才能出厂

信息来源：北京青年报 2014-12-08

鲜切水果须包装好后才能出厂

北京市食药监局发布即食鲜切蔬果生产细则 超市内鲜切水果不在此范围之内

明年 3 月 1 日起，如果没有取得相关生产许可，企业就不得再生产销售即食鲜切蔬果产品。据北京市食药监局近日发布的《即食鲜切蔬果生产许可审查细则（2014 版）》要求，鲜切水果必须包装好后才能出厂，产品不允许分装，这也意味着食药监局正式将即食鲜切蔬果纳入食品生产许可证管理范围。

细则明确，即食鲜切蔬果是指以新鲜的蔬菜、水果为主要原料，经预处理、清洗（去皮）、截切、消毒漂洗、去除表面水等处理，可以改变形状但仍保持新鲜状态，密封包装后经冷链运输销售的可直接入口食用的产品。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/12/286879.html>

广西农产品“硒”标准正式发布

信息来源：中国食品报 2014-12-09

近日，广西质监局正式发布《富硒农产品硒含量分类要求》地方标准。

标准规定，粮食类硒含量范围为 0.15 ~ 0.50mg/kg，茶叶及茶制品类硒含量范围为 0.25 ~ 4.00mg/kg，只有在标准值范围内才能称为“富硒”农产品。

据悉，广西是富硒地区，经测定，仅南宁、钦州、北海、贵港一带富硒土壤面积就超过 206.67 公顷，是目前全国最大面积的连片富硒土壤，但因缺乏相应富硒农产品标准，产业发展受到制约。据广西质监局相关负责人介绍，如果硒含量低于一定标准，会使市场上富硒农产品泛滥，鱼龙混杂，不利于市场监管。而硒含量过高，种植的成本会大幅度增加，产品售价就会过于昂贵，不利于销售。标准的实施，将为广西富硒农产品产业提供参考，对突破产业发展瓶颈有极大的推动作用。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/12/287194.html>

贵州质检院或将发布7项食品安全地方标准

信息来源：中国质量新闻网 2014-12-09

近日，来自贵州科学院、疾控中心、贵州省出入境检验检疫技术中心、农产品质检中心、质监局、标准化院、粮油产品质量监督检验站、科学院分析测试研究院、卫生厅卫生监督局、农科所、药检所、贵阳医学院、贵阳市疾控中心等 13 家单位的 21 位专家分成三组，对贵州省质检院起草的《食品安全地方标准 贵州辣子鸡》、《食品安全地方标准 贵州腊肉》、《食品安全地方标准 代用茶》、《食品安全地方标准 水果味月饼》、《食品安全地方标准 小曲清白酒》、《食品安全地方标准 食品中禁用物质 - 酸性橙 II 染料的测定》、《食品安全地方标准 白酒中甜蜜素、糖精钠、安赛蜜和三氯蔗糖四种甜味剂的测定方法 液相色谱 - 串联质谱法》等 7 项食品安全地方标准进行了评测，并同意通过。这 7 项标准在通过贵州省卫计委审议通过后，将有可能正式发布。

云南首发食品药品安全倡议书《鲜米线》地方标准即将发布

信息来源：云南网 2014-12-11



12月10日，云南省食品安全委员会办公室、省政协科教文卫体委员会和云南省食品药品监督管理局共同举办食品药品安全与社会责任研讨会，来自政府部门、生产经营企业、行业协会、科研机构、媒体等各方代表充分发表意见，最终形成《云南首份食品药品安全倡议书》，并向社会发布。

倡议食品药品生产经营者全面履行食品药品安全主体责任，不非法添加和滥用食品添加剂，不使用非食品原料、病死畜禽、过期变质和不明来源原料加工制作食品，不经营过期、变质、假冒、伪劣食品药品，不做虚假广告宣传，及时召回、销毁不合格、不安全食品药品，营造规范有序、健康和谐的食品药品市场环境。

同时，记者获悉，在食品安全管理方面，云南从修订完善标准，健全标准体系入手，制定发布了《昌宁红茶》等 6 个食品安全地方标准；完成了《鲜米线》等 5 个食品安全地方标准的论证并即将发布，启动玛咖等一批对地方食品产业有重要促进和影响的地方标准立项及制修订工作，完成 13 个食品安全国家标准跟踪评价；建立了企业标准备案信息库，每年对备案的企业标准进行分析。



欧盟将实施食品包装地址标签 新规定

信息来源：商务部 2014-12-09

瑞士《每日导报》转载瑞新社消息，欧盟将于 12 月 13 日实行新的食品安全规定，要求所有包装食品必须注明一个欧盟地址，这将导致许多瑞士食品企业不得不前往欧盟设立机构。欧盟方面表示，瑞士地址只有在食品领域全面协议的框架下才能获得同等效力。由于达成协议遥遥无期，瑞士联邦经济总局正在与欧委会寻找过渡方案，以减少该规定对瑞士食品出口的影响。



调查显示新西兰超过 30% 的婴儿食品残留 农药

信息来源：食品伙伴网 2014-12-09

据外媒报道，近日，新西兰政府的一项调查显示，该国超过 30% 的婴儿食品残留农药，农药残留量约为欧盟同类食品的 800 倍。

这项调查显示，32 款婴儿食品样本检出 5 种农药，其中 3 种对婴儿甚至胎儿有严重伤害。

调查的样本包括配方奶粉、谷物食品、奶黄 / 蔬菜以及断奶食品。

在受检样本当中，有超过 30% 检出农药，而欧盟检出农药的样本量仅为 0.04%。

周四新西兰两大环保组织将调查结果送至议会审阅。

环保组织人士表示，该项调查结果反映了新西兰在农残方面存在缺陷，远远落后于欧盟国家，希望新西兰能效仿欧盟对婴儿食品采取的零容忍政策。

新西兰食品安全部长表示，新西兰食品安全体系处于国际一流水平，将对这项调查结果展开调查。

欧盟食品安全局就六种物质用于食品接触 材料发布意见

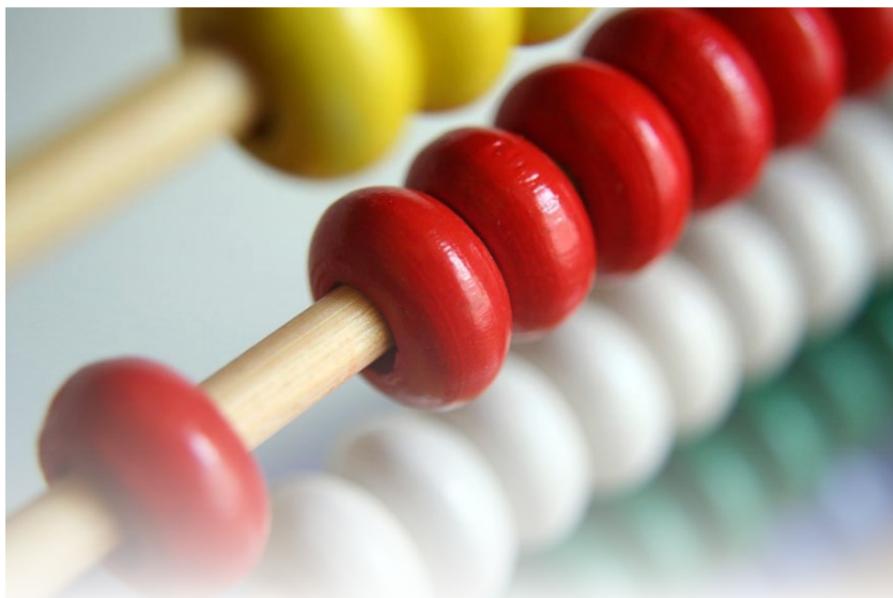
信息来源：食品伙伴网 2014-12-09

据欧盟食品安全局（EFSA）消息，11 月 25 日欧盟食品安全局（EFSA）就六种物质用于食品接触材料发布意见。

这六种物质包括月桂酸（Dodecanoic acid）、12-氨基（12-amino-）、乙烯聚合物（Polymer with ethene）、2,5-呋喃二酮（2,5-furandione）、 α -氢- ω -羟聚（氧-1,2-乙二基）（ α -hydro- ω -hydroxypoly（oxy-1,2-ethanediyl））、1-丙烯（1-propene）。

欧盟食品安全局专家组对数据进行分析后认为，在一定条件下，如果将以上四种物质作为添加物按照 20%（w/w）以上量用于聚烯烃，那么跟干制食品接触是安全的。

这需要满足的条件为：温度不高于室温；食品中分子量低于 1000 道尔顿（Da）的低聚物碎片迁移总量不超过 50 μ g/kg。



国家卫生计生委办公厅关于征求《食品安全国家标准 糖果》等31项食品安全国家标准和1项标准修改单（征求意见稿）意见的函（国卫办食品函〔2014〕1129号）

信息来源：国家卫生计生委 2014-12-09

工业和信息化部、农业部、商务部、质检总局、食品药品监管总局（国务院食品安全办）办公厅，粮食局、标准委、认监委办公室，各有关单位：

根据《食品安全法》及其实施条例的规定，我委组织拟定了《食品安全国家标准糖果》等31项食品安全国家标准和1项标准修改单（征求意见稿），现征求你单位意见并向社会公开征求意见（征求意见稿及编制说明可从国家卫生计生委网站 <http://www.nhfpc.gov.cn> 下载）。请于2015年1月10日前将意见反馈我委，并登陆食品安全国家标准管理信息系统（http://bz.cfsa.net.cn/cfsa_aiguo）在线提交反馈意见。

附件：

- 1.《食品安全国家标准 糖果》（征求意见稿）及编制说明
- 2.《食品安全国家标准 食品营养强化剂 氧化锌》（征求意见稿）及编制说明

详细链接+附件：<http://news.foodmate.net/2014/12/287302.html>

关于发布《食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸钾》（GB 31623-2014）等13项食品安全国家标准和《食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬氨酸钙》（GB 29226-2012）第1号修改单的公告

信息来源：国家卫生计生委 2014-12-08
2014年 第19号

根据《中华人民共和国食品安全法》和《食品安全国家标准管理办法》规定，经食品安全国家标准审评委员会审查通过，现发布《食品安全国家标准食品添加剂 硬脂酸钾》（GB 31623-2014）等13项食品安全国家标准和《食品安全国家标准食品添加剂 天门冬氨酸钙》（GB 29226-2012）第1号修改单。其编号和名称如下：

GB 31623-2014 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸钾

GB 31620-2014 食品安全国家标准 食品添加剂 β-阿朴-8'-胡萝卜素醛

详细链接+附件：<http://news.foodmate.net/2014/12/287002.html>

农业部办公厅关于加强主要农作物品种审定标准样品工作的通知（农办种〔2014〕30号）

信息来源：农业部 2014-12-11

各省、自治区、直辖市农业（农牧、农村经济）厅（委、局）、新疆生产建设兵团农业局、黑龙江省农垦总局，有关育繁推一体化种子企业：

为进一步健全品种标准样品制度，强化品种管理，根据《主要农作物品种审定办法》《农业植物品种命名规定》，现就加强品种审定标准样品工作通知如下。

详细链接+附件：<http://news.foodmate.net/2014/12/287739.html>

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 果蔬制品技术解决方案研讨会 — 罐头制品专场

- ◇ 培训日期：2015-1-16
- ◇ 培训地址：江苏省徐州市
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/CourseOnline_17_1_1105.html

Intertek ASC研讨会

- ◇ 培训日期：2015-1-7
- ◇ 培训地址：广东省湛江恒逸国际酒店二楼桂花厅
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团
- ◇ 费用：免费

请扫一扫二维码！
关注Intertek
更多培训计划吧！



Intertek FSSC22000标准内审员培训班

- ◇ 培训日期：2015-1-14
- ◇ 培训地址：上海市宜山路889号2号楼9楼西侧Intertek食品部培训教室
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：<http://www.intertek.com.cn/diypage/course/20141208-FSSC22000.html>



Intertek 视频培训会信息

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

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