

Intertek

Valued Quality. Delivered.

食农快讯

Fresh Agricultural Alert



ISSUE2. July. 2012

Food Agriculture News

INTERTEK中国食品部

天祥一周播报： 解读最新食品安全事件

卫生部：三聚氰胺
国标宽松系误读

鸡精国家标准即将
出台 不含鸡肉不能
叫鸡精

核辐射阴影“笼罩”日本渔业

墨西哥爆发禽流感
疫情 启动动物卫生
紧急措施

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

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/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

国内资讯

新闻快播 ▲

- 1.卫生部：三聚氰胺国标宽松系误读
- 2.中国拟2015年实现饮用水卫生标准106项指标全覆盖
- 3.鸡精国家标准即将出台 不含鸡肉不能叫鸡精
- 4.食物落地后在5秒内捡起可继续食用？不靠谱
- 5.解读《国务院关于加强食品安全工作的决定》
- 6.湖南质监：七款茶叶被检出稀土超标

国际资讯

国际预警 ▲

- 1.2012年6月美国FDA自动扣留我国食品情况（6月汇总）
- 2.2012年6月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（6月汇总）
- 3.2012年7月输日食品违反日本食品卫生法情况（7月6日更新）
- 4.2012年7月中国出口韩国食品违反情况（7月6日更新）

最新动态

法规动态 ▲

- 1.2012年7月17日起实施的食品类国家标准汇总
- 2.质检总局公布出口食品违规企业名单（2012年7月5日更新）

天祥一周播报 ▲

- 1.联合国机构定牛奶三聚氰胺含量新标准
- 2.甲醛事件
 - 1).吉林破获制售伪劣啤酒案 酒内加入盐酸及甲醛
 - 2).北京下架4种不合格食品 烤鱼片鱿鱼丝又曝“甲醛门”
- 3.俄罗斯从美、加两国进口的肉类产品检出四环素类抗生素

国际食品及农产品 ▲

- 1.墨西哥爆发禽流感疫情 启动动物卫生紧急措施
- 2.核辐射阴影“笼罩”日本渔业
- 3.泰国大米出口何以世界第一
- 4.美国旱情持续玉米价格上涨 恐致全球恐慌

展会培训会信息 ▲

- 1.2012第九届（北京）国际有机食品和绿色食品博览会
- 2.第十七届中国国际食品添加剂和配料展览会 (FIC 2013)
- 3.Intertek食品企业虫害防控培训班
- 4.Intertek IFS国际食品标准内审员培训



卫生部：三聚氰胺国标宽松系误读

信息来源：京华时报

联合国机构牛奶三聚氰胺含量新标引热议

卫生部：三聚氰胺国标宽松系误读

根据世界卫生组织 4 日提供的消息，联合国负责制定食品安全标准的国际食品法典委员会为牛奶中三聚氰胺含量设定了新标准，今后每公斤液态婴儿牛奶中三聚氰胺含量不得超过 0.15 毫克。有评论指出我国的三聚氰胺标准比联合国标准松，引发社会热

议。卫生部有关方面负责人表示，标准“宽松”系媒体误读。

■争议

国标被指“宽松”引争论

根据国际食品法典委员会为牛奶中三聚氰胺含量设定的新标准，今后每公斤液态婴儿牛奶中三聚氰胺含量不得超过 0.15 毫克。该委员会说，新标准将有助于各国政府更好地保护消费者权益和健康。

国际食品法典委员会曾在两年前

规定，每公斤用于制造婴儿配方奶粉的牛奶中三聚氰胺含量最多不得超过 1 毫克，其他食品中，三聚氰胺含量不得超过每公斤 2.5 毫克。

国际食品法典委员会系联合国粮农组织和世界卫生组织 1963 年联合设立的机构，专门负责协调政府间的食品标准，建立有关食品的国际标准体系。

而根据中国卫生部、农业部等五部门在三聚氰胺事件后出台的规定，婴儿配方食品中三聚氰胺的限量值为 1mg/kg，其他食品中三聚氰胺的限量值为 2.5mg/kg，高于上述限量的食品一律不得销售。

一边是国标“2.5mg”、“1mg”，另一边是联合国机构的“0.15mg”，差距引发了热议。有评论称，这凸显的正是国内乳粉和洋奶粉的质量差距。标准上尚且有这么大的差异，实际差距不容想象。

也有人将近年来洋奶粉肆无忌惮地涨价、国产奶粉风光不再与标准相联系，称标准的漏洞是消费者心中的痛。食品安全事件因为检测标准上的漏洞，而让消费者吃哑巴亏，并呼吁有关部门能真正重视国内的乳品市场，不要让三聚氰胺的悲剧再次重演，也不要让洋奶粉牵着鼻子走。

■官方回应

两个标准折算后一致

对于媒体“国标比国际标准宽松”的说法，乳业专家王丁棉指出，食品比较必须注意单位，而且同物质才能比较。因为我国的规定“婴儿配方食品中三聚氰胺的限量值为 1mg/kg，其他食品中三聚氰胺的限量值为 2.5mg/kg”。这里面数值指向的是“食品”。而本次国际食品法典委员会的新标准“每公斤液态婴儿牛奶中三聚氰胺含量不得超过 0.15 毫克”数值指向的是“液态牛奶”。因此不能从字面数字进行简单的计算，得出所谓“宽松倍数”。

对此，记者采访了卫生部食品安全标准部门有关负责人，他明确指出：我国此前的规定中，“食品”专门指“粉状”，即奶粉。奶粉和牛奶一个是固态，一个是液态，之间的转换有一个 1:8 的浓缩、稀释关系。液态的 0.15 毫克，浓缩之后，乘以 8 等于 1.2 毫克，国际上一般标准数值的确定四舍五入，因此是 1 毫克。“我们现在的标准：婴儿配方食品中三聚氰胺的限量值为 1mg/kg 跟本次联合国国际食品法典委员会关于液态奶中三聚氰胺的规定，折算以后是一样的。”这位负责人表示，标准高低系媒体误读。同时他介绍，国际食品法典委员会的相关标准是推荐性的，不具强制性。

鸡精国家标准即将出台 不含鸡肉不能叫鸡精

信息来源：中国质量报



即将出台的鸡精国家标准提高企业生产加工门槛
不含鸡肉不能叫鸡精

虽然鸡精伴随国人已 20 多年,但目前仅有 2003 年颁布的鸡精行业标准《SB/T 10371-2003 鸡精调味料》,由于行业标准中理化指标属于推荐性指标,并无法律约束力,一些中小型鸡精生产企业并未严格执行该标准。据悉,经过鸡精国家标准起草小组反复论证,并向国外同行征求意见,鸡精国家标准审定稿已经通过,有望今年年底颁布。这将推动鸡精行业提高整体技术研发能力和竞争力。

在鸡精行业标准中,鸡精的定义是“以谷氨酸钠、食用盐、鸡肉/鸡骨的粉末或其浓缩抽提物、呈味核苷酸二钠及其他辅料为原料加工而成”。显然,没有鸡肉成分,根本不能称之为鸡精。即将出台的鸡精国家标准,除对鸡肉含量作出特别要求外,也对鲜度作出了指标要求,这是对鸡精企业总体实力的一次考验。

鸡精国家标准出台后,由于其强制性,一些打擦边球的中小企业必将严格执行相应理化指标。鸡精调味料行业标准与国家标准的主要起草人之一、复合调味料专业委员会主任委员、上海太太乐食品有限公司总经理荣耀中指出,鸡精首先必须有鸡,而是否够鲜也是判断鸡精好坏的重要因素之一。市面上不少大品牌的鸡精都在包装袋上了标注了鲜美指数。鲜美指数越高,代表鲜度越高,例如:鲜美指数 2.0 的鸡精就要比同等单位的量味精鲜 1 倍左右。为了保证原料质量,太太乐在福建、河南建立了专门的鲜鸡养殖基地,鲜鸡检疫合格后才运到车间加工成颗粒状鸡精。太太乐在工艺上修正和发展了鲜味相乘理论,将 3 个鲜味剂结合,可以把鲜度从 100 度扩大到 100 度至 800 度,也就是说,3 种鲜味剂得到的鲜味不是叠加效应,而是成几何倍数的相乘效应,极大提升了鲜味的强度空间,同时使鲜味的口感具有多种优质蛋白质的鲜味。

与国际同行业相比,此次鸡精国家标准的出台,将使鸡精成为国际食品行业中各方面指标最高的一类。例如,鲜度将高出国际同类 5 倍,氨基酸高出两倍,货架期延长 1 倍。这些关键指标无疑将代表着中国鸡精在国际同行中的领先地位。

位。业内人士指出,中国的鸡精产业仍然落后于发达国家 20 余年,尤其是在日本,味精早已被呈鲜复合调味料取代。

即将出台的国家标准,对中小型企业生产工艺的要求无疑是一个促进。鸡精国家标准出台后,将促使所有企业像运动员一样,不断突破自己的成绩,而整体行业的提升,则意味着鸡精产业的壮大,中国复合调味料的黄金时代即将来临。

中国拟 2015 年实现饮用水卫生标准 106 项指标全覆盖

信息来源：中新网

卫生部部长陈竺 6 月 29 日指出,落实城乡饮用水安全保障相关规划的目标和任务有一个时间表,到 2015 年各省(区、市)和省座城市饮用水卫生标准 106 项指标要实行全覆盖,在地市级城市要覆盖刚才所说的 42 项常规指标,加上当地重点控制的指标,在县级实现 42 项常规指标的全覆盖能力。

十一届全国人大常委会第二十七次会议今日召开联组会议,就保障饮用水安全有关情况开展专题询问。

陈竺在回答询问时指出,新标准是 2006 年由卫生部会同建设、水利、国土、环保等部门提出的,指标由原来的 35 项增加到 106 项,重点是加强了对微生物、重金属以及有机污染物控制的要求。106 项指标当中,常规检测含 42 项,其中包括了两项放射性检测指标。

陈竺称,新标准实施已有五年时间,中央和地方政府及相关部门不断加大工作和投入的力度,城乡饮用水安全保障能力得到明显提升,群众饮用水状况的总体要求处于基本安全的状态。

陈竺提到,“十二五”期间卫生部将在两方面着力:一是积极落实城乡饮用水安全保障相关规划的目标和任务,严格贯彻执行新标准。到 2015 年各省(区、市)和省座城市 106 项指标要实行全覆盖,在地市级城市要覆盖刚才所说的 42 项常规指标,加上当地重点控制的指标,在县级实现 42 项常规指标的全覆盖能力。二是在完善机制上下工夫,包括加强管理、落实责任,不断提高饮用水安全保障的能力和水平,从而确保“十二五”末城乡群众饮用水水质得到有效保障。

食物落地后在5秒内捡起可继续食用？不靠谱

信息来源：浙江在线



你是否有过这样的经历，迅速捡起掉落的食物，看看不脏，吹一吹就直接往嘴里塞？

近日，新浪微博上的一条消息称，食物落地后只要在5秒内捡起就可以继续食用，被称作“5秒规则”，而且这个规则还有人总结是“3秒”、“10秒”。无论几秒，掉在地上的食物究竟是否可以再放到嘴里吃？“5秒规则”靠谱吗？

市民、网友众说纷纭

微博上流传的食物掉在地上的“5秒规则”，引起不少网友的关注与讨论。

网友“小龙”说，他本人一直是这条规则的大粉丝，如果你真的超级需要一块巧克力的时候，“吧唧”一声掉到了地上，在这个绝望的时刻，你就会多么庆幸有“5秒规则”。就个人经验来说，只要掉落的不是液体，食物表面也没粘到肮脏的毛毛，就出不了事。

网友“炯炯”说，从来没听说过，究竟能不能吃要看地面脏不脏，很脏的话，掉下去一秒都不能吃的了。

网友“寻觅”也表示没有听说过，但不干不净，吃了没病。

网友“请叫我少女”则说，不管这规则靠不靠谱，他只知道“粒粒皆辛苦”，掉在桌子上还是捡起来吃的，即使是在饭店。

对于“5秒规则”的说法，市民小馨听后感一头雾水，她表示不知道这个规则有什么用。“东西掉在地上了，肯定会沾染细菌，很不卫生。可能是从小养成的习惯，即使掉在家里的饭桌上，我也不碰了。”小馨说。

市民王女士表示，她听说过“5秒规则”，并且曾经信了。她认为，能不能

吃得看东西掉在什么地方。只要掉东西的地方不脏，一眼看不出什么脏物的情况下，就会捡起来吹吹后再放进嘴里。

市民毛阿姨说，她从来没听说过，但在过去的年代，大家普遍比较节俭，东西掉在地上捡起来擦一擦就都吃下去了，现在物质生活水平高了，一般情况下，掉了就算了。“从卫生健康的角度考虑，尤其是肠胃不好的人，自己更要注意一些，说不上什么时候细菌就会找上你，到时后悔也来不及了。”毛阿姨说。

实验证明：手再快也快不过细菌

美国克莱姆森大学从事食品科学研究的道森教授就针对“5秒规则”做过一系列实验。他和同事们用香肠片分别与表面培养了一段时间沙门氏菌的木头、瓷砖和地毯接触5秒、30秒或60秒。

实验结果显示，当食物接触刚刚被细菌污染的木头或瓷砖时，细菌转移率可达到50%-70%，而转移到食物上的细菌数量有每平方厘米几百到上千个。

相比较木头与瓷砖，从地毯到食物的细菌转移率要低得多，只有不到1%。不过可不要误以为地毯更安全卫生，实际上，由于地毯的环境更适合细菌生长，即便细菌转移率如此之低，转移过去的绝对数量还是跟木头和瓷砖相差无几，所以5秒接触带来的细菌和10秒、60秒几乎一样多，细菌的转移是立即发生的，你的手再快也快不过细菌。

专家：掉在地上的食物尽量别吃

针对食物掉地“5秒规则”一说，记者采访了台州市疾控中心传染病防治科科长常玥。他表示虽然是第一次听说这种规则，但这种规则并不是绝对的，不仅要从时间长短来判断食物是否能吃，还要从各方面因素考虑。例如在阳光暴晒下，细菌繁殖速度慢，食物掉在地面接触的细菌就少，相反，阴暗潮湿的环境下，细菌繁殖速度快，食物接触地面接触的细菌就多。沾染细菌的多少还和地面的接触面积有关。

常玥表示，如果食物掉地的瞬间，在没有接触到地面时接住，那么关系不大，但食物只要接触到地面，细菌瞬间就会转移到食物上。地面清洁度越低，转移到食物上的细菌数量就越多。

“人们捡起食物后习惯性用嘴吹一下或用手擦擦”，常玥说，“其实，每个人都是细菌的携带者，这样反而容易加重食物的污染。细菌是肉眼看不见的，所以掉在地上的食物尽量不要食用，避免引起呕吐、腹泻等各种消化道疾病。”

解读《国务院关于加强食品安全工作的决定》

信息来源：新华网

破解重点难点问题与构建长效机制相结合——国务院食品安全办负责人解读《国务院关于加强食品安全工作的决定》

6月23日，国务院印发了《国务院关于加强食品安全工作的决定》。近日，国务院食品安全办负责人就《决定》出台的重大意义和《决定》的重点内容进行了解读。

一、《决定》的出台充分说明党和国家对食品安全工作的高度重视和常抓不懈的决心。

食品安全是重大的民生问题，关系人民群众身体健康和生命安全，关系社会和谐稳定。党和国家对解决食品安全问题高度重视，先后制定了《关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》、食品安全法及其实施条例，设立了国务院食品安全委员会，开展了一系列食品安全专项治理和整顿，保持了我国食品安全形势的总体稳定。

但必须清醒地看到，制约食品安全的深层次问题尚未得到根本解决。我国食品安全基础仍然十分薄弱，食品产业量大面广，素质总体不高，生产经营管理不规范，部分生产经营者道德失范、诚信缺失、见利忘义，故意生产加工伪劣食品，导致食品安全事件时有发生。同时，现行监管体制、法规标准、检验检测体系等还不尽完善，食品安全风险监测、评估预警水平不高，监管执法力量不足，基层食品安全工作体系薄弱，存在着监管漏洞。因此，我国食品安全形势不容乐观，保障食品安全的任务依然艰巨。

《决定》直面矛盾，正视问题，实事求是地分析了当前食品安全形势，明确指出，尽快采取切实有效的措施，进一步提高我国食品安全保障水平，已成为我国经济社会发展中的一项重大而紧迫的任务。《决定》以邓小平理论和“三个代表”重要思想为指导，深入贯彻落实科学发展观，从维护人民群众根本利益和落实食品安全法的各项任务出发，对进一步加强食品安全工作作出了全面系统的部署。《决定》的出台，充分体现了党和国家对保障人民群众饮食安全的高度重视和对食品安全工作常抓不懈的决心，意义重大、影响深远，对进一

步增强食品安全工作的系统性、科学性和针对性，促进全国食品安全形势持续稳定好转必将起到十分重要的作用。

二、《决定》是指导当前和今后一个时期我国食品安全工作的纲领性文件。

《决定》紧紧抓住当前人民群众反映强烈的监管体制机制不完善、违法成本低、行业诚信缺失等问题，提出今后一段时期我国食品安全工作的指导思想和坚持“统一协调与分工负责相结合、集中治理整顿与严格日常监管相结合、加强政府监管与落实企业主体责任相结合、执法监督与社会监督相结合”的总体要求。《决定》有的放矢、标本兼治、综合施策，着力从整体上加大食品安全工作力度，努力提高食品安全保障水平，具有很强的指导性。《决定》的出台也适应了当前加快解决我国食品安全领域存在的突出问题的实际需要，顺应了社会各方的呼声。

《决定》把破解食品安全重点难点问题与构建食品安全保障的长效机制有机结合起来，实事求是地提出了今后一段时期我国食品安全的阶段性目标，即通过不懈努力，用3年左右的时间，使食品安全治理整顿取得明显成效，违法犯罪行为得到有效遏制，突出问题得到有效解决；用5年左右的时间，使我国食品安全监管体制机制、法规标准和检验检测体系等更加科学完善，生产经营者管理水平和诚信意识进一步增强，社会各方广泛参与的工作格局基本形成，食品安全整体水平得到较大幅度提高。《决定》明确指出，做好食品安全工作，必须既要打好攻坚战，又要打好持久战。

《决定》紧紧围绕“完善体制机制、加强基层建设、加大整治力度、提高监管能力、提升产业素质、动员社会参与”等方面，提出的加强食品安全工作的重点任务和各项政策措施，是在深入调研，广泛征求各方意见基础上形成的，凝聚了各方的智慧，对当前一个时期的食品安全重点工作作出了安排部署，具有很强的针对性和操作性。

总之，《决定》的出台明确了当前和今后一段时期我国食品安全工作的总体思路，为进一步加强食品安全工作指明了方向。《决定》是新形势下党和国家加强食品安全工作的又一个重大举措，是立足当前，着眼长远，目标明确，措施有力的食品安全工作纲领性文件。

三、《决定》从实际出发，强调必须坚定不移、深入持久地开展食品安全集中治理整顿。

详见链接：

<http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/07/209282.html>

湖南质监：七款茶叶被检出稀土超标



信息来源：湖南广播电视台-法制周报

湖南益阳冠隆誉黑茶发展有限公司生产的“红茯金砖”，在2010年中国（上海）国际茶业博览会获得了金奖。但在近日湖南省质量技术监督局发布的《关于2012年第6批食品质量安全省级监督抽查结果的公告2012年第21号》（以下简称《公告》）中，这款茶叶被检出稀土总量为6.28mg/kg，是相关标准值的314%，被判定为不合格。在此次抽查结果中，一共有7款茶叶被判定为不合格，不合格项目均为稀土总量。

湖南省营养与健康专业委员会主任委员、湖南中医药大学第一附属医院治未病中心教授李定文告诉《法制周报》记者，稀土元素并非人体必需元素，有一定的毒性作用，人体如果长期大量吸入稀土元素，会对肝肾功能、神经系统有不良影响。

7款茶叶稀土总量超标

近日，为加强食品质量安全监督管理，湖南省质量技术监督局近期组织有关检测机构对生产加工环节的食品（包括食品、食品添加剂、食品相关产品）实施了省级监督抽查。

本次检查是湖南第6批食品质量安全省级监督抽查，共抽查了食品1311批次，其中合格1245批次、不合格66批次，平均抽查合格率为94.89%。其中有7款茶叶被检出稀土总量超标，引发消费者关注。

《公告》显示这7款茶叶分别为：1. 资兴市香飘茶厂2012年4月6日生产的神农翠绿茶，稀土总量为3.91mg/kg。2. 资兴市东江云雾茶业有限公司2012年3月3日生产的东江云雾茶，稀土总量为3.97mg/kg。3. 桃江县天问茶业有限公司2012年4月8日生产的云雾绿茶，稀土总量为3.6mg/kg。4. 桃江县茗峰茶业专业合作社生产的云雾毛尖，稀土总量为4.10mg/kg。5. 益阳冠隆誉黑茶发展有限公司2011年9月18日生产的手筑茯茶，稀土总量为4.43mg/kg。6. 益阳冠隆誉黑茶发展有限公司2012年3月9日生产的红茯金砖，稀土总量6.28mg/kg。7. 湖南省唐羽茶业有限公司2012年3月15日生产的绿茶，稀土总量为2.9mg/kg。

详见链接：

<http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/07/209331.htm>

湖南省质量技术监督局食品生产监管处是负责此次抽查的具体部门。该部门相关负责人告诉记者，根据GB2762-2005《食品中污染物限量》的规定，茶叶中稀土总量须 $\leq 2.0\text{mg/kg}$ ，一旦超过这个数字，茶叶就被判为不合格。

6月29日，记者就《公告》内容联系采访了相关厂家。益阳冠隆誉黑茶发展有限公司工作人员称：“别人（质监部门）怎么说，反正无所谓。品质得到消费者的认可，并不是一个两个人的说法。”得知记者是采访稀土总量超标一事，该工作人员竟然称：“这个事是好事。这个东西（报道）是出钱的广告。”

而桃江县天问茶业有限公司工作人员表示，对稀土总量超标一事还不知情。湖南省唐羽茶业有限公司工作人员则表示，会把记者的提问向公司负责人反映。

湖南省质量技术监督局工作人员告诉记者，根据相关程序，公告在发布之前，相关信息已反馈给企业。企业有15天的异议期，在此期间企业可提出复检。如果复检还是不合格，或企业放弃了异议的权利，质监部门就会发布公告。

据悉，湖南省质量技术监督局已责成有关市州质量技术监督部门和稽查机构按照法律法规，对监督抽查中不合格产品及其生产企业依法从严进行处理。

7月1日，记者走访了长沙新一佳、家润多等几家大型超市卖场，并没有发现神农翠绿茶（资兴市香飘茶厂生产）、东江云雾茶（资兴市东江云雾茶业有限公司）等被湖南省质量技术监督局列为不合格产品的茶叶销售。

稀土污染来自哪里？

据李定文教授介绍，稀土元素并非一种元素，而是化学元素周期表中镧系元素镧(La)、铈(Ce)等15个元素，及与之密切相关的两个元素钪(Sc)、钇(Y)共17种元素的统称。

湖南省食品质量监督检测院是湖南第6批食品质量安全省级监督抽查的承检单位之一。该院相关人士告诉本报记者，茶叶中的稀土一般来自于土壤。

李定文介绍说，事实上，稀土元素广泛存在于土壤、水、空气中。所以，茶叶中的稀土元素大多数是来自于土壤，但这并非唯一来源。

安化县茶业协会负责人吴章安称，到目前为止，安化并没有发现稀土。所以，益阳冠隆誉黑茶发展有限公司生产的黑茶为何被检出稀土元素，他也无法答复。

在李定文看来，茶叶中的稀土还有一个重要的来源途径：叶面肥。土壤中没有稀土，如果茶农给茶叶施肥时，肥料中含有稀土元素，那么茶叶一样会吸收稀土元素，并被检出。

“联合国机构定牛奶三聚氰胺含量新标准”



◇ 事件

根据世界卫生组织 4 日提供的消息，联合国负责制定食品安全标准的国际食品法典委员会为牛奶中三聚氰胺含量设定了新标准，今后每公斤液态牛奶中三聚氰胺含量不得超过 0.15 毫克。国际食品法典委员会曾在两年前规定，每公斤用于制造奶粉的牛奶中三聚氰胺含量最多不得超过 1 毫克，其他食品中，三聚氰胺含量不得超过每公斤 2.5 毫克。

◇ 危害

三聚氰胺是一种有机化学物质，广泛用于塑料、粘合剂、厨房台面、餐具等。曾有牛奶生产者向原料牛奶中掺入了水以增加体积。由于牛奶被稀释，牛奶中蛋白质含量降低。添加三聚氰胺能提高牛奶的含氮量水平，从而造成蛋白质水平虚高。向食品中添加三聚氰胺从未获得过联合国食品法典委员会的批准。曾有食品生产企业非法将三聚氰胺添加到食品中，以明显提高蛋白质含量。三聚氰胺是一种化工原料，可导致人体泌尿系统产生结石。

◇ Intertek 解决方案

检测项目	检测方法	检测时间 (Working days)	单价 (RMB)
三聚氰胺	(FDA) 更新高效液相紫外法测定三聚氰胺 Updated FCC Developmental Melamine Quantitation (HPLC-UV) (April 12, 2007)	5	500RMB (HPLC) 800RMB (LC-MS/MS)
	(FDA) LC/MS/MS测定鲶(科)鱼中的三聚氰胺 FDA Laboratory Information Bulletin LIB No. 4396 (Volume 23. May, 2007))	5	500RMB (HPLC) 800RMB (LC-MS/MS)
	原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法 GB/T 22388-2008	5	500RMB (HPLC) 800RMB (LC-MS/MS)
	婴儿配方中三聚氰胺和三聚氰酸残留量的测定 FDA Laboratory Information Bulletin LIB No. 4421 (Volume 24. October, 2008)	5	500RMB (HPLC) 800RMB (LC-MS/MS)
	婴儿配方中三聚氰胺和三聚氰酸残留量的测定 FDA Laboratory Information Bulletin LIB No. 4422 (October 2008)	5	500RMB (HPLC) 800RMB (LC-MS/MS)

“ 甲醛事件 ”

◇ 事件1 吉林破获制售伪劣啤酒案 酒内加入盐酸及甲醛

据新华社电吉林省四平市公安局2日透露，警方端掉一个制售伪劣啤酒的黑窝点，抓获犯罪嫌疑人6名。嫌疑人在啤酒里加入了严重危害人体健康的工业盐酸及工业甲醛，并将啤酒销往东北三省和内蒙古地区，涉案总价值1300余万元。

◇ 危害

甲醛被国际癌症研究机构确定为可疑致癌物，欧洲国家相继禁止在啤酒里使用甲醛。尽管甲醛含量低于每升0.2毫克是安全的，但大量饮用会增加肝的负担，长期饮用还会影响生殖能力，男性会影响精子的正常生成甚至使精子畸形。

◇ 现状

国内的标准规定每升啤酒里可含0.2毫克甲醛，但目前国内啤酒的甲醛含量普遍达到了1.2毫克

◇ 事件2 北京下架4种不合格食品 烤鱼片鱿鱼丝又曝“甲醛门”

北京市工商局在对本市流通领域食品抽检中发现，标称青岛晨旭食品有限公司生产的“晨旭”烤鱼片，标称老渔村远洋食品厂分装的“长河岛”韩式鱿鱼丝，分别检出不得检出的甲醛，含量约为20mg/kg。

◇ 危害

甲醛是国家明令禁止添加到食品中的非食品添加剂，在烤鱼片、鱿鱼丝中加入甲醛可使表面增白并延长保质期。但长期食用含甲醛的食品会对人的消化系统造成刺激和损害。

◇ 现状

近年来，国内屡屡曝出食品“甲醛门”，涉及蘑菇、腐竹、海鲜产品甚至白菜等，不法商贩都是利用甲醛，对食品进行漂白和保鲜。对此，工商部门表示将加强监管和检测，保证市民餐桌不被甲醛污染；同时也提醒市民在购买食品时，尽量不要买表面过于鲜亮、散发刺激性气味的食品。

◇ Intertek 解决方案

检测项目	检测方法	检测时间 (Working days)	单价 (RMB)
甲醛	进出口食品中甲醛含量测定 液相色谱法 SN/T 1547-2011	5	400 RMB
	食品包装材料中甲醛的测定 GB/T 5009.178-2003	5	400 RMB
	水产品中甲醛的测定 SC/T 3025-2006	5	400 RMB
	发酵酒卫生标准的分析方法 GB/T5009.49-2008 4.6	5	400 RMB

注意：在做水产品中甲醛的测定中，一定要注意来样处于冷冻状态，否则甲醛会溶于解冻的水中，从而影响测量结果。

“俄罗斯从美、加两国进口的肉类产品检出四环素类抗生素”

◇ 事件



近日，俄罗斯农监局药品质量和标准化中心对外通报：

来自美国和加拿大的猪肉中检出了四环素类抗生素，鉴于此，俄农监局已经向上述两个国家主管部门发布了违反“俄罗斯及关税同盟国兽医卫生标准”的警示通报，要求提供不合格产品的企业限期整改，同时俄农监局要求加强实验室检测工作，排查问题产品，杜绝安全隐患。

◇ 分析

四环素类抗生素(tetracycline antibiotics)是由放线菌产生的一类广谱抗生素，包括金霉素(chlortetracycline)、土霉素(oxytetracycline)、四环素(tetracycline)及半合成衍生物甲烯土霉素、强力霉素、二甲胺基四环素等，其结构均含并四苯基本骨架。

◇ Intertek 解决方案

检测项目	检测方法	检测时间 (Working days)	单价 (RMB)
四环素、土霉素、金霉素残留量	畜、禽肉中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定(高效液相色谱法) GB/T 5009.116-2003	5	400
	动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法 GB/T 21317-2007	5	600
	水产品中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定 SC/T3015-2002	5	600
(盐酸)强力霉素	可食动物肌肉中土霉素、四环素、金霉素、强力霉素残留量的测定 GB/T 20764-2006	5	800
	蜂蜜中土霉素、四环素、金霉素、强力霉素残留量的测定方法 GB/T 18932.23-2003	5	800
	动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法 GB/T 21317-2007	5	800



2012年6月美国FDA自动扣留我国食品情况 (6月汇总)

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	甘肃兰州	Gansu M-TOP Trading Co., Ltd甘肃迈拓贸易有限公司	Eleutherococcus Root刺五加根	产品疑似含有啉虫脒	2012年6月4日	Aug-99
2	广东江门	New Dong Fang International Inc	Dried Medlar Gogi Berries枸杞干	产品疑似含有多菌灵及吡虫啉	2012年6月4日	Aug-99
3	上海	Antai Bio-Tech Co 安泰生物技术有限公司	Tribulus Saponins刺蒺藜皂甙	产品疑似含有吡虫啉	2012年6月7日	May-99
4	浙江杭州	Zhejiang New Farm Co., Ltd. 浙江新源农庄实业有限公司	Lychee frozen冻荔枝	产品疑似含有乐果及多菌灵	2012年6月7日	Aug-99
5	山东青岛	Chaucer Foods (Qingdao) Co., Ltd青岛乔瑟食品有限公司	Limes (Freeze Dried)酸橙(冻干)	产品疑似含有克螨特	2012年6月8日	Aug-99
6	福建厦门	Xiamen Guang Yun Foodstuff Co Ltd厦门广运食品有限公司	Shitake Mushrooms Dried香菇干	产品疑似含有多菌灵、茚及茚萜	2012年6月12日	Aug-99
7	宁夏银川	NINGXIA ZHENGYUAN FOOD CO., LTD宁夏正源食品有限公司	Goji Berry枸杞	产品疑似含有三唑醇	2012年6月13日	Aug-99
8	辽宁大连	Dalian Far Eastern Shores Seafood Co. Ltd大连远东海岸海产有限公司	Sole鲷鱼	产品疑似含有沙门氏菌	2012年6月18日	16-81
9	湖北随州	hubei sangang food company ltd湖北三岗食品有限公司	Dried Mushrooms蘑菇干	产品疑似含有未声明的亚硫酸盐	41082	99-21
10	山东青岛	Chaucer Foods (Qingdao) Co., Ltd青岛乔瑟食品有限公司	Dried Blackberry黑莓干	产品疑似含有多菌灵	41087	36373
11	广东台山	TAI SHAN HEZHONG FOOD CO., LTD 台山市合众食品有限公司	Rice Noodles Stir-Fry炒米粉	产品疑似污秽不洁	41088	40941

2012年6月份美国FDA拒绝进口我国食品情况 (6月汇总)

信息来源：食品伙伴网翻译中心

序号	产地	制造商	产品描述	拒绝进口原因	拒绝进口日期	FDA是否取样检测	FDA是否收到过第三方检测报告	FDA辖区
1	山东济宁	Jining Dongyun Foods Co., Ltd 济宁市东运食品有限公司	MINCED GARLIC IN WATER 泡碎蒜	制造商的低酸罐头或酸化食品未注册 加工工艺未备案	01-06-2012	否	否	纽约
2	辽宁东港	Don Ggang Luyuan Food Co., Ltd. 东港市绿苑食品有限公司	FROZEN WHOLE MONK FISH 冻安康鱼	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	01-06-2012	是	否	洛杉矶
3	河北晋州	Hebei Jinzhou Great Wall Economy Trade 河北省晋州市长城经贸有限公司	FRESH PEARS 鲜梨	含化学杀虫剂	01-06-2012	是	否	纽约
4	浙江宁波	Ningbo Today Food Co., Ltd. 宁波今日食品有限公司	MACKEREL IN BRINE 盐水鲭	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	04-06-2012	是	否	西南进口区
5	山东临沂	Linyi City Kangfa Foodstuff Drinkable Co., Ltd. 临沂市康发食品饮料有限公司	PICKLED CARROTS W/ MUSHROOMS 腌萝卜配蘑菇	加工工艺未备案	04-06-2012	否	否	纽约
6	广东江门	Kinglife Products Limited	7973434913 07 LOLLIPOPS 棒棒糖	未标明生产商，包装商或分销商的名称和地址 重量、尺寸或份数与实际不符 含有二种或以上添加剂但未标明其常用或通用名	04-06-2012	否	否	新奥尔良

详见链接：<http://www.foodmate.net/news/yujing/2012/07/209459.html>



2012年7月输日食品违反日本食品卫生法情况 (7月6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	备考
7月6日	动物玩具: DIGGING EGG TOY	第62条第 1项準用 第18条第 2项	MEI LI HUA TOYS		中国	玩具原材料 规格不合格 (DBP及 DEHP)	东京	株式会 社 ワ ック		废弃、退 货等(全 部封存)	自主检查
7月6日	精米	第6条第 1号		ASIA GOLDE N RICE CO., LTD.	泰国	发霉及有异 臭	鹿二 岛	伊藤忠 商事 株式会 社		废弃、退 货等(全 部封存)	行政检查
7月6日	精米	第6条第 1号		ASIA GOLDE N RICE CO., LTD.	泰国	发霉及有异 臭	鹿二 岛	伊藤忠 商事 株式会 社		废弃、退 货等(全 部封存)	行政检查
7月6日	其他未分类 调味料 (FAROFA PRONTA DE MANDIOCA SUAVE)	第6条第 2号	YOKI ALIMENTO S. S. A.		巴西	检出 氧化 物11 mg/kg	神戶	株式会 社 ケ ー エ ス シ ー		废弃、退 货等(全 部封存)	命令检查

详见链接: <http://www.foodmate.net/news/yujing/2012/07/209534.html>

2012年7月中国出口韩国食品违反情况 (7月6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. 7. 5	京仁厅	农林畜水 产品	川穹	천궁 (CNIDIUM OFFICINALE MAKINO)	HUAMIAN TRADING CO., LTD	镉超标	0.3mg/ kg以下	0.8mg/ kg
2012. 7. 4	釜山厅	工具容器 包装	饮料自动 售货机	주스 디스펜서 (JUICE TRIPOD)	QINGDAO MIR INTERNATIONAL TRADE CO., LTD	精密检查结 果塑胶制品 溶出规格锌 超标	15mg/L 以下	31mg/L
2012. 7. 2	京仁厅	香辛料	混合调味 料	혼합조미료 (MIXED SEASONING POWDER)	QINGDAO TIANXIANG FOODS GROUP CO LTD	产气荚膜梭 状芽胞杆菌 超标	100/g 以下	(抽样 1) 400/ g (抽样 2) 300/ g





墨西哥爆发禽流感疫情 启动动物卫生紧急措施

信息来源：中新网

据“中央社”3日报道，墨西哥西部爆发禽流感疫情，至少87万禽鸟死亡，政府2日宣布进入动物卫生紧急状态。

墨西哥政府发布声明指出，该国养鸡场最大集中地哈利斯科省 (Jalisco) 2座城市爆发 H7N3 疫情，近 170 万只家禽受感染。

墨西哥农业部表示，半数以上感染禽鸟已死亡或被扑杀。联合国粮农组织 (FAO) 6月29日证实了疫情的发生。

卫生检验人员6月29日前已检测哈利斯科省近150处养殖场，在10处发现病毒。

墨西哥农业部表示，“我们已启动全国动物卫生紧急应变措施…目标是诊断、预防、控制并消灭 H7N3。”

匿名官员也指出，“禽流感病毒未失控，仍控制在哈利斯科省两地，至今未有证据显示蔓延至其它地区。”

根据联合国的说法，H7N3 在世界不同地区偶尔造成人类感染，但没有证据显示人与人之间容易传染。

核辐射阴影“笼罩”日本渔业

信息来源：食品伙伴网翻译中心

据外媒报道，福岛核泄露事故给日本渔业带来了沉重打击，事故发生后日本政府下令，禁止福岛渔民售卖除章鱼和蛾螺以外的36种鱼类。

然而在此之前，日本并没有明确的禁令禁止在福岛附近捕鱼，因为事故发生后，当地渔民自发停止了捕捞作业。作为补偿，渔民们从经营福岛核电站的东京电力公司 (Tokyo Electric Power) 获得了约1.25亿美元的补偿。

日本政府食品安全官员安信松井 (Yasunobu Matsui) 表示，我们不反对福岛的渔民重新开始捕鱼，只要他们能证明，他们捕的鱼不含高剂量辐射，我们只是不希望他们误捕到不安全的鱼类。

福岛核泄漏及其他事故造成大剂量的放射性物质流入大海，污染程度达到有记录以来的最高水平。日本至今仍然处在艰难的灾后重建中。根据马萨诸塞州伍兹霍尔海洋研究所 (Woods Hole Oceanographic Institution) 的一项研究，当地近海放射性铯的浓度在四月初曾高达10万贝克勒尔每立方米，比1986年切尔诺贝利核泄漏后在黑海检测到的最高浓度还高约100倍。

松井表示，现在还完全不清楚，这样高的辐射对海洋生物意味着什么。在稍微远离核电站的水域，辐射非常分散，不至于直接危及人类健康，但专家们担心，放射性物质会在海洋食物链中累积。

部分鱼类体内的辐射水平超过了政府规定的100贝克勒尔每千克的安全上限。但有的海产品显示出的辐射剂量则可以忽略不计。这些海产品包括相马渔民捕捞到的章鱼和各类海蜗牛。

海洋化学家肯·比塞勒 (Ken Buesseler) 表示，考虑到日本是全世界海产品消费水平最高的国家，了解核污染在海洋生物体内的积累和同化量是一项非常重要的任务。



泰国大米出口何以世界第一

信息来源：经济日报

泰国官方数据显示，虽然 2011 年遭遇特大洪水的冲击，但其世界最大大米出口国地位不可撼动，2011 年大米出口量高达 1060 万吨，总金额近 2000 亿铢。今年 1 月至 4 月，出口量超过 270 万吨，仍居世界第一。

人们不禁要问，总面积不过 51.31 万平方公里、传统农业色彩浓郁的泰国，缘何成为世界米仓？除了得天独厚的气候、雨水、适宜耕地及传统农作物等自然资源外，重视大米生产的举国体制和政府鼓励扶持政策，也是成就泰国大米成为世界品牌的主要原因。

首先，泰国长期坚持农业优先的国民经济基础战略。1982 年，泰国政府制定了以新兴农业工业化国家为目标的发展战略；1995 年，泰国政府大力发展农业机械化生产和推动农业新技术的应用；2000 年，泰国政府开始实施提高生产率、增加农产品附加值、增强出口竞争能力的重点扶持战略。

其次，重视农业基础设施建设。上世纪 60 年代以来，泰国政府累计投入数千亿泰铢发展农业基础设施，其中优先发展农田水利和乡村交通。泰国的农田水利和乡村交通在东南亚国家中应该说是比较好的，并为农业生产、农产品运输流通发挥了十分积极的作用。

第三，以先进农业科技支撑和促进大米生产。其中，坚持培育推广大米优良品种，始终是泰国政府农业部门长期坚持不懈的工作，泰国茉莉香米就是最好的佐证；引进推广先进加工设备和科学加工技术，最大限度地提高精米率；本着简便、经济、实用的原则，向广大农户推广稻米种植的科学知识和操作技术；制定严格的大米质量标准。泰国大米标准是目前世界上所有稻米生产国家标准中最为规范和详尽的，并对泰国大米的出口质量起到了很好保护作用。

第四，重视促进大米生产发展中的政府行为。泰国政府在多个部委中设立了促进大米生产的农业管理部门、政策研究部门或实施部门，充分体现政府专门机构在农业发展中的引导和扶持作用；坚持实施农产品价格补贴政策及农业投资与信贷政策，保护农民生产积极性和经济利益，解决大米生产资金短缺的后顾之忧。

详见链接：<http://www.foodmate.net/news/guojia/2012/07/209234.html>

美国旱情持续玉米价格上涨 恐致全球恐慌

信息来源：食品伙伴网翻译中心

据外媒报道，近日美国最大的玉米产区——爱阿华州出现严重的旱情，玉米恐因此大量减产，美国玉米价格出现上涨势头。

爱阿华州是美国最大玉米产区，素有世界粮仓之称，如今在这个时期作物出现欠收的情况，意味着粮荒将会出现。

美国农业部上周发布统计指出，今年 3-6 月美国玉米库存锐减 48%，改写 1996 年来最大跌幅，而这还是美国农业部在中西部遭受酷热干旱天气打击前所作的统计。

由于美国中西部地区出现严重的旱情，近日美国玉米和小麦价格在短短一周内上涨 10%，引起了各界对全球粮价攀升的担忧。

据报道，美国中西部目前气候炎热干燥，部分地区的气温更写下纪录新高，导致粮价攀升。1988 年曾出现类似气候，造成美国史上损失最惨重的旱灾，玉米产量锐减逾 30%。

美国国家气象局（National Weather Service）气象专家罗森克兰斯（Matthew Rosenkrans）指出，7 月中旬以前若未能降下丰沛雨量，美国农夫恐将面临大灾难。罗森克兰斯专研干旱气候。





2012年7月17日起实施的食品类国家标准汇总

信息来源：食品伙伴网

2012年7月17日起实施的食品类国家标准汇总，此汇总根据卫生部公告整理而成，完整的卫生部公告内容见卫生部公告2012年第9号。

GB 28404-2012 食品安全国家标准 保健食品中 α -亚麻酸、二十碳五烯酸、二十二碳五烯酸和二十二碳六烯酸的测定

GB 28403-2012 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶

GB 28402-2012 食品安全国家标准 食品添加剂 普鲁兰多糖

GB 28401-2012 食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂

GB 5009.94-2012 食品安全国家标准 植物性食品中稀土元素的测定

GB 4789.38-2012 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数

GB 4789.34-2012 食品安全国家标准 食品微生物学检验 双歧杆菌的鉴定

详细链接+附件：<http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/07/209227.html>

更新) 质检总局公布出口食品违规企业名单 (2012年7月5日)

信息来源：质检总局委员会

序号	生产企业/经销商/代理商	卫生注册号	出口产品	出口国家/地区	违规原因	采取措施	列入时间	撤销时间
1	华山国际贸易有限公司(宁波) Huashan International Trading (Ningbo) Co Ltd 上海运函国际货物运输代理有限公司 Best Choice Shipping Co. Ltd. Ningbo Branch	3500D15002	白米糕	欧盟	逃避检验检疫	1、暂停出口; 2、由检验检疫机构依法处理	2007年6月30日	
2	云南农鑫农业开发有限公司/加拿大万生农产品公司	5300D01223	大芋头	加拿大	擅自调换检验检疫合格产品,货物带有土壤和有害生物。	1、暂停出口; 2、由检验检疫机构依法处理	2007年6月30日	
3	福清凯源食品有限公司 Fuqing Kaiyuan Foods Co. Ltd.	3500/02081	烤鳗鱼串	日本	擅自混入非注册基地原料,检出隐色孔雀石绿残留超过日本标准。	1、暂停出口; 2、由检验检疫机构依法处理	2007年6月30日	
4	象山石浦东方水产有限公司 Xiangshan Shipu Dongfang Aquatic Product Co. Ltd	3302/02052	鱿鱼圈串	日本	擅自调换检验检疫合格产品,检出大肠杆菌呈阳性。	1、暂停出口; 2、由检验检疫机构依法处理	2007年6月30日	
5	福清伟龙食品有限公司	3500/02127	冻鳗、冻烤鳗	美国	逃避检验检疫	1、暂停出口; 2、由检验检疫机构依法处理	2007年7月10日	
6	Shanghai Zhong Ming Suitcase & Bag Co (音译:上海中明箱包公司)	非卫生注册企业	冷冻扇贝	美国	逃避检验检疫	1、暂停出口; 2、通报相关执法机构依法处理	2007年7月10日	
7	深圳日驰贸易有限公司	非卫生注册企业	冻鲳参鱼	美国	逃避检验检疫	1、暂停出口; 2、通报相关执法机构依法处理	2007年7月10日	
8	Meifungmedicine Co. (音译:梅丰麦迪赛公司)	非卫生注册企业	干鱼肚	美国	逃避检验检疫	1、暂停出口; 2、通报相关执法机构依法处理	2007年7月10日	

详细链接：<http://www.foodmate.net/news/quanwei/2012/07/209506.html>

展会信息

2012第九届（北京）国际有机食品和绿色食品博览会

- ◇ 展会日期：2012-11-21 至 2012-11-23
- ◇ 展出地址：北京-中国国际展览中心
- ◇ 主办单位：中国对外贸易经济合作企业协会
中国国际贸易促进联合会
亚洲有机产品发展中心
国际绿色产业协会

第十七届中国国际食品添加剂和配料展览会(FIC 2013)

- ◇ 展会日期：2013-03-28 至 2013-03-30
- ◇ 展出地址：上海市博成路850号
- ◇ 主办单位：中国食品添加剂和配料协会
《中国食品添加剂》杂志社
中国国际贸易促进委员会轻工行业分会

Intertek培训会信息

Intertek食品企业虫害防控培训班

- ◇ 培训日期：2012-07-30
- ◇ 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：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/train-online_17_1_1890.html

Intertek IFS国际食品标准内审员培训

- ◇ 培训日期：2012-07-31至2012-8-1
- ◇ 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：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/train-online_17_1_1874.html

全国业务联系

◇ 业务发展：

餐饮

杜 鹃 010-5867 8510 13910115524
周莉佳 021-6091 3063 13817889613

◇ 地 区：

上海 总部

张茜
电话：021-6119 4014
Vivian.q.zhang@intertek.com

华南（广州）

文钰
电话：020-3210 2200
wendy.y.wen@intertek.com

华东（杭州）

张茜
电话：0571-8679 1695
lucy.zhang@intertek.com

华中（武汉）

彭兰
电话：027-8574 3337
penny.lan.peng@intertek.com

乳制品

安小丹 021-6091 3071 13917147345

宠物食品

周航 021-60913073 13611634640

山东（青岛）

马翀
电话：0532-8591 8812
hong.ma@intertek.com

东北（大连）

高斌
电话：0411-8280 8918
bin.gao.dln@intertek.com

华北（北京）

杜鹃
电话：010-586 78510 / 20 / 30
Juan.du@intertek.com

地 址：上海市宜山路889号齐来工业城2号楼6层东侧