



Valued Quality. Delivered.

食农快讯

Food Agriculture News

INTERTEK 中国食品及农产品部

ISSUE 004

Dec.20





目录 Directory

国内资讯

新闻快播

北京工商局检测发现“发光猪肉”因含“荧光假单胞菌”
我国将修订居民膳食营养素摄入量标准
中国大米出口日本需 579 项检测 出口遭遇技术壁垒

进出口动态

财政部：婴幼儿奶粉等 730 种商品明年降低进口关税
澳大利亚召回未标注鸡蛋过敏原的中国产鱿鱼圈
欧盟加强对我国茶叶等 3 种植物源产品的检查力度

天祥一周播报

“发光猪肉”不可怕 因污染“荧光假单胞菌”
知名鸭脖店抽检近半不合格

国际资讯

国际预警

2011 年 11 月份美国 FDA 拒绝进口我国食品情况（11 月 1-22 日）
2011 年 12 月输日食品违反日本食品卫生法情况（12 月 14 日更新）
日本发布 2011 年度进口食品监视结果中期报告（2011 年 4~9 月）

国际食品及农产品

美媒：大量蜂蜜从中国走私至美国
2011 年美国主要食品安全事件汇总
欧盟调整梨、柠檬、苹果和小胡瓜附加关税的启动值

法规动态

欧盟颁布果汁标准新规 禁止纯果汁中加糖
欧盟制定 2012-2014 年间各成员国统一的食物中农药残留限量的控制计划

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

北京工商局检测发现“发光猪肉”因含“荧光假单胞菌”

工商局称与猪肉安全无关，未检出荧光增白物质；专家称加热数秒能杀死细菌

■ “市场买回猪肉 半夜发出蓝光”追踪

猪肉为何会在黑夜里发出荧荧蓝光？昨天下午，北京市工商局对外揭晓“谜底”：通过抽检发现，这是一种叫荧光假单胞菌的细菌在“作祟”，与猪肉安全无关。

专家介绍称，该细菌并不可怕，对正常人群不具有致病性。

抽检未发现荧光增白物

近期，有几位消费者反映在建欣苑菜市场、八里桥市场等处购买的猪肉，夜晚会发出荧光，担心吃了可能对身体有害。而这些肉都是从正规屠宰场批发，且肉身上有检验检疫章。

近日，北京工商部门组织了抽检，由北京市食品安全监控中心对送检样本进行荧光增白物质和荧光假单胞菌检测，结果显示，送检样本均未检出荧光增白物质，不过都检出了荧光假单胞菌。

猪肉煮熟可杀灭该细菌

“荧光假单胞菌能产生黄绿色荧光色素而使猪

肉发光”，中国农业大学微生物系教授王贺祥介绍，这种细菌在肉及肉制品、禽蛋类等蛋白质丰富的食品中，易生长繁殖。

王贺祥说，荧光假单胞菌属于革兰氏阴性嗜冷菌，广泛存在于土壤、水、植物、动物活动环境中，也是存在于人类肠道的正常细菌，对正常人群不具有致病性，不必对其恐慌。

如何杀灭猪肉上的细菌呢？王贺祥介绍，该菌在 42℃ 就会停止生长，超过 70℃，只需数秒即可杀死。

市工商局也表示，消费者购买到的“发光猪肉”，可能在屠宰、储存、运输、销售等过程中污染了荧光假单胞菌，只要猪肉本身没有腐败变质，可以通过焯、炒、煮等方式将猪肉熟制后食用，不会对人体健康产生影响。



我国将修订居民膳食营养素摄入量标准

中国营养学会 14 日在北京宣布，出版超过 10 年的《中国居民膳食营养素参考摄入量》已启动修订工作，新标准预计将于明年年底修订完成，计划在 2013 年正式出版。

中国营养学会理事长程义勇表示，《中国居民膳食营养素参考摄入量》是中国营养学会在 2000 年制定的一部营养学领域的权威专著。经历 10 年的研究发展，目前国内在各种营养素的生理功能、需要量、营养状况评价等方面研究有了不少新进展，修订和完善原先营养素摄入量标准的条件已经成熟。

他介绍，膳食营养素参考摄入量实际上是一套文件的统称，这套文件包括四个方面的内容，主要是为了满足不同年龄，不同性别，不同身体状况的中国居民营养需求而产生的一套文件。这四

个部分包括各种营养素的平均需要量、推荐摄入量、适宜摄入量和可耐受最高摄入量。

"通俗讲这四个摄入量分别是负责中国居民膳食营养素摄入的两个水平，一是防止缺乏的水平，不要因为某些营养素摄入太少而产生缺乏，影响健康。二是防止过量，某些营养素过量摄入可能也会对身体产生不好作用。"程义勇说。

据介绍，本次《中国居民膳食营养素参考摄入量》修订有三大创新性成果，一是应用风险评估和循证营养学的方法，科学性更强；二是将慢性病预防与膳食营养素摄入的关系进行研究；三是把植物食物成分的研究成果纳入膳食营养素摄入量研究。



中国大米出口日本需 579 项检测 出口遭遇技术壁垒

直接损失增速达年均 15%

昨日，广东省质监局举行应对技术性贸易措施工作座谈会，记者了解到，近年我国遭遇贸易技术壁垒的直接损失以年均 15% 的速度增长，去年全国出口遭遇贸易技术壁垒的直接损失达到 582 亿美元。

部分东盟国家也增设壁垒

广东省质监局副局长张燕飞指出，随着经济全球化发展，国际间的贸易往来越来越频繁，同时贸易摩擦也呈现快速增长之势，以设置贸易技术壁垒（TBT）为主的贸易保护日趋严重，近年来，我国遭遇贸易技术壁垒的直接损失以年均 15% 的速度增长。

广东出口总量约占全国的三分之一，也是受贸易技术壁垒影响最大的省份之一，2008 年广东省遭遇贸易技术壁垒的直接损失达 241.49 亿美元，约占全国损失的一半。

广东省 WTO/TBT 通报咨询研究中心主任陈权透露，印尼、越南、菲律宾等东盟国家的技术壁垒也有增加趋势，这些国家过去是采取关税、限制配额等措施，而随着东盟自由贸易区的建立，

技术措施通报不断上升。

伙伴连包装标签都“管”

“现在技术壁垒的技术要求更为复杂、苛刻”，陈权说，近年来我国三大贸易伙伴（欧美日）的技术性贸易措施已从针对产品本身的性能、质量、安全，发展到生产、包装、标签标志、加工运输等全过程，技术要求日趋复杂、严苛，例如在对日本的出口中，食品中的农兽药残留要求、食品中细菌等卫生指标、食品中重金属等有害物质的限量要求等，对中国企业的限制作用最为明显，“出口日本的大米面临 579 项检测”，陈权说，这么多项目的检测，已经构成一种技术壁垒。



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 another container. In the foreground, a dark-colored truck is parked on a dirt or gravel surface. The background features a bright blue sky with scattered white clouds. The overall scene depicts a busy port environment.

进出口动态
IMPORT AND
EXPORT NEWS

财政部：婴幼儿奶粉等 730 种商品明年降低进口关税

财政部近期下发通知称,自 2012 年 1 月 1 日起,我国进出口关税将进行部分调整。对包括能源资源、护肤品等日用品在内的 730 多种商品实施较低的进口暂定税率,平均税率为 4.4%,比最惠国税率低 50%以上。调整后,我国 2012 年进出口税目总数将由 2011 年的 7977 个增至 8194 个。

五大类商品进口关税下调

财政部财科所副所长刘尚希称,中央经济工作会议强调要积极扩大进口,促进贸易平衡。

明年进口关税调整的商品包括五大类。包括煤炭、焦炭、成品油、大理石等能源资源性产品;高压输电线、手机用摄像组件等战略性新兴产业所需的关键设备和零部件;大马力拖拉机、大型收割机、农药原料、化肥等农业生产资料;特殊配方婴幼儿奶粉、婴儿食品、护肤品、烫发剂等日用品;疫苗、血清、人工耳蜗、X 光片等。此外,2012 年新增对数字电影放映机、各类画作原件以及雕塑品原件实施进口暂定税率。

刘尚希表示,调降关税的主要是高端制造商品以及我国还没有能力研发生产的产品,加大对这些商品的进口可以促进生产并对其技术消化吸收再创新。同时,还有“三农”以及与民生相关的

产品,这类产品降低关税有利于扩大供应量,稳定物价。且目前国内对能源的依存度较高,能源资源类的商品进口需要降低关税。

进口东盟产品税率再降

财政部公告称,2012 年,我国继续对原产于东盟各国、智利、巴基斯坦、新西兰、韩国、印度等国家的一部分进口产品实施协定税率,其中产品范围将进一步扩大,税率进一步降低。

对原产于港澳地区且已制定原产地优惠标准的产品实施零关税。对原产于台湾地区的部分产品实施包括零关税在内的协定税率。继续对原产于老挝、苏丹、也门等 40 个最不发达国家的部分产品实施特惠税率。



澳大利亚召回未标注鸡蛋过敏原的中国产鱿鱼圈

据澳新食品标准局（FSANZ）消息，12月7日该局收到一家公司针对面包屑鱿鱼圈的召回通报，因为相关鱿鱼圈中未标注鸡蛋过敏原。

实施本次召回的公司为“Simplot Australia Pty”公司，产品名称为“海王星冷冻面包屑鱿鱼圈”，产品规格为1千克，装于密封塑料袋中，顶部有黑白标识。产品保质期为2013年6月20日。该产品在澳大利亚全境的食品批发店有售。

澳新食品标准局表示，鸡蛋过敏者或者不耐受者不要食用这种产品，已购买产品的顾客可将产品退回获取全额退款。

原文链接：

<http://www.foodstandards.gov.au/consumerinformation/foodrecalls/currentconsumerlevelrecalls/frozencrumbedsquidri5382.cfm>

欧盟加强对我国茶叶等3种植物源产品的检查力度

据欧盟网站消息，12月9日欧盟发布（EU）No 1277/2011号法规，修订了（EC）No 669/2009号法规附件1的内容，在新法规中欧盟加强了对我国3种植物源产品的检查力度。这三种产品分别为干面条、新鲜柚子、茶叶（黑茶与绿茶）。

据了解，针对我国的干面条，欧盟将加强对产品中铝的检查力度，抽检比例为10%；针对新鲜柚

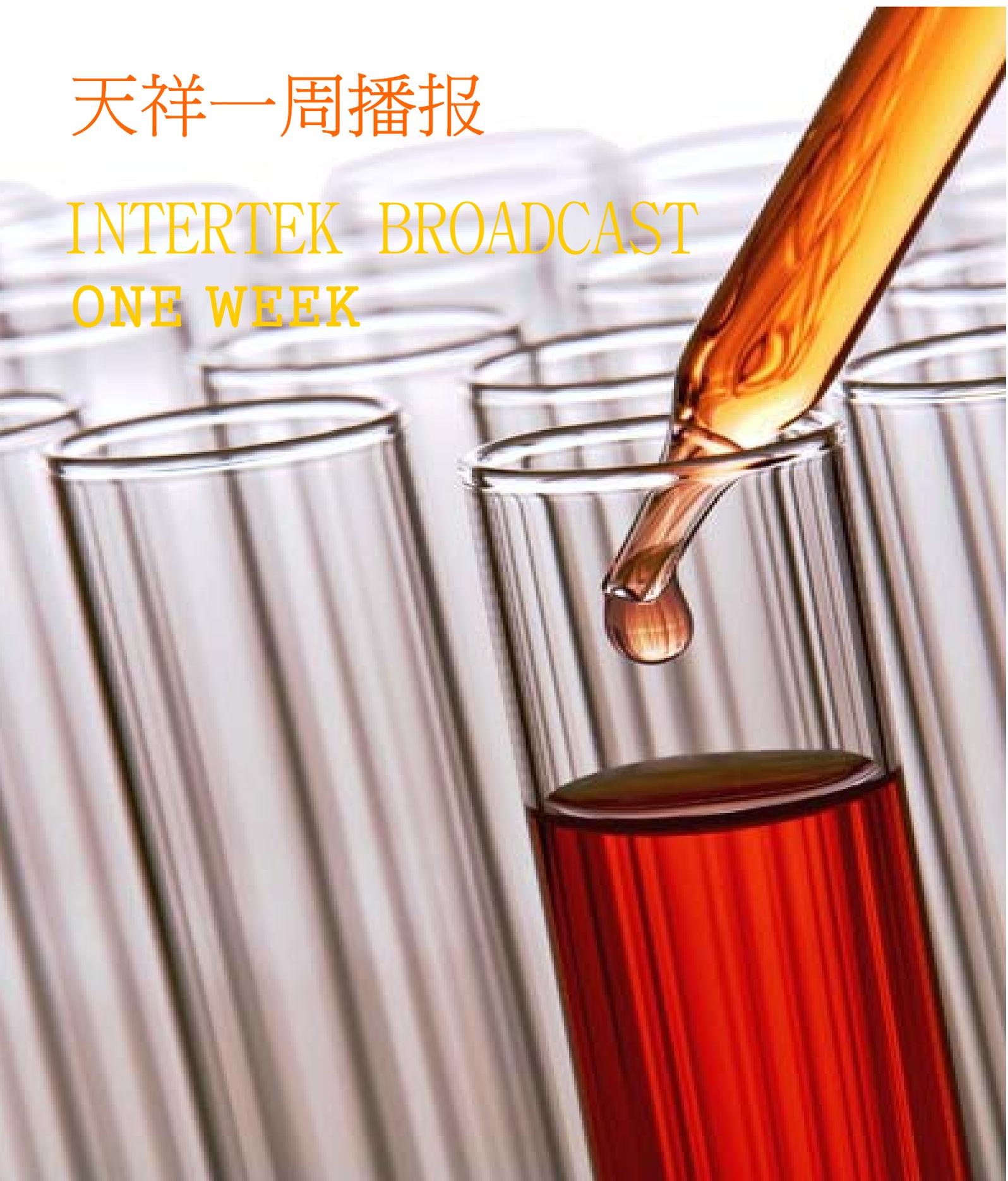
子与茶叶，欧盟将加强对其中农药残留的检查力度，两种产品的抽检比例分别为20%与10%。

原文链接：

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:327:0042:0048:EN:PDF>

天祥一周播报

INTERTEK BROADCAST
ONE WEEK



“发光猪肉”不可怕 因污染“荧光假单胞菌”

事件

在北京做生意的李先生从北京市丰台区建欣苑菜市场买到一块“发光猪肉”，黑暗的环境里，这块猪肉会发出幽蓝色的光。

北京市食品安全监控中心对送检样本进行了荧光增白物质和荧光假单胞菌的检测，送检样本均未检出荧光增白物质，但都检出了荧光假单胞菌。

背景资料

荧光假单胞菌属于革兰氏阴性嗜冷菌，能产生黄绿色荧光色素而使猪肉发光。该菌广泛存在于环境中，在 4-10 摄氏度仍可生长繁殖，在肉及肉

制品、禽蛋类等蛋白质丰富的食品中易生长繁殖。该菌在 42 摄氏度停止生长，超过 70 摄氏度，只需数秒即可被杀死。该菌是存在于人的肠道的正常细菌，对正常人群不具有致病性。因此，即便污染了荧光假单胞菌的猪肉，只要猪肉本身没有腐败变质，可以通过焯、炒、煮等方式将猪肉熟制后食用，不会对人体健康产生影响。

衍生

铜绿假单胞菌（绿脓杆菌）属于非发酵革兰氏阴性杆菌阴性嗜冷菌，能产生绿色荧光色素。故感染铜绿假单胞菌（绿脓杆菌）的猪肉也可以“发光”。

Intertek 检测能力

检测项目	检测方法	检测周期	检测费用
荧光假单胞菌	Lab-method	7 Working days	800RMB
铜绿假单胞菌 (绿脓杆菌)	美国药典	5 Working days	300RMB
	欧洲药典	5 Working days	300RMB
	SN/T 1869-2007 (PCR 方法)	5 Working days	200RMB

知名鸭脖店抽检近半不合格

事件

深圳市市场监督管理局公布抽检 102 批次熟制鸭脖，合格 59 批次，合格率为 57.8%，不合格者不乏知名品牌，包括绝味鸭脖、煌上煌、周黑鸭等，主要问题为大肠菌群和菌落总数超标。

其中，龙岗区坪山久味食品店销售的微辣鸭脖，大肠菌群超出标准 306 倍。宝安龙华王府绝味鸭脖店销售的辣鸭脖，菌落总数达超标 30 倍，大肠菌群超标 160 倍。

质检专家表示，熟制鸭脖是以散装称重方式售

卖，极易受到微生物污染。此外，部分门店未在冷藏条件下销售熟制食品，也容易滋生细菌，导致大肠杆菌超标，容易引发肠胃疾病。



项目	指标
菌落总数 (cfu/g)	
烧烤肉 、肴肉、肉灌肠	≤ 50 000
酱卤肉	≤ 80 000
熏煮火腿、其他熟肉制品	≤ 30 000
肉松、油酥肉松、肉粉松	≤ 30 000
肉干、肉脯、肉糜脯、其他熟肉干制品	≤ 10 000
大肠菌群 (MPN/100g)	
肉灌肠	≤ 30
烧烤肉 、熏煮火腿、其他熟肉制品	≤ 90
肴肉、酱卤肉	≤ 150
肉松、油酥肉松、肉粉松	≤ 40
肉干、肉脯、肉糜脯、其他熟肉干制品	≤ 30

知名鸭脖店抽检近半不合格

检测能力

参考标准: GB 2726—2005 熟肉制品卫生标

检测项目	检测方法	检测周期	检测费用	备注
水分	GB 5009.3-2010	5 Working days	100RMB	/
苯并芘 (外包)	GB/T 5009.27-2003	7 Working days	400RMB	限于烧烤和烟熏 肉制品
铅	GB 5009.12 -2010	5 Working days	200RMB	/
无机砷	GB/T 5009.11 -2003	5 Working days	200RMB	/
镉	GB/T 5009.15 -2003	5 Working days	200RMB	/
总汞	GB/T 5009.15 -2003	5 Working days	200RMB	/
亚硝酸盐	GB 5009.33-2010	5 Working days	200RMB	亚硝酸钠残留量 ≤30mg/g
菌落总数	GB 4789.2-2010	5 Working days	100RMB	/
大肠菌群	GB 4789.3-2010	5 Working days	200RMB	/
沙门氏菌	GB 4789.4-2010	5 Working days	200RMB	/
金黄色葡萄球菌	GB 4789.10-2010	5 Working days	200RMB	/
志贺氏菌	GB/T 4789.5-2003	5 Working days	200RMB	/

国际预警

**INTERNATIONAL
EARLY WARNING**



2011年11月份美国FDA拒绝进口我国食品情况 (11月1-22日)

序号	产地	制造商	产品描述	拒绝进口原因	FDA是否 取样 检测	FDA是否 收到 第三 方检测 报告	拒绝进口日期	FDA 辖区
1	山东 禹城	SHANDONG YUWANG INDUSTRIAL CO.,LTD.山东禹王 实业有限公司	795240339901 SOY PROTEIN 大豆蛋白	含三聚氰胺	否	否	01-11-2011	西雅图
2	广东 东莞	Shih Chieh Emterprise Co. Ltd.	898433887361 SUGAR PEPPERMINT SQUARES 薄荷糖	含有二种或以上 添加剂但未标明 其常用或通用名	否	否	02-11-2011	新奥尔良
3	辽宁 大连	Dalian shanghai seafood co., ltd.大连 汕海水产有限公司	FROZEN CHUM SALMON FILLETS WILD CAUGHT 2-4LB 冻鲑鱼片	全部或部分含有 污秽的、腐烂的、 分解的物质或其 它不适合于食用 的物质	是	否	02-11-2011	纽约
4	山东 青岛	Fujin Industrial Trading Co.,Ltd.	DRIED BLACK FUNGUS 干黑木耳	全部或部分含有 污秽的、腐烂的、 分解的物质或其 它不适合于食用 的物质	否	否	02-11-2011	三藩市
5	辽宁 大连	DALIAN HONGSHENG FOODS CO., LTD 大连泓胜食品 有限公司	FROZEN ALASKA POLLOCK FILLETS SKINLESS BONELESS 2-4OZ 冻鳕鱼片	全部或部分含有 污秽的、腐烂的、 分解的物质或其 它不适合于食用 的物质	是	否	02-11-2011	洛杉矶

详情请见: <<http://www.foodmate.net/news/yujing/2011/12/196119.html>>

2011年12月输日食品违反日本食品卫生法情况（12月14日更新）

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
12月2日	冷冻虾仁 (FROZEN PD VANNAMEI SHRIMP)	11	FINE FOODS CO.		越南	成分规格不合格（检出 恩诺沙星 0.03 ppm）	名古屋	ケーアイ 商事株式会社		废弃、 退货等 （全部 封存）	命令检查
12月2日	小粒落花生	6		RACHANA SEEDS INDUSTRIES	印度	黄曲霉毒素 阳性（25 ppb）	神戸二 课	長栄 商事株式会社		废弃、 退货等 （全部 封存）	命令检查
12月8日	不加热食用冷冻 食品：其他食品 （CHURROS）	11	JJ FOODS CO.,LTD.		韩国	使用基准不合格（检出吐温 60 及 80（作为吐温 80） 0.024 g/kg）	关西机 场	株式会社 漬新	原材料 的人造 黄油里 吐温类 的使用 基准错 误	废弃、 退货等 （全部 封存）	自主检查
12月8日	不加热食用冷冻 食品：其他食品 （CHOCO CHURROS）	11	JJ FOODS CO.,LTD.		韩国	使用基准不合格（检出吐温 60 及 80（作为吐温 80） 0.024 g/kg）	关西机 场	株式会社 漬新	原材料 的人造 黄油里 吐温类 的使用 基准错 误	废弃、 退货等 （全部 封存）	自主检

详情请见：<<http://www.foodmate.net/news/yujing/2011/12/196251.html>>

日本发布 2011 年度进口食品监视结果中期报告 (2011 年 4~9 月)

2011 年 12 月 7 日，日本厚生劳动省医药食品局食品安全部监视安全课发布了日本 2011 年度（2011 年 4 月~2012 年 3 月）进口食品监视指导计划下的监视结果中期报告。

报告显示，2011 年度上半年（4~9 月），日本进口食品申报的件数为 103.9214 万件（上年同期为 101.1512 万件），申报重量为 1317.5 万吨（上年同期为 1201.3 万吨）。在 103.9214 万件申报食品中，实施检查的共计 11.9075 万件（命令检查 5.2811 万件，监控检查 2.8103 万件，自主检查 3.7743 万件），占进口食品的比例为（11.5%，上年同期为 12.7%）。其中，对 619 件（上年同期为 736 件）违反食品卫生法的食品采取了原货运回或废弃等措施，占进口食品总量的 0.06%

（上年同期为 0.07%）。

报告指出，从食品的不合格情况来看，违反食品卫生法第 11 条规定的食品中微生物规格不合格、残留农药标准不合格以及添加物使用标准不合格，是接受检查食品中出现最多的问题，共有 386 件（上年同期为 394 件），占比 60.6%；其次是含有毒有害物质的食品共有 165 件（上年同期为 229 件），占比 25.9%；容器包装以及餐具规格不合格有 39 件（上年同期为 62 件），占比 6.1%；添加剂使用不当的食品有 33 件，占比 5.2%；玩具规格不合格产品有 11 件（上年同期为 9 件），占比 1.7%；以及食品卫生证明不合格的食品有 3 件，占比 0.5%。

表 1 监视检查计划实施情况（2011 年 4~9 月：速报值）

食品种类	检查项目	年度检查计划数	实施件数	违反件数
畜产食品：牛肉、猪肉、鸡肉、马肉以及其他肉类	抗菌物质	2238	1048	1
	残留农药	1879	1005	0
	成分规格	716	345	0
	放射线	29	5	0
畜产加工食品：肉类加工食品、冷冻肉类、天然奶酪、冰激凌等	抗菌物质	2152	1382	0
	残留农药	953	894	0
	添加物	1156	1098	0
	成分规格	3076	1550	8
	放射线	5	0	0

详情请见：< <http://www.foodmate.net/news/yujing/2011/12/196023.html>>



国际食品及农产品

INTERNATION
FOOD&AGRICULTURA

美媒：大量蜂蜜从中国走私至美国

据美国食品安全信息网报道，自今年九月至今，美国联邦政府部门对蜂蜜走私案件进行了调查。调查发现，大量的蜂蜜自中国走私而来。美国联邦政府部门对走私的蜂蜜进行了查扣。

据了解，美国国土安全部与美国海关联手查扣了 500 多万磅走私蜂蜜，这些蜂蜜有些是在港口附近的海关仓库被查扣，有的则是在运往蜂蜜加工点的途中被查扣。

美国佛罗里达州罗伯特·奥尼尔律师表示，3 人涉嫌参与了此次蜂蜜走私案，走私蜂蜜来自中国，数量超过 120 个大型集装箱。调查人员表示，政府人员还将对其它的走私蜂蜜进行查扣。

原文链接：

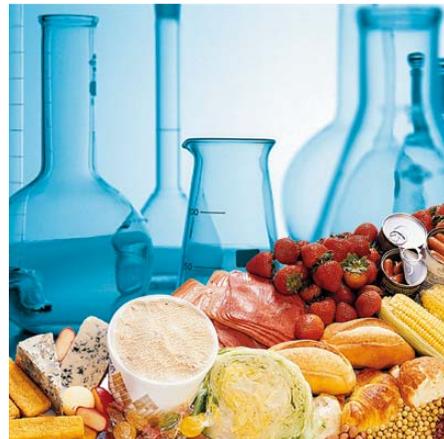
<http://www.foodsafetynews.com/2011/12/mislabeled-chinese-honey-leads-to-criminal-busts/>

欧盟调整梨、柠檬、苹果和小胡瓜附加关税的启动值

据欧盟网站消息，12 月 17 日欧盟委员会发布 (EU) No 1325/2011 法规，修订 (EU) No 543/2011 法规，对梨、柠檬、苹果和小胡瓜附加关税的启动值 (trigger levels) 进行了调整。最新法规将自 2012 年 1 月 1 日起生效。

原文链接：

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:335:0066:0067:EN:PDF>



2011 年美国主要食品安全事件汇总

2011 年初美国总统奥巴马签署了具有历史意义的《食品安全现代化法案》，随后美国食品药品监督管理局开始全面实施该项法案，法案新规的出台始终贯穿于 2011 年。在 2011 年美国农业部决定对六种“非 O157 型大肠杆菌”采取零容忍的措施，原定 2012 年 3 月份开始实施。同样在 2011 年欧洲大肠杆菌疫情蔓延至美国，造成多人死亡；除大肠杆菌疫情之外美国还爆发了近 20 年最为严重的香瓜染李斯特菌疫情。以下是笔者总结出的 2011 年美国 15 项主要的食品安全事件。

1. 美国 FDA 开始部署食品安全现代化法案

新法案强调，在食品安全问题上应以预防为主，而非事件发生后进行补救；政府要对食品生产设备加强监管；食品和药物管理局拥有强制召回权；更严格监管进口食品，食品行业对食品安全承担更多责任。

2. 美国呼吁禁止在食品和饮料容器中添加双酚 A (BPA)

美国国会议员提出了一项禁止在所有食品和饮料容器中使用双酚 A (BPA) 的法案，法案要求食品和药品管理局 (FDA) 对食品饮料包装容器进行监管，给予制造商充分的时间寻求新的替代材料。FDA 对允许制造商在食品和饮料容器使用的替代物质进行审查，并根据最新的科学数据对可能存在健康风险的物质进行限制。

3. 美国农业部提议对肉禽制品实施“检测并扣留”的检验程序

美国农业部已提议对肉禽制品实施“检测并扣留”(test-and-hold) 的检验程序，此举旨在减少市场上“不安全”食品的数量。在该提议框架下，美国农业部食品安全与检查服务局 (FSIS) 将有权在产品测试结果被公布之前对相关产品实施扣留。

4. 美国 FDA 公布两份食品安全现代化法案框架下的法规并征求公众意见

5 月 4 日 FDA 最新公布了两份食品安全现代化法案框架下的法规，其中一项法规公布了“对供应人或动物消费的食品实施行政扣留的标准”，另一项法规则要求食品进口商将出口国相关食品的被拒绝情况事先通知 FDA。

5. 苯乙烯、甲醛等 8 种化学物质上美国“致癌名单”

美国卫生部 6 月 11 日发布最新报告显示，政府正式将苯乙烯和其他七种化学物质列入可能导致人体患癌的物质名单。而苯乙烯广泛运用于塑料包装、一次性纸杯、食物容器和建筑材料中。

更多详情请见：

<http://www.foodmate.net/news/yujing/2011/12/196255.html>



法规动态

**REGULATORY
DEVELOPMENTS**

欧盟颁布果汁标准新规 禁止纯果汁中加糖

欧洲议会 14 日通过一项果汁产品标准新法规，以保障消费者健康。

新法规在欧盟 2001 年版果汁产品标准法规基础上进行了修改，细化纯果汁、果浆或果泥果汁、混合型果汁的区分，禁止在纯果汁中添加糖，要求对果浆或果泥果汁中添加的糖或甜味剂进行标示。

对于混合型果汁，新法规规定，含有 90% 苹果汁和 10% 草莓汁的果汁将一律标示为“苹果和草莓汁”，而欧盟现行果汁标准允许此类产品标示为“草莓汁”；含有 3 种以上水果成分的果汁将标示为“混合果汁”。

欧洲议会在其公报中指出，消费者尤其是糖尿病患者、家长以及节食人群，需要清楚了解纯果汁

与果浆或果泥果汁的区别，以及果汁中的糖以及甜味剂的含量。新法规为此规定：纯果汁不允许含有任何糖或甜味剂；用果浆或果泥添兑水生产的果汁允许添加糖或甜味剂，但产品说明不允许使用“未添加糖”字样，以避免混淆消费者的认识。

目前欧盟市场销售的美国和巴西产纯橙汁普遍含有 10% 的柑橘汁以保证颜色和口感。新法规因此规定，今后纯橙汁必须是百分百橙汁，含有柑橘汁的产品必须进行标示。

欧洲议会在其公报中宣布，新法规在欧盟委员会签署实行后，现有欧盟市场上的果汁产品将有 3 年的过渡期。

欧盟颁布果汁标准新规 禁止纯果汁中加糖

据欧盟网站消息，12 月 8 日欧盟委员会发布 No 1274/2011 号法规，制定了 2012-2014 年间各成员国统一的动植物源食品中农药残留限量的控制计划，以确保残留于食品中的农药低于最大残留限量，并对消费者的暴露水平进行评估。该法

规将于 2012 年 1 月 1 日生效。

原文链接：

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:325:0024:0043:EN:PDF>



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