

Intertek

Valued Quality. Delivered.

食农快讯

Fresh Agricultural Alert

ISSUE 3. Apr. 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5层东侧
电话：021-61206060



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：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. 可口可乐称产品含氯系误传
2. 多家超市鲑鱼一夜蒸发 “以油充鲑” 早是行业秘密
3. 食品添加剂不再“躲猫猫” 包装须注明
4. 2011年中国食品添加剂总产量762万吨
5. 螺旋藻产业乱象：1500平方米养殖池倒入10吨化肥
6. 学者微博称“高龄奶牛靠激素产奶” 【中国奶协：“激素奶”无根据】

国际资讯

国际预警 ▲

1. 2012年4月加拿大CFIA强制检查清单内的中国水产品信息（4月16日更新）
2. 2012年4月美国FDA自动扣留我国食品情况（4月16日更新）
3. 2012年4月中国出口韩国食品违反情况（4月20日更新）

最新动态

法规动态 ▲

1. 关于征求《食品添加剂琥珀酸二钠》等13项标准（征求意见稿）意见的函
2. 质检总局关于发布《出口食品原料种植场备案管理规定》的公告

天祥一周播报 ▲

1. 网爆超市油鱼当鳕鱼卖 食用易致腹泻
2. 韩国称中国产碳烤鸡被查含有毒成分 8万吨已被紧急召回
3. 北京停售6批食品

国际食品及农产品 ▲

1. 澳大利亚学者称在中国中药中发现“有毒物质”
2. 越南加大对华农产品出口力度
3. 最新研究称快餐的含盐量在不同国家差别较大呼吁规范含盐量
4. 美国食品标签管理：细微之处见真章

展会培训会信息 ▲

1. 2012第十三届广州国际营养品、健康食品及有机产品展览会
2. 第二届海峡两岸农牧渔产业交易会
3. Intertek广州FSSC22000标准内审员培训班
4. Intertek青岛FSSC22000标准内审员培训班



可口可声称产品含氯系误传 专家称检测机制存在缺陷

信息来源：每日经济新闻

近日，山西可口可乐消毒用的含氯处理水混入9个批次价值约500万元左右的可乐产品中，目前部分产品已被当作合格产品销往市场。

4月17日下午，山西可口可乐向《每日经济新闻》记者发来声明表示，产品含氯属误传，并称出厂的所有产

品，符合国家有关质量的法律法规，是安全可靠的。但关于涉事产品具体是哪些批次、这些饮料目前有没有流入市场、检测报告有没有余氯的检测、如何保证产品安全等多个关键性问题，该公司均避而不谈。

记者采访获悉，目前，当地食品安全质量监督检验研究院已着手对这

些产品展开检测。但在行业专家董金狮看来，即便可以检测出结果，但检测合格不等于产品安全，甚至检测合格并不代表涉事批次的产品合格。他还指出检测经常暗藏猫腻。

公司避谈关键问题

17日，有媒体援引山西可口可乐一位员工报料称，由于公司管道改造，近日发现PET2线处理水中有余氯。该员工透露称，9个批次的产品大概有12万箱，价值可能高达500万元。事故被证实后，9个批次的产品被搁置封存，但这批饮料最终还是销往偏远县区和山区。

17日，记者试图联系该员工获取更多信息，未果。不过，山西可口可乐公共事务及传讯部经理高旭峰解释，报料人展示的以上内容均是公司内部邮件，但邮件是整个事件中所有邮件中的其中一封，内容是断章取义。

同日，高旭峰还告诉《每日经济新闻》记者，之所以封存，是因为要检测，只要检测合格就可以发货。据了解，山西省质监局曾出具了关于产品质量合格的报告，但报告里并无引发这次危机的关键内容——余氯检测项目。

而在《每日经济新闻》记者随后的采访中，关于涉事产品具体是哪些批次、这些饮料目前有没有流入市场、

检测报告有没有余氯的检测、如何保证产品安全等多个关键性问题，该公司均避而不谈。

取而代之的是一则并无明显说服力的声明。“声明就是回复。有什么进一步的信息会主动提供，总部方面也没有更新的信息，有的话也会发给您。”高旭峰在接受《每日经济新闻》记者采访时称。

17日14时许，山西可口可乐向《每日经济新闻》记者发来声明称，产品含氯系误传。“日前我们注意到有所谓‘公司内部信息’，经查并不符合事实。对此，我司保持依法追究的权利。”

声明还称，出厂的所有产品都经过严格的质量保障体系的检验，符合国家有关质量的法律法规，是安全可靠的。

对于员工的上述爆料行为，公司还表示，鼓励员工通过合适的渠道向公司反映其关心的问题，并确保该渠道畅通。



详见链接：

<http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/04/203954.html>

多家超市鳕鱼一夜蒸发 “以油充鳕” 早是行业秘密

信息来源：山东商报

近日，明星夫妇文章马伊琍微博称，女儿文爱马吃了超市假冒鳕鱼导致腹泻，并转发的一条超市里“油鱼冒充鳕鱼”的消息引起了不少人的讨论。昨日，记者走访省城多家大型超市难觅鳕鱼踪影。业内人士表示，因为油鱼和真正的银鳕鱼价格相差近10倍，所以打着鳕鱼招牌在市场中销售已是行业秘密。特别是在超市中，消费者忽视配料表，商家利用包装袋打擦边球的现象屡见不鲜。

利润相差近10倍

“以油充鳕”现象普遍

记者了解到，鳕鱼通常指鳕形目鱼类，有500多种。“在市场中销售的鳕鱼其实有很多种，不过大都被当成高营养的银鳕鱼来卖。”采访中，一位经营海产品多年的于先生告诉记者，银鳕鱼的价格相对较高，批发价每斤也要八九十块钱。而油鱼和银鳕鱼在外形上确有几分相似，切片之后较难分辨，不过油鱼的价格通常只有十几块钱。不法商家“以油充鳕”欺骗顾客的现象很普遍，特别是在超市中。“油鱼蜡酯高脂溶点高，到体内不易被溶解吸收，会导致不同程度腹泻，通常用于工业润滑剂。”于先生表示。

济南海鲜大市场办公室主任谢钧也表示，在一般的海鲜市场，银鳕鱼被切头去尾整只卖，而在超市中常常被切成片，散装或包装成袋卖。“在购买过程中，消费者通常只看到标签中鳕鱼两个字，并未注意配料表上标注的肉质是否是银鳕鱼，这就给一些商家提供了打擦边球的机会。

济南家乐福否认“以油充鳕”

多家超市鳕鱼瞬间蒸发

针对网络上“家乐福油鱼冒充鳕鱼”的传言，昨日济南家乐福相关负责人回应表示，在此之前济南市家乐福商品系统中销售的鳕鱼都是银鳕鱼，而并非油鱼，并且保证在售产品证照齐全。

不过昨日记者走访了省城多家超市发现，鳕鱼几乎“一夜蒸发”。在文化西路附近某大型超市，售价9.9元，300g/袋的鳕鱼片只剩下标签，冷柜中空空如也。“刚刚被收走了，可能是因为促销日期到了。”一位海鲜柜台前的男性促销员对记者表示。而在历山路另一家超市中，记者同样发现鳕鱼相关产品全部消失，而营业员的回答则是“卖光了”。昨日记者致电济南市工商部门，是否对在售鳕鱼进行抽检，没有得到明确回应。

食品添加剂不再“躲猫猫” 包装须注明

信息来源：重庆商报

即日起，食品添加剂不再“躲猫猫”了，必须在食品包装上注明通用名称。由卫生部发布的《食品安全国家标准预包装食品标签通则》2012年4月20日正式实施。市卫生监督局提醒，在购买食品时，市民不妨先看一看食品标签。

食品添加剂要用通用名

所谓预包装食品，即有包装的食品。食品标签就是食品包装上的文字、图形、符号及一切说明物，包括食品名称、配料表、净含量、生产者、生产日期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等。

“这些都可以在食品外包装上看到，”市卫生监督局食品标准处负责人说，但相当一部分食品标签存在不规范、不明确的情形，导致食品安全问题层出不穷，也影响消费者选购食品。

与旧版相比，新版标准最大的变化在于修改了食品添加剂的标示方式，要求食品若添加了食品添加剂必须标示其通用名称。这位负责人举例说，比如“邻苯二甲酸酯类物质”，估计90%的人都不知道，但一提到“塑化剂”，大家都知道。“消费者就能清楚了解是哪种添加剂、有何作用，非常通俗易懂。”

同时，包装上也不得标注具有保健作用、暗示预防、治疗疾病作用等内容，不得标示违背营养科学常识，“这主要是防止一些企业为提高销量而欺骗消费者”。

增加了致敏物质提醒

要是你对虾、坚果等物质过敏，那在购买食品前，一定要看食品标签。新《通则》中，增加了致敏物质这一项。

新《通则》参照国际食品法典标准，列出了8类致敏物质：含有麸质的谷物及其制品（如小麦、黑麦等）；甲壳纲类动物及其制品（如虾、龙虾、蟹等）；鱼类及其制品；蛋类及其制品；花生及其制品；大豆及其制品；乳及乳制品；坚果及其果仁类制品。

此外，新《通则》规定，食品包装一律不再标注保存期和最佳食（饮）用期，统一标注保质期。企业在4月20日后生产出来的食品，标签就必须按照新标准来执行，在实施日期之前生产的使用旧版标签的食品，可在保质期内继续销售。



2011年中国食品添加剂总产量762万吨

信息来源：中国经济时报

中国食品添加剂和配料协会副理事长兼秘书长薛毅近日透露，2011年中国食品添加剂全行业主要产品总产量762万吨，同比增长8.1%；销售额为767亿元，比去年增长6.4%。

公众对食品添加剂有误解？

薛毅是该协会四届七次常务理事会上透露上述信息的。此外，薛毅还指出2011年全行业的经济运行呈现先抑后扬的态势。上半年企业因标准缺失无法申领生产许可证，导致企业被迫停产，全行业出现负增长；经过协会和广大企业积极向政府有关部门反映问题，提出解决问题的建议，促使问题得到暂时解决，下半年，全行业的经营状况逐步好转并恢复到正常水平。

“上半年食品添加剂行业出现负增长的现象，下半年略有好转，所以全年的产量还是有点微涨的。另一方面，也有部分添加剂产量比较多、增幅较大，这样也就平衡了一下。”中国食品添加剂和配料协会一位工作人员对中国经济时报表示。但是关于主要品种的生产销售情况，本次会议纪要上并无显示。上述工作人员也表示，现在添加剂属于比较敏感的话题，也不便发表过多言论。

不过，早在今年1月，中添协举行了四届六次常务理事会议。会上透露了行业主要骨干企业2011年1—11月数据分析。

数据显示，去年1—11月，行业骨干企业着色剂总产量约371078吨，比2010年增长5%；销售额316818万元，比2010年增长4.7%；出口量6505.6吨，比2010年增长12.4%；出口额36037万美元。



此外，增稠、乳化、品质改良剂主要产品产量67.5万吨，同比增长12%，销售额近59亿元，同比增长9%。高倍甜味剂单品总产量约11万吨。防腐、抗氧化剂总产量26万吨，同比增加幅度约6%。食用香精香料总产量13.1万吨，同比增长9%左右。其中，食用香精产量与2010年相比略有增长，食用香料增长约13%。营养强化剂中的维生素类产品产销平稳发展，合成维生素E产销量稳定增长，同比增幅超过10%。

值得一提的是，中添协认为，去年媒体不断披露的“食品安全事件”，让食品添加剂背上“黑锅”，非良性的社会大环境影响行业健康发展。

中添协指出，2011年政府和社会公众继续对食品安全投入较多关注，媒体也陆续披露一些“食品安全事件”。尽管和以往一样，这些事件与食品添加剂无直接关联，但是却加深了公众对食品添加剂的误解。

尤其是2011年5月台湾暴露出的“塑化剂”事件，对食品添加剂行业，特别是食用香精香料类产品的生产和销售产生不小的冲击。这些事件的发生和扩散，一方面使得社会和公众对食品中添加的物质产生疑问，增加对食品添加剂的误解，影响到食品添加剂甚至食品产品的正常销售。

另一方面，政府部门对食品添加剂生产和使用的严格管理有矫枉过正的态势，造成城门失火、殃及池鱼的后果。政府有关部门有针对性地加强食品添加剂产品的监管，不仅是强化产品从原料到使用的各个环节的监督管理，而且加大对食品添加剂产品抽检的频次和数量，延长了产品从生产到使用的时间间隔，加大了产品的生产经营成本，影响到企业生产经营的环境，影响到行业的发展步伐。

消费量或高于总产量

“去年全年食品添加剂的实际消费量应该比总产量762万吨要高。”北京工商大学食品学院教授，北京市食品安全专家委员会委员、中国食品科学技术学会高级会员、食品添加剂分会常务理事曹雁平分析称，因为一方面中添协只统计了行业骨干企业的产量，一些小的企业并未统计进去；另一方面，中国食品添加剂工业实际上是支撑不了中国食品工业的发展。中国食品工业总产值的年均增速是23%，食品添加剂工业总产值的年均增速只有11%，因此中国会进口食品添加剂。

曹雁平还指出，加工助剂、果蔬保鲜剂、酶制剂、胶姆糖基础剂等食品添加剂是不会吃到肚子里去的。

螺旋藻产业乱象：1500平方米养殖池倒几10吨化肥

信息来源：每日经济新闻

日前，新华社一篇《审批合格的螺旋藻为何“铅超标”？》的文章将绿A、汤臣倍健等螺旋藻产品经营企业推上了风口浪尖，最后关于国家药监局对这些企业产品的标准之争目前又没有了下文。

作为原料的螺旋藻是怎么生产出来的？螺旋藻的生长环境如何？4月10日~12日，《每日经济新闻》记者深入螺旋藻原料主产区之一的江西赣州调查，不仅发现当地螺旋藻养殖环境不规范，产品含重铅超标现象成为公开的秘密，同时，由于养殖螺旋藻能带来高额利润，大量投资进入，导致价格混战，忽视了产品质量，很难说这与“含铅门”没有关系。

目前，“螺旋藻含铅超标”事件带来的巨大冲击之下，当地螺旋藻行业的前景堪虞。

4月10日~12日，《每日经济新闻》记者深入螺旋藻原料主产区之一的江西赣州，调查发现，赣州一些养殖基地利用化肥培育螺旋藻，这些都市人用来养生的螺旋藻，当地一些养殖户自己从不食用，而是用来喂猪。

1500平方米养殖池倒10吨化肥

在一片空旷的农田上，修建着上百个高约半米的水池，水池面积多为1000~1500平方米。大部分水池都是空的，水池中装着一台搅拌机，轮子和轴锈迹斑斑；几名妇女正在清扫水池里的淤泥。小石子路上，一辆三轮车颠簸着往水池旁运送化肥。

4月11日上午，《每日经济新闻》记者在瑞金市黄柏乡杰子脑果园山的螺旋藻养殖基地看到了上述情形。这是瑞金市面积最大的螺旋藻养殖基地。

附近村民介绍，原来路边有标牌注明了公司名称，叫“安泽螺旋藻公司”（以下简称安泽公司），后来因为修路，标牌拆除了。

小卢是安泽公司的一名技术员工，记者看见他时，他正坐在水池旁，看着对面的妇女清扫水池，不时用手在鼻子面前扇风。

小卢告诉记者，养殖了螺旋藻的水池，池底会有大量沉淀物，味道非常难闻，“对面的水池在清扫，池底的淤泥被翻动了，就有一股恶臭被风吹过来了，刺鼻。”



记者看到，除了淤泥外，有些水池的池底还有一层厚厚的铁锈。“这些铁锈以及搅拌机上的铁锈并不会导致螺旋藻含铅、镉等重金属超标。”小卢说，螺旋藻含重金属超标，最主要受两种情况影响，一个是养殖使用的水质，一个是化肥使用的情况。

据小卢介绍，一个1500平方米的水池，在养殖过程中，一年中施入的化肥平均超过10吨，包括尿素、碳酸氢钠等，这些化肥，均含有大量重金属，“螺旋藻对水中重金属的吸附能力比较强，因此水质和化肥中所含的重金属才是导致螺旋藻超标的重要原因。”

马路另一侧，民工涂师傅正在给养殖基地修建蓄水池。涂师傅告诉《每日经济新闻》记者，这个近十米深的大水池，是用来装收捞了螺旋藻后的废水，再打回养殖池中，这些水往往要使用三四个月，才会换掉。

“现在这里正在改造，准备建溶解池，化肥全部放进溶解池中，化肥水流进各个养殖水池，沉淀物则留在溶解池中。”小卢告诉记者，改造后，相比之前直接施肥在养殖水池中，能大大降低水中的重金属含量，“目前绝大部分螺旋藻养殖基地不具备这种条件”

小卢介绍，安泽公司螺旋藻养殖水面面积有20多万平方米，每年产螺旋藻粉400吨左右。

详见链接：<http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/04/203955.html>

学者微博称“高龄奶牛靠激素产奶” 奶协否认



信息来源：广州日报

抗生素激素

前日，中国政法大学法学院副院长何兵微博爆料称，国内许多高龄奶牛，靠激素才能产奶。养殖户为治愈奶牛因超标挤奶引发的乳房发炎，而让奶牛注射大剂量抗生素……因此只有少数品牌的鲜奶能喝。对此，有网友担心国产鲜奶是否真的不能喝？为此，本报记者昨日采访了一些专业人士。

专家称激素

暂非必检项

早前，曾有消费者报称怀疑某品牌奶粉致婴儿性早熟。当时本报记者曾采访过中山大学毒理学教授、省疾病预防控制中心副主任、省食品安全专家委员会专家杨杏芬，杨杏芬表示，从个案看，激素之类的内分泌干扰物在生活环境中就存在不少，到底是来自食物还是环境需要再分析。杨杏芬建议市民如果怀疑孩子早熟，应尽早到儿科问诊，并对高度怀疑的食物如水、饮料、奶粉等暂停使用或更换其他品牌，再进一步治疗。而资深乳业专家王丁棉当时表示，奶制品中的激素暂时还不是必检项目。（记者刘俊）

何兵：爆料为了提醒网友注意饮食健康

前日，中国政法大学法学院副院长何兵微博爆料称：“一次聚会，某同学告诉我们，国产鲜奶除少数品牌外，不能喝。许多高龄奶牛，靠激素才能产奶。而且有奶牛反复超标挤奶，乳房发炎，服大剂量抗生素。女婴早熟就是这原因。”截至发稿时，该条微博被转发近 50000 次，评论 9000 余条。

何兵在接受本报记者采访时表示，自己听到同学的话时，第一反应是“不喝国产牛奶”。他表示，自己在微博上爆料就是希望政府部门加强监管；同时，也是提醒广大网友注重饮食健康。他指出，中国人口生育比率下降，不孕症增多，饮食不健康就是原因之一。

而对于网友的热烈反应，他解释说，一方面是由于大家关注健康，对此消息感到震惊；另一方面是对食品安全的不安，对此类事件表示气愤。同时，他还透露，自己爆料后，尚未受到压力，并表示，将继续为食品安全呼吁、呐喊下去。

奶业人士：奶牛使用抗生素期间所产的奶全倒掉

国内某知名品牌鲜奶生产商负责人告诉记者，没有听说高龄奶牛靠激素产奶的情况。而对于奶牛过度超标挤奶，他也予以否认，“现在都是自动挤奶，经过科学合理设置，奶牛快没奶时，就会自动脱杯，防止过度挤奶。”

他还透露，奶牛乳房发炎的情况并不常见，而在奶牛生病时注射抗生素，是国家允许的，同时，还有兽医对奶牛的病情进行控制和预防。他还强调，在奶牛服药期间，奶牛进入休药期，不能进行挤奶，也不能用于加工生产。

而当记者向中国奶业协会了解情况时，该协会工作人员表示，2008 年以前确实存在高龄奶牛产奶的情况，但之后加大了劣质奶牛的淘汰力度，目前基本不存在这种情况，“高龄奶牛产奶少、质量差，没有经济效益”。

此外，他还透露，为治愈奶牛发炎的确会使用一些抗生素，但在奶牛服药期间和停药一定时间内，奶牛产的奶都被倒掉。他还指出，女婴早熟与此并无直接关系。（记者李华、杜安娜）

详见链接： <http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/04/204046.html>



◇ 事件

有网友在微博上称，其从北京家乐福超市买到“赝品”鳕鱼，实际是在欧洲被禁止销售的油鱼，引发各地网友关注。知名演员马伊琍也在微博怒斥，女儿疑因误食假冒鳕鱼而腹泻拉油。据了解，国外油鱼多作工业用途，食用会导致不同程度腹泻。目前我国对于油鱼食用和工业用途没有相关规定。

“网爆超市油鱼当鳕鱼卖” 食用易致腹泻

◇ 背景资料

油鱼：棘鳞蛇鲭和异鳞蛇鲭的通称，分布于热带和温带海域，属低价鱼类，主要用于提炼工业用润滑剂——它含有一种名为蛇鲭毒素的天然蜡酯。蜡酯在人体内难以消化，食用后容易导致胃痉挛，油脂囤积在直肠，导致排油性腹泻。一些西方国家已把它列为禁止食用或限量食用的鱼种。

◇ Intertek检测能力

检测项目	检测方法	检测周期	检测费用
鱼种鉴定	Lab-method	5 Working days	3000RMB

“ 韩国称中国产碳烤鸡被查含有毒成分 8万吨已被紧急召回 ”

◇ 事件

据韩国《中央日报》4月19日报道，韩国农林水产检疫检查本部4月18日表示，今年3月份从中国进口的39吨碳烤鸡肉包装产品被查出含有对人体有害的“硝基呋喃（Nitrofurans）”，韩方已要求紧急召回流入市场的8万吨产品。



◇ 危害

硝基呋喃会引发人体食欲不振、呕吐等症状，多用于治疗家畜的细菌性肠炎和催长剂，在韩国国内是被禁物品。

◇ 标准规定

农业部235号公告中规定AMOZ、SEM、AHD和AOZ为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。

◇ INTERTEK 检测能力：

检测项目	检测方法	检测周期	检测费用
呋喃它酮代谢物（AMOZ）（5-吗啉甲基-3-氨基-2-噁唑烷基酮）	GB/T 20752-2006 SN/T 1627:2005 农业部781号公告-4-2006	5 Working days	1600RMB (单项600RMB)
呋喃西林代谢物（SEM）（氨基脲）			
呋喃妥因代谢物（AHD）（1-氨基-2-内酰脲）			
呋喃唑酮代谢物（AOZ）（3-氨基-2-噁唑烷基酮）			

“北京停售6批食品”

◇ 事件

北京市工商局在对北京市流通领域食品抽检中发现不合格样本4个，包括标称北京味客隆工贸有限公司生产的“味客隆”炖肉香料，检出了不得检出的二氧化硫；标称福建龙岩市龙汉食品有限公司生产的3批无商标的散装薯片、薯条，也发现二氧化硫超标。

北京市质监局在对北京市食品生产企业监督检查中发现两种不合格食品，分别是北京奇隆翔茶叶有限责任公司“大翔”绿茶（茶包），稀土超标两倍多；北京宝得瑞食品有限公司的红茶粉，检出了不得检出的苋菜红。

◇ 标准规定

《GB 2760-2011 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》调味料及膨化食品中二氧化硫均不得检出；茶粉中苋菜红不得检出。

《GB 2762-2005 食品中污染物限量》茶叶中稀土总量 $\leq 2.0\text{mg/kg}$ 。

◇ INTERTEK 检测能力：

检测项目	检测方法	检测周期	检测费用
二氧化硫	GB/T 5009.34-2003	5 Working days	300RMB
苋菜红	GB/T 5009.35-2003	5 Working days	400RMB
稀土	GB/T 5009.94-2003	8 Working days	200RMB





2012年4月加拿大CFIA强制检查清单内的中国水产品信息 (4月16日更新)

信息来源: 食品伙伴网



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	福建省梅花水产加工厂 (3500/02042)	所有产品	感官评定	2011-11-30	2012-4-5	1	---
2	罐装	荣成汇英食品有限公司 (3700/01190)	所有产品	包装完整性	2012-4-10	2012-4-10	0	鱼类-圆罐头

2012年4月美国FDA自动扣留我国
食品情况 (4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	广东高要	ZHENYE AQUATI C (HUILON G) LTD. 振业水产 冷冻有限 公司	Tilapia罗 非鱼	产品疑似 含有恩诺 沙星	2012年4月12日	16-124
2	北京	Beijing Suntech Technolo gy Co Ltd 北京 圣科宏业 科技有限 公司	Whole Dried Peppers 胡椒干	产品疑似 含有多菌 灵	2012年4月5日	Aug-99
3	广东江门	JIANGM EN CITY HONGSI NG FOOD CO.,LTD.	Preserve d Beans With Ginger含 姜腌豆	产品疑似 含有二苯 胺	2012年4月5日	Aug-99

详见链接: <http://www.foodmate.net/news/yujing/2012/04/203868.html>



2012年4月中国出口韩国食品违反情况 (4月20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
2012.4.16	釜山厅	农林畜水产品	速冻韭菜	냉동부추 (FROZEN LEEK)	QINGDAO WINNER FOODS CO.,LTD.	Chlorpyrifos	不得检出	0.379ppm
2012.4.13	京仁厅	农林畜水产品	川穹	천궁 (CNIDIUM OFFICINALE MAKINO)	ANHUI BENCAO CHINESE MEDICINE HERB PIECES CO.,LTD	1. 镉 2. 二氧化硫	0.3mg/kg以下 30mg/kg以下	0.7mg/kg 462mg/kg
2012.4.13	京仁厅	农林畜水产品	干蕨菜	건고사리 (DRIED BRACKEN)	DALIAN YVESHINE IMP.AND EXP. CO.,LTD	镉	0.05mg/kg	0.14mg/kg

详见链接: <http://www.foodmate.net/news/yujing/2012/04/204268.html>





澳大利亚研究人员近日发表报告，宣称在中国传统药材中发现“有毒物质”，其中包括有毒植物、过敏素和濒危动物的器官。“美国之音”13日引述报告内容称，虽然中国传统医药有着悠久历史和文化，但消费者应该警惕其对身体带来的危害。

澳大利亚学者称在中国中药中发现“有毒物质”

信息来源：环球时报



身上截获一批中草药制成的冲剂、药丸和药片。通过对这些样品进行分析，澳大利亚默多克大学的研究人员一共找到68种不同的植物成分。《新西兰先驱报》引述默多克大学教授迈克·本斯的话说，中国人在制作药物时对这些植物进行了非常复杂的混合。其中一些中药含有麻黄和细辛，而细辛是带有剧毒的植物，过量使用会引发很强的副作用，“但这些中药的包装和说明书上没有注明药物的毒性有多大”。

据澳大利亚《太阳先驱报》13日报道，澳大利亚海关近期从旅客

本斯表示，人们此前很少深究中药里到底包含什么成分，现在利用最新的基因排序技术来分离药物成分，就很容易清楚了。



不过，澳大利亚中药行业联合会会长马安阳表示，中医药是非常了不起的学科，但任何一门科学都有它的局限性，包括西医在内。中医也是一样，也有它的长处和短处，“扼杀其他传统医学，对患者不公平”。

越南加大对华农产品出口力度

信息来源：国家食品安全信息中心

越南工贸部、农业与农村发展部正在制定“大力促进对中国出口农产品计划”，将天然橡胶、木薯及木薯制品、水产品、木制品、胡椒和热带水果等列为对华出口重点商品，及时向出口企业提供中国市场需求信息，介绍中方关于商品包装和商标使用的相关规定，协调中方解决农产品通关难问题等。

报道称，2011年越南对华出口农产品49亿美元，占越农产品出口额的五分之一。中国是越南最大的农产品出口市场。目前，越南对华出口农产品面临以下问题，一是越方农产品主要通过中方指定的边贸口岸出口，高峰期常发生商品在口岸大量积压的现象，给越方造成较大损失；二是对华出口的大部分农产品为原材料或粗加工产品，附加值低；三是中方商人深入产区收购农产品，越方出口企业无法预知中方需求，常常陷于被动。



最新研究称快餐的含盐量在**不同国家**差别较大 呼吁规范含盐量

信息来源：食品伙伴网翻译中心

据外媒报道，一份日前公布的呼吁限制钠摄取量的研究报告显示，6大国际知名快餐店提供的各种快餐的含盐量在不同的国家有极大的差异。

本次研究发表于《加拿大医学会期刊》，研究人员康贝尔（Norman Campbell）表示，从各大跨国快餐供应公司供应的餐点，我们发现含盐量差异很大。

来自澳大利亚、英国、加拿大、法国、纽西兰和美国的研究人员，检查了汉堡王（Burger King）、达美乐（Domino's）、肯德基（KFC）、麦当劳（McDonald's）、必胜客（Pizza Hut）和潜艇堡（Subway）出售的2124项快餐的含盐量。本次检查的产品包括最受欢迎的汉堡、鸡块、披萨、沙拉、三明治和薯条。

研究人员还发现，美国和加拿大的快餐，其钠含量比英国和法国高出许多。加拿大麦当劳的麦克鸡块，每份的钠含量是英国的2.5倍。

据悉，摄取过多的盐可导致高血压，并且还会对健康产生其他的不利影响，另有研究指出，减少盐摄取量可大幅降低死亡率。

美国食品标签管理：**细微**之处见真章

信息来源：法制日报

食品标签作为一种重要的食品安全健康标识，已经在许多国家形成一种重要的认证标识制度，在方便食品安全的监管落实与责任追究的同时，广大消费者也能依据食品标签上的信息，挑选与购买符合安全及健康标准的农产品及食品。

编者按：

扑朔迷离的“老酸奶风波”最近

成为热门话题。全球食品安全事故的频繁发生，使食品的安全性成为消费者极为关注的内容。对于消费者而言，在购买食品时食品标签是甄别食品的一个重要参考依据。自本期开始，本版将刊发本报驻外记者站的系列报道，看看美国、日本、韩国等国的食品标签管理制度有哪些可借鉴之处，国外又是如何从食品标签的法律法规入手，为食品安全保驾护航的。

食品安全一直是美国民众关心的热门话题，食品标签则是人们了解食品成分及安全程度最基本的依据。美国近年来不断完善对食品标签管理的法律要求，希望能从细微之处的努力，给人们创造良好的食品安全环境。

食品标签 海外调查
法制网驻华盛顿记者邹强

标签内容“**细致入微**”

薯片是很多美国人喜好的一种日常食品。虽然成分简单、加工程序也不复杂，但这种小食品包装上的标签内容却“细致”得让人眼花缭乱。记者在“好市多”超市随手拿起一包薯片，发现标签上关于食品成分的描述，远不像薯片那么简单。

原粒玉米、植物油和麦芽糊精是标签列明的主要成分，植物油部分又包含有葵花籽油、菜

籽油、玉米油或大豆油。随后是含量不足2%的其他成分，记者粗略一数，竟然有30种之多。这些少量成分主要包括面粉、盐、切达奶酪、乳清和味精等。对切达奶酪这一相对“复杂”的成分，又作出了附属的成分解释，表明这种奶酪包含有牛奶、盐、酵母等。人工色素是食品常用的成分，薯片包装上的标签对此也有详细注解，表明含有黄色素6、黄色素5和红色素40。

标签指南“**人性化**”

美国对食品安全问题十分重视，出台了一系列的法律法规，其中最主要的是《联邦食品、药物和化妆品法》。在此基础上，美国又推出了修订性法规，包括《营养标签与教育法》、《婴幼儿食品配方法》和《膳食补充剂健康和教育法》等。但要说到对食品标签的

规定，就不得不提到《食品标签指南》（以下简称《指南》）。《指南》由美国健康及人类服务部、食品和药物管理局及食品安全与应用营养中心于1994年9月共同推出，后在2008年4月和2009年10月经过两度修订完善。

《食品标签指南》既是制作食品标签的行业指导和设计手册，也是美国对食品标签在法律规定方面的指导性文件。与众多法律法规不同的是，《指南》采用“问答”的方式，对食品标签问题进行深入浅出的解释，既便于食品行业参照执行有关规定，也有利于普通民众全面了解食品标签的法律规定。



详见链接：<http://www.foodmate.net/news/guoji/2012/04/204031.html>



质检总局关于发布《出口食品原料种植场备案管理规定》的公告（2012年第56号公告）

信息来源：质检总局

关于发布《出口食品原料种植场备案管理规定》的公告

按照《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等法律法规的有关规定，为进一步做好出口食品原料种植场备案工作，国家质检总局制定了《出口食品原料种植场备案管理规定》，现予发布实施。

特此公告。

二〇一二年四月五日



关于征求《食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠》等13项标准（征求意见稿）意见的函

信息来源：中国食品添加剂和配料协会

附件：

<http://www.foodmate.net/news/quanwei/2012/04/203853.html>

各有关单位、各位专家：

按照食品安全标准的制标程序，由中国食品添加剂和配料协会和中国食品发酵工业研究院承担的2011年食品安全国家标准制订计划项目--食品添加剂琥珀酸二钠等13项标准开始在行业内征求意见。

第一批征求意见的标准有4项，包括：琥珀酸二钠、脱乙酰甲壳素（壳聚糖）、柠檬酸亚锡二钠、维生素E（dl-α-生育酚）。请各有关单位和专家按照“关于征求《食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠》等13项标准（征求意见稿）意见的函”的要求，在认真研究的基础上，提出修改意见及建议并填写“标准征求意见反馈表”，并于2012年5月20日前将对标准的意见及建议以电子邮件发至中国食品发酵工业研究院（foodstan@sohu.com），标准起草工作组将根据所收集的合理建议对标准进行修改。

联系方式：中国食品发酵工业研究院（全国食品发酵标准化中心）

地址：北京市朝阳区霄云路32号

邮编：100027

电子信箱：foodstan@sohu.com

电话/传真：010-64645335

联系人：柴秋儿 李惠宜



展会信息

2012第十三届广州国际营养品、健康食品及有机产品展览会

- ◇ 展会日期：2012-09-12 至 2012-09-14
- ◇ 展出地址：广州市流花路119号
- ◇ 主办单位：中国绿色食品协会
市场流通专业委员会
中国农业产业经济发展协会
中国农学会农产品贮藏加工分会
中国营养产业国际交流协会
广东省保健食品行业协会
广州进口食品质量管理协会
- ◇ 承办单位：广州市艺帆展览服务有限公司

第二届海峡两岸农牧渔产业交易会

- ◇ 展会日期：2012-07-31 至 2012-08-01
- ◇ 展出地址：苏州国际博览中心3A馆
- ◇ 主办单位：苏州市人民政府
- ◇ 承办单位：苏州市农业委员会 财团法人台湾农渔会超市中心

Intertek培训会信息

Intertek广州FSSC22000

标准内审员培训班

- ◇ 培训日期：2012年5月14日-2012年5月15日
- ◇ 培训地址：广州市经济技术开发区科学城彩频路7号E栋四楼Intertek集团会议室
- ◇ 主办单位：天祥集团

我要报名：<http://www.intertek.com.cn/service/training/newsparkle.aspx?kc=2363>

Intertek青岛FSSC22000

标准内审员培训班

- ◇ 培训日期：2012年5月21日-2012年5月22日
- ◇ 培训地址：青岛市株洲路143号（石老人创业园），株洲路与枣山东路交界处
- ◇ 主办单位：天祥集团

我要报名：<http://www.intertek.com.cn/service/training/newsparkle.aspx?kc=2364>



全国业务联系

◇ 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