

Intertek

Valued Quality. Delivered.

食农快讯

Fresh Agricultural Alert



ISSUE 3. Mar. 2012

Food Agriculture News

INTERTEK中国食品及农产品部

地址：上海市宜山路889号齐来工业城2号楼6层东侧
电话：021-61206060

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、摘编或以任何方式发行。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 Kiki Jiang

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

新闻快播 ▲

1. 麦当劳称甜品“改期”是个别事件
2. 食用盐碘含量新标准3月15日实施
3. 家乐福回应央视315晚会曝光：向消费者道歉
4. 食药监局：严打添加罂粟壳和抗生素等非食用物质的行为

进出口动态 ▲

1. 宁夏葡萄酒首次出口丹麦
2. 台湾进口澳新牛肉被曝含瘦肉精 澳洲牛肉广州有售

天祥一周播报 ▲

1. 济南街头豆浆杯：号称“无菌”实为脏乱小厂造
2. 含乳饮料调查：“营养快线们”并不够营养？
3. 家乐福被曝更改产品包装日期 回应称严肃处理

国际资讯

国际预警 ▲

1. 2012年3月输日食品违反日本食品卫生法情况（3月15日更新）
2. 2012年3月中国出口韩国食品违反情况（3月15日更新）
3. 2012年3月美国FDA自动扣留我国食品情况（3月16日更新）
4. 2012年3月加拿大CFIA强制检查清单内的中国水产品信息(3月16日更新)

国际食品及农产品 ▲

1. 韩国中西部一养鸡场出现禽流感
2. 美国药典委员会发布第8版《食品化学物质法典》（FCC）
3. 韩国政府拟规定餐厅公开明太鱼和青花鱼原产地

法规动态 ▲

1. 2012年餐饮服务食品安全重点工作安排(食药监办食[2012]31号)
2. 农业植物品种命名规定(农业部令2012年第2号)

展会研讨会信息 ▲

1. 第十届中国（厦门）国际食品交易博览会
2. 中国国际有机食品博览会

麦当劳称甜品“改期”是个别事件

信息来源：新京报

牛肉饼掉在地上不经任何处理接着二次销售、过期的甜品更改包装接着卖、保存期只有 30 分钟的吉士片在 4 个小时之后依然可以用。以 QSCV 标准著称于全球的麦当劳餐厅，在央视 3·15 晚会上，被爆出上面的不诚信行为。

仍然被用来制作汉堡；而过期的香芋派则被工作人员更改了保质期继续销售，掉在地上的牛肉饼也在未经任何处理的情况下被捡起来继续销售。

生板烧鸡肉的包装袋上标注的到期时间是 2 月 29 日，已过期两天的东西，麦当劳员工说法是“那更得用了”！

麦当劳制定了详细的操作规范，为何员工不履行呢？麦当劳员工称，规定是人定的，但有成本考虑，没有一家店会扔掉。

· 【调查】 央视曝光

肉制品保温箱内“超期待售”

麦当劳在员工工作手册和培训中称，食品过了保存期会产生细菌，一定要扔掉。

但昨日央视 3·15 晚会披露，记者暗访发现，麦当劳的肉制品过了保存期之后，却不会被扔掉，麦当劳的工作人员会停止保温箱警示器，并再次按亮计时器，重新开始计时，直到产品卖出为止。另外，吉士片拆了包装两个小时后，会变硬变质，但麦当劳的工作人员却将应该丢掉的吉士片



详见链接：

<http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/03/201695.html>

食用盐碘含量新标准今日实施

信息来源：中国广播网

据中国之声《央广新闻》报道，从今天开始，食用盐中的碘含量标准不再实行全国“一刀切”，各地可以根据当地人群的实际碘营养水平，在规定范围内浮动添加。

去年9月份的时候，卫生部就发布了食用盐碘含量新的食品安全国家标准，并且列出了三个盐的碘浓度，当时规定新标准将从今天起开始正式实施，今后食用盐中碘的含量不再实行全国一刀切。

碘是人体当中不可或缺的一种微量元素，而且没有办法在人体当中合成，因此前些年的时候全国很多城市的居民都会因为缺碘产生的甲亢，也就是说我们平常所说的大脖子病，在上世纪80年代的时候我

们国家开始实行食盐加碘的综合的防治措施，全国大部分城市居民碘盐使用率是持续的提高，并且逐步实现了消除碘缺乏病的阶段性的目标。

但是根据最近全国碘营养监测结果表明，目前食盐当中碘的含量偏高，尽管说碘含量的标准是处在一种可以接受的水平，但是全国大约有5个省是处于过量的水平，16个省是处于大于适宜量的水平，因此10年当中碘含量还有下调的余地，而且如果碘含量的过高的话可能会使这种甲亢的危险性极高，而且还何以使隐性甲状腺次生的免疫性疾病转变为显性的疾病。

去年卫生部在通报不同地区居民碘营养状况的时候同时也表示，在我们国家除了几个高碘点的地区，绝大多数地区居民碘营养状况还

是处在一种适宜和安全的水平，而且中科院院士陈金石在谈到这个问题的时候也说，除了高碘的地区，其他地区特别是沿海地区继续实施这种食盐加碘的策略依然十分必要。

很多人可能也会问，碘加到食盐当中我们也没有办法看出来，到底要摄入多大量才算合适，根据营养学家说，一个成人每天食用盐的含量不能超过6克，如果说你吃的口味太重或者是过咸的话，相对来说你碘的含量就过高了，而且碘元素的补充也可以从水还有其他的食物当中摄取，食用碘盐只是其中的一个方法。



家乐福回应央视315晚会曝光：向消费者道歉

信息来源：和讯网

针对央视315晚会曝光家乐福河南郑州花园店严重违规操作生鲜类产品问题，家乐福通过上海官方微博表示对消费者道歉，并将立即展开调查，并将严肃处理。

家乐福在声明称，家乐福对央视315晚会所报道的河南花园店严重违规操作生鲜类产品问题高度重视，在此向消费者表示最诚挚的歉意。公司立即展开调查，并将严肃处理。家乐福始终高度重视食品质量管理工作，我们将进一步加强培训，采取措施，切实保证相关规定认真落实，维护广大消费者的权益。感谢社会各界的关注。



食药监局：严打添加罂粟壳和抗生素等非食用物质的行为

信息来源：新华网

国家食品药品监督管理局制定的2012年餐饮服务食品安全重点工作安排要求，各地继续加强对提供自制火锅底料等餐饮服务单位的监管，严厉打击添加罂粟壳和抗生素等非食用物质的违法行为。

根据这份重点工作安排，各地要继续深化餐饮服务食品安全治理整顿，严打餐饮服务食品安全违法违规行为，

加强农村义务教育学生营养改善计划餐饮安全监管，加快建立餐饮服务单位监管信用档案，有序推进餐饮服务食品安全监督量化分级管理，全面推进餐饮服务食品安全示范工程建设，进一步推动食品安全主体责任落实，强化餐饮服务食品安全监管能力建设，广泛开展餐饮服务食品安全宣传教育。

详见链接： <http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/03/201775.html>

进出口动态

Import and export dynamics



宁夏葡萄酒首次出口丹麦

信息来源：质检总局



日前，凭借宁夏检验检疫局签发的检验品质证书，宁夏贺兰山葡萄酿酒有限公司生产的536箱、货值2.8万美元的葡萄酒顺利在丹麦通关。这是继2009年宁夏葡萄酒成功出口瑞典后，再次进入欧盟市场。

宁夏贺兰山东麓因其地理、气候、土壤等优势，被国际公认为酿酒葡萄最佳产区之一，也是我国第3个“葡萄酒原产地保护区”。目前，宁夏葡萄酒已出口到美国、加拿大、日本、欧盟等高端市场。

近年来，欧盟严把葡萄酒进口关，明确要求必须附有VI-1品质证书，才能在欧盟各国通关、提货。为此，宁夏局认真研究了欧盟对葡萄酒的相关法律法规和限量标准，严格按照要求进行品质检验，在检测结果合格的基础上及时为企业出具了品质证书。

台湾进口澳新牛肉被曝含瘦肉精 澳洲牛肉广州有售



信息来源：新快报

“瘦肉精”的话题一波未平一波又起，这次涉及到的是进口牛肉。昨天，新加坡《联合早报》报道，日前有多份进口牛肉在台湾被查出含有瘦肉精，这些牛肉产自澳大利亚和新西兰。目前，进口商已被处以罚款，有关部门正在追查瘦肉精来源。

面对抽检结果，进口商连连喊冤，他们称，自己的商品保证是正宗澳新进口。牛肉中所含的瘦肉精有可能是在本地处理的过程中被污染了。昨天，记者走访市内 Ole'、Taste 等知名超市发现，超市内除了出售国产牛肉外，还出售进口牛肉，进口牛肉来源于澳大利亚。记者询问澳洲牛肉是否会含瘦肉精时，Ole' 超市工作人员说，最近经常有顾客问到这个问题，超市都是通过正规渠道进货，牛肉在出售前要经过澳大利亚相关部门、中国相关部门以及超市相关部门的检验，检验合格后才能进行切块销售。Taste 超市工作人员还告诉记者，最后，超市会把肉类的检查结果显示在电子屏幕上，供消费者参考。记者发现，在牛肉专柜后面的墙上悬挂一个电子显示屏，关于肉类信息的一栏中显示：甲醛不变色、注水量未检出、瘦肉精未检出。

目前，进口牛肉瘦肉精来源还未确定，Ole' 超市工作人员告诉记者，不排除一些小作坊私自进口含瘦肉精牛肉进行销售的行为。

广州市工商局食品处相关负责人表示，平时对猪、牛、羊肉都会进行“瘦肉精”项目检测。目前暂时没有发现问题，接下来会密切关注事件的进一步发展，如果有异常情况，马上处理。





“济南街头豆浆杯：号称“无菌”” 实为脏乱小厂造

◇ 事件

在 济南街头，不少商贩卖豆浆的杯子是纸的或塑料的，杯身上还印着“九阳”、“原磨豆浆”、“原汁绿色”等字样，却没有QS认证标志。这种杯子是从哪里来的？生产厂家在哪？在记者采访中，不少批发商拒绝透露生产厂家。记者联系到一加工杯子的女老板，据她介绍，豆浆纸杯是在“无菌，高温消毒”的条件下生产出来的，但记者实地探访发现，女老板所说的杯子加工车间却脏乱不堪，工作人员裸手包装杯子。



◇ 分析

自2010年9月1日起，国家质检总局将食品用纸包装、容器等两大类列入“第一批目录的食品用纸包装、食品用纸容器”，实施市场准入制度。纸杯、纸袋、纸餐具、纸盒等21个品种要有QS认证。消费者在购买一次性纸杯时，一定要查看产品的生产企业是否取得了市场准入资格，在纸杯产品包装上是否标注了生产许可证编号和“QS”标志。

济南街头豆浆杯：号称“**无菌**” 实为脏乱小厂造

QB 2294-2006 纸杯				
序号	检测项目名称及单位		技术要求	报价
1	铅（以Pb计）， mg/kg		≤5.0	200RMB
2	砷（以As计）， mg/kg		≤1.0	200RMB
3	荧光性物质		≤5	100RMB
	(254 nm及365 nm)100cm ² , cm ²			
4	脱色试验(浸泡)	乙醇65%， 23度， 30min	浸泡液不 应有颜色	100RMB
		水(23度， 90 度, 30min)	浸泡液不 应有颜色	100RMB
5	大肠菌群， 个/100g		≤30	200RMB
6	致病菌	沙门氏菌， /25g	不得检出	200RMB
		志贺氏菌， /25g	不得检出	200RMB
		金黄色葡萄球菌， /0.5g	不得检出	200RMB



◇ 事件

在各大电视、平面媒体进行着疯狂营销的营养快线系列产品，因其广告语中直接喊出“营养快线，营养早餐”、“来不及吃早餐，就喝营养快线”等，直接将一瓶含乳饮料所含的营养成分直接与正常摄入的一顿早餐相挂钩。而伴随着广告营销的不断深入，这个系列的含乳饮料销量也屡创新高，稳居国内市场同类产品的领跑地位。《每日经济新闻》记者在娃哈哈公司出品的两款营养快线（“牛奶+水果”、“酸奶+果汁”）的外包装看到，产品所宣称的蛋白质含量是“每100ml1.0g，NRV%为2”，基本与同类产品无异，低于可口可乐公司出品的“果粒奶优”水果牛奶饮料。同时，在营养快线产品包装上，娃哈哈方面还进一步就营养成分及来源作出了说明——“牛奶含量大于等于30%，果汁含量大于等于5%”、“脂肪每100ml1.2g”等。

◇ 分析

长期以来，不少消费者似乎已经将牛奶、酸奶等乳制品的添加与营养成分的增长形成了直接的联系。越来越多的商家也乐于将含乳饮料打造成高营养饮料形象。

但乳业专家、原中国奶业协会理事王丁棉就曾明确指出，“某种程度上来说，含乳饮料甚至不属于乳产品，其最大的功效应该是较好的口感和提供水分。”

空军总医院营养科主任刘东莉也表示，营养快线只是一种饮料，里面的营养素虽然有营养，但肯定不全，满足不了人体需求，“（可以替代早餐）这种说法就是误导人们，营养快线肯定不能代替早餐。”

“含乳饮料调查：‘营养快线们’并不够营养？”



INTERTEK 检测相关：

卫生部已公布了我国第一个食品营养标签国家标准《预包装食品营养标签通则》（GB28050-2011），规定预包装食品应标示包括能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠等含量值的营养成分表。而该《通则》将于2013年1月1日起正式施行。

营养标签核心成分测试	报价 (RMB)	备注
能量、蛋白质、脂肪、可利用的碳水化合物、钠	600	当产品添加氢化油脂时须加测反式脂肪
营养标签制作	报价 (RMB)	备注
GB 28050-2011	500	中文、英文、中英文

“含乳饮料调查：‘营养快线们’并不够营养？”

Nutrition Tested 营养标签测试：中国

Testing Items	Test Standard	Price (RMB)
Calories 能量	GB 28050-2011	Free
Carbohydrates 可利用碳水化合物		
Total fat 脂肪	GB/T 5009.6-2003	200
Protein 蛋白质	GB 5009.5-2010	200
Sodium 钠	GB/T 5009.91-2003	200
Dietary fiber 膳食纤维	GB/T 5009.88-2008	800
Water content 水份	GB 5009.3-2010	100
Ash content 灰分	GB 5009.4-2010	100
Trans fat 反式脂肪	GB/T 22110-2008	800
Total: 1600RMB	加反式脂肪:2400RMB (配料含有反式脂肪)	



“家乐福被曝更改产品包装日期 回应称严肃处理”

◇ 事件

“3.15”晚会曝光，郑州一家乐福超市将同种三黄鸡分成白条鸡和柴鸡出售，价格差距达一倍之多，并将过期食品经过重新打散再包装，并擅自更改生鲜食品的包装日期。而家乐福在自身规定中明确约定，禁止返包产品。

15日晚，家乐福在官方微博上作出回应称，对央视315晚会所报道的河南花园店严重违规操作生鲜类产品问题高度重视，在此向消费者表示最诚挚的歉意。公司立即展开调查，并将严肃处理。家乐福始终高度重视食品质量管理工作，我们将进一步加强培训，采取措施，切实保证相关规定认真落实，维护广大消费者的权益。感谢社会各界的关注。

◇ 分析

超市食品安全操作规范（试行）商务部 2006 年

目的意义：为推动连锁超市的规范化运营，提高超市食品安全管理水平，增强消费者购物信心，提升整个行业的食品安全管理水平，特制订本规范。

适用范围：该规范适用于经营有食品项目的超市、便利店和大型综合超市等业态，逐步完善与食品操作相关的一系列过程。



超市食品安全操作规范（试行）

第三十七条 商品管理

（三）销售食品的保质期和销售期限

食品的保质期应严格遵守相关卫生和质量标准的规定，上架销售的食品必须严格控制在保质期内，做到先进先出，并为消费者预留合理的存放和使用期。

由生产者和超市预包装或分装的食品，严禁延长原有的生产日期和保质期。已上市销售的预包装食品不得拆封后重新包装或散装销售。

对于散装食品，应将不同生产日期的食品区分销售，先进先出，并明确生产日期。如将不同生产日期的食品混装销售，则必须在标签上标注最早的生产日期和最短的保质期。

定型包装食品按照制造商标注于包装上的生产日期和保质期管理。散装食品标签应明确标注包装日期，如同时标注生产日期，则生产日期必须与生产者出厂时标注的生产日期相一致。

超市自制的生鲜产品，如可以直接烹调的配菜、熟食卤味等保质期不得超过当日。

超过保质期的食品应在经营场所内就地以捣碎、染色等破坏性方式处理销毁，不得退货或者换货。

“ 家乐福被曝更改产品包装日期 回应称严肃处理 ”

超市服务项目		
1	门店食品安全审核：	大众消费品
		生鲜
2	门店卫生检测： 微生物检测	涂抹（手部、食品接触表面）
		即食、自制食品
3	标签审核：	货架产品标签审核

- 帮助超市制定适合自己的审核表
- 提供专业的门店抽样检测计划
- 对超市商品进行标签的合规审核





2012年3月输日食品违反日本食品卫生法情况 (3月15日更新)

信息来源：食品伙伴网

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
3月1日	不加热食用冷冻食品：虾类（白灼寿司虾）	11	OKEAN OS FOOD CO., LTD.		泰国	成分规格不合格（大肠菌群 阳性）	东京	ティーフーズ・ジヤパン 株式会社		废弃、退货等（全部封存）
3月1日	加热后食用冷冻食品（冻结前未加热）：木薯	6	SAMBE L PACIFIC CORPORATION		菲律宾	检出 氰化物 31 mg/kg	成田机场	有限会社 ケイビーシー		废弃、退货等（全部封存）
3月1日	盐渍物：橄榄（PLAIN BLACK OLIVES）	11	LA ESPANOLA ALIMENTARIA ALCOYANA S.A.		西班牙	使用基准不合格（检出 葡萄糖酸亚铁（作为铁） 0.17 g/kg）	横浜	有限会社 日西商事		废弃、退货等（全部封存）

详见链接：<http://www.foodmate.net/news/yujing/2012/03/201635.html>

2012年3月中国出口韩国食品违反情况 (3月15日更新)

信息来源: 食品伙伴网

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名 (英语产品名)	制造商/ 出口公司	违反内容	基准	结果
2012.3.13	京仁厅	农林畜水产品	新鲜生姜	신선생강 (FRESH GINGER)	YANTAI XINXIU INTERNATIONAL TRADING CO.,LTD	α,β,γ与δ-BHC	α,β,γ与δ-BHC总计 0.01ppm	α-BHC 0.01, β-BHC 0.03, γ-BHC 0.01, δ-BHC 0.05
2012.3.13	光州厅	农林畜水产品	速冻红辣椒	냉동홍고추 (FROZEN RED PEPPER)	QINGDAO WANZHOU FOODSTUFF CO., LTD.	感官检验, 腐烂或脏的辣椒	1%以下	7.73%
2012.3.12	京仁厅	调味干鱼脯	朴氏明太鱼	박씨명태 (PIAOSHI MINGTAI YU)	YANJI CITY ZHENXIANG FOOD PROCESS FACTORY	cyclamate	不得检出	0.2g/kg



详见链接: <http://www.foodmate.net/news/yujing/2012/03/201689.html>

2012年3月美国FDA自动扣留我国
食品情况 (3月16日更新)

信息来源: 食品伙伴网翻译中心

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	广东茂 名	Maoming Changxing Foods Co., Ltd. 茂名长 兴食品有限 公司	Tilapia罗非 鱼	产品疑似含 有结晶紫	2012年3月7日	16-124
2	海南临 高	HAINAN SIYUAN FOODS CO., LTD海 南思远食品 有限公司	Tilapia罗非 鱼	产品疑似含 有沙门氏菌	2012年3月12日	16-81
3	广东东 莞	Classic Group Co., Ltd.	Sports Energy Strips运动 能量条	产品疑似含 有酸性红B	2012年3月12日	Feb-45
3	江苏南 京	Four Season Foods Co Ltd四季工坊 有限公司	Yellow Peppers黄 椒	产品疑似含 有腐霉利、 哒螨灵和丙 溴磷	2012年3月13日	Aug-99



2012年3月加拿大CFIA强制检查清单内的
中国水产品信息(3月16日更新)

信息来源: 食品伙伴网翻译中心

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	东山新福水产加工有限公司 (3500/02112)	所有产品	净重测定	2010-8-30	2012-3-1	0	---
2	非即食	东山新福水产加工有限公司 (3500/02112)	所有产品	净重测定	2012-3-1	2012-3-1	0	---
3	非即食	连云港金水湾食品有限公司 (3200/02002)	所有产品	感官评定	2012-3-1	2012-3-1	0	---
4		大连泰富食品有限公司 (2100/02810)	水产品	水分含量	2012-3-8	2012-3-8	0	---





韩国中西部一养鸡场出现禽流感

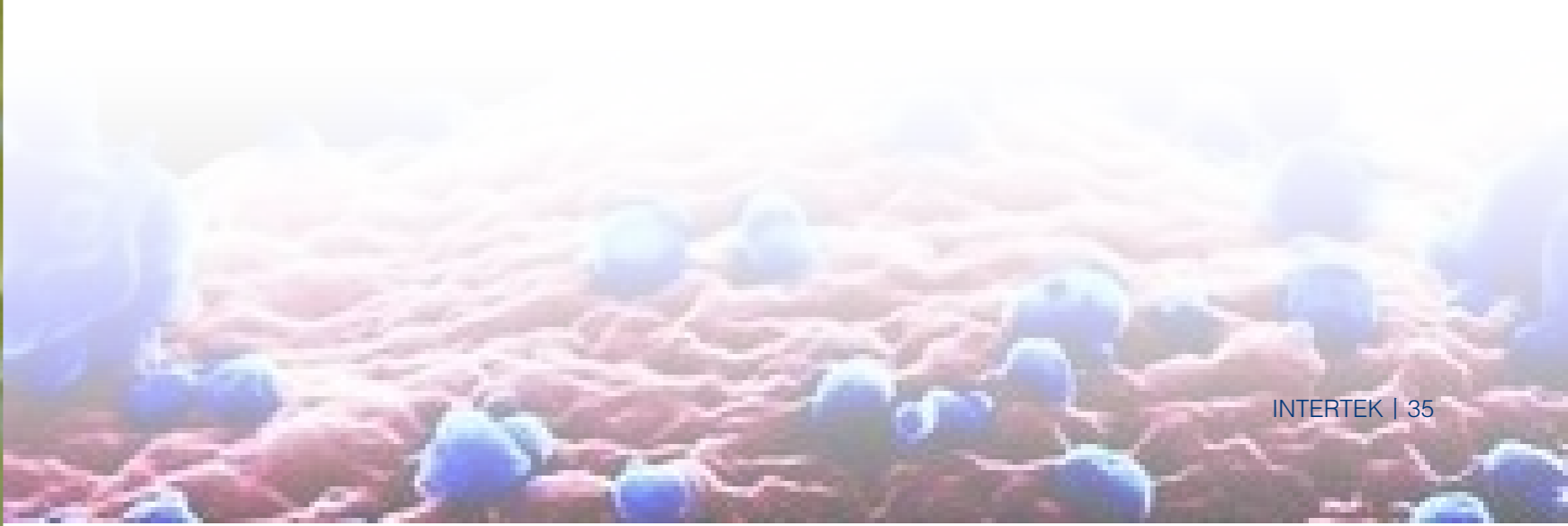


信息来源：新华网

韩国农林水产食品部 12 日说，位于该国中西部忠清南道鸡龙市的一家养鸡场日前有 45 只鸡死亡，其样本的禽流感病毒初步检测呈阳性反应。

农林水产食品部说，鸡龙市一养鸡场从本月 10 日起连续报告发现死鸡后，有关部门实施了禽流感病毒检测，其中部分死禽样本的检测结果为阳性。尽管是否属于高致病性禽流感还有待 13 日的最终检测结果予以证实，但农林水产食品部已决定在该养鸡场启动防疫程序，限制人员和车辆出入。

韩国农林水产食品部表示，三四月份是候鸟迁徙季节，禽流感传播风险较大，因此各家禽饲养场应严格遵守相关准则，坚持日常消毒，检查并限制外部人员和车辆进出。



美国药典委员会发布第8版 《食品化学物质法典》(FCC)

信息来源：食品伙伴网

3月6日，美国食品法典委员会(USP)发布最新的《食品化学物质法典》。书中涉及1100多种食品配料的确认、品质、纯度及针对性检测方法内容，同时包括诸如食品配料纯度检测指南和食品掺假情况数据库信息。

《食品化学物质法典》由美国药典委员会出版，是世界公认的确证包括色素、香精香料、营养成分、防腐剂和加工助剂等食品配料真伪性的标准概要。《食品化学物质法典》中，提供了确定每种食品配料成分真伪性及品质的针对性检测方法，以及检测过程中所使用参考物质真伪性和品质的检测方法。新版《法典》包括以下部分：

- 1100多个专题内容，包括化学分子式和结构、分子量(化学重)、功能、定义、包装储存方式、标示要求、检测程序以及其他内容；

- 14个附录内容，详细介绍了酶制剂检测分析所涉及到的150多种检测分析方法，例如涉及纯度问题的金属检测和农药检测、以及标记物真伪性测试和其他内容；

- 通用信息内容，涉及“食品化学物质良好生产规范指南”一系列题目内容，食品和药品良好生产规范(GMPs)比较对照表，FCC引用内容中涉及到联邦法规“美国法典”索引表，美国分析化学家组织(AOAC)/国际标准组织(ISO)/国际纯粹应用化学联合会(IUPAC)方法确认指南，和各种不同检测分析方法的帮助说明。

第8版FCC中首次涵盖了食品掺假情况数据库内容。通过分析整理1980年至2010年学术文章及媒体报道信息，数据库中给出1300条已发现报道的掺假物质检测分析方法。这些内容可以为行业、监管者及其他相关方处理掺假问题和应用风险管理技术提供帮助。



韩国政府拟规定餐厅 公开明太鱼和青花鱼原产地

信息来源：韩联社(韩国)

由于最近从日本产水产品中检测出大量放射性物质，有关部门在研究规定一般餐饮店公开明太鱼和青花鱼原产地的方案。另外，为了保障国民食品安全，还计划降低食品中铯含量许可标准。

农林水产食品部14日表示，将把明太鱼和青花鱼列入“餐饮店水产品原产地标识制度”适用对象范围。这是因为最近在日本产明太鱼和青花鱼中接连检测出放射性物质——铯，有关当局认为有必要减少市民在外就餐的不安。



据农林水产检疫检查本部的数据，从去年4月到本月2日，检测出铯的日本产水产品达1030吨。其中85%是今年1月5日之后的两个月间检测出来的。

而从下个月11日开始实施的“餐饮店水产品原产地标识制度”的适用对象中并不包含明太鱼和青花鱼。农林水产食品部表示，修改农水产品原产地标识的相关法律施行令到真正落实需要6个月到1年左右的时间。

为在短时间内有效消除市民的忧虑，政府研究大幅降低食品中铯含量的许可标准。政府计划从4月开始，日本产水产物中铯含量许可标准从现行的每公斤370贝克勒尔降至100贝克勒尔，而饮料中铯含量标准降至10贝克勒尔。



信息来源：国家食品药品监督管理局

2012年餐饮服务食品安全监管工作的总体思路是：全面贯彻国务院食品安全委员会第四次全体会议和全国食品药品监管工作会议精神，深入贯彻科学发展观，大力践行科学监管理念，以“完善监管体系、创新监管机制、落实监管责任、提高监管效能”为主线，大力推动监管机制和方式创新，不断强化行政监管、技术支撑和社会监督，全面落实餐饮服务食品安全责任，进一步提高餐饮服务食品安全监管水平。

一、深化餐饮服务食品安全治理整顿

(一) 继续深化食品非法添加和滥用食品添加剂专项治理

各地要继续加强对提供自制火锅底料、自制饮料和自制调味料等餐饮服务单位的监管，严厉打击添加罂粟壳、罂粟粉、苏丹红、抗生素等非食用物质的违法行为；加大对餐饮服务单位超范围、超剂量使用食品添加剂问题的治理，严格规范食品添加剂采购、贮存、使用行为；加大对餐饮服务单位落实食品添加剂备案、公示、承诺以及宣传材料张贴等要求的监督检查，对未按规定张贴、未及时备案公示、未公开承诺的，责令其限期整改，并加大监督检查频次；全面排查和严厉整治带有行业共性的“潜规则”问题，坚决防范区域性、系统性食品安全风险。国家局配合有关部门完善餐饮服务环节食品添加剂使用标准，并开展监督检查。

详见链接：<http://www.foodmate.net/law/shipin/174509.html>

Regulatory developments

法规动态



农业植物品种命名规定(农业部 2012年第2号)

信息来源：农业部

第一条为规范农业植物品种命名，加强品种名称管理，保护育种者和种子生产者、经营者、使用者的合法权益，根据《中华人民共和国种子法》、《中华人民共和国植物新品种保护条例》和《农业转基因生物安全管理条例》，制定本规定。

第二条申请农作物品种审定、农业植物新品种权和农业转基因生物安全评价的农业植物品种及其直接应用的亲本的命名，应当遵守本规定。

其他农业植物品种的命名，参照本规定执行。

第三条农业部负责全国农业植物品种名称的监督管理工作。

县级以上地方人民政府农业行政主管部门负责本行政区域内农业植物品种名称的监督管理工作。

第四条农业部建立农业植物品种名称检索系统，供品种命名、审查和查询使用。

第五条一个农业植物品种只能使用一个名称。

相同或者相近的农业植物属内的品种名称不得相同。

相近的农业植物属见附件。

第六条申请人应当书面保证所申请品种名称在农作物品种审定、农业植物新品种权和农业转基因生物安全评价中的一致性。

第七条相同或者相近植物属内的两个以上品种，以同一名称提出相关申请的，名称授予先申请的品种，后申请的应当重新命名；同日申请的，名称授予先完成培育的品种，后完成培育的应当重新命名。

第八条品种名称应当使用规范的汉字、英文字母、阿拉伯数字、罗马数字或其组合。品种名称不得超过15个字符。

详见链接： <http://www.foodmate.net/law/shipin/174495.html>





中国国际有机食品博览会

第十届中国（厦门）国际食品交易博览会

Exhibition Seminar information 展会研讨会信息

- ◇ 展会日期：2012-06-29 至 2012-07-01
- ◇ 展出地址：厦门国际会议展览中心
- ◇ 主办单位：中国食品土畜进出口商会 厦门市商务局
- ◇ 承办单位：厦门市食品行业协会 厦门市凤凰创意会展服务有限公司

- ◇ 展会日期：2012-05-24 至 2012-05-26
- ◇ 展出地址：上海市兴义路77号
- ◇ 主办单位：德国纽伦堡展览公司 中国绿色食品发展中心
- ◇ 承办单位：中绿华夏有机食品认证中心 纽伦堡会展服务（上海）有限公司

◇ 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：

文珏 020-32102200 13758206409

华 北：

蔡苍 010-51956581 15810335411

华 中：

彭兰 027-85743337 13995617449

地 址：上海市宜山路889号齐来工业城2号楼6层东侧

电 话：021-61206060