



Valued Quality. Delivered.

食农快讯

Food Agriculture News

INTERTEK 中国食品及农产品部

ISSUE 002

Dec.06





目录 Directory

国内资讯

新闻快播

长春市民饮用饮料死亡续：曾发现类似中毒事件
餐饮单位需明确专人负责鲜肉和肉制品采购和验收
茶叶质量安全状况明显改善

进出口动态

美玉米库存水平偏低,中国对玉米需求缺口逐年扩大
我国有机牛奶真正开始与国际接轨
越南对华腰果、木薯等农产品出口快速增长

天祥一周播报

可口可乐美汁源果粒奶优“中毒门”
外媒曝美汁源等品牌果汁砷铅超标 5款国内能买到
成都：4批次调味品检验不合格

国际资讯

国际预警

2011年11月美国FDA自动扣留我国食品情况(11月汇总)
2011年11月加拿大CFIA强制检查清单内的中国水产品信息(11月汇总)
2011年11月输日食品违反日本食品卫生法情况(11月28日更新)

国际食品及农产品

美国将推出鉴别海鲜是否地道的DNA条码技术
日本北九州食品中又现8根针

法规动态

国家部委及各省市食品生产许可相关法规汇总
2011年11月发布和实施的食品相关法规汇总

展会研讨会信息

Intertek BRC 食品标准第六版内审员培训班

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：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

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

长春市民饮用饮料死亡续：曾发现类似中毒事件

针对"长春母子饮用可口可乐美汁源饮料中毒1死1昏迷"事件，11月30日上午，长春市食品安全委员会办公室通过电视台发出这样一则提示：近期勿食用可口可乐美汁源果粒奶优（清新草莓口味），家中存有此饮品者，请与当地工商部门联系。

《第一财经日报》记者在该通告发布后，于30日18时走访了同志街上的部分大型超市发现，超市中的可口可乐产品已下架，习惯摆放在大型超市收银台附近的可口可乐饮料柜也已不见踪影。

"早上8点多长春市工商局就来到我们店里跟我说，美汁源果粒奶优致使一儿童中毒，让我们赶快将该饮料下架。"一个位于长春市清明街附近的杂货店主在接受记者采访时作上述表示。

记者致电长春市公安机关，其负责人对记者详细叙述了该事件的原委：

11月28日晚，长春市民刘某与其子楚某外出就餐后，在回家途中购买了可口可乐美汁源果粒奶优（清新草莓口味）饮料回家饮用。随后相继发生疑似食物中毒，经120送院救治，刘某昏迷，楚某因饮用了较多的美汁源果粒奶优不治身亡。医院给予的临床诊断为疑似有机磷中毒。

而根据媒体报道：经公安部门检验认定，在该母子俩未饮用完的美汁源果粒奶优中查出含有剧毒杀虫剂，但这与本报记者了解的情况并不相符。

据了解，该种饮料系武汉生产，是一款水果牛奶饮料，融合了牛奶、果汁和椰果粒，于2010年10月份在全国上市。

可口可乐（吉林）公司称在获悉此事后，该公司已立即进行严格自查，对同批次留样产品进行检测，"未发现任何异常，所有产品安全合格"。

"有关部门正在对此事进行调查，我们不能妄加猜测原因，但是我们保证我们的产品没有问题。"可口可乐中国区北京对外事务处经理王雷表示。

而中国食品商务研究院研究员朱丹蓬认为，人为因素的可能比较大，首先有机磷是喷洒在植物表面，饮料企业在生产加工工序中，通常会经过初洗和再洗两道工序，农药残留物成分会大大消减，再者即便是含有有机磷，经过压榨搅拌稀释后的饮料，其含量根本不足以致人死的程度。

目前，对于几起中毒事件的起因及楚某的死亡原因尚未明晰。该事件是否与2009年轰动全国的"雪碧汞中毒案"性质一样，相关部门也无法给出相应的答案。一位参与案件调查的工作人员告诉记者："我们开始也怀疑是投毒，但是后来发现剩余饮料中并没有有毒物质磷存在。死者的真正死因我们还在调查中。"

餐饮单位需明确专人负责鲜肉和肉制品采购和验收

根据国家食品药品监督管理局日前发布的通知，地方各级餐饮服务食品安全监管部门要督促餐饮服务单位切实加强对鲜肉和肉制品采购管理，明确专人负责鲜肉和肉制品采购和验收。

为保障公众饮食安全，国家食品药品监督管理局决定自2011年12月至2012年11月在全国范围内开展为期一年的餐饮服务环节鲜肉和肉制品安全整顿治理工作。

国家食品药品监督管理局在为做好这项工作发出的通知中要求，地方各级餐饮服务食品安全监管部门要督促餐饮服务单位切实加强对鲜肉和肉制品采购管理，严格执行《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》，明确专人负责鲜肉和肉制品采购和验收。

国家食品药品监督管理局还要求地方各级餐饮服务食品安全监管部门及时部署行政区域内餐饮服务单位开展全面自查，对使用鲜肉和肉制品数量较大的学校食堂、建筑工地食堂、集体用餐配送单位、中央厨房等重点单位，以及农村、城乡接合部、旅游景区等重点区域进行拉网式排查，对重点区域、重点单位、重点品种要扩大抽检范围，提高抽检频次。

同时，国家食品药品监督管理局还强调，地方各级餐饮服务食品安全监管部门要充分利用各种形式和渠道，开展鲜肉及肉制品食品安全知识和相关法规标准知识宣传，不断提高餐饮服务单位诚信守法经营意识，提高社会公众食品安全的风险防范意识。

茶叶质量安全状况明显改善

蓝皮书指出，近年来，全国各地挖掘、恢复历史名茶和创制新名茶并举，名优茶数量不断增加，质量逐年提高，市场全面开拓。在茶叶发展过程中，各级政府采取了一系列有效的政策法规和技术措施，有效促进了茶叶质量安全卫生水平不断提高。

截至目前，中国制定涉及茶叶的国家标准、行业标准181项，另外还有290余项地方标准。在相关的国家、行业、地方和企业标准不断发布实施的同时，安全卫生质量尤其受到重视。《无公害食品——茶叶》标准中涉及农药残留限量标准13项，其水平与欧盟标准相当；而A级绿色食品茶叶的标准已经高于国际和欧盟标准。

另外，各级政府也推行了一系列清洁化生产、建立茶叶生产质量安全保证体系等措施，从2000年开始大力实行“无公害产业生产”，2006年起实施茶叶产品的市场准入许可制度。此外，在茶叶生产中还大力推广和普及防治病虫害的综合治理技术，大大减少了化学农药的施用量，使中国茶叶的质量安全情况得到明显改善。

蓝皮书指出，尽管茶叶标准化工作取得一定的成效，但由于中国茶区分布广泛，不同茶区不同茶类的生产发展状况差异明显，在推行茶叶标准化方面还存在茶叶标准化体系不够健全、标准制定多头管理、稀土指标是否需要列入等诸多问题。

A large port crane is shown in the process of lifting a white container from the deck of a white cargo ship. The crane's lattice boom extends diagonally across the upper half of the frame. The ship's deck is visible with various equipment and a stack of containers. In the foreground, a dark-colored truck is parked on the pier. The sky is blue with scattered white clouds.

进出口动态
IMPORT AND
EXPORT NEWS

美玉米库存水平偏低, 中国对玉米需求缺口逐年扩大

11 月份受欧债危机蔓延扩大、新兴经济体经济数据疲软等多重困扰, 大宗商品市场整体步入下跌通道, 各品种的基本面因素似乎已成为“浮云”。风云变幻之际, 宏观面与品种的供需基本面因素, 究竟谁主沉浮呢?

宏观经济分析

欧债乌云密布, 山雨欲来风满楼

进入 10 月以来, 全球的经济数据继续恶化。美国 10 月制造业 PMI 为 50.8%, 大幅低于市场预期, 显示美国制造业扩张幅度再度收缩。欧债危机有蔓延的趋势, 德国发债失败表明危机已开始“入侵”欧元区核心成员国, 欧元区主权债务危机将影响到欧元区核心国家, 这导致欧元、股市、工业品和农产品都出现全面调整。

中国汇丰 PMI 指数创新低, 货币政策或微调

中国汇丰公布的中国 11 月份制造业 PMI 指数初值只有 48, 再度回到荣枯分水岭 50 以下。较上月的 51% 出现了大幅下降, 意味着中小企业经营状况急转直下, 预计四季度至明年一季度, 经济下滑程度或超出预期。在增长继续放缓、通胀压力回落的背景下, 多家外资行均预期中国政府有可能在今年年底至明年年初逐步放松货币政策, 并预计央行将在 12 月底首次下调存款准备金率。

美元指数强劲回升, 商品弱势难改

影响大宗商品价格另一个很重要的因素是美元走势。国际金融危机发生以来, 美元指数对大宗商品的价格影响在逐渐弱化, 但长期看美元与大宗商品的高负相关性仍是不争的事实, 欧债危机每况愈下, 美元指数再度走高对大宗商品的负面冲击较大, 大宗商品弱势难改。

玉米基本面情况分析

美玉米库存水平偏低, 中国对玉米需求缺口逐年扩大

11 月的 USDA 供需报告中, USDA 下调 2011 年玉米产量预估至 123 亿蒲式耳, 美国 2011/2012 年度的玉米库存为 16 年来的最低水平, 从报告来看, 美国玉米未来的供应依旧偏紧。国家粮油信息中心最近上调 2011 年中国玉米产量预估至 1.845 亿吨, 较去年增加 3.93%。虽然中国玉米今年大丰收, 但库存状况依然紧张, 中国是全球第二玉米消费国, 随着近年玉米产量的增加, 不仅饲用消费量快速增长, 玉米深加工行业对原料的消费也大幅增长。国家粮油信息中心最新预测 2011/2012 年度中国进口玉米数量有望达到 500 万吨, 玉米进口数量的逐年增加表明中国对玉米的需求缺口逐渐扩大。

我国有机牛奶真正开始与国际接轨

日前，全球有机产业的权威组织——国际有机农业运动联盟（以下简称“IFOAM”）向伊利集团授予了联合会员证书，据了解，这是国内第一家获此殊荣的乳品企业，它标志着中国乳业有机牛奶真正开始与国际接轨。

据介绍，伊利集团于今年6月正式向IFOAM组织提出申请，经过数月的严格审核，顺利获得IFOAM联合会员的称号，成为中国第一家来自乳品行业的IFOAM联合会员企业。

“金典有机奶”的推出正是顺应这一市场需求，填补了中国乳品市场有机产品的空白。伊利集团执行总裁张剑秋表示，“认证是一项严谨的工作，需

要经过接近200个细项指标的严格检测，保证其从生产到最终包装全程执行零污染、零添加、完全天然的标准。”

据悉，“金典有机奶”拥有总面积达5000多亩的专属有机牧场；土壤经过多年的净化，确保无化学残留、无基因改造、水源无污染，空气清新；牧草均以自然方式种植；专门引进纯种无转基因的荷斯坦奶牛，每一只都拥有自己的独立档案和私人饲养师。此外，伊利首创的“五定班列”物流方式，即定起点、定终点、定时间、定路线、定产品，为“金典有机奶”的运输配送提供了极大保障。

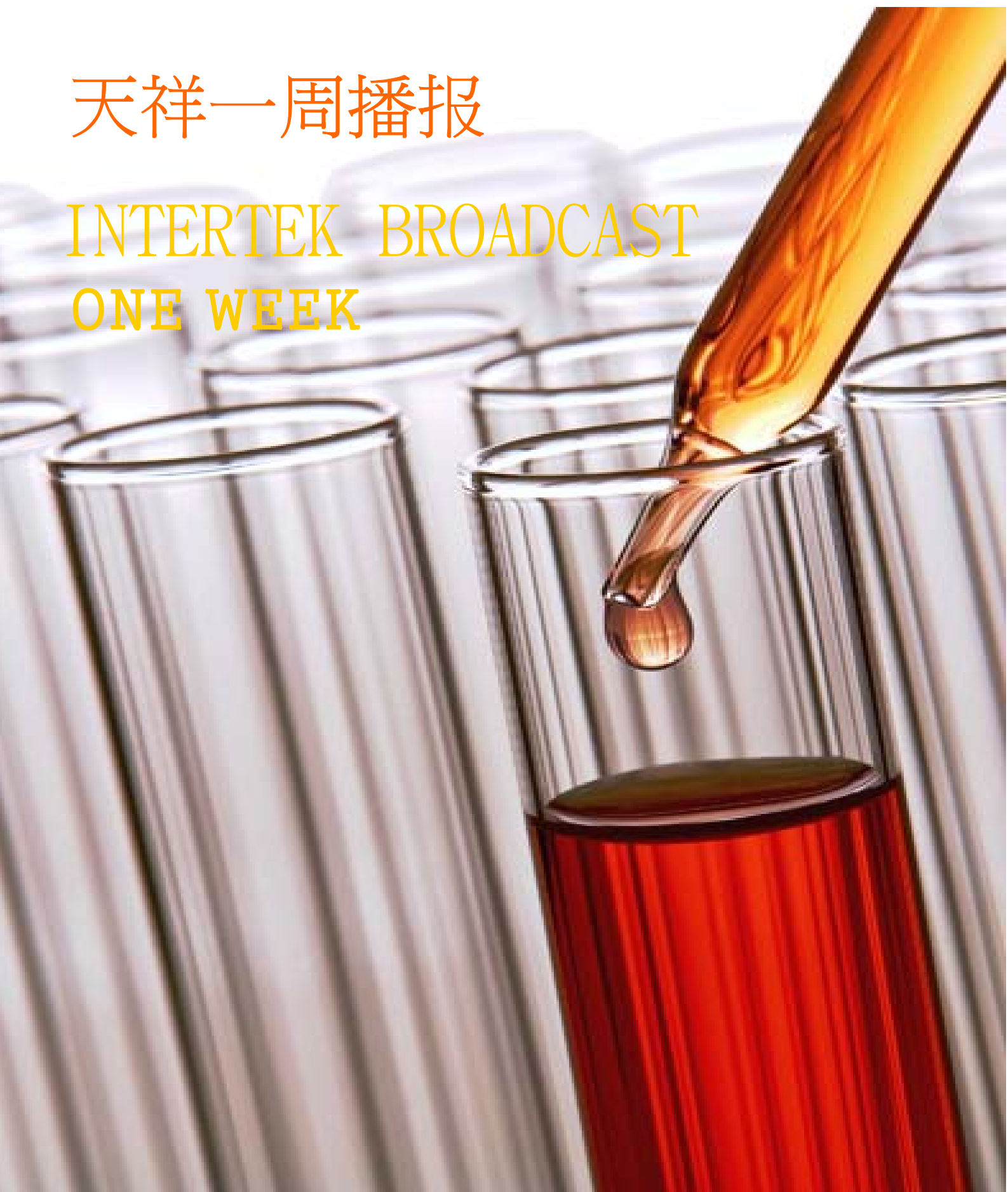
越南对华腰果、木薯等华农产品出口快速增长

据越南《西贡经济时报》网站11月23日报道，2011年以来越南对华农产品出口快速增长，前9个月对华出口的主要农产品增长如下：橡胶13.73亿美元，同比增长67.2%；木薯及木薯制品6.93亿美元，同比增长96.4%；木材及木材制品5.1

亿美元，同比增长77%；腰果1.82亿美元，同比增长58%；水产品1.6亿美元，同比增长48.5%；大米1.43亿美元，同比增长230.5%；果蔬1.03亿美元，同比增长128%；咖啡4286万美元，同比增长71%。

天祥一周播报

INTERTEK BROADCAST
ONE WEEK



可口可乐美汁源果粒奶优“中毒门” 外媒曝美汁源等品牌果汁砷铅超标 5 款国内能买到

事件

近日，可口可乐美汁源果粒奶优（清新草莓口味）在长春遭遇“中毒门”事件，该饮料同批次产品在吉林全省范围内被下架、封存、召回。

经公安部门检验认定，这起事件剩余饮料中含有剧毒杀虫剂成分。

可口可乐发表声明，强调长春中毒事件与公司产品本身的质量无关。可口可乐在这份声明中称，该公司已决定将吉林省内的相关产品临时性下架保存，这些产品仅限于草莓味的果粒奶优。

砷含量超标的产品

沃尔玛自有品牌 great value（惠宜）百分百果汁

美国 APPLE&EVE 百分百苹果汁

美国莫特（Mott's）百分百苹果汁

铅含量超标样本

美之源 100%果汁（其中包括 1 种麦当劳用美之源果汁）\

沃尔玛惠宜 100%苹果汁

沃尔格林（Walgreens）苹果汁

背景资料

砷是存在于土壤、水、空气以及食物中的自然元素，吸入高浓度的砷可刺激喉咙和肺部，即使暴露在低浓度的砷中，也会引起恶心、呕吐或皮肤变色，摄入过量的砷则可导致死亡。



含乳饮料

检测周期 7 个工作日 样品量 500ml

标准	项目	方法	价格	备注
含乳饮料 milk beverages GB/T 21732-2008	标签 label	GB 7718-2004	100	
	滋味和气味 Taste and odor	GB/T 21732-2008	100	
	色泽 Color	GB/T 21732-2008		
	组织状态 Organization Status	GB/T 21732-2008		
	苯甲酸 acidBenzoic acid	GB/T 5009.29-2003	400	发酵型含乳饮料/乳酸菌饮料（发酵过程中产生的苯甲酸）
	蛋白质 Protein	GB 5009.5-2010	200	乳蛋白
	铜 Copper	GB/T 5009.13-2003	200	
	铅 lead	GB 5009.12-2010	200	
	总砷 Total arsenic	GB/T5009.11-2003	200	
	菌落总数 Total Plate Count	GB 4789.2-2010	100	
	大肠菌群 Coliform group	GB 4789.3-2010	200	
	霉菌 Mould	GB 4789.15-2010	200	
	酵母 Yeast	GB 4789.15-2010		
	沙门氏菌 Salmonella	GB 4789.4-2010	200	
	志贺氏菌 Shigella	GB/T 4789.5-2003	200	
金黄色葡萄球菌 Staphylococcus Aureus	GB 4789.10-2010	200		
乳酸菌 Lactic acid bacteria	GB 4789.35-2010	300	仅适用未杀菌发酵型含乳饮料	

果蔬汁饮料标准

检测周期 7 个工作日 样品量 500ml

标准	项目	方法	价格	备注
果蔬汁饮料卫生标准 fruit and vegetable juice	标签 label	GB 7718-2004	100	
	感官 Sensory	GB 19297-2003	100	
	铜 Copper	GB/T	200	
	铅 lead	GB 5009.12-2010	200	
	总砷 Total arsenic	GB/T5009.11-2003	200	
	锌 Zinc	GB/T	200	适用于金属灌装
	铁 Iron	GB/T	200	
	锡 Tin	GB/T	200	
	锌铁铜总和 Sum of zinc, iron	计算		
	二氧化硫残留量 Sulfur dioxide	GB/T	200	
	展青霉素 Patulin	GB/T	600	适用于苹果汁、山楂汁
	菌落总数 Total Plate Count	GB 4789.2-2010	100	
	大肠菌群 Coliform group	GB 4789.3-2010	200	
	霉菌 Mould	GB 4789.15-2010	200	
	酵母 Yeast	GB 4789.15-2010		
	沙门氏菌 Salmonella	GB 4789.4-2010	200	
	志贺氏菌 Shigella	GB/T 4789.5-2003	200	
	金黄色葡萄球菌 us	GB 4789.10-2010	200	
商业无菌 Commercial	GB/T	1000	灌装果蔬汁饮料	

成都：4 批次调味品检验不合格

事件成都市质量技术监督局对本市企业生产的半固态调味料、酱类、调味油、罐头进行了抽查，结果显示，四川成都天德利实业发展有限公司的“天德利”红烧王调料（半固态复合调味料）检出酸价超标；新都区铭兴调味品厂的火锅底料、郫县新胜平康酿造厂的“鹃竹”红油郫县豆瓣，四川省成都郫县青马调味食品厂的“宏润”郫县豆瓣，检出氨基酸态氮不达标。

背景酸价是脂肪中游离脂肪酸含量的标志，而脂肪酸价是脂肪中游离脂肪酸含量的标志，而脂肪

的质量与其中游离脂肪酸的含量有关。酸价越小，说明油脂质量越好，新鲜度和精炼程度越好，是油脂类（含油）产品质量的重要指标。氨基酸态氮指的是以氨基酸形式存在的氮元素的含量，是判定发酵产品发酵程度的特性指标。依据标准《火锅调料(底料)技术要求》(DB51/T 389-2006)和《地理标志产品 郫县豆瓣》(GB/T 20560-2006)要求，火锅底料的氨基酸态氮（以氮计）含量应 $\geq 0.1\text{g}/100\text{g}$ ，郫县豆瓣的氨基酸态氮含量应 $\geq 0.18\text{g}/100\text{g}$

Intertek 检测能力

项目	方法	价格
酸价 Acid Value	GB/T 5009.37-2003	150
氨基酸态氮 Amino acid nitrogen	GB/T 5009.39-2003	200

国际预警

**INTERNATIONAL
EARLY WARNING**



2011年11月美国FDA自动扣留我国食品情况（11月汇总）

序号	产地	制造商	产品描述	自动扣留原因	发布日期	进口警报号
1	广东饶平	QUNFA SEAFOOD CORP	IQF seafood mix 冻海鲜包	产品疑似含有沙门氏菌	2011年11月2日	16-81
2	辽宁大连	DALIAN SHENGHUI FOOD CO.,LTD 大连晟辉食品有限公司	Frozen Sole Blocks Sole 冻比目鱼	产品疑似腐烂	2011年11月4日	16-105
3	广东新会	JIANGMEN XINHUI PARKSUN FOOD CO.,LTD	Papaya Candy 木瓜糖	产品疑似含有柠檬黄和日落黄却未在标签上声明	2011年11月16日	45-02
4	广东新会	JIANGMEN XINHUI PARKSUN FOOD CO.,LTD	Haw Flakes 山楂糖	产品疑似含有酸性红 18 却未在标签上声明	2011年11月16日	45-02
5	广东新会	JIANGMEN XINHUI PARKSUN FOOD CO.,LTD	Melon Candys 甜瓜糖	产品疑似含有蓝色 1 号却未在标签上声明	2011年11月16日	45-02
6	浙江宁波	Ningbo Shunkin Health Food Co., Ltd.	Lycii Berry aka Goji Berry; or Wolfberry	产品疑似含有啮虫脛	2011年11月21日	99-08
7	浙江宁波	Ningbo Shunkang Health Food Co., Ltd	Lycii Berry (aka Goji Berry; or Wolfberry) 枸杞	产品疑似含有啮虫脛	2011年11月22日	99-08
8	广东新兴	XINXING COUNTRY HONGBAO FOOD CO.,LTD	Haw Flakes 山楂糖	产品疑似含有酸性红 18 却未在标签上声明	2011年11月22日	45-02

2011年11月加拿大CFIA强制检查清单内的中国水产

编号	产品类型	生产商	产品	不合格原因	强制检查日期	最终退货日期	通关数量	包装容器描述
1	非即食	大连隆泰食品有限公司 (2100/02938)	所有产品	净重测定	2011/02/16	2011/11/04	0	---
2	罐装	浙江黄岩海龙 (3300/02379) 水产有限公司	所有产品	净重测定	2011/11/07	2011/11/07	0	---
3	非即食	海南懿宣源食品有限公司 (4600/02048)	所有产品	净重测定	2011/11/09	2011/11/09	0	---
4	--	大连森科食品有限公司 (2100/02866) (译者注: 原文 中企业名称与备案号不一致)	所有产品	感官评定	2011/11/14	2011/11/14	0	---
5	--	李锦记(新会)食品有限公司	水产品	未经许可的 添加剂	2011/11/15	2011/11/15	0	---
6	罐装	潍坊绿盛食品有限公司 (3700/01206)	所有产品	感官评定	2011/11/22	2011/11/22	0	---
7	罐装	潍坊绿盛食品有限公司 (3700/01206)	所有产品	感官评定	2010/12/01	2011/11/22	1	---
8	非即食	日照日华水产品有限公司 (3700/02509)	所有产品	感官评定	2009/07/21	2011/11/23	0	---
9	--	茂名长兴食品有限公司 (4400/02270)	水产品	氟喹诺酮	2011/11/24	2011/11/24	0	---
10	非即食	温岭兴迪水产食品有限公 司 (3300/02155)	所有产品	感官评定	2011/11/24	2011/11/24	0	---
11	非即食	日照市环海食品有限公司 (3700/02592)	所有产品	感官评定	2005/03/15	2011/11/29	0	---

2011年11月输日食品违反日本食品卫生法情况（11月28日更新）品信息（11月汇总）

发布日期	品名	条文	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当检疫所	输入者	原因	措施状况	备考
11月4日	冷冻养殖虾（BLACK TIGER（BRAND:KANNI））	11		THEVA & CO.	印度	成分规格不合格（检出呋喃唑酮（作为AOZ）0.002 ppm）	大阪	株式会社神戸		废弃、退货等（全部封存）	监控检查
11月4日	加热后食用冷冻食品（冻结前未加热）：虾类（FROZEN EBIFRY(HEADLESS)）	11	VIET THANG PRIVATE LTD		越南	成分规格不合格（检出氟乐灵0.002ppm）	神戸	兵冷商事株式会社		废弃、退货等（全部封存）	命令检查
11月9日	不加热食用冷冻食品：虾类（COOKED SHRIMP TAIL OFF）	11	MARINE GOLD PRODUCTS LIMITED		泰国	成分规格不合格（大肠菌群 阳性）	东京	コストコホールセールジャパン株式会社		废弃、退货等（全部封存）	自主检查
11月10日	着色料制剂（BUSH LEMON YELLOW）	10	BHARAT MASALA CO. (REGD.)		印度	指定外添加物(使用偶氮玉红)	神戸	株式会社 ナマステ貿易		废弃、退货等（全部封存）	行政检查
11月10日	草莓果酱（STRAWBERRY JAM）	10	LES CHOCOLATS DE L'IRIS SA			指定外添加物(原材料的黄色果胶使用了酒石酸钠钾)	东京	株式会社 THE CREAM OF THE CROP AND COMPANY		废弃、退货等（全部封存）	行政检查

详细请见：<<http://www.foodmate.net/news/yujing/2011/11/195139.html>>



国际食品及农产品

INTERNATION

FOOD&AGRICULTURA

国际食品及农产品

美国将推出鉴别海鲜是否地道的DNA条码技术

据台湾"中央社"报道,美国食品药品监督管理局(FDA)于10月正式批准DNA条码机制,防止海鲜标示错误。全球各地其他的食品监管机构,也正考虑采用DNA条码。

专家指出,世界各地的餐厅可能很快就会使用新的DNA技术,向顾客保证他们所食用的是地道的鱼片或鱼子酱。

总部位于华盛顿的生命条码联合会执行秘书沈德尔(DavidSchindel)表示,他已与餐厅业及海鲜供应商针对应用这项技术展开商讨。沈德尔同时也是史密森尼博物馆(SmithsonianInstitution)的古生物学者。

日本北九州食品中又现8根针

关于日本北九州市部分超市26日起相继发现食品中混有针一事,福冈县警方27日称又有8根手缝针被发现。截至目前,该市6家超市及购物中心的食品柜台已累计在商品中发现22根针,其中手缝针15根,缝纫机针7根。发现食品藏针的6家门店均集中在199号国道沿线,且发现时间几乎相同,警方由此判断作案者为同一人的可能性很高,正就此展开调查。

据若松警署及折尾警署透露,27日上午9点至下午1点半左右,北九州市若松区2家超市相继在面包等4件食品中发现4根手缝针。截至当天下午2点,该市八幡西区2家超市也报告称在猪肉等4件商品中发现4根针。





法规动态

**REGULATORY
DEVELOPMENTS**

国家部委及各省市食品生产许可相关法规汇总

就国家部委及各省市食品生产许可相关法规做了以下汇总，仅供参考。

国家部委：

[食品生产许可管理办法（质检总局第 129 号令）](#)

[保健食品生产许可管理办法\(征求意见稿\)](#)

[关于大豆蛋白肽产品是否属于食品生产许可证核发范围的复函\(质检办食监函〔2011〕1026 号\)](#)

[关于转发《关于糕点预拌粉产品办理食品生产许可证的批复》的通知（国质检食监函\[2010\]85 号）](#)

[关于调整部分食品生产许可工作的公告（质检总局 2010 年第 75 号）](#)

详情可见：<<http://www.foodmate.net/law/dongtai/174118.html>>

2011 年 11 月发布和实施的食品相关法规汇总

十一月份发布，即日起实施：

[关于食品添加剂对羟基苯甲酸丙酯等 33 种产品监管工作的公告\(2011 年第 156 号公告\)](#)

[卫生部办公厅关于味精归属及标识有关问题的复函\(卫办监督函\[2011\]998 号\)](#)

[关于开展餐饮服务环节鲜肉和肉制品安全整顿治理工作的通知\(国食药监食\[2011\]480 号\)](#)

相关法规汇总链接：

[2011 年 3 月发布和实施的食品相关法规汇总](#)

[2011 年 4 月发布和实施的食品相关法规汇总](#)

[2011 年 5 月发布和实施的食品相关法规汇总](#)

详细请见：<<http://www.foodmate.net/law/dongtai/174114.html>>



展会及研讨会信息

EXHIBITION&SEMINAR
INFORMATION

Intertek BRC 食品标准第六版内审员培训班

培训简介

英国零售商协会(BRC—British Retail Consortium)是一个重要的国际性贸易协会,其成员包括大型的跨国连锁零售企业、百货商场、城镇店铺、网络卖场等各类零售商,涉及产品种类非常广泛。1998年,英国零售商协会应行业需要,发起并制定了BRC食品技术标准(BRC Food Technical Standard),之后,BRC又相继制定了全球消费品、全球食品包装及其他材料标准和非转基因产品标准,用以对零售商自有品牌的制造商进行评估。

大多数英国和北欧国家大型零售商只选择通过BRC全球标准认证的企业作为供应商。这是因为根据1990年的《食品安全法》和《通用产品安全指令》,零售商要对自有品牌的产品及其品牌负法律责任。许多欧洲及全球的零售商(如澳大利亚)在选择供应商时,也会要求提供BRC证书。另外,执行该标准的好处之一是它符合“合理措施”的法律要求。

此次课程将围绕BRC标准展开。目前,绝大部分国际采购集团QA/QC品牌经理人对供应商质量体系认证认可 and 产品质量不合格的矛盾都异常重视和关注。Intertek将藉此为您提供技术支持,将产品质量风险降到最低程度。

在2天的课程中,将安排讲解BRC标准的发展、食品中的危害与控制措施、标准条款的理解、内审要求等内容,通过课程,使学员了解BRC的基本要求,了解审核要点,为企业培养体系维护与管理人员,使企业食品安全管理体系能够有效运行,取得预期的效果,达到预期的目的。

本期培训后,将对学员进行书面考试,考试合格者将颁发Intertek集团培训证书。

本公司向参与此次培训的各企业郑重承诺:若于本年度内申请本公司审核者,将在审核费中给予5%的优惠。

公司简介

Intertek集团是全球规模最大的从事商品检测、测试和认证服务的机构之一。总部设于英国伦敦,在全球100多个国家建立了超过1,000间实验室和分支机构,员工人数超过30,000名。我们提供从原料采购、工艺设计、产品测试直至最后出货检验的“一站式”服务,以使您的业务风险降到最低。Intertek和CCIC、CQC、方圆认证中心都有长期的合作关系。

培训内容

- 食品中的危害及预防控制措施
 - BRC第五版与第六版区别
 - BRC第六版最新标准理解
 - BRC审核

培训安排

培训对象:

国际采购集团质量经理；采购经理；高级管理人员
 食品生产企业生产、品控经理及采购等相关管理人员
 自有品牌的品牌经理；市场部经理；高级管理人员
 各酒店\餐饮连锁内部采购经理；质量经理

项 目	实 地 培 训	网 络 同 步 培 训
费用:	2,000RMB/人; 3人及以上, 8折优惠(包括培训费、材料费、茶点、午餐的费用)	1,000RMB/一个账号(包括培训费、材料费)
时间:	广州: 2011年12月14号—16号 湛江: 2011年12月19号—20号 青岛: 2011年12月22号—23号 杭州: 2011年12月26号—27号 武汉: 2011年12月21号—22号 汕头: 未定	广州: 2011年12月14号—16号 湛江: 2011年12月19号—20号 青岛: 2011年12月22号—23号 杭州: 2011年12月26号—27号 武汉: 2011年12月21号—22号 汕头: 未定
地点:	广州/湛江/青岛/杭州/汕头/武汉等	能接入网络的任何地点
差旅:	需自行承担。	无需差旅费用
培训授众:	缴费人员	公司所有员工
BRC证书:	现场培训合格的人员均可获得Intertek颁发的BRC内审员证书	<ul style="list-style-type: none"> ● 赠送一个Intertek颁发的BRC内审员证书 ● 加发一个证书只需多加500RMB证书费用
BRC六版安全标准购买:	纸版: 中文版: 1,500RMB/本 英文版: 1,500RMB/本 参加培训者9折优惠 赠送电子版本(可无限次打印)	<ul style="list-style-type: none"> ● 纸版: 中文版+英文版: 3,000RMB/套 赠送电子版本(可无限次打印) ● 电子版本: 中文版+英文版: 1,500RMB
额外赠送		<ul style="list-style-type: none"> ● 电子版现场培训视频 ● 电子版培训教材

EXHIBITION&SEMINAR INFORMATION

付款方式: 请参训人员将培训费用在开班前直接汇入我司帐号

开户银行: 中国银行上海漕河泾支行

银行帐号: 448159250334

公司名称: 上海天祥质量技术服务有限公司

联系人	广州场	青岛场
	Landy Liu 刘兰	Ivy Zhang 张枫
	Tel: 020-3210 2212	Tel: 0532-8099 3767
	Email: landy.l.liu@intertek.com	E-mail:ivy.f.zhang@intertek.com
	汕头场	杭州场
	Kelly Liu 刘丽梅	Juily Zhang 张婷婷
	Tel: 020-3210 2408	Tel :0571-8679 1695
	Email: Kelly.liu@intertek.com	Email : juily.zhang@intertek.com
	湛江场	武汉场
	Kate Luo 罗聪亮	Vanessa 欧阳庆
	Tel : 137 6304 3961	Tel :027-8572 1733
	Email : kate.luo@intertek.com	Email :qing.ouyang@intertek.com

BRC 食品标准第六版内审员培训回执

请填写以下报名表并通过传真或邮件回传我们 Please fill in this form and send back to the following contact via fax or email:

参加人员信息

公司名称 Company: _____
公司地址 Address: _____
参与培训种类 现场 网络

姓名 Name: _____ 职位 Title: 企业管理人员 Management
电话 Tel: _____ 设计开发 R&D QA/QC
传真 Fax: _____ 市场营销 Marketing
Email: _____ 其他 Other: _____

姓名 Name: _____ 职位 Title: 企业管理人员 Management
电话 Tel: _____ 设计开发 R&D QA/QC
传真 Fax: _____ 市场营销 Marketing
Email: _____ 其他 Other: _____

备注: 所有登记以我们的 Email 确认为准; 座位有限, 请从速登记。

Note: Registration is valid upon our email confirmation, and seats will be arranged on first-come-first-served basis.

是否需要帮助预定住宿: 否 是 月 日至 月 日 标准房间数: _____

欢迎将您感兴趣的课题告诉我们 _____



Valued Quality. Delivered.



业务发展	上海	张茜	021-61194014	13585957375
		杨阳	021-61194001	15821325047
		周婧岚	021-60913062	13482058620
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