

Intertek

# 食农快讯

Food Agriculture News

INTERTEK 中国食品及农产品部

ISSUE 001

NOV.29





## 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：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

## 目录 Directory

## 国内资讯

## 新闻快播

深圳：“污水鱼”流入市民餐桌 重金属及细菌含量较高  
湖南湘潭质监查获面粉加色素造麻辣熟食 大多流向学校农村  
输日菠菜 9 年壁垒或解除 烟台 8 家企业通过日本检查

## 进出口动态

中国将放宽部分日本食品进口限制  
中国奶粉进口显示回升迹象 再次验证国际预测  
农产品成云南第二大出口商品

## 天祥一周播报

6 种不合格食品北京停售 听听鱿鱼丝甲醛超标 66 倍  
卫生部公布《速冻面米制品》(GB19295-2011) 食品安全国家标准

## 国际资讯

## 国际预警

2011 年 10 月我国食品违反澳大利亚进口食品控制法情况  
欧盟食品和饲料类快速预警系统(RASFF)通报(2011 年第 46 周)

## 国际食品及农产品

加拿大开始实施针对天牛属害虫的最新植物检疫要求  
德检测出奶牛新病毒

## 法规动态

关于下发《绿色食品申报企业执行标准确认审批程序》的通知(中绿科[2005]137 号)

欧盟拟修订克菌丹在部分浆果中的最大残留限量

## 展会研讨会信息

SIAL China 2012 - 第十三届中国国际食品和饮料展览会  
2012 第二届中国国际茶业及茶艺博览会

A photograph of an offshore wind farm with several white wind turbines in a row over a blue sea under a clear sky. The text is overlaid on the right side of the image.

新闻快播

BROADCAST

NEWS FAST

## 深圳：“污水鱼”流入市民餐桌 重金属及细菌含量较高

近日，有市民报料称福田河、大沙河、新洲河早晚有人用电鱼机、渔网等工具捕鱼，捕获的鱼不知去向。记者走访发现，这些河流越往下游排污口越多，水质越差，而中下游捕鱼的现象普遍。记者跟踪捕鱼者发现，这些生活在污水中的鱼或被带回家食用，或被拿到大排档交易。在一个星期的走访中，记者未看到执法人员制止此类行为。

### 河流上游清澈下游脏

11月15日至20日，记者分兵两路针对大沙河、福田河、新洲河捕鱼、电鱼以及水污染情况进行调查。记者发现，这几条河流有一个共同点，就是上游水质清澈，很少杂物及垃圾，却无人捕鱼。中游水质差了，但捕捞鱼者居多，下游不仅水质污染严重，排污口经常排出发黑发臭的污水，捕鱼者却不少。

“到了入海口，河两岸都是排污口。”市民陈先生这样描述深圳几条河的现状。事实上，上游因为有水库补水，有水务部门治理，河水看起来比较清澈；河流中游排污口增多，水质逐渐变得浑浊；接近入海口时，水质变得发臭发黑甚至泥潭一般。

在福田河的深圳中心公园段，河流的水质明显下降，水面呈黄褐色。在振华西路以南的岸边，记者还发现了一个露天的排污管道，其排出的污水已经灌满一个约80平方米的池子，污水漫过堤岸，不停地流到河里。“这里排出的是生活污

水。”住在池子附近工棚、自称是公园工作人员的一名男子称。而在南园路跨越福田河的一座桥下，一个排污口排出黑色的胶状漂浮物，隔20米远就能听到水声。

新洲河下游情况也不乐观，记者粗略计算了一下，从新洲河益田村河段到入海口，大约有十多个排污口。入海口附近有两条排污管道排出墨汁般的黑水，岸边的草木已经枯黄。

大沙河污染情况更为严重，中下游沿河堤不断有排污口排出黑色污水，入海口处的河水已是污浊不堪。记者留意到，几条河虽然有清洁工人，但他们只能打扫漂浮的杂物，对水质的污染无能为力。

### 一次能网到二三十斤鱼

记者发现，以前大沙河、新洲河、福田河里污水横流时，市民均不敢亲近，近期这些河流经过整治，水质明显改观，并投放了鱼苗。个别市民却因此打起了捞鱼卖钱的主意。因为河流中下游接近闹市区、居住区，周末时间，钓鱼捕鱼成为不少市民的特殊活动。而且捕鱼手段多样：有人垂钓，有人撒网，更有甚者用电捕鱼。

在大沙河入海口，钓鱼者不少，还有人专门撒网捕鱼。撒网的林先生告诉记者，他经常在大沙河捕鱼，附近捕鱼的人也不少，每次都会

有收获，从几斤到十余斤不等。记者在现场看到十几名捕捞者正忙得不亦乐乎，他们身边的鱼篓里已经放了多条鱼。“今天不错，估计有好几斤鱼。”另一名捕鱼者老李说。

一名自称在花卉世界工作的湖北男子一边在福田河里下网，一边与记者闲聊说：“我们一个多星期来一次，最多的时候能网到二三十斤，周末时捕鱼的人最多，连公园保安也会下水”。当天，约有10人在该河段垂钓。

新洲河的中下游河段，是网鱼和垂钓者最为集中的地点，在河边钓鱼的刘先生告诉记者，到深夜22时到24时，就有人在这段河里电鱼。记者在新沙社区河段看到，两名男子拎着十几斤福寿鱼，向记者介绍说那是1个多小时的成果。

### 鱼去了大排档

这些鱼从哪里来？能不能吃？据一些捕鱼者称，收获少时他们会自己吃或分给朋友，多的时候则会卖出去。一名在福田河下网的男子表示，这条污水河里的鱼不能多吃。而记者在益田村附近遇到的一名腾姓河道清洁工称，河水含铅量很高，鱼是不能吃的。

20日下午5时左右，两名男子在捕到了约10斤福寿鱼后，分别骑电动车去往沙尾社区，记者一路尾随。此时正值饭店晚市，在该社区的大街小巷里，各种饭店、档口的老板正在大声吆喝。其中一名男子在到达一家旧物回收场后，将麻袋里的鱼挑了两条大的出来，然后提着袋子往巷子深处走去。在到达沙尾综合市场附近时，男子熟门熟路地走进一家卖烤鱼、炸鱼的大排档。该大排档的招牌上写

着烤鱼20元一条。据了解，这样将河里捕捞的垃圾鱼卖给小饭店的现象比比皆是。

### 污水鱼不宜食用

在走访中，记者发现仅有福田河笔架山公园段明确表示不允许捕鱼、垂钓，并有人值守；在新洲河景田段也未见到有捕鱼者。而在上述两河的其他河段，均有人或撒网、或垂钓，捕鱼者声称没有人管理。

据水务部门相关负责人介绍，在河道里电鱼、网鱼的行为是不允许的，钓鱼则没有明文禁止。而水务部门也有河道巡查队伍每天沿河巡视，主要巡查有无破坏河道设施的行为，见到电鱼、网鱼等行为时也会予以制止。目前，水务部门倡导的是“美丽河道，人人共享”的理念，该负责人呼吁市民能爱护河道设施，不要下河网鱼、捕鱼，自觉维护河道的生态平衡。

据记者从相关部门获得的消息，一些没有经过整治的河道，水质情况达不到景观水标准，河水的重金属及细菌含量也较高。而福田河、新洲河等河道的水也是经污水处理厂处理后的尾水，只是达到了景观水标准，远未达到食用标准，建议市民不要食用这些河流里捕来的鱼类。



## 湖南湘潭质监查获面粉加色素造麻辣熟食 大多流向学校农村

“鱿鱼丝”、“巴西牛板筋”、“爆炸蹄筋”、“韩式早点……”这些休闲食品，相信有不少孩子都吃过，可这些外包装华丽、品牌各异的所谓“鱼”、“牛筋”等，其实是面粉加色素调制而成的。昨日，省质监局和湘潭市质监局执法人员联手出击，在湘潭市雨湖区长城乡端掉了两个面食休闲食品黑作坊，查获 251 箱 9 万多袋“黑心”麻辣素食。

### 面粉加色素等造出“鱿鱼”

昨日下午 4 时，当执法人员赶到位于湘潭市雨湖区长城乡的这个黑作坊时，几个工人正围在工作台旁忙得热火朝天，他们正将一些红色的带条状面筋切割包装。见到执法人员前来，几个工人立即丢下手中的活计，慌忙起身走出厂房。

记者在这个面筋熟食黑窝点看到，东西摆放十分零乱，面筋熟食摊放在地上进行直接包装加工，墙角堆放着大量面粉、辣椒粉、油，以及各种给面筋染色的原料如胭脂红等。塑料桶里放着“提色、提香、提味”的红色、白色粉末，据工人说，平时加工他们都是凭感觉随意添加，存在极大的安全隐患。该厂房是租赁的当地民房，生产场地简陋，没有任何质量、卫生检验设备和防蝇防鼠设施。

制作间堆放着“巴西牛板筋”、“爆炸蹄筋”、“韩式早点”等十多种麻辣食品，经质监执法人员初步查证，该食品加工点没有食品生产许可证，

没有工商营业执照，不具备生产、加工食品的条件。

见证据确凿，老板交代：他在这里生产已有半年多，生产这些产品很简单，就是在面筋中加入色素及辣椒，不同的产品加不同颜色的色素即可。

随后，执法人员根据线索，在该黑窝点的隔壁又查获一个麻辣熟食加工窝点。检查发现，该作坊生产的麻辣食品品种繁多，从“鱿鱼丝”到“麻辣牛筋”、“麻辣鸡丝”应有尽有。而这些食品也是用面粉裹上色素、香精油炸而成，车间里根本找不到半点鱿鱼等原料。

### 劣质麻辣熟食大多流向学校、农村

执法人员调查发现，这些劣质麻辣熟食生产窝点不仅生产环境差，产品质量低劣，且多数产品都在包装上耍花招，为欺骗消费者及逃避执法部门检查，其厂名厂址多使用虚假地址或盗用外地厂家名称。

如执法人员发现一种产品名称为“爆炸蹄筋”，标注厂名为“九江市某食品厂”，所谓的“韩式早点”标注沈阳市某食品厂，而生产许可证号也是牛头不对马嘴。据老板交代，获得这些包装袋很容易，一般从外地批发，5 分钱一个，需要什么品牌，什么式样的都有，他们再在每个包装袋内加入一张自行印刷的合格证

便上市销售。

据执法人员初步查证，这些出自黑作坊的麻辣熟食，大多以极低的价格销往中小学校及农村。不少作坊老板透露，正是多数中小學生及农村居民对食品质量辨别能力差，导致学校及农村成为劣质麻辣熟食的大市场。

### 现场查获 9 万多袋劣质麻辣熟食

执法人员在两家黑作坊内共查获 251 箱（9 万多袋）麻辣熟食及 75 万个小包装袋，涉案总值达 20 余万元。率队前往现场执法的省质监局纪检组长王践表示，质监部门将加大对假冒劣质麻辣熟食等休闲食品的查处力度，同时提醒广大消费者，选择麻辣熟食时，一定要注意选购定型包装光滑、清洁无泄漏，产品色泽光亮，且配方、卫生执行标准、保质期、生产日期、厂名厂址齐全的产品，谨防劣质产品损害身体健康。

## 输日菠菜 9 年壁垒或解除 烟台 8 家企业通过日本检查

近日，按照中日食品安全倡议的日程安排，日本厚生劳动省检查团一行对以莱阳东信双叶食品有限公司为代表的全国输日冷冻调理菠菜企业进行了检查。在国家质检部门的前期指导、企业的精心准备下，顺利通过日方检查，这标志着我国生产的调理菠菜今后可顺利进入日本市场。

在中国对日本出口农副产品中，菠菜虽算不上大宗产品，但近年来一直波折不断：2002 年 3 月，中国冷冻菠菜首次被日方测出“毒死蜱”含量超标，同年 7 月中国菠菜及其产品被禁止出口日本；后经中日双方多次谈判，2003 年 2 月曾一度解禁，但因同年 5 月山东输日冷冻菠菜“毒死蜱”再次超标，我国产菠菜被日方再次禁止进口；后经国家质检总局与日方长达近一年的交涉，2004 年 6 月 17 日，日方宣布解除对中国产菠菜的封关，但是国产菠菜进入日本检验检疫程序十分繁琐，不仅大大延长了通关时间，由此产生的高昂滞港费用等也极大的压缩了企业利润空间。

202 年至今，国家质检总局与日方进行了长期不懈的交涉与协商，日本厚生劳动省最终宣布解除对中国产菠菜长期实施的“进口自肃”措施，但需要通过一次严格的抽检。

此次迎检，我国共有 30 家企业提交了出口调理菠菜申请，国家质检局最终筛选 13 家企业迎接日方检查，其中烟台企业 8 家，均是莱阳企业，日方抽签后决定由莱阳东信双叶食品有限公司代表我国企业迎检。莱阳东信双叶食品有限公司的产品质量直接决定了我国整个行业的水平，决定了我国的调理菠菜产品能否顺利通过检查、出口日本。检查团一行对企业调理菠菜质量安全控制体系进行了详尽了解，对菠菜自控种植基地建设、农药管理、加工车间、原辅料管理、检测中心、追溯体系等进行了认真的全面检查，日方对检查结果给予了极高的评价。

据了解，目前莱阳市从事菠菜出口企业有 18 家。此次烟台食品企业代表国内调理菠菜加工企业顺利通过日方厚生劳动省检查团的检查，烟台将有 8 家企业可对日出口调理菠菜，标志着烟台企业在质量安全控制体系及基地、加工、追溯体系建设等管理上代表了国内最高水平，为烟台农产品更好进入日本市场、提高出口份额打下了坚实基础；同时也标志着我国调理菠菜加工企业在出口日本时，可大大减少手续、节约通关时间、节省高昂费用，从而为企业提

A large white crane is lifting a container at a port. The crane's long jib extends diagonally across the frame, supported by several cables. The container is suspended from the end of the jib. In the background, there are stacks of containers and other port infrastructure under a blue sky with scattered clouds.

进出口动态  
IMPORT AND  
EXPORT NEWS

## 中国将放宽部分日本食品进口限制

中国国家质量监督检验检疫总局24日通报日本政府，将放宽福岛核事故后对日本食品采取的进口限制。据悉，中国质检总局已向各地检疫部门告知此情况。

中方通报称，将允许进口能够出具日中双方统一格式的原产地证明的加工食品、日本酒和调料等食品。

中方实施进口限制之前，在中国进口的日本食品中加工食品约占三分之一。福岛核事故后事实上停止的日本食品进口时隔7个月重新启动。

为了给首相野田佳彦12月访华铺路，外相玄叶光一郎23日访问北京。他在会见中国外交部长杨洁篪时再三希望中方放宽对日本食品的进口限制。据日方透露，杨洁篪对此表现出了积极态度，表示将在确保安全的前提下加以认真探讨。

但是，中方将继续全面禁止进口水果、乳制品、茶叶等生鲜食品以及宫城、福岛等10个都县的食品。在野田访华之前，日方计划继续促使中方缩小进口限制对象区域，放宽进口限制。

中国国务院总理温家宝5月在日中首脑会谈上表示，将以能够出具辐射影响较小的原产地证明为条件放宽对日本食品的进口限制。中国质检总局5月下旬解除了对日本水产品的进口限制，但以“原产地证明格式尚未确定”为由继续限制进口其他食品。

日本农林水产省的数据显示，2010年出口中国的农林水产品出口总额达555亿日元（约合人民币45亿元），仅次于香港的1210亿日元。证，便上市销售。



## 进出口动态

### 中国奶粉进口显示回升迹象 再次验证国际预测

11月21日讯 据 BODC 了解，中国从新西兰和澳大利亚进口的奶粉数量占到了总量的 90%以上，因此从这两个国家的出口数据可以判断中国奶粉进口的趋势。早在几个月以前，荷兰合作银行和恒天然公司就预测中国将在第四季度开始重新大量进口奶粉，而从 9 月份新西兰和澳大利亚的出口数据中已经可以看出这种迹象。

新西兰 9 月份出口到中国的奶粉数量为 11907 吨，环比大幅增长 105.6%；而澳大利亚也从 7 月份的最低点 369 吨增加到了 942 吨，增长幅度也达到 155.3%。

恒天然 11 月 15 日最新一次拍卖结果也显示国际乳制品价格止跌回升，而交货期也集中到了今年年底和明年年初，正好是中国传统的进口高峰期，因此可以推断在接下去的几个月中，中国的进口数量将会持续增加，而国际上的预测将再次被验证。

### 农产品成云南第二大出口商品

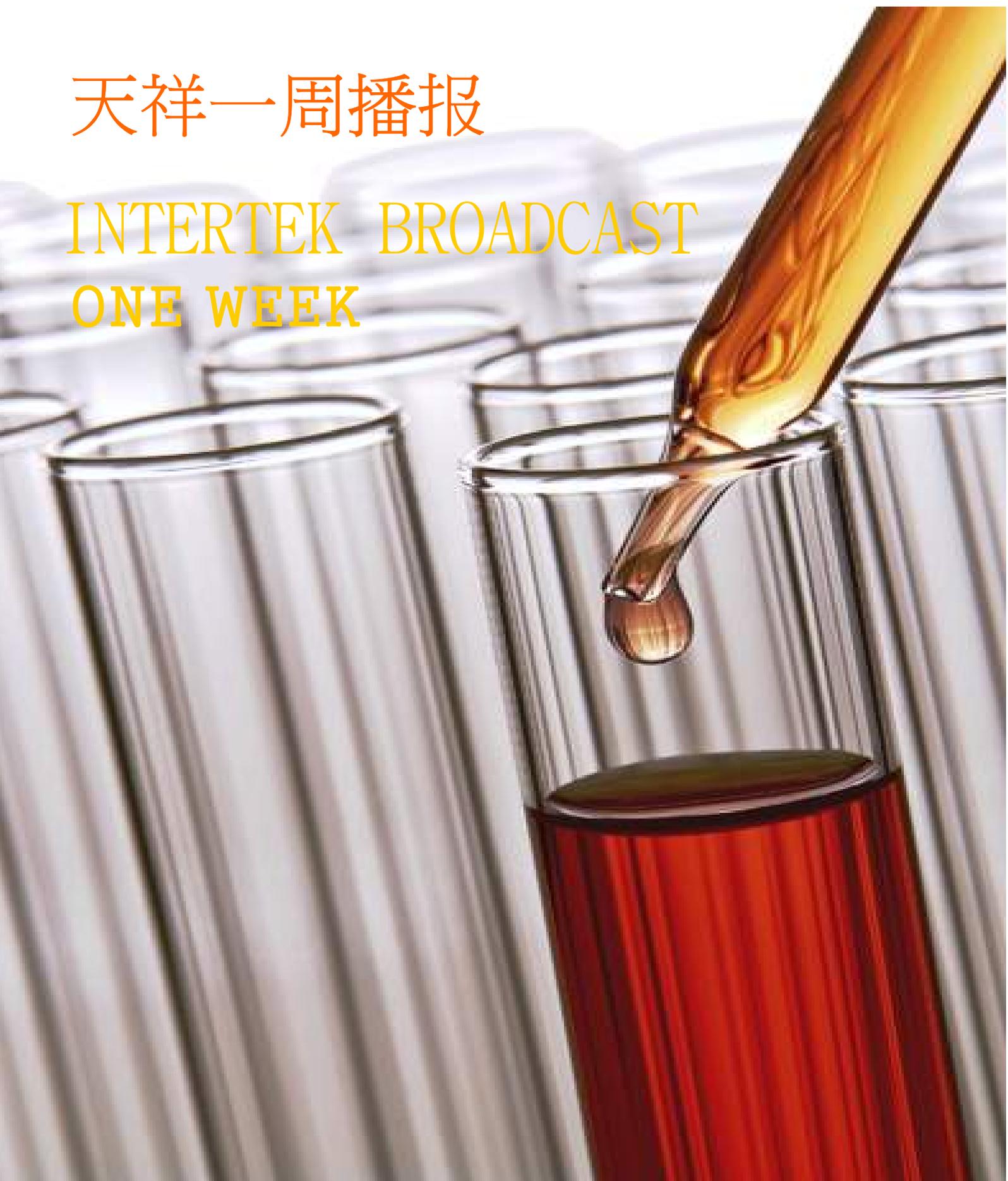
15 日，云南全省农产品出口工作会议在昆明召开。会议提出，要充分发挥资源生态优势，促进云南农产品出口工作迈上新台阶。

会议要求，十二五期间，云南农产品出口工作要围绕农业增效、农民增收、财政增长、创汇增加为目标，切实完善工作机制和加大扶持力度，着力加强农产品出口标准化基地建设，大力培植出口创汇农业龙头企业，健全完善农产品出口服务体系，不断巩固和提升农产品国际竞争力和农业对外开放水平。力争到 2015 年全省农产品出口总额突破 50 亿美元，出口额在全国进入前 8 位。

据了解，2010 年，云南农产品出口总额达 13.5 亿美元，新增农产品出口企业 160 家。农产品出口已超过传统有色金属和磷化工产品，成为云南省第二位出口商品。

天祥一周播报

INTERTEK BROADCAST  
ONE WEEK



## 6种不合格食品北京停售 听听鱿鱼丝甲醛超标66倍

**事件** 2011.11.24日北京市食品安全办通报对6种不合格食品采取全市停售措施。其中，标称“大连听听食品有限公司”的原味鱿鱼丝、烤鱼片就占了4种。北京市工商局在抽检中发现，标称“大连听听食品有限公司”生产的“半岛小渔村”原味鱿鱼丝，甲醛超标66倍；“北哥”原味鱿鱼丝甲醛超标59倍。据介绍，甲醛是国家明令禁止添加到食品中的非食品添加剂，长期食用会对人体的消化系统造成刺激和损害。

### 下架食品安全信息(2011年11月23日)

北京市工商行政管理局在对本市流通领域食品抽检中发现不合格样本6个。决定对不合格食品在流通领域采取停止销售措施。

主要集中在两类产品，水产品（鱿鱼丝、烤鱼片）和蜜饯凉果（话梅皇、原味杨桃）

水产品不合格项：甲醛（不得添加）、山梨酸（仅限即食海蜇）

蜜饯凉果不合格项：二氧化硫（Max 0.35 g/kg）、甜蜜素(Max 1.0 g/kg)

\* 限量参考 GB 2760-2011

**甲醛** 卫生部将水产中甲醛列为食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第一批）。SC/T 3025-2006《水产品中甲醛的测试》为测试方法标准。SN/T 1547-2011《进出口食品中甲醛含量测定液相色谱法》已经发布，将于2011年7月1日实施。

现行有效的国家标准 GB 10144-2005《动物性水产干制品卫生标准》及 CCGF 124.1-2010 干制水产品中，均未规定甲醛残留限值。

作为一种原生质物质，甲醛在部分食品原料（如水产品）中可能因自身代谢产生，并因品种个体差异及地域特点而有所区别，农业部 NY/T 1712-2009《绿色食品 干制水产品》规定的甲醛限量为 10 mg/kg。

虽然国家明令禁止在食物中人为添加甲醛，但判定一种食品中是否人为添加非食品原料甲醛，应当扣除食品原料中的原生质本底量。



**Intertek 检测能力**

**参考标准: GB 14884-2003 蜜饯卫生标准**

检测项目	检测方法	检测周期	检测费用	是否通过 和 CMA
无机砷 (贝类及虾蟹类)	GB/T 5009.11 -2003	5 Working days	200RMB	N
铅(鱼类)	GB 5009.12 -2010	5 Working days	200RMB	Y
酸价	GB/T 5009.37-2003	5 Working days	150RMB	Y
过氧化值		5 Working days	150RMB	Y
菌落总数	GB 4789.2-2010	5 Working days	100RMB	Y
大肠菌群	GB 4789.3-2010	5 Working days	200RMB	Y
沙门氏菌	GB 4789.4-2010	5 Working days	200RMB	Y
金黄色葡萄球菌	GB 4789.10-2010	5 Working days	200RMB	Y
志贺氏菌	GB/T 4789.5-2003	5 Working days	200RMB	Y
副溶血性弧菌	GB/T 4789.7-2008	5 Working days	400RMB	Y
甲醛	SN/T 1547-2005	5 Working days	400RMB	Y
山梨酸	GB/T 5009.29-2003	5 Working days	400RMB	Y

**Intertek 检测能力****参考标准: GB 14884-2003 蜜饯卫生标准**

检测项目	检测方法	检测周期	检测费用	是否通过 和 CMA
铅	GB 5009.12 -2010	5 Working days	200RMB	Y
铜	GB/T 5009.13-2003	5 Working days	200RMB	Y
总砷	GB/T 5009.11-2003	5 Working days	200RMB	Y
二氧化硫	GB/T 5009.34-2003	5 Working days	200RMB	Y
菌落总数	GB 4789.2-2010	5 Working days	100RMB	Y
大肠菌群	GB 4789.3-2010	5 Working days	200RMB	Y
沙门氏菌	GB 4789.4-2010	5 Working days	200RMB	Y
金黄色葡萄球菌	GB 4789.10-2010	5 Working days	200RMB	Y
志贺氏菌	GB/T 4789.5-2003	5 Working days	200RMB	Y
霉菌	GB 4789.15-2010	5 Working days	200RMB	Y
甜蜜素	GB/T 5009.97-2003	5 Working days	600RMB	Y
苯甲酸	GB/T 5009.29-2003	5 Working days	400RMB	Y
山梨酸	GB/T 5009.29-2003	5 Working days	400RMB	Y

## 卫生部公布《速冻面米制品》(GB19295-2011) 食品安全国家标准

(1) 根据《食品安全法》及其实施条例规定，卫生部在原《速冻预包装面米食品卫生标准》(GB19295-2003) 实施基础上，组织制定公布了食品安全国家标准《速冻面米制品》(GB19295-2011)。

(2) 新标准参考国际食品微生物标准委员会采样方案和限量规定，修改了微生物指标规定，采用了微生物分级采样方案，同时根据致病菌风险评估结果，调整了沙门氏菌、金黄色葡萄球菌的限量规定；

(3) 新标准设置了实施期限。在2011年12月21日前，鼓励企业按照新标准组织生产经营。自2011年12月21日起，企业必须按照新标准组织生产经营。



### GB 19295-2003 速冻预包装面米食品卫生标准

#### 4.4 微生物指标

微生物指标应该符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	指标	
	生制	熟制
菌落总数/ (cfu/g) ≤	300 000	10 000
大肠菌群/ (MPN/100G) ≤	—	230
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	
霉菌计数 (cuf/g) ≤	150	50

#### 2006 年修改单

- 菌落总数：生制食品 ≤ 3000000cfu/g，熟制食品 ≤ 100000cfu/g。
- 霉菌计数：生制食品取消指标要求，熟制食品 ≤ 50cfu/g。

## 卫生部公布《速冻面米制品》(GB19295-2011) 食品安全国家标准

### GB 19295-2011 速冻预包装面米食品卫生标准

表 3 生制品的微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	N	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	1000	10000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4

<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

调整了金黄色葡萄球菌、沙门氏菌规定, 删除志贺氏菌规定, 取消霉菌指标。根据指示菌的卫生学意义及速冻面米制品的食用特点, 修订了标准中的菌落总数、大肠菌群等指标。

表 4 熟制品的微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	N	c	m	M	
菌落总数	5	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4

<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

#### 理化指标

根据速冻面米制品的原料控制要求, 调整了过氧化值指标 (0.15g/100g 调整至 0.25g/100g)。删除挥发性盐基总氮、酸价、黄曲霉毒素 B1、总砷等质量指标。按照标准的规定, 速冻面米制品的各种原料应符合相应的食品安全标准和规定。

项 目	指 标	检验方法
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB/T 5009.56

<sup>a</sup>仅适用于以动物性食品或坚果类为主要原料馅料的产品。

#### 污染物指标 (铅)

不带馅料的速冻面米制品中铅的限量应符合GB 2762中谷物及其制品的规定。  
带馅料的速冻面米制品中铅的限量应符合GB 2762中带馅(料)面米制品的规定。

## 卫生部公布《速冻面米制品》(GB19295-2011) 食品安全国家标准

### GB 19295-2011 速冻预包装面米食品卫生标准

#### Intertek 检测能力

Test Item 测试项目	Test Method 测试方法	Price 价格
感官指标	GB/T 5009.56-2003	100
过氧化值	GB/T 5009.37-2003	150
铅	GB 5009.12-2010	200
菌落总数	GB 4789.2-2010	100
大肠菌群	GB 4789.3-2010	200
金黄色葡萄球菌	GB 4789.10-2010	200
沙门氏菌	GB 4789.4-2010	200



国际预警

**INTERNATIONAL  
EARLY WARNING**

## 2011年10月我国食品违反澳大利亚进口食品控制法情况

序号	违规日期	产品描述	违规类型	违规原因(包含检测结果)	标准
1	5/10/2011	冷冻甜玉米	化学物质	毒死蜱超标, 0.070 mg/kg	1.4.2
2	7/10/2011	干海藻	污染物	碘含量超标, 结 果: 3800 mg/kg	IFN 17/11
3	7/10/2011	花生酱	化学物质	毒死蜱超标, 0.08 mg/kg	1.4.2
4	11/10/2011	干海藻	污染物	碘含量超标, 结 果: 4000 mg/kg	IFN 17/11
5	25/10/2011	花生酱	化学物质	毒死蜱超标, 结果: 0.030 mg/kg	1.4.2
6	25/10/2011	花生酱	化学物质	毒死蜱超标, 结果: 0.026 mg/kg	1.4.2
7	25/10/2011	花生酱	化学物质	毒死蜱超标, 结果: 0.036 mg/kg	1.4.2
8	25/10/2011	熟虾	微生物	霍乱弧菌	用户指南 1.6.1

## 欧盟食品和饲料类快速预警系统(RASFF)通报(2011 年第 46 周)

日期	通报号	产品类型	通报类型	通报基础	通报国家	来源	通报原因	分销国家/地区	采取措施/分销状况
谷物和焙烤制品									
14/11/2011	2011.1637	食品	信息通报	消费者投诉	瑞典	中国香港	来自中国经香港中转的日式预煮面条中发现含有未经许可的食品添加剂 E 926 - 二氧化氯	瑞典	撤出市场/分销到其他成员

鱼和鱼类制品									
14/11/2011	2011. CIU	食品	禁止入境	禁止入境- 托运扣押	荷兰	中国	来自中国的冷冻 地中海胡椒鲷感 官特征不良		重新派 遣/未分 销
水果和蔬菜									
16/11/2011	2011. 1652	食品	警告通 报	企业自 检	荷兰	中国	来自中国的柚子中 发现含有三唑磷 (0.03 mg/kg - ppm)	德国, 荷 兰, 荷兰	未采取 措施/产 品已过 最佳食 用期
干果、坚果制品和种子									
16/11/2011	2011. 1650	食品	跟踪通 报	消费者 投诉	爱尔 兰	中国 英国	来自中国经英国中 转的松子仁易导致 味觉障碍	爱尔兰	重新派 遣/未分 销
14/11/2011	2011. CIV	食品	禁止入 境	禁止入 境-托 运扣押	波兰	中国	来自中国的葵花子 受到老鼠和昆虫粪 便的污染		重新派 遣/未分 销
食品接触材料									
14/11/2011	2011. 1632	食品 接触 材料	信息通 报	市场官 方控制	德国	中国	来自中国的玻璃酒 杯的金色边缘中有 镉迁出(2.1 mg/item) 和铅迁出 (19.3 mg/item)	德国	撤出市场/ 尚未获得 分销信息
15/11/2011	2011. 1645	食品 接触 材料	跟踪通 报	市场官 方控制	匈牙 利	中国 奥地利	来自中国经奥地利 中转的密胺碗中有 甲醛迁出(34.9 mg/kg - ppm)	匈牙利	重新派 遣或销 毁/未 分销
15/11/2011	2011. CJE	食品 接触 材料	禁止入 境	禁止入 境-托 运扣押	意大 利	中国	来自中国的台式炉 中发现有镍迁出 (0.127 mg/kg - ppm)		退回至 分发者/ 未分 销

## INTERNATIONAL EARLY WARNING

15/11/2011	2011. CJI	食品接触材料	禁止入境	禁止入境-托运扣押	意大利	中国香港	来自中国经香港中转的锅中发现有锰迁出 (0.253 mg/kg - ppm), 总残余含量超标 (46.9 mg/dm <sup>2</sup> )		销毁/未分销
16/11/2011	2011. CJN	食品接触材料	禁止入境	禁止入境-托运扣押	法国	中国	来自中国的儿童塑料盘子和勺子套装中发现有甲醛迁出 (101.2 mg/kg - ppm)		重新派遣/未分销
16/11/2011	2011. CJP	食品接触材料	禁止入境	禁止入境-托运扣押	西班牙	中国	来自中国的密胺厨房用具中发现有甲醛迁出 (15.9 - 28.2 mg/kg - ppm)		退回至分发者/未分销
16/11/2011	2011. CJS	食品接触材料	禁止入境	禁止入境-托运扣押	意大利	中国香港	来自中国经香港中转的锅中发现总残余含量超标 (38.9 mg/dm <sup>2</sup> )		销毁/未分销
17/11/2011	2011. CJW	食品接触材料	禁止入境	禁止入境-托运扣押	法国	中国	来自中国的儿童密胺餐具和刀叉中发现有甲醛迁 (74.5; 78.2 mg/kg - ppm)		通知收货人/产品已经被消费

## 2011年45周新增的通报如下 (截止2011年11月21日)

采取措施/分销状况	分销国家/地区	通报原因	来源	通报国家	通报基础	通报类型	产品类型	通报号	日期
<b>水果和蔬菜</b>									
消费者召回/尚未获得分销信息	斯洛伐克, 匈牙利, 匈牙利	来自中国的白芸豆中发现有铅迁出 (0.517 mg/kg - ppm)	中国	斯洛伐克	市场官方控制	警告通报	食品	2011.1628	11/11/2011
<b>食品接触材料</b>									
销毁/限在通告国销售		来自中国的刀具中发现有铬迁 (2,535 mg/kg - ppm)	中国	意大利	禁止入境-托运扣押	禁止入境	食品接触材料	2011. CIO	11/11/2011



国际食品及农产品

INTERNATION

FOOD&AGRICULTURA

## 国际食品及农产品

### 加拿大开始实施针对天牛属害虫的最新植物检疫要求

加拿大食品检验署（CFIA）消息，11月22日加拿大发布 D-11-01 号指令，开始实施针对天牛属害虫（*Anoplophora spp*）的最新植物检疫要求，旨在预防天牛属害虫传入加拿大。

据了解，最新检疫要求针对植物种苗以及新鲜枝干，涉及 90 个植物属，涉及国家包括中国、欧盟、美国等 41 国。

CFIA 指令文件参见：  
<http://www.inspection.gc.ca/english/plaveg/prote ct/dir/d-11-01e.pdf>

### 德检测出奶牛新病毒

德国弗里德里希一勒夫勒动物卫生研究所日前宣布，针对德国西部地区一些养牛场近日有奶牛出现“不适”症状的情况，该所研究人员在部分病牛血液样本中检测出一种新病毒。按照血样来源地，研究人员暂时将这种病毒命名为“施马伦贝格病毒”。

据介绍，新病毒属于正本雅病毒属。该类病毒通过蚊虫叮咬传播，常见于大洋洲、非洲等地，可导致染病的动物早产或难产等。

不过，研究人员目前还无法断定新发现的“施马伦贝格病毒”就是德国奶牛发病的“罪魁祸首”，并且这种病毒是否早已传入欧洲尚待进一步研究。





法规动态

**REGULATORY  
DEVELOPMENTS**

## 关于下发《绿色食品申报企业执行标准确认审批程序》的通知(中绿科[2005]137号)

各地绿办（中心）、各绿色食品产品质量定点监测中心：

截止今年六月底，经农业部颁布的有关产地环境、生产过程、产品质量、贮藏运输等涉及绿色食品全程质量控制各个环节的农业行业标准共 90 项，形成了一套较为完整的标准体系，为绿色食品开发、认证和管理工作提供了有力的技术保障。

目前，绿色食品标准体系中，产地环境、贮藏运输以及生产过程中投入品的使用等准则类标准已基本完善，已颁布的大类产品标准也覆盖了近 90% 的绿色食品申报产品，其他的产品标准正在制定或即将制定。

绿色食品具有产品覆盖面广的特点，除初级农副产品外，还包括各类加工食品。随着食品工业的飞速发展，新的工艺、新的产品不断涌现，而相应的绿色食品标准制定工作显现出滞后性和渐进性。为保证绿色食品质量，在不降低认证标准的前提下，提高申报效率，同时，也为尚未颁布相应的绿色食品标准的产品开展认证工作提供依据，中心在《绿色食品监测机构管理办法》中对企业执行的产品标准问题做出了“严格执行绿色食品有关标准，无绿色食品标准的执行国家标准或行业标准，若无以上标准，采用经报中心批准的标准”的具体规定。

附件：绿色食品申报企业执行标准确认审批程序

二〇〇五年七月十四日

附件： 绿色食品申报企业执行标准确认审批程序

### 1 目的

根据《绿色食品标志管理办法》和《绿色食品监测机构管理办法》的要求，对尚未颁布绿色食品产品标准的产品，认证时应执行国家标准、行业标准或经中国绿色食品发展中心（以下简称“中心”）批准的标准。为保证绿色食品产品质量，规范该类标准的确认审批工作，特制定以下工作程序。

### 2 适用范围

程序适用于尚未颁布相应的绿色食品产品标准的产品。

### 3 申报

3.1 凡申请绿色食品认证，但尚无相应绿色食品标准的产品，企业需向中心提出企业标准确认审批申请。

3.2 申请标准确认审批的企业提交的申报材料应包括：（1）申请报告（应包括企业生产能力、申报产品的产量、市场占有率及销售范围，产品执行标准的基本情况等内容，并注明企业

联系人、联系方式)；

(2) 产品执行标准文本(附电子版文件或发电子邮件至：E-mail：peacechen\_7@163.com；huahuaqq77@yahoo.com.cn)及相关文件资料。

3.3 企业应将申报材料提交给所在省(自治区、直辖市)绿色食品办公室(以下简称“绿办”)，由绿办对申报材料及产品执行标准进行核实后，将申报材料及核实证明一并报中心科技与标准处。绿办的核实证明中应注明承办此项工作的绿办经办人及其联系方式。

#### 4 受理

4.1 中心收到申报材料后，进行登记、编号，填写《企业执行标准备案登记表》。

4.2 申报材料不齐全的，中心通知绿办及申报企业及时补充材料。

4.3 申报材料齐全的，进入审查程序。

#### 5 审查

5.1 进入审查程序的企业标准由中心科技与标准处根据申报时间顺序进行审查。

5.2 审查工作依次按以下四种情况处理：

5.2.1 将申报的产品与已有绿色食品标准的产品进行共性归类，若其特性和生产情况等与已颁绿色食品产品标准的产品相同或相近，经企业执行标准确认审批专家组(以下简称“专家组”)提出意见，参照执行现行的绿色食品产品标准。

5.2.2 查询检索相关产品的国家标准或行业标

准,有国家标准或行业标准的，参照执行其标准的优(特)级或一级指标。

5.2.3 企业标准基本符合绿色食品有关质量安全和品质要求的，经专家组同意，执行相关企业标准。

5.2.4 以上方法都不适用,应由专家组对申报企业执行的企业标准或地方标准审查、修改，形成新的标准，并由申报企业在其所在地标准化行政管理部门以企业标准形式备案后执行。

#### 6 批复

6.1 中心科技与标准处拟出处理意见，并填写《绿色食品申报企业执行标准确认审批通知单》(见附件1)，处理意见分别为：

(1) 参照执行绿色食品标准；

(2) 参照执行相应的国家标准或行业标准；

(3) 执行企业现行标准；

(4) 执行专家组修改的地方或企业标准，该标准应由申报企业在当地标准化行政管理部门以企业标准的形式重新备案，并将备案后的标准文本报中心复核存档后方可正式执行。

6.2 将上述处理意见上报中心领导审核后签发。

6.3 中心科技与标准处正式受理申请后，应在20个工作日内将批复意见分别发送申请单位、相关绿办和绿色食品产品质量定点监测中心，有关单位在申报认证和标志监管工作中应严格遵照执行。

## 欧盟拟修订克菌丹在部分浆果中的最大残留限量

据欧盟食品安全局（EFSA）消息，依据欧盟委员会（EC）No 396/2005 法规第 6 章的规定，荷兰收到两家公司要求修定几种浆果中克菌丹（captan）的最大残留限量的申请，为协调荷兰室内以及室外克菌丹的残留限量，荷兰依据欧盟委员会（EC）No 396/2005 法规第 8 章的规定对此起草了一份评估报告，并提交至欧委会，之后于 2011 年 6 月 23 日转至欧盟食品安全局。

欧盟食品安全局对评估材料进行审核后，做出如下决定：

商品代码	商品	现行 MRL(mg/kg)	建议 MRL(mg/kg)
克菌丹以及 THPI 均以克菌丹表示			
0153010	黑莓	3	20
0153030	树莓	3	20
0154030	葡萄干（红、黑、白葡萄）	3	30
0154040	醋栗	3	30
0154010	蓝莓	0.02	30
商品代码	商品	现行 MRL(mg/kg)	建议 MRL(mg/kg)
以克菌丹与灭菌丹的总量计			
0153010	黑莓	3	20
0153030	树莓	3	10
0154030	葡萄干（红、黑、白葡萄）	3	15
0154040	醋栗	3	15
以克菌丹的总量计			
0154010	蓝莓	0.02	15

原文链接：<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2452.pdf>



展会及研讨会信息

EXHIBITION&SEMINAR  
INFORMATION

## SIAL China 2012 - 第十三届中国国际食品和饮料展览会

展会日期	2012-05-09 至 2012-05-11
展出城市	上海
展出地址	上海 浦东 新国际博览中心
展馆名称	上海 浦东 新国际博览中心
主办单位	法国高美爱博展览集团 (中国) 商业发展中心
承办单位	爱博西雅展览(北京)有限公司

## 2012 第二届中国国际茶业及茶艺博览

展会日期	2012-05-11 至 2012-05-13
展出城市	北京
展出地址	北京. 全国农业展览馆
展馆名称	北京. 全国农业展览馆
主办单位	农业部中国农业国际合作促进会
承办单位	北京京港环球国际展览有限公司 中国农业国际合作促进会茶业工作委员会



业务发展	农产品	张茜	021-61194014	13585957375
		杨阳	021-61194001	15821325047
		周婧岚	021-60913062	13482058620
	餐饮	郭继	021-61194007	13651886273
		周莉佳	021-60913063	13817889613
	宠物食品	周航	021-60913073	13611634640
地区	华东	张茜	0571-87688026	13758206409
	华南	文钰	020-32102200	13824416847
	华北	蔡苍	010-51956581	15810335411
	华中	彭兰	027-85743337	13995617449