

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

ISSUE 2. March. 2014

Food Agriculture News

Intertek 中国食品部

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

天祥一周播报： 解读最新食品安全事件

Intertek推进GFSI合 农业部：重点地区
作交流 解读第三方认 水稻玉米将抽检转
证与认可的区别 基因成分

李克强：制定修订食品 陈君石：食源性疾
安全法等法律15件 病是头号食品安全问
题



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推进GFSI合作交流
解读第三方认证与认可的区别

天祥一周播报 ▲

- 1.狐狸肉放进锅捞出成“狗肉” 郟城查获一宗假狗肉
- 2.“无铅皮蛋”含铅 被判赔 属于虚假宣传
- 3.烧烤摊人气王“里脊串” 实为鸡胸肉加色素

新闻快播 ▲

- 1.农业部：重点地区水稻玉米将抽检转基因成分
- 2.无根豆芽案件法律问题学术研讨会会议纪要
- 3.李克强：制定修订食品安全法等法律15件
- 4.食品药品监管总局食品安全国家标准查询平台开通
- 5.求真：牛奶带着包装用沸水加热会导致铝超标？
- 6.陈君石：食源性疾病是头号食品安全问题

法规动态 ▲

- 1.国家质检总局发布2015年1月进境不合格食品、化妆品信息
- 2.农业部办公厅关于印发《农业部2015年农业转基因生物安全监管工作方案》的通知(农办科〔2015〕5号)
- 3.北京市食药监局发布食品安全信息(2015年03月04日)

展会培训会研讨会信息 ▲

- 1.Intertek BRC第七版食品标准更新宣讲会
- 2.Intertek 预包装食品标签及食品添加剂标准的理解与认知
- 3.Intertek BRC 食品标准的内审员（第七版）培训班
- 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

国际资讯

国际食品▲

- 1.新西兰强制实施不向6岁以下幼儿做奶粉市场推广
- 2.澳洲最新报告指中国是“最脏食品来源国”
- 3.164名澳大利亚校长开会期间集体食物中毒

Intertek推进GFSI合作交流 解读第三方认证与认可的区别

信息来源：天祥集团食品事业部 作者：张佳珍 2015-3-13

3月3日至5日，亚洲首届GFSI全球食品安全会议在马来西亚吉隆坡成功举行。作为世界级的食品界盛宴，本次会议吸引了来自全球50多个国家（地区）、近600家企业的900多名代表参与，共同探讨全球食品安全问题与解决措施。会议主题为“食品安全——贯穿整个产业链的责任”。



Intertek 天祥集团现场展台

作为全球领先的第三方质量和安全服务机构，Intertek 多年来一直支持与响应 GFSI 活动，积极推进全球食品安全环境的构建与改善。会议期间，Intertek 亚太区食品认证技术总监及中国区食品事业部副总经理梁黎东作为演讲嘉宾应邀出席，与参会嘉宾共同探讨全球食品安全的责任、问题和挑战，并分享 Intertek 在食品安全风险控制、管理等方面的解决方案。



Intertek 亚太区食品认证技术总监及中国区食品事业部副总经理梁黎东现场演讲

会上,梁黎东解读什么是第三方认证与认可,并详述二者之间的关系以及区别,强调第三方认证、认可的重要性。

他表示,“无论是旨在建立可持续性的能力,或者证明产品在生产过程的安全和质量,食品安全认证、认可都有助于提升公司的品牌形象,建立消费者的信心以及拓展新的市场机会。”

此外,他还认为,在行业认可方面,**GFSI** 认可计划已被国际食品行业政府广泛承认,为全球食品安全控制提供坚实基础。

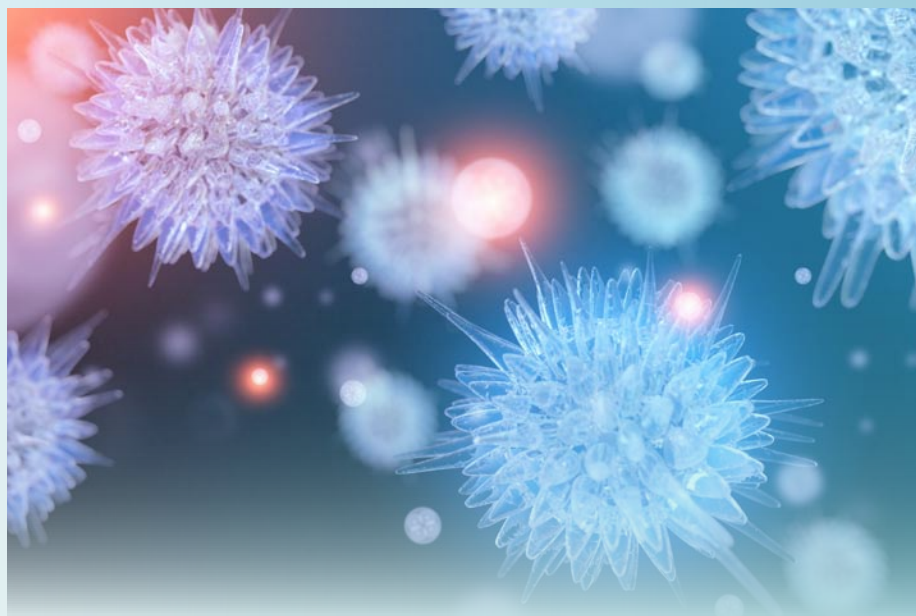
GFSI 坚持以食品安全为原则,旨在增强消费者信心,建立食品安全计划和改进供应链效能,在全球食品生产、供应链管理、质量控制和贸易预警方面具有举足轻重的影响力。

关于 Intertek 天祥集团

Intertek 是全球领先的质量和安全管理机构,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 1,000 个实验室和办公室,超过 36,000 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。

更多详情请登录 : www.intertek.com.cn





“ 狐狸肉放进锅捞出成 ‘狗肉’ ”
郟城查获一宗假狗肉

◇ 事件

狐狸肉因腥臭味较大一般上不了餐桌，而是作为饲料供貉子、水貂等食用。近日，郟城县庙山镇安监办、派出所、食安办等部门配合县环保局，对该镇一处以狐狸肉制贩“假狗肉”的窝点展开联合执法。现场查出并收缴“假狗肉”300余公斤，食用胶 3 袋，违规调料 130 余公斤。该加工点没有相关部门颁发的许可证件，也没有食品安全生产制度，从业人员也无健康合格证明，不具备食品生产的条件，纯属非法加工。

◇ 分析

饲养狐狸的主要目的是获取皮毛，所以在养殖过程中，会在饲料里加入大量促进生长的激素，这样狐狸的个头要大很多，皮毛也更光滑好看。对皮毛来说，加入激素没有什么害处，但如果食用这些狐狸肉，由于激素多，可能会对身体健康，特别是儿童的生长发育带来一些危害，可能会导致儿童性早熟。

◇ 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)
动物源性 (狐狸)	RT-PCR	3000	5	100
动物源性 (狗)	动物源性饲料中狗源性 成分定性检测方法 GB/T 21105-2007	1500	5	100



“‘无铅皮蛋’含铅 被判赔 属于 虚假宣传

◇ 事 件

名曰无铅松花蛋,实际上并非无铅,仅仅是采用了无铅工艺。认为直接标注“无铅松花鸭皮蛋”对消费者构成误导,刘先生将某超市有限公司告上法庭,要求退还价款 191.8 元并索赔三倍赔偿。近日,朝阳法院一审认定超市的行为属于虚假宣传,判决支持了原告的全部诉讼请求。

◇ 分 析

该商品标适用标号为 NY/T754-2011 的“蛋与蛋制品”绿色食品标准。经查询,该标准规定商品铅含量低于 0.1mg/kg。该皮蛋采用无铅工艺生产,腌制中未添加铅金属,经检测铅含量仅为 0.07mg/kg。松花蛋可以标注“无铅工艺”,但直接标明“无铅松花鸭皮蛋”对消费者是一种误导,属于虚假宣传。

《GB 7718-2011 预包装食品标签通则》条款 3.4 明确要求:标签应真实、准确,不得以虚假、夸大、使消费者误解或欺骗性的文字、图形等方式介绍食品,也不得利用字号大小或色差误导消费者。

◇ 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)
标签审核	GB7718-2011; GB28050-2011	500	5	实样或电子 标签
铅	GB 5009.12-2010	200	5	100



“烧烤摊人气王 ‘里脊串’ 实为鸡胸肉” 加色素

◇ 事件

富阳有关部门在 2014 年整治了烧烤行业，在一家冷冻食品批发部抽检中，发现一批简易包装、无食品标签、色泽红艳的“里脊串”。后期经蹲点、跟踪送货人员，发现一家加工点隐藏在富阳城区振兴路的一处农居房内。 执法人员在现场查获成品“里脊串” 3600 多串，腌制中的薄肉片 14.5 公斤，日落黄、日落红色素各半瓶，日落黄色素空瓶 27 个，五香粉、鲜香粉等食品添加剂 121 瓶（袋），冻鸡胸肉 7 箱。经检测发现，腌制中的薄肉片、穿制好的肉串中均为腌制后的冰冻鸡胸肉用日落黄色素染色而成的。

该黑作坊主黄某因涉嫌生产、销售染色鸡胸肉冒充里脊肉这样的伪劣产品，日前被富阳检察院批捕后取保候审，同案的吴某也被调查，两人都面临刑责。

◇ 分析

GB 2760-2011《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中允许日落黄用于复合调味料，且最大使用量为 0.2g/kg，但未准许用于鲜冻肉进行染色。使用鸡胸肉染色冒充为里脊肉属违法行为，侵犯了消费者的知情权，违背了食品安全和诚信的原则。

◇ 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)
动物性成分测试（猪）	动物源性饲料中猪源性成分定性检测方法 PCR方法 GB/T 21101-2007	1500	5	100
动物性成分测试(动物类、哺乳类及家禽类)	《食品中动物性成分检验方法-定性筛选检验》台湾 0939323253号公告	1500	5	100
日落黄	食品中合成着色剂的测定 GB/T 5009.35-2003	400	5	100





农业部：重点地区水稻玉米将抽检转基因成分

信息来源：新京报 2015-03-02

农业部今日公布今年农业转基因生物安全监管工作方案。据悉，此次工作方案以水稻和玉米为重点，瞄准重点单位、重点环节和重点区域。

根据农业部定义，重点单位为农业转基因生物研发单位、制种基地和加工企业。重点环节为转基因作物实验室研究和试验环节等。

重点区域为发生过转基因水稻、玉米非法扩散的县（市），水稻、玉米种子制种基地以及相关育种加代繁殖基地等。

相关的科研教学单位和企业将被逐一摸底，对于市场而言，农业部将展开市场监测，对水稻和玉米种植田、生产加工和销售环节等进行抽样监测。重点地区的水稻和玉米农产品的转基因成分也将被抽检。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2015/03/297242.html>

无根豆芽案件法律问题学术研讨会会议纪要

信息来源：中国豆制品网 2015-03-03

近年来，因食品安全问题严重，全国各地司法机关加大了对豆芽制发过程中使用无根剂（主要成分为赤霉酸、6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠）并予以销售行为的打击力度，各地法院大量出现对该行为以生产、销售有毒、有害食品罪定罪处罚的判决。但是在豆芽制发过程中添加无根剂的行为是否构成犯罪并非毫无疑问。为准确适用法律，保证公正司法，提高司法公信力，食品安全治理协同创新中心、中国人民大学刑事法律科学研究中心于2015年2月6日主办了无根豆芽案件法律问题学术研讨会。最高人民法院、北京市第二中级人民法院、北京市海淀区人民检察院、国家食品安全风险评估中心、中国法学会食品安全法治研究中心、中国法学会法律信息部、中国人民大学刑事法律科学研究中心、北京交通大学法学院、北京市社会科学院、中国食品工业协会豆制品专业委员会的有关人员参加了会议。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2015/03/297545.html>

李克强：制定修订食品安全法等法律15件

信息来源：海外网 2015-03-05

3月5日上午9时，第十二届全国人民代表大会第三次会议在人民大会堂举行开幕会，听取国务院总理李克强作政府工作报告，审查计划报告和预算报告。

李克强在报告中指出，我们大力推进依法行政，国务院提请全国人大常委会制定修订食品安全法等法律15件，制定修订企业信息公示暂行条例等行政法规38件。

食品药品监管总局食品安全国家标准查询平台开通

信息来源：国家食药监总局 2015-03-02

为方便查询和使用食品安全国家标准，提高食品安全国家标准的利用度，支撑食品安全监管工作，国家食品药品监管总局科技标准司经协商国家卫生计生委食品司和国家食品安全风险评估中心，近日，总局外网已设立“食品安全国家标准”检索栏目。此栏目与国家食品安全风险评估中心食品安全国家标准数据检索平台形成链接，可查询到最新、权威的食品安全国家标准及问答等相关内容。“食品安全国家标准”链接的设立将有助于食品安全国家标准的进一步推广普及，提高食品安全监管执法的效率和水平，推动食品安全监管工作上新台阶。

“食品安全国家标准”栏目打开方式：点击总局外网首页“食品”专栏，在页面右侧点击“食品安全国家标准”栏目即可。另外，在总局首页“数据查询”栏目下亦可查询。

求真：牛奶带着包装用沸水加热会导致铝超标？

信息来源：人民网 2015-03-02

早晨喝一杯热牛奶是很多人的习惯，有人把袋装奶直接放进锅里煮来加热。最近网上有说法称，带着包装煮牛奶会造成铝中毒，央视《是真的吗》记者通过实验发现，此说法不准确，专家表示，带包装煮牛奶并不会造成铝超标，但会使牛奶营养流失。

网上流传的消息称，因为牛奶包装袋的内侧有一层铝箔，但只有很薄的一层聚乙烯膜将它和牛奶隔开，在煮的过程中，聚乙烯膜在高温下会发生破损，导致有铝析出，最终引起慢性铝中毒。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2015/03/297372.html>

陈君石：食源性疾病是头号食品安全问题

信息来源：新华网 2015-03-03

2月28日，国务院食品安全委员会专家委员会副主任委员、中国工程院院士陈君石做客新华网时表示，食源性疾病是头号食品安全问题，致病性微生物引起的食源性疾病是全世界的头号食品安全问题，也是中国的头号食品安全问题，但并没有引起消费者的重视。

据介绍，从危害消费者健康出发，食源性疾病是全世界的头号食品安全问题。食源性疾病指的是致病的微生物、寄生虫等污染食品，人们食用被污染的食品后生病甚至是死亡。

陈君石表示，避免食源性疾病的发生，需要三方面的努力：一是需要食品生产经营者认真遵照食品安全的要求进行生产制造；二是政府需加强监管；三是消费者掌握一定的卫生常识。

陈君石举例说，养成饭前用肥皂或是清洁剂来把手洗干净的习惯，可以有效避免“病从口入”。再比如，家里难免有吃剩的饭菜，剩菜、剩饭一定要等到温度下降到室温才可放入冰箱里，因为温度较高时细菌还在繁殖，再次食用前还需充分加热。另外，注意案板需生熟分开等细节，也可有效减少食源性疾病的发生。

“掌握以上常识非常重要，一般人们所谓的拉肚子、腹泻，只要排除感冒造成的腹泻以外，基本上都是食源性疾病引发的食品安全问题，但是人们并未意识到这一点。”陈君石强调说，从对人体健康的危害性来看，相对于国内消费者普遍关心的食品添加剂、农药残留等问题，食源性疾病的危害性更为严重。





新西兰强制实施不向6月以下幼儿做奶粉市场推广

信息来源：新西兰乳品网 2015-03-07

新西兰乳品网（NZDN.CO.NZ）3月6日消息：日前，新西兰商业委员会正在做禁止配方奶粉经销商面对6个月以下婴幼儿做市场推广的意见。

配方奶粉生产商联合组织是由澳新婴儿营养协会（INC）和新西兰婴幼儿配方奶粉行业组成的权威组织。该协会在行业内自愿行为准则，包括禁止会员企业向6个月以下婴幼儿进行开发市场。

去年11月，新西兰商业委员支持INC所建议提出的强制推行不向6个月以下婴幼儿开发市场规定的建议，认为这样能更好地推行母乳喂养。

据悉，新西兰商业委员会目前已初步批准实施这一规定，但是针对违规企业的具体处罚办法还没有公布。商业委员会征询意见日期截止为3月25日，随后将做出最终决定。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2015/03/298098.html>

澳洲最新报告指中国是“最脏食品来源国”

信息来源：国家质检总局 2015-03-03

澳洲新快网2月27日报道，经过澳洲过去半年的食品检测而出炉的“食品安全不达标国家清单”中，中国赫然列入榜首，而意大利也意外地成为“最脏有机物”的来源国。

澳洲进口食品被曝存在李斯特菌、沙门氏菌及可引发霍乱的细菌。《信使邮报》随即曝光食品安全问题最为严重的国家。在去年7月至12月调查的34个国家中，中国以29宗（占比15%）食品安全案例领衔众国，紧随其后的是意大利（19宗）、法国（14宗）、印度（12宗）和南非（10宗）。

总理艾伯特（Tony Abbott）早前承诺顾客能够自由选择有进口国家标签的食品。内阁下月将审议推出一套标明食品进口国的百分比图。虽然艾伯特上周表明修改标签法的难度，但鉴于中国进口的速冻浆果致人感染甲肝病毒案例增至19宗后，他承认将采取相关行动。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2015/03/297457.html>

164名澳大利亚校长开会期间集体食物中毒

信息来源：人民网 2015-03-03

超过160名澳大利亚昆士兰州公立学校校长在参加布里斯班一场会议期间意外遭遇食物中毒。

据《悉尼先驱晨报》报道，这场意外发生在一场于布里斯班会展中心举办的会议期间，164名校长遭遇食物中毒，其中22名被送至医院进行治疗。

昆州卫生部门宣布将会调查这一大规模食物中毒事件。其中一位病患的血液检测结果显示这是沙门氏菌中毒。



国家质检总局发布2015年1月进境不合格食品、化妆品信息

信息来源：国家质检总局 2015-03-05

郑重说明：

本表所列进口不合格食品、化妆品信息仅指所列批次食品、化妆品。表中所列批次食品、化妆品的问题是入境口岸检验检疫机构实施检验检疫时发现的，都已依法做退货、销毁或改作他用处理；这些不合格批次的食品、化妆品未在国内市场销售。

附件 1： 进境不合格食品化妆品信息（2015 年 1 月）.xls

详细链接+附件：<http://news.foodmate.net/2015/03/297944.html>

农业部办公厅关于印发《农业部2015年农业转基因生物安全监管工作方案》的通知（农办科〔2015〕5号）

信息来源：农业部 2015-03-02

各省、自治区、直辖市农业（农牧、农村经济）厅（局、委），新疆生产建设兵团农业局：

为贯彻落实 2015 年中央一号文件精神，履行好《农业转基因生物安全管理条例》赋予的职责，切实做好农业转基因生物安全监管工作，我部制定了《农业部 2015 年农业转基因生物安全监管工作方案》，现予以印发，请结合实际，认真抓好落实。

农业部办公厅

2015 年 2 月 15 日

详细链接+附件：<http://news.foodmate.net/2015/03/297257.html>

北京市食药监局发布食品安全信息（2015年03月04日）

信息来源：北京市食药监局 2015-03-04

北京市食品药品监督管理局在监督检查工作中发现“金狮”牌干黄酱等 5 种食品及“时间晶体”牌大蒜软胶囊等 6 批次保健食品不合格（名单见附件），现决定对不合格产品在流通领域采取停止销售措施，名单予以公示。

北京市食品药品监督管理局提醒消费者：凡已购买上述不合格批次产品的消费者可凭购物小票和外包装向销售单位要求退货。

详细链接+附件：<http://news.foodmate.net/2015/03/297689.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 **BRC**第七版食品安全标准更新宣讲会

- ◇ 活动日期：1-3月多场次
- ◇ 培训地址：全国巡回
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：<http://www.intertek.com.cn/diypage/course/foodtraining20150119.html>

Intertek 预包装食品标签及食品添加剂标准的理解与认知

- ◇ 培训日期：2015-03-16
- ◇ 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/CourseOnline_17_1_1332.html

Intertek BRC食品标准的内审员 (第七版) 培训班

- ◇ 培训日期：2015-03-19
- ◇ 培训地址：青岛天祥集团会议室
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/CourseOnline_17_1_1324.html

Intertek BRC食品标准的内审员 (第七版) 培训班

- ◇ 培训日期：2015-03-17
- ◇ 培训地址：湛江霞山区经济开发区乐山大道60号(近
湛江海关大楼) 经济开发区湛江湛江恒逸国际酒店
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/CourseOnline_17_1_1336.html

欲知更多BRC全球标准食品安全第7版详情，请点击：http://www.intertek.com.cn/news-onlie_15_1_521.html

请扫一扫二维码！

关注Intertek

更多培训计划吧！



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 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