

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.

食农快讯

Fresh Agricultural Alert

ISSUE3. 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

今麦郎召回酸价
超标方便面

卫生部关于《预包装
食品营养标签通
则》问答

洋奶粉“违规添
香”事件委托方称
已上报国务院

特别提示：冷冻水
产品慎标“生产日
期”

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.今麦郎召回酸价超标方便面
- 2.洋奶粉“违规添香”事件委托方称已上报国务院
- 3.中国上半年查扣不合格食品及食品原料16983公斤
- 4.掺点花生油不能再叫花生调和油 新国标下半年制定
- 5.广西象州80多人食用米粉后现疑似中毒 问题粉厂被查封
- 6.去年百强餐饮企业盈利明显下降
- 7.央视再调查烟台“药袋苹果”

国际资讯

国际预警 ▲

- 1.2012年7月输日食品违反日本食品卫生法情况（7月11日更新）
- 2.2012年7月中国出口韩国食品违反情况（7月13日更新）
- 3.特别提示：冷冻水产品慎标“生产日期”
- 4.欧盟食品安全局认为现行肉类检验方法需改进

最新动态

法规动态 ▲

- 1.关于增加食品添加剂生产许可检验机构的通知(质检食监函〔2012〕114号)
- 2.卫生部关于《预包装食品营养标签通则》问答

天祥一周播报 ▲

- 1.今麦郎面检出多款方便面酸价超标
- 2.特大制售伪劣啤酒案告破：非法添加工业甲醛等提升口感
- 3.卫生部发布《预包装食品营养标签通则》，预包装食品明年起须贴营养标签

国际食品及农产品 ▲

- 1.健康团体担忧肥胖问题 麦当劳赞助奥运遭批
- 2.报告称美国和丹麦食品最安全 非洲最堪忧
- 3.欧洲奶农造“奶湖”示威抗议奶价过低
- 4.瘦肉精标准冲击澳大利亚牛肉在台湾市场

展会培训会信息 ▲

- 1.2012年第十二届全国食品添加剂和配料展览会（FIC2012）
- 2.2012上海国际进出口食品展览会
- 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



今麦郎召回酸价超标方便面

信息来源：新京报

就近日被媒体曝光的方便面酸价超标事件，昨日，今麦郎公司发布声明称，公司已紧急成立工作组对该事件进行全面调查，被曝光批次产品仅在三门峡、运城地区销售。目前已对这些产品进行紧急全面召回。

北京超市尚未下架

今麦郎公司在昨日发布的声明中称，此事经相关媒体报道后，公司紧急成立工作组对该事件进行全面调查，经工作组核实，该被检测批次产品属我公司子公司山西运城今麦郎食品有限公司生产，该批次产品销售于三门峡、运城地区。目前，公司已经组织

相关人员对该批次产品进行紧急全面召回。

此外，今麦郎昨日表示，对此原因的排查结果以及申请的复检结果，会在下周向社会公布。今麦郎公司昨日表示，此次被检出的酸价超标产品仅在三门峡、运城地区销售，北京市场并无销售。

记者 13 日在北京东直门华润超市和华联超市均未看到涉案的今麦郎“今野拉面”方便面，售货员均称，所属超市没有卖过今麦郎旗下的“今野拉面”。不过在光明楼华普超市，记者看到货架上有今麦郎“今野拉面”方便面，

不过售货员称未收到有关通知，也不清楚今麦郎酸价超标事件。不过该售货员表示，近期消费者如已购买该产品，可凭小票按规定退货。

据称今麦郎已放弃复检

7 月 11 日，中国网河南频道报道，河南省工商部门在对方便面食品的例行抽查中，今麦郎被曝多款、多批次方便面被检测出酸价超标。业内专家称酸价如过高可能导致腹泻并损害肝脏。当日，今麦郎公司对此表示，正在积极向国家有关部门申请复检。

该报道指出，工商人员介绍，今麦郎被查处的多款不合格方便面均为市面热销产品，包括“今野拉面”、“一元王香辣牛肉面”等。

据 13 日媒体报道，7 月 12 日，三门峡市工商局宣传教育科一名不愿透露姓名的工作人员表示，检测结果出来后，该局在 5 个工作日内通知了今麦郎的经销商，并由经销商与厂家自行沟通联系。而今麦郎经销商没有提出复检要求。

按照《食品抽样检验工作制度》要求，被检测单位未在规定时间内提出复检的，则视为自动放弃复检要求。据了解，相关工商部门是在 5 月份抽检了今麦郎部分产品。

该工作人员还表示，三门峡工商局已经查扣了共计 211 箱不合格的今

麦郎产品，并对经销商做出了处罚，经销商也接受了处罚，但没有透露处罚具体细节。

对于放弃复检的说法，昨日记者联系今麦郎公司相关负责人，但截至昨日本报记者发稿，其并未就此问题回复记者。

■ 相关

已有地方超市下架今麦郎

自 7 月 11 日今麦郎被曝酸价超标后，多地媒体进行了报道，并引发各地一些超市将其产品下架。

13 日至记者截稿，武汉、长沙等地媒体报道称，当地部分超市已经启动下架程序，将今麦郎相关产品进行下架处理。不过，上海、杭州等地媒体报道称，当地超市尚未采取下架措施。

■ 小贴士

酸价过高会损害肝脏

业内人士分析，方便面属油炸类食品，其酸价超标的原因很多，但最常见原因多为生产厂家为节约成本购买低价不合格原料，用于油炸的原料用油自身就酸价不合格，或者长期不更换和循环使用煎炸用油所致。在一般情况下，酸价和过氧化值略有升高不会对人体的健康产生损害。但如果酸价过高，则会导致人体肠胃不适、腹泻并损害肝脏。

洋奶粉“违规添香”事件委托方称已上报国务院

据中国之声《新闻晚高峰》报道,本周,最尴尬的一个事件和“洋奶粉”有关。星期一,有检测机构曝出,美赞臣等3大品牌1阶段婴幼儿奶粉添加香兰素!高价格没有高质量,洋奶粉也有质量问题!消息一出,一片哗然。

食品检测机构自摆乌龙

发布检测的机构旋即被网友封为“中国最牛的检测机构”。但是,“最牛检测机构”的光环仅仅维持不到一天。次日,这家检测机构自己发出更正声明称检验结果无效。这样的所谓“误会”是被公关公司封口?还是本身真是一次“乌龙事件”?大大的问号。

躺着也中枪,这可能是“添香门”事件中,美赞臣、惠氏、雅培3大品牌的共同感受。

7月9日,洋奶粉“添香门”被湖南某网站曝出,随后被广泛转载。

7月10日,湖南当地一家报纸登出现检验机构,来自湖南农业大学营养与食品安全检测中心的更正声明,称本次送检样品中“检出香兰素”为错判,因“工作人员疏忽”所致,检验结果无效。

是误判,还是迫于压力改口?今天,记者致电湖南农业大学营养与食品安全检测中心所在的食品科技学院总支书记徐合奎,徐书记在听到记者的采访要求后,果断地挂断了电话。

徐合奎:该说的已经说了,不会再做出解释。

徐书记在早前接受记者采访时,曾否认被洋奶粉厂家以公关收买,称已将失职工作人员调

信息来源:中国广播网
离检测岗位。

夏大平:事件已上报国务院

而委托检测的机构湖南信用建设促进会政策研究中心主任夏大平在接受记者采访时则表示,事件已经上报国务院。

夏大平:我们汇报了国务院,我只能说尊重国务院的指示精神,我现在没有回答你的权力了。

在记者的追问下,夏大平说,湖南信用建设促进会是一个非营利性的社会团体,不存在借机牟利行为,委托检测,完全是因为平台上有人举报。

夏大平:国务院最近出台了《国务院关于加强食品安全工作决定》,明确要求并且指示,鼓励社会力量参与进行食品安全工作。我们这

详见链接:

<http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/07/210008.html>

边有相关的文件开展此项工作。卫生防御站是从技术的角度进行检测,我们从信息角度掌握信息动态。

夏大平说,我们的监测是全方位的食品安全监测,并不是针对某个行业的某个产品。

夏大平:不是第一次监测奶粉。现在是新媒体时代,微博、微信、论坛等信息海量,我们这边随时都可以出现某个信息出来,通过我们这个可以发现一些问题。

夏大平同时表示,在检测结果出来后,联系了相关企业,但是,并没有得到回复。

记者:结果出来后联系企业了么?

夏大平:联系了。

记者:他们的态度?

夏大平:他们没跟我们联系。

食品学教授:后期患处令人担心

香兰素是什么物质?它在我国其他食品中是

否有添加?食品检测机构对自己出具的报告出尔反尔已经不是第一次,是检测本身就很难,还是相关机构的明显不负责任?

对于香兰素来说,中国农业大学食品学教授范志红说,这对于每个人来说,都不陌生。

范志红:香兰素是最早应用的香精之一,在国外,很多家庭像用味精一样用它。这个东西加了以后味道真的是好。牛奶糖的香味就是香兰素的那种感觉。不加香兰素没那个味,所以香兰素是我们最亲切的,从小吃的香精。

那么,添加香兰素对婴儿身体有什么样的危害?

范志红:一个是看它量多少,另外一个也没有人做过这样实验,谁能拿宝宝来实验呢?

对人不可能做过这样的实验。香精本身不一定带来太明显的短时性的

害处,但是它会培养宝宝追求那个浓重的味道,从小口味重了,长大或许口味难以调整,所以。

另外,食品检测机构自摆乌龙,我们也并不陌生。

今年4月,非官方咨询机构CER Research在自己的网站上发布雅培奶粉乳蛋白与酪蛋白比例不达标的报告,雅培将样品送往其他检测机构检测,结果显示达标,于是将CER告上法庭,随后CER将报告删掉。

一位长期从事检测业务的某外资检测企业工作人员表示,误判在欧美市场是很少见的。

外资检测企业工作人员:都是一百年以上的老店。机器正常是不会出现什么错误的。我们在做监测的时候基本上是靠图谱,在看图谱的过程中计算图谱的面积。

中国上半年查扣不合格食品及食品原料 16983公斤

信息来源：中新网

据国家食品药品监督管理局网站消息，今年以来，食品药品监管系统深入开展市场专项整治。其中，上半年，共查扣不合格食品及食品原料16983公斤，责令整改企业37336家，立案调查1990件，吊销餐饮服务许可证195家，移送司法机关45起。

按照“主动作为、快速反应，加强联动、狠抓落实”的要求，各级食品药品监管部门集中治理突出问题，为期4个月的药品生产流通领域集中整治成效显著。北京、辽宁、江苏等地加强部门联动，强化市场执法。全国共收回药品GMP证书30张、药品GSP证书99张，吊销《药品生产许可证》9张、《药品经营许可证》45张，立案调查12519起，责令企业停产整顿252家，移送公安机关149起。

今年以来，保健食品和化妆品市场非法添加专项治理取得新进展。食品药品监管部门对螺旋藻和鱼油产品进行严格追查，公开曝光严重违法产品70种次。国家局督办各地涉嫌生产销售假冒保健食品的重点案件7件。上海、天津、福建、贵州、青海等地开展保健食品、化妆品市场清查，消除了一批安全隐患。餐饮服务食品安

全专项治理继续推进。河北、山西、黑龙江、江西、宁夏等地加大监督检查力度，完善监管机制，落实主体责任，以学校食堂为重点，深入推进餐饮服务环节重点区域、重点品种的专项治理。上半年，共查扣不合格食品及食品原料16983公斤，责令整改企业37336家，立案调查1990件，吊销餐饮服务许可证195家，移送司法机关45起。违法广告和互联网药品信息监管力度继续加大。通过集中整治，震慑了违法违规分子，实现了饮食用药市场秩序的明显好转。

今年下半年，国家食品药品监督管理局将集中力量部署中药生产流通环节整治工作。国家食品药品监督管理局要求各地要按属地监管原则，严厉打击违法违规行为，督促落实企业是第一责任人的要求。突出中药材专业市场、饮片生产集中区域等重点，严厉整治制售假劣中药材、非法加工中药饮片、挂靠过票经营、销售国家明令禁止经营的产品等违法行为。加强对容易发生染色、人工增重、掺杂、掺假品种的监督抽验。加强中成药的监管。对涉嫌犯罪的，一律移送公安机关追究刑事责任。

掺点花生油不能再叫花生调和油 新国标下半年制定

信息来源：齐鲁晚报

花生油究竟含多少才能称为花生调和油呢？目前市场上的食用调和油品种众多，但企业调配调和油的比例和配方却处于“保密状态”。据悉，国家标准委员会和国家粮食局将在下半年重新启动制定《食用植物调和油标准》，届时，食用油厂商就不能继续“装糊涂”了。

10日，记者探访港城多家超市发现，市场上的调和油主要有花生调和油、大豆调和油、菜籽调和油等。但商家只在油桶上简单标注了配料表，各种油料的配比却没有明确标注。

在市区一家大型超市里，各类调和油占据了食用油的半壁江山。在某品牌4L花生调和油的外包装上，没有明确标注花生油所占的配比。在配料表中列着“大豆油、玉米油、菜籽油、花生油、芝麻油、食品添加剂”，虽然名称为“花生调和油”，但配料中花生油被排在了靠后的位置。

根据国家《预包装食品标签通则》（GB7718-2011）相关要求，食品中各种配料应按食品配料加入的质量或重量计，按递减顺序一一排列。根据上述通则要求，此款调和油中，其实大豆油成分加入量最多，花生油排位靠

后，但是产品被冠以“花生调和油”的名字后，档次和价格均提高了。

在这家大型超市中，某品牌5L花生调和油的价格为68元，同等规格纯大豆油的价格是58元，同等规格纯花生油的价格为115元。

记者随后就油料的配比问题向几家食用油厂家进行了了解，但对方都以配方为“商业秘密”为由不愿透露。调和油配料表标注不清，商家也对配料守口如瓶，调和油的配比成了一个谜。面对超市里品种繁多的各类调和油，不少消费者一头雾水。

“目前来说还没有明确的操作规范，而且没有检测方法能够检测出食用调和油中各种油料的配料比，调和油生产企业可随意将不同的油料按照不同比例进行调和。就拿花生调和油来说吧，花生油的量达到多少才能称为花生调和油，都是企业自己说了算。”姜先生从事食用油加工行业多年，他告诉记者，一些调和油配料表中有五六种，多的甚至有10多种油，但是企业往往会将营养价值高、价格高、能提升调和油档次的油品单独拎出来，以此命名。



广西象州80多人食用米粉后现疑似中毒 问题粉厂被查封



信息来源：南国早报

7月9日上午，象州县发生一起疑似食物中毒事件，80多人在饮食店或上街购买米粉回来加工食用后，不同程度地出现胸闷、腹泻等症状。接报后，象州县政府立即启动应急预案，组织有关部门救治患者，并对问题米粉厂查封。

目前，经医护人员的精心治疗，除少数仍在医院观察治疗外，大部分患者症状已消失或缓解，无危重病人和死亡人员。经查，问题米粉均来自一家米粉厂。目前，该厂负责人已被警方传唤。相关的食物样品，已被送往自治区和来宾市两级相关部门检测。

据象州县一名不愿透露姓名的人士反映，7月9日一早，一些居民到县城的部分米粉店吃早餐后，出现不同程度的呕吐、拉肚和胸闷等现象。有人从一些米粉销售摊点买粉回去加工后食用，也出现上述现象。更让人担心的是，还有一些附近乡镇村民，发现上述症状后，因村里治疗不便，只能就近在村卫生所治疗。

由于病人一下激增，导致有的乡镇卫生院用药急剧增加，据说有的卫生院用于治疗的药物供应紧张，不得不从上面调药增援。

该人士还透露，导致这一现象的，据称与一家米粉厂有关。事发后不久，该厂主要负责人已被当地警方控制。

9日晚10时，记者了解到，当日早上，象州县人民医院急诊科一下涌来20多名患者，男女老少均有，有的来自附近农村，症状与上述现象大同小异。由于病人突然增加，医护人员一度忙碌起来，随即调集人手增援。

象州县委宣传部相关人士证实，事发时间在上午9时15分至9时20分之间，该县食品安全委员会接到群众电话，反映有人在县城的春宁粉店、糖办食堂、培森星星幼儿园等地点吃过米粉后，先后出现胸闷、腹泻等疑似食物中毒现象。

接报后，该委立即组织相关人员前往调查，发现出现上述情况的饮食点所用米粉，均来自于丁某的米粉厂。还有部分顾客，从丁某的米粉厂自行购买米粉回去煮食后，也出现相同症状。而该厂在事发当日共生产米粉660公斤，已对外销售了645公斤，剩余15公斤，这些米粉主要销往象州镇、妙皇乡、马坪乡。

调查人员立即向象州县政府汇报，县政府立即启动四级应急预案，成立象

州县“7·9”食物中毒事件处置领导小组。

经查，此次共有83人食用问题米粉后出现了疑似中毒症状，经医护人员精心治疗，所有患者都得到了及时救治，截至当日下午4时，只有3名症状较明显者仍在住院治疗，还有47人在门诊观察治疗，其余患者已好转出院。

目前，有关部门采集的可疑食物及病人排泄物等样品，已分别送自治区、来宾市相关部门检测。对问题米粉，目前已召回409公斤，涉嫌米粉厂的大米原料已被封存。

去年百强餐饮企业盈利明显下降 营业成本占营业收入的比重高达48.17%

昨日中国烹饪协会发布的2011年餐饮百强企业报告显示，2011年百强餐饮企业的净利润率平均为8.04%，低于2010年9.42%的水平，盈利水平下降明显。

营业成本同比涨22%

报告称，2011年度餐饮百强企业营业额为1586.52亿元，占2011年全社会餐饮收入的比重为7.69%。2011年餐饮百强企业营业收入平均增幅达28.32%，但营业利润的平均增幅仅为19.39%。

中国烹饪协会会长苏秋成昨日表示，今年1-5月，我国餐饮企业营业额逐月递减，除2003年“非典”外，创下新世纪以来最低值。

报告显示，2011年百强餐饮企业的营业成本同比上年上涨了22.02%，特别是原材料成本同比涨幅更是超过了30%，营业成本占营业收入的比重高达48.17%。在营业费用中，员工的工资成本涨幅最高，达到了46.70%。

同时，百强餐饮企业的人均劳效仅为12.68万元，不仅远低于2010年的水平，而且还低于2008年。

"整体税负较重"

商务部服务贸易和商贸服务业司负责人梁兆山在7日召开的中国餐饮产业发展大会上指出，除原材料等成本外，餐饮企业还面临水电气费用上涨的压力，2011年与2010年相比，电费上涨6.9%，水费上涨3.38%，影响企业毛利润0.2%。

梁兆山指出，餐饮企业整体税负也较重，特别是营业税率较高。

多年来，餐饮企业按营业收入缴纳5.5%的营业税以及附加税，还要缴纳城建税、企业所得税、增值税、房产税等等十多种税费。相比同属服务业的其他行业明显偏重，而且规模越大的企业税负压力越大。



去年百强餐饮企业盈利明显下降

信息来源：新京报

央视再调查烟台“药袋苹果”



信息来源：CCTV

中国网络电视台消息：前段时间，一篇名为《烟台红富士套药袋长大》的报道引起了人们的关注。文章被转载到微博后，网友们对烟台苹果是否有毒展开了争论。一部分网友力挺烟台苹果，认为报道不客观；而另一部分网友则对烟台苹果的质量提出质疑，并表示不再购买烟台苹果。那么烟台苹果是否真的有问题呢？事件发生后，农业部派出专家组进行了调查，调查的结果又是什么呢？对此，央视真相调查记者进行了跟踪采访。

今年6月，某媒体一篇名为《烟台红富士套药袋长大》的文章称，该媒体记者在五月下旬至六月上旬对栖霞至招远304省道沿线的多个果园进行了调查，发现苹果树使用药袋的现象很普遍。而药袋中使用的农药，是国家禁止使用的福美肟和退菌特。因为果袋要和苹果的幼果接触100多天的时间，文章中提出，如此生长出来的苹果农药残留可能会超标。该报道一出，引起了很多消费者的关注，甚至有人认为，套药袋长大的苹果都是“毒苹果”。

全市种植面积万分之三使用药袋 烟台市政府将药袋集中销毁

针对此报道，当地政府立即做出反应，对全市果园进行了排查，发现有710多亩果园使用了药袋，占全市苹果种植总面积的万分之三。由于目前没有农药取得在果袋上的使用登记，所以烟台在2011年就已下发文件禁止药袋的生产经营和使用。对于已经使用了药袋的果农，烟台市地方政府用合格的果袋将药袋替换，并将药袋集中销毁。

烟台几百吨苹果严重滞销 每斤下滑5毛

在此新闻刊载的第二天下午，山东省烟台市政府新闻办公室召开新闻发布会。烟台市政府新闻发言人在发布会上表示，从监测情况看，烟台市苹果质量总体是安全的和有保障的，烟台苹果在农业部2010年和2011年两次的质量例行监测和风险评估检测中，农药残留检测合格率均达到100%。但是这次新闻发布会并没有起到太大的作用，之后烟台苹果开始在国内部分城市的超市下架。

详见链接：

<http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/07/209609.html>

现在一个月的时间快过去了，烟台苹果的处境有没有转变呢？

烟台苹果协会会长 赵培策：烟台苹果在市场上处于一个非常尴尬的境地，那么原来我们一天销售一万多吨，到现在几十吨，几百吨都销售不出去了，市场销售停止了，每斤苹果的价格也出现了下滑，一斤下滑了5毛钱左右，影响了农民的收入。这个报道影响了不仅仅是烟台苹果的产业，烟台果农的收入，更影响到中国苹果产业的发展，也影响到中国果农产业的发展。

据烟台市农业局负责人介绍，在中国苹果产区中，烟台苹果作为中国驰名商标和国家地理标志认证产品，每年出口达60万吨，占全国苹果出口总量的46%。由于地位特殊，“药袋”的报道一下将烟台苹果推向舆论的风口浪尖，“套袋”这项技术也被公众所关注。

西北农业大学教授韩明玉：这个苹果套袋有两个作用，第一个它使果面更加干净，颜色更加鲜艳，第二个它是能预防病虫害，减少喷药的次数，同时这样减少农药的残留，所以套袋是一种能减少果品农药残留的一个很好的技术，所以近十多年来苹果套袋在我国苹果主产区大面积应用。

专家：两种农药国家允许使用

在这次烟台苹果的事件中，套袋被关注是因为某媒体报道中提到一些果袋里被涂上了福美肟和退菌特两种农药，这些被涂了农药的果袋中可见白色粉末，并伴有农药的味道。那么这两种被涂抹在果袋中和苹果长期接触的农药是国家所允许使用的吗？

西北农业大学教授韩明玉：这两种药在生产上国家没有禁止使用，这两种药不是国家禁止的农药，

为了验证专家的说法，我们登陆了农业部的中国农药信息网，将两种农药的代码输入后显示，退菌特是福美甲肟、福美双、福美锌的复配制剂，代码pd85123，有效期：2010年6月30日-2015年6月30日，登记可使用作物苹果树，使用方法，喷雾。福美肟：代码pd85125，有效期：2010年6月30日-2015年6月30日，登记可使用作物苹果树，使用方法，喷雾。也就是说这两种农药是在苹果树上喷洒使用，但要分别稀释500-800倍和700倍才能使用。但是对于在果袋内涂抹后是否可以使用，国家并没有出台相关标准。

针对此事件，农业部农产品质量安全监督管理局立即派出专家组到烟台地区，对当地苹果树使用药袋的情况进行了调查。

“今麦郎面检出多款方便面酸价超标”



◇ 事件

河南省工商部门在对方便面食品的例行抽查中，今麦郎日清食品有限公司（简称今麦郎）生产的多款、多批次方便面被检测出酸价超标，今麦郎被查处的多款不合格方便面均为市面热销产品，包括“今野拉面”、“一元王香辣牛肉面”等，而“今野拉面”多批次均被检测为酸价超标。

◇ 分析

酸价是脂肪中游离脂肪酸含量的标志，脂肪在长期保藏过程中，由于微生物、酶和热的作用发生缓慢水解，产生游离脂肪酸。而脂肪的质量与其中游离脂肪酸的含量有关。在脂肪生产的条件下，酸价可作为水解程度的指标，在其保藏的条件下，则可作为酸败的指标。酸价越小，说明油脂质量越好，新鲜度和精炼程度越好。

◇ 危害

脂肪酸本身对人体没有好处，酸价过高也会导致产品变味。”董金狮称，酸价和过氧化值略有升高不会对人体的健康产生损害，但如果酸价过高，则会导致人体肠胃不适、腹泻并损害肝脏。

◇ 相关规定

判定标准：GB 17400-2003 方便面卫生标准
酸价 ≤ 1.8mg/g（油炸面）

◇ Intertek 解决方案

检测项目	检测方法	检测时间(Working days)	单价(RMB)
酸价 Acid Value	GB/T 5009.37-2003	5	150

“特大制售伪劣啤酒案告破：非法添加**工业甲醛**等提升口感”

◇ 事件

夏季到来，啤酒进入销售旺季。近日，吉林省四平市捣毁的一个制售伪劣啤酒的窝点，让执法人员大吃一惊：为了延长保质期、提升口感，企业竟在啤酒中加入严重危害人体健康的工业甲醛和工业盐酸，产出的上千吨啤酒已经销往黑龙江、内蒙古、辽宁等地。侦查发现，鑫鑫饮品厂不仅涉嫌假冒其他啤酒品牌的商标，而且在生产过程中非法添加有毒有害物质工业甲醛和工业盐酸。

6月13日，四平市质监局和公安局经侦大队联合行动，执法人员现场扣押啤酒生产线一套、成品啤酒18904箱、瓶盖8万枚、工业甲醛6箱120瓶、工业盐酸20余桶、包装箱3100个、各类假冒注册商标标识13万套、各类账目30余本，总价值1300万元。

经检验，现场抽取的14个啤酒样品全部为不合格产品。四平市产品质量检验所出具的检验报告显示，除大部分产品原麦汁浓度不合格外，其中还有13个样品甲醛含量超标。其中最严重的超标4倍以上，达到10.6毫克/升（标准要求为≤2.0毫克/升）。而甲醛是一种致癌的有毒有害物质，国家明令禁止向食品中添加。

◇ 相关规定

卫生标准：GB 2758-2005 发酵酒卫生标准



◇ Intertek 解决方案

检测项目	检测方法	限值	检测时间 (Working days)	单价 (RMB)
总二氧化硫 Sulfur Dioxide	GB/T5009.34-2008	/	5	300
甲醛 aldehydeFormol number	GB/T5009.49-2008	≤2.0mg/L	5	300
铅lead	GB 4789.12-2010	≤0.5mg/L	5	200
展青霉素 patulin	GB/T 5009.185-2003	/	5	400
菌落总数Total Plate Count	GB 4789.2-2010	50cfu/ml	5	100
大肠菌群 Coliform group	GB/T 4789.3-2010	3MPN/100ml	5	200
沙门氏菌 Salmonella	GB 4789.4-2010	不得检出	5	200
志贺氏菌 Shigella	GB/T 4789.5-2003	不得检出	5	200
金黄色葡萄球菌 Staphylococcus	GB 4789.10-2010	不得检出	5	200

样品量：500ml

“卫生部发布《预包装食品营养标签通则》，预包装食品明年起须贴营养标签”

◇ 事件

制定目的

食品营养标签是向消费者提供食品营养信息和特性的说明，也是消费者直观了解食品营养组分、特征的有效方式。根据《食品安全法》有关规定，为指导和规范我国食品营养标签标示，引导消费者合理选择预包装食品，促进公众膳食营养平衡和身体健康，保护消费者知情权、选择权和监督权，卫生部在参考国际食品法典委员会和国内外管理经验的基础上，组织制定了《预包装食品营养标签通则》(GB 28050-2011，以下简称“营养标签标准”)，于2013年1月1日起正式实施。

实施营养标签标准的意义

根据国家营养调查结果，我国居民既有营养不足，也有营养过剩的问题，特别是脂肪、钠(食盐)、胆固醇的摄入较高，是引发慢性病的主要因素。通过实施营养标签标准，要求预包装食品必须标示营养标签内容，一是有利于宣传普及食品营养知识，指导公众科学选择膳食；二是有利于促进消费者合理平衡膳食和身体健康；三是有利于规范企业正确标示营养标签，科学宣传有关营养知识，促进食品产业健康发展。

◇ 其他

核心营养素是食品中存在的与人体健康密切相关，具有重要公共卫生意义的营养素，摄入缺乏可引起营养不良，影响儿童和青少年生长发育和健康，摄入过量则可导致肥胖和慢性病发生。本标准中的核心营养素是在充分考虑我国居民营养健康状况和慢性病发病状况的基础上，结合国际贸易需要与我国社会发展需求等多种因素而确定的，包括蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠四种。

根据标准实施情况，卫生部将适时对核心营养素的数量和内容进行补充完善。

◇ 分析



适用对象和范围

直接提供给消费者的预包装食品，应按照本标准规定标示营养标签(豁免标示的食品除外)；非直接提供给消费者的预包装食品，可以参照本标准执行，也可以按企业双方约定或合同要求标注或提供有关营养信息。

营养成分表的基本要素

包括5个基本要素：表头、营养成分名称、含量、NRV%和方框。

1. 表头。以“营养成分表”作为表头；
2. 营养成分名称。按标准表1的名称和顺序标示能量和营养成分；
3. 含量。指含量数值及表达单位；
4. NRV%。指能量或营养成分含量占相应营养素参考值(NRV)的百分比；
5. 方框。采用表格或相应形式。

营养成分表各项内容应使用中文标示，若同时标示英文，应与中文相对应。

“卫生部发布《预包装食品营养标签通则》，预包装食品明年起须贴**营养标签**”

◇ Intertek 解决方案

Nutrition Tested 营养标签测试：中国				
检测项目	检测标准	检测方法	单价 (RMB)	检测时间 (Working days)
能量 Calories 可利用碳水化合物 Carbohydrates	GB 28050-2011	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	Free	7
脂肪 Total fat	GB/T 5009.6-2003	食品中脂肪的测定	200	7
蛋白质 Protein	GB 5009.5-2010	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定	200	7
钠 Sodium	GB/T 5009.91-2003	食品中钾、钠的测定	200	7
膳食纤维 Dietary fiber	GB/T 5009.88-2008	食品中膳食纤维的测定	800	7
水份 Water content	GB 5009.3-2010	食品安全国家标准 食品中水分的测定	100	7
灰分 Ash content	GB 5009.4-2010	食品安全国家标准 食品中灰分的测定	100	7
反式脂肪 Trans fat	GB/T 22110-2008	食品中反式脂肪酸的测定 气相色谱法	800	7
		Total:	1600/2400 (加反式脂肪)	





2012年7月输日食品违反日本食品卫生法情况 (7月11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項 準用 第18 条第 2項	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 GOLDEN 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 GOLDEN 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 氰化 物11 mg/kg	神戸	株式会 社ケ ーエ 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/2012/07/209782.html>

2012年7月中国出口韩国食品违反情况 (7月13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. 11	京仁厅	工具容器包装	洋酒瓶塞	와인스토퍼 (WINE STOPPER)	WONDER HARDWARE CO., LTD	4,4'-亚甲基 联苯胺 (MDA) 超标	0.01mg/L	1.24 2mg/ L
2012. 7. 9	釜山厅	果蔬加工品	速冻混合 蔬菜	냉동 모듬 야채 (IQF MIXED VEGETABLES)	WEIFANG LANGDONG FOODSTUFFS CO LTD	大肠菌群超标	阴性	阳性
2012. 7. 9	京仁厅	其它加工食品	香瓜子	향과자 (ROASTED&SA LTED SUNFLOWER SEEDS)	SHANDONG XIAOCHAOWANG FOOD CO., LTD	添加剂违反 糖精钠检出	不检出	0.1g /kg
2012. 7. 5	京仁厅	调味酱类	蚝油	굴소스 (OYSTER SAUCE)	LIAN YI DEVELOPMENT COMPANY LTD	二氧化硫超 标; 防腐剂检出	0.030g/kg 以下; 不检出	0.04 2g/k g; 山梨 酸 0.01 g/kg
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	0.8m g/kg

详见链接: <http://www.foodmate.net/news/yujing/2012/07/209971.html>



特别提示：冷冻水产品慎标“生产日期”

信息来源：中国国门时报



7月1日，欧盟16/2012法规生效。该法规认为，考虑到冷冻水产品

在冷冻、储存方面的特殊性，在欧盟法规853/2004的基础上，有必要在冷冻水产品分销给最终消费者之前的生产、冷冻等食品链阶段制定更为详细的追溯信息。因此，特别规定对作为原料和半成品的冷冻水产品来说，其生产日期指的是收获或捕捞日期。同时，法规还明确要求处于冷冻水产品生产链上游的供应者在向下游生产者提供产品时，需提供有关初级水产品的“生产日期”及“冷冻日期”等信息。

现行的强制性国家标准GB 7718-2004《预包装食品标签通则》对生产日期（制造日期）给出了明确的定义，即“食品成为最终产品的日期。”欧盟新法规的生效势必导致新旧“生产日期”的概念混淆，从而给欧盟官方以标识不符合法规要求为由扣留出口水产品提供了依据。尽管欧盟未强制规定冷冻水产品供应商提供“生产日期”等信息的形式，但鉴于国际贸易惯例，不排除新法规生效后欧盟客户要求

在冷冻水产品外箱上标注欧盟规定的“生产日期”的可能，从而进一步增加出口企业的贸易成本。对此，检验检疫部门提醒企业，特别是原料及半成品加工企业：一是加强对新法规的解读，正确理解“生产日期”的定义，尽快调整企业的追溯计划和体系文件，掌握各批次原料的具体捕捞时间。二是在外包装印刷环节须谨慎小心，区别对待新的“生产日期”与传统意义上的“生产完成日期”。同时，及时与国外客户进行沟通，明确生产日期等信息的具体提供形式，避免损失。

欧盟食品安全局认为现行肉类检验方法需改进

信息来源：食品伙伴网翻译中心



据外媒报道，近日欧盟食品安全局表示，欧盟现行的肉类检验方法不足以应对食源性疾病的威胁，应该进行现代化升级。

2010年5月欧盟委员会要求欧盟食品安全局，查明现行检验系统中的主要公共健康风险，并划分等级，将弯曲杆菌、沙门氏菌和β-内酰胺酶细菌作为主要的审查目标。

欧盟食品安全局在对27个成员国进行食源性疫情分析发现，生鲜鸡肉中经常检出沙门氏菌和弯曲杆菌。据报道，在2010年共有99,020人感染沙门氏菌，212,064人感染弯曲杆菌。

欧盟食品安全局表示，减少食源性疾病需要改善农场与屠宰场之间的信息使用状况，这也将加快识别动物健康和福利问题的进程。

与此同时，欧盟食品安全局专家组还提出了以下建议，这包括：建立一个综合性的食品安全保证体系，包含针对屠宰场和农民的明确目标；从农场到屠宰场，采取大量控制措施减少病菌含量；采集并分析从农场和屠宰场的信息，识别风险。





健康团体担忧肥胖问题 麦当劳赞助奥运遭批

信息来源：食品伙伴网翻译中心

据英国《每日邮报》报道,出于对全球肥胖问题以及不健康饮食习惯的担忧,近日健康团体抨击麦当劳继续成为奥运赞助商。

对此国际奥林匹克委员会主席罗格无奈地表示,办奥运耗资巨大,为了继续经营,需要有大企业赞助。

据了解,麦当劳今年1月与国际奥会签新合约,延续36年来的合作关系,未来8年并将继续成为奥运的赞助商。麦当劳在伦敦奥运公园共有4家分店,其中1家规模全球最大,有1500个座位。

罗格指出,麦当劳与可口可乐成为奥运赞助商的确受到质疑,我们对这些公司说,应采取措施应对日益严重的肥胖问题。

对此,麦当劳提出较符合健康的菜单,可口可乐也推出零卡路里的饮料,以说明他们对公众健康责任的慎重态度。

4年前,罗格竞选连任时,曾将打击肥胖列为政见之一。他说,有国际企业的赞助才能确保奥林匹克运动和各国奥运队继续生存,现在许多奥运国际单项体育联合会面临生死存亡关头,需要财务援助。

报告称美国和丹麦食品最安全 非洲最堪忧

信息来源：路透中文网

周二发布的《全球食品安全指数报告》(Global Food Security Index)显示,在美国等发达国家,人们平均每日比低收入国家人民多消耗1,200卡路里热量,但即使在这些富国,食物也缺乏足够的微量元素。

该报告发现,美国、丹麦、挪威和法国食品最安全,原因是供应充足、国民收入高、食品开支相对其它开销成本低,及大力进行食品生产研发。食品安全指数最低的国家主要位于撒哈拉沙漠以南的非洲,包括埃塞俄比亚、卢旺达、尼日利亚和莫桑比克。

这项指数对105个国家食品安全进行测量和排名,主要关注指标包括食品价格承受力、供应充足程度、营养含量及安全。

杜邦公司(DuPont)委托撰写该报告,以便确认最急需改革的地区。

杜邦首席执行官柯爱伦(Ellen Kullman)在声明中称:“我们知道应衡量什么,做什么。”联合国称,到2030年时,全球粮食产量至少需要增加50%,才能养活日益增长的人口。

非洲的食品安全一直令人担忧。今年5月,奥巴马政府称,美国等八国集团(G8)成员将与非洲领导人合作,增加非洲农业投资,提高其生产力。

经济学人信息部(Economist Intelligence Unit)发布了这项指数。结果发现,为保持健康积极的生活,平均每人每日需要2,300卡热量,发达国家拥有足够的食物,每人可摄入高于上述水平1,100卡路里的食物。在低收入国家,食品供给缺乏让每人低于该水平100卡。

指数(foodsecurityindex.eiu.com/)还表明,过去20年,中国农业生产波动最小。

柯爱伦称,该指数将促进各国合作,以养活日渐增长的人口。



欧洲奶农造“奶湖”示威抗议奶价过低

信息来源：羊城晚报



欧洲一些奶农 10 日在位于比利时首都布鲁塞尔的欧洲议会外用数以千计升牛奶造出一个“奶湖”，抗议牛奶价格过低。

这些奶农来自意大利、德国、爱尔兰、法国等，他们用拖拉机圈出一块方形地面，用防水油布临时制成池子。一名奶农站在干草堆上，手持喷嘴把运奶车中的牛奶喷入池中。造“湖”过程中，牛奶飞溅到示威人群、围观民众和媒体记者身上。

“奶湖”象征欧洲市场牛奶供应过剩。一些示威者手摇牛铃，谴责欧洲逐步取消牛奶生产配额的做法。其中一人指认欧洲牛奶生产过剩导致奶农收入微薄；另一人向欧盟委员会发难。

奶农灌满“奶湖”后，再把这一临时池子打开，致使牛奶满街横流，灌入下水道。一些穿着橡胶靴的农民在“奶河”中“欢快地”跺脚。

欧洲议会成员马克·塔拉贝拉支持奶农，说不能接受奶农“干活赔钱”。

瘦肉精标准冲击澳大利亚牛肉在台湾市场

信息来源：食品伙伴网



据台湾“中央社”报道，澳大利亚肉类畜牧协会区域经理伊欧立日前表示，联合国食品法典委员会（Codex）通过瘦肉精残存标准，在美国牛肉的竞争下，势必冲击澳大利亚牛肉在台湾的市场。

伊欧立表示，由于 Codex 已经制定出瘦肉精残存值的标准为 10ppb，美国牛肉业势必利用其竞争优势抢市场，据他估计，今年澳大利亚牛进口到台湾的量会比去年略减，但澳洲牛肉和羊肉的竞争优势在于肉品天然、安全。

伊欧立说，在澳洲，瘦肉精不准使用在牛只身上，因为澳洲政府采取的标准是“无容许值”，2003 年澳大利亚政府单位曾采样 3000 个样本检测，没有 1 件牛肉检出瘦肉精残留物。





关于增加食品添加剂生产许可检验机构的通知(质检食监函〔2012〕114号)

信息来源：国家质检总局

各省、自治区、直辖市质量技术监督局，各有关检验机构：

为了进一步加强食品添加剂生产许可工作，根据《中华人民共和国工业产品生产许可证管理条例实施办法》(国家质检总局令第80号、第130号)，现决定如下：

批准福建省产品质量检验研究院、国家无机盐产品质量监督检验中心承担食品添加剂生产许可检验工作(检验机构联系方式见附件)。

各检验机构在承担生产许可检验工作中，应当严格遵守以下规定：

一、在指定的承检范围内开展检验工作，不得超范围检验。

二、在总局指导下，严格按照规定的要求，准确、高效地完成检验工作。

三、未经总局批准，不得擅自将有关检验工作委托给其他检验机构。

四、对在检验工作中发现涉及人身健康的危害性质量问题，要进行深入研究，并及时报告省质量技术监督局和国家质检总局。

详细链接+附件：<http://www.foodmate.net/law/shipin/175013.html>

信息来源：卫生部

一、基本情况

(一) 制定目的。

食品营养标签是向消费者提供食品营养信息和特性的说明，也是消费者直观了解食品营养成分、特征的有效方式。根据《食品安全法》有关规定，为指导和规范我国食品营养标签标示，引导消费者合理选择预包装食品，促进公众膳食营养平衡和身体健康，保护消费者知情权、选择权和监督权，卫生部在参考国际食品法典委员会和国内外管理经验的基础上，组织制定了《预包装食品营养标签通则》(GB 28050-2011，以下简称“营养标签标准”)，于2013年1月1日起正式实施。

(二) 实施营养标签标准的意义。

根据国家营养调查结果，我国居民既有营养不足，也有营养过剩的问题，特别是脂肪、钠(食盐)、胆固醇的摄入较高，是引发慢性病的主要因素。通过实施营养标签标准，要求预包装食品必须标示营养标签内容，一是有利于宣传普及食品营养知识，指导公众科学选择膳食；二是有利于促进消费者合理平衡膳食和身体健康；三是有利于规范企业正确标示营养标签，科学宣传有关营养知识，促进食品产业健康发展。

(三) 国际上食品营养标签管理情况。

国际组织和许多国家都非常重视食品营养标签，国际食品法典委员会(CAC)先后制定了多个营养标签相关标准和技术文件，大多数国家制定了有关法规和标准。特别是世界卫生组织/联合国粮农组织(WHO/FAO)的《膳食、营养与慢性病》报告发布后，各国在推行食品营养标签制度和指导健康膳食方面出台了更多举措。世界卫生组织(WHO)调查显示，74.3%的国家有食品营养标签管理法规。美国早在1994年就开始强制实施营养标签法规，我国台湾地区和香港特别行政区也已对预包装食品采取强制性营养标签管理制度。

详细链接：<http://www.foodmate.net/news/quanwei/2012/07/209658.html>

展会信息

2012年第十二届全国食品添加剂和配料展览会 (FIC2012)

- ◇ 展会日期：2012-11-13 至 2012-11-15
- ◇ 展出地址：广州市阅江中路382号
- ◇ 主办单位：中国食品添加剂和配料协会

2012上海国际进出口食品展览会

- ◇ 展会日期：2012-11-28 至 2012-11-30
- ◇ 展出地址：上海国际展览中心
- ◇ 主办单位：上海市进口食品企业协会
上海市粮油学会

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