

Intertek

Valued Quality. Delivered.

食农快讯

Fresh Agricultural Alert

ISSUE 4. 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

学者：食品安全事件多为误读 不合格 ≠ 不安全

青岛甲状腺病患明显增高 碘盐再度被疑

日本查获新卫生标准出台后首例食品违法案件

质检总局公布2012年5月进境不合格食品、化妆品信息

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 ▲

- 1.1瓶饮料≥10块方糖？营养师：嗜甜成瘾犹如“吸毒”
- 2.学者：食品安全事件多为误读 不合格≠不安全
- 3.烧烤从业者自曝：露天烧烤背后食品安全隐患多
- 4.农药残留超标中毒事件频发 农产品安全存隐患
- 5.青岛甲状腺病患明显增高 碘盐再度被疑
- 6.“太空育种”在我国民间有热炒迹象

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19更新）
- 2.疑中国制造狗粮有毒 美国8州民众联合起诉
- 3.美国拟禁止聚碳酸酯（PC）树脂用于婴幼儿奶瓶
- 4.特别提示：输欧米制品须防范转基因风险

最新动态

法规动态 ▲

- 1.质检总局公布2012年5月进境不合格食品、化妆品信息
- 2.质检总局《关于注销278家企业的293张食品生产许可证的公告》（2012年第95号公告）

天祥一周播报 ▲

- 1.解读青岛“舌尖上的癌症”：咸鱼虾酱有风险
- 2.台湾抽检冷饮 超3成不合格
- 3.吃了市区河道里的这些鱼 相当于吃了水中垃圾

国际食品及农产品 ▲

- 1.麦当劳禁止其他餐厅奥运期间卖薯条引不满
- 2.日本查获新卫生标准出台后首例食品违法案件
- 3.巴西化学品标签新法规7月生效
- 4.美国面临半个世纪以来最严重旱灾
- 5.最大糖出口国巴西连续两年干旱 十年来首次减产

展会培训会信息 ▲

- 1.2012年第14届中国国际调味品专业博览会
- 2.2012第六届中国绿色及有机食品博览会
- 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



1瓶饮料 ≥ 10块方糖？营养师：嗜甜成瘾犹如“吸毒”

信息来源：东方网

你连着吃 10 块糖，愿意吗？提出这样的问题，恐怕很多人都会直摇头。但是，有临床营养师指出，在日常生活中，不少人却能轻松把一瓶相当于 10 多块糖的饮料一口气喝下去，这又是为什么？这样的行为对人体影响如何？

喝一瓶饮料等于吃十块方糖？

炎炎夏日，走在热辣的街头，一瓶冰镇饮料恐怕是很多人首先想到的解暑“良方”。可冰冰凉、甜丝丝的饮料带给我们的仅仅是清爽么？实际上，你已在不知不觉中摄入了过多的糖。日前，北京营养师协会理事、临床营养师顾中一发布的一组数据显示，市

面上常见的一些饮料中，每 500 毫升的含糖量至少相当于 10 块方糖。而实际上，人的日常饮食中，无论是米面、蔬果，还是鱼肉中，都会或多或少分解出糖分，足以维持人的正常生活。

顾中一介绍说，按照国家相关法律规定，瓶装饮料包装上基本都会标注糖分等信息，明年起，还将强制要求标注其营养成分。他选取了雪碧、可乐、凉茶等 7 种市面上较为常见的饮料，根据其自行标注的含糖量，对照正常一块方糖的分量（4.54 克），测算出这些饮料每 500 毫升的糖分至少相当于 10 块方糖，含糖量在 9.35% 以上。而正常的家庭自制饮品中，含糖量最多在 4%-6%；哪怕一个非常甜的

西瓜，也仅有 8%。

饮料虽甜但好喝因为有酸中和

那么，相当于这么多糖的饮料，为什么会被轻松喝下去呢？顾中一告诉记者，这是由于饮料中加入了柠檬酸等多种添加剂，进行了酸甜中和，喝到嘴里这不会那么甜了。其实，很多在外面买的饮料，你自己回家加点水，酸甜平衡破坏了，就不好喝了。而假如自己在家里用 500 毫升的水加 10 块方糖调制出来的糖水，也肯定不好喝，因为太甜了。

行业协会：含糖量高并不违法

对此，上海市饮料行业协会执行副会长陈杰向记者表示，虽然营养师认为市面上的一些饮料含糖量过高，但这并未违反国家的相关法律。事实上，这些饮料的包装上都标有相应的成分，而上海还将出台相关法规，要求市面上的饮料包括有品牌的奶茶铺等，必须标注其营养成分，消费者可以根据需求自行选择。

过量摄取饮料糖浆严重可致癌

不过，据营养机构称，诸多含糖饮料，如碳酸类、果汁、奶茶等，几乎没什么营养，还会减少人体吸收其他重要的营养素，如蛋白质和维生素

等。孩子多喝会对大脑和生长发育产生不良影响，容易导致注意力不集中，甚至增加患多动症的风险。而对成年人来说，甜饮料喝太多，不仅会发胖，还容易长青春痘，此外会胃痛、胀气，造成体内代谢功能异常。中老年人喝甜饮料过多则会增加患多种慢性疾病的风险。

近年来，许多国内外研究还指出，大量运用在饮料中的“高果糖糖浆”（由玉米淀粉加工制成），一旦摄取过量会造成甘油三酯上升、脂肪肝、心血管疾病甚至癌症。日前，一位 3 年宅家顿顿吃快餐喝可乐的 25 岁余杭小伙就突发心梗，虽然经医生全力抢救捡回一条命，但因缺血时间过久，心脏肌肉留下了不可逆转的损伤。

营养师：嗜甜成瘾犹如“吸毒”

在营养师看来，人的日常饮食已提供了足够的糖分，再大量食用含糖制品就会对人体造成负担。过度摄入糖分就像吸烟，甚至犹如吸毒——巧克力、蛋糕、奶茶等甜品确实好吃，一些人还会嗜甜成瘾，非常难戒。但所谓“病从口入”，若想避免避免肥胖、脂肪肝、心血管疾病等问题，还是注意饮食清淡比较好，“至于饮料嘛，白开水是最健康的。”

学者：食品安全事件多为**误读** 不合格 ≠ 不安全

信息来源：京华时报



当前，我国发生的食品安全事件有不少是外界误读了，其实不合格的食品并非就是不安全的。昨天，中国连锁经营协会举行的食品安全年会上，来自政府、协会以及企业界等代表就维护食品安全的地位、形象等进行深入研讨。

不合格食品并非不安全食品

中国农业大学食品学院教授何计国表示，一般所说的不合格食品包括产品等级标准不合格、非安全指标不合格、限量成分超标、含有违禁成分等。如非安全指标不合格包括标签、标示不合格，含量不合格等，但是这些并不会造成食品安全问题。因此不能将超标食物误读为不安全食物，但是，限量物质超标往往是生产管理失误的结果，企业应积极说明情况，查找原因。

而对于含有违禁物质是否会对健

康造成伤害，何计国表示，这也需要看其含量，但是含有违禁物质的食品肯定是不合格的，企业应首先向消费者道歉，并积极查找原因，避免再次发生类似事件。

含致癌物质并非致癌食品

对于媒体报道中将含有致癌物的食品视为致癌食品，何计国也表示，这是需要大量的数据基础进行认定的，其中最可信赖的数据就是人群流行病学证据。但是目前很遗憾，我们基本上没有几个物质有人类试验证据支持，大多数我们不能说是人类致癌物，顶多泛泛地说它是致癌物。

如果说含有致癌物的食物就会致癌，那我们许多传统食品如面包、油条、烤肉、腌肉等等都不能吃了，也都是不安全食品了。何计国同时也指出，对企业而言，应通过生产控制降低致癌物质含量，同时不能添加和使用有致癌风险的外来化学物质。

另外，何计国还指出，媒体还经常误用国家标准。以前不久发生的伊利奶粉含汞事件为例，很多媒体就误用了液态奶汞含量的标准，其实奶粉和液态奶完全没有可比性。

烧烤从业者自曝：露天烧烤背后**安全隐患多**

信息来源：新华网

炎炎夏日的晚上，带上家人，约上朋友，找一个路边摊点，点上几串烤肉，再配上几罐清凉的啤酒，这已经成为都市居民在夏季最流行的夜间消遣方式。但是，在烧烤行业生意火爆的同时，它背后隐藏的食品安全问题更是让人触目惊心。

樊师傅从事烧烤多年，在长春经营一家烧烤店，生意还不错，他向记者讲述了烧烤尤其是露天烧烤行业的内幕。

樊师傅说，很多露天烧烤用的肉类食材品质低劣。“吃烧烤，主要就是吃烤肉，但是近年来各种肉类价格飞涨，再购买品质优良、价格贵的好肉根本就赚不到钱。”樊师傅介绍说，除了比较大的一些室内烧烤店的肉质比较好之外，一般的小摊主买的都是便宜肉、甚至是各种病死畜肉，肉质很差。而且，小摊主由于经营规模有限，无法及时对当天没有用完的肉进行保鲜，已经腐败变质的肉再用来烧烤也并不鲜见。

樊师傅还说，当前对添加剂的滥用也很严重。“好多羊肉串是用鸭肉做的，添加了‘羊肉精’，根本就吃不出来。”为何如此？他解释了原因：“现在一斤羊肉至少要20多元，一斤肉

顶多能制成20来只肉串，按市场的行情，每串只能卖1元钱，如果不用‘牛肉膏’‘羊肉精’把价格相对较低的猪肉和鸭肉‘变成’人们喜欢吃的牛羊肉的话，根本挣不到钱，而且使用了添加剂之后口感更好。”

除了吃烤肉之外，人们还喜欢吃各种烤蔬菜。一般而言，在吃蔬菜之前，都会把菜仔细洗净以去掉菜叶上的残余农药。但据樊师傅讲，很多露天烧烤吃蔬菜是不用洗的。樊师傅还进一步讲道：“因为洗了之后会影响口感，洗菜也费时费力，忙不过来。”

根据食品安全法的有关规定，从事食品餐饮服务的人员必须具有餐饮服务许可证和健康证。“除了比较大一点的正规室内烧烤店可能二证齐全外，小摊经营者基本都没有。”樊师傅还进一步解释说，目前办证程序较多，比较麻烦，而且也不用怎么担心被取缔，因为露天烧烤摊基本都是晚上营业，这时，城管、卫生等职能部门都早已下班，只有遇有重大整治行动才会有人来管。

露天烧烤的治理，既需要从业者的自律，更需要政府部门的有效监管。只有这样，小烧烤才不会“烤”出大问题。

农药残留超标 中毒事件频发 农产品安全存隐患



信息来源：半月谈

编者按：涂药黄瓜、有毒豇豆、问题猪肉……如今又出现甲醛白菜、蓝矾韭菜，各种农药、兽药、激素、保鲜剂等农用药剂的超标、违规使用，正在成为农产品质量安全的源头之祸。对此，有一种声音解释说：不用这些化学药剂，百姓的餐桌就没有保障。这话有一定道理，不过我们也该反思，农药（包括各种农药、兽药、激素、保鲜剂等）是否用得过多过乱？农业生产一线何以越来越依赖化学药剂？生态种植技术为什么得不到推广？科研部门为何开发不出低毒、高效的农用药剂？弄清这些问题，或许才能为保障农产品的质量与产量找到正道。

农药滥用 触目惊心

心

半月谈记者近日在湖南省长沙市望城县力田村采访，村民文志祥与记者谈起当前农药使用的情况，让人忧心不已。

以前村里很流行打剧毒农药，多灭灵（甲胺磷）、克百威（呋喃丹）都是用得比较多的药。这些药毒到什么程度呢？人只要喝一小口就会死，以前村里有个老太太，用装过这些农药的空瓶子喝水，结果就死掉了。打过这种药的蔬菜，采摘和装运时都得戴上长长的皮手套，否则双手双臂就会起泡、脱皮甚至溃烂。

用药高峰期的时候，有村民家的鱼塘里死了1000多斤鱼，都是因为那些药瓶子到处扔，大

白天，几百只瓶子在田里晃得直刺人眼。多年前我们打赤脚就能下田，现在就算穿着靴子，都怕被玻璃碴划破脚。

现在搞统防统治了，用剧毒农药的村民慢慢少了，但还是有。而且村子周围也始终有卖这些药的店。不少村民因为缺乏病虫害防治知识，就一次又一次地打药，甚至有村民一季早稻施13次药，可虫还是越打越多，最后还得靠剧毒农药。有时候村民闲聊，听说哪个地方有“老农药”卖，就会跑去买。

文志祥说，打这些药种出来的早稻，不要说自己不吃，就连喂猪都不会用这样的早稻。“反正自己不会吃，都卖给粮贩子了。”村民李文九开玩笑说，“这种早稻

都被你们（指记者）吃了吧？”

农民都知道剧毒农药不宜用，但仍有不少人“偏爱”剧毒农药，原因就在于这些农药的药效“管用”。有个村民甚至直言：“有毒的，才是高效的。”

记者采访发现，农药的滥用和违规使用不局限于一时一地，而是一个较为普遍的现象。记者在江西赣东北的蔬菜种植区域采访时看到，不少菜地边上或沟渠中，白色塑料袋、褐色玻璃瓶等形形色色胡乱抛弃的农药包装随处可见。

一位蔬菜种植户向记者感叹：“杀灭一种小虫子，需要四五种农药。现在虫子吃的药像人吃的药，又杂又乱。一种药剂成分，多个品牌包装，农民眼都挑花了，还不一定找到管用的药。”

前不久，江西省在全省开展蔬菜生产用药

专项检查，其中广昌、萍乡、龙南、吉州等地区的农药监管部门在这期间检查了70个乡镇，246家乡级经销店，270家村级经销店，抽查样品315个，送检农药16个，查出种植蔬菜使用的高毒农药4种。

在远近闻名的蔬菜基地山东寿光，该市文家街道办韩家村菜农韩贵方告诉记者，近年来病虫害越来越多，很多都是以前没有见过的，菜农很难分辨，就多用药。大家都觉得“有病没病，打了管用”。

不仅仅是蔬菜，就是大田作物，也离不开大量的农药。中国科学院植物研究所首席研究员蒋高明在沂蒙山区做了调查，不论是玉米、小麦等粮食作物，还是大蒜、花生等经济作物，生长期打药均不少于3遍。以下是他的粗略统计：

玉米：除草剂1次、

杀虫剂拌种1次、灭杀地老虎1次、向玉米心撒药灭玉米螟2次，至少5次。

小麦：除草剂1次、杀虫剂拌种1次、除蚜虫2次、杀红蜘蛛1次、灭小绿虫1次，至少6次。

大蒜：除草剂1次、杀虫剂1次、农药灌根1次，至少3次。

土豆：除草剂1次、农药2次（蚜虫1次、地老虎1次），至少3次。

花生：除草剂1次、农药5次（浆虫1次、青虫2次、蚜虫1次、红蜘蛛1次），至少6次。

西瓜：除草剂1次、乐果灭蚜虫1次、除菌2次，至少4次。

蒋高明告诉记者，常年打药使得杂草和病虫害的抗药性越来越强，农民就不得不打更多的药来控制，而杂草和病虫害的抗药性就进一步增强，如此形成恶性循环。

详见链接：

<http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/07/210151.html>

青岛甲状腺病患明显增高 碘盐再度被疑

在一些城市，医疗人员感觉甲状腺病患明显上升。青岛就是这样一个城市。

今年3月，青岛市属最大的医疗机构青岛市立医院职工体检，检出甲状腺癌11例，查出患有多发甲状腺结节等疾病的职工占比多达20%~30%。这一体检结果，让医生们吃惊不小。也让很多人感到紧张。

青岛市市立医院东院内分泌科主任尚振平对本报表示，近一时期甲状腺病患明显增多。每天都特别忙。就诊量增幅至少在20%~30%。

山东省属医院青岛大学医学院附属医院（简称“青医附院”）两个月前针对不断上升的甲状腺病患，在青岛黄岛专门成立了甲状腺外科。甲状腺科以往都是归口内分泌科或者外科，而这次单独设立，在青岛还是首家。

蹿升的病患比例

青岛市市立医院体检中心主任王爱民对本报表示，这几年甲状腺发病率明显增高。从今年开始，很多单位开始重视这件事情。体检中开始加上甲状腺检查这一项。增加了体检项目，也增加了一些人的烦恼。

不检查不知道，一检查，竟然发现周围的亲朋好友，甲状腺有问题者比例不小。甲状腺病例上升，住院病人增加。恶性肿瘤患者数量也在递增。

刚刚成立的青医附院甲状腺外科负责人陈志俊对本报表示，青岛有一个单位体检，二三百人参加体检，检出七八十例甲状腺不好的。青岛儿童医院职工体检，检出10例左右恶性肿瘤。日照一个政府部门，也查出很多甲状腺疾病，到青医附院就医的。发病人群确实比从前提高了很多。

目前体检发现的甲状腺疾病主要分三种，一种是结节性甲状腺肿，一种是腺瘤性的，属于良性，但需要关注。还有一种就是恶性的，就是甲状腺癌。

陈志俊表示，甲状腺疾病患者会有气管局部压迫感，严重者会感到呼吸不畅，吃不下饭。恶性的发生器官浸润后危机生命。但良性的结节，一般不用担心，定期检查就行。如果手术，一般效果都很好，不会危机生命。但切除后，会影响内分泌系统功能，需要补充药物。

一位查出患有结节性甲状腺肿的医生对本报表示，甲状腺疾病如今已经是

信息来源：经济观察报



详见链接：

<http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/07/210106.html>

比较大众的疾病了。不再是碘缺乏引起的“粗脖子”，而是怀疑碘过量引起的甲状腺病。“甲状腺疾病多发，不仅是在青岛地区，前不久全国体检系统负责人开会，江浙几个地区体检中心主任也都在提这个问题。”王爱民说。

尚振平对本报表示，大约在两年前，社会和媒体还没有关注到甲状腺病人明显增多这件事的时候，圈子内已经很关注这件事情了。青岛市疾控中心曾经专门组织人员到青岛市市立医院内分泌科进行调研，讨论甲状腺疾病上升的情况和原因。

中华医学会内分泌学分会三年前进行了一项调查。他们以整群抽样的方法，对北京、成都、广州、贵阳、济南、南京、上海、沈阳、武汉、西安10个城市的15181名20岁以上社区常住居民，进行了甲状腺疾病流行病学系统调查。并在两年前公布了中国首次城市居民甲状腺疾病流行病学调查结果。

调查表明，在接受调查的15181位居民中，每15人中即有1个甲状腺功能减退症（包括临床甲减和亚临床甲减，以下统一简称甲减）患者，每5人中就有近1人存在甲状腺结节。并得出中国城市人群甲状腺疾病患病率及其与碘营养状态的关系。结果表明，碘超足量地区的临床甲减、亚临床甲减和甲状腺自身抗体的患病率均显著高于碘充足地区2~3倍，超足量碘营养状态威胁甲状腺健康。

中国医学科学院肿瘤医院统计数据显示，2001年该院收治的甲状腺癌症308例，占住院病人的26%，2011年则到了1200例，占住院病人的37.7%。增高11.7个百分点，明显上升。

卫生部今年5月中旬在第19个防治碘缺乏病日宣传中表示，甲状腺疾病患病率的升高不是严格流行病学抽样后的统计资料，只是一种感觉上的认识，这种认识是有偏差的。随着社会经济的发展，人们生活水平普遍提高，膳食结构发生改变，保健意识也不断增强，加之国家在医疗领域投入的增加，就医和定期体检的人越来越多，上述因素就可能表现出一些疾病（包含甲亢）发病率升高的现象，这并不是发病率真正的升高。

碘盐疑问

青岛市市立医院和青医附院消化科的两位医生看到体检结果后对本报表示，甲状腺疾病高发，很可能是碘盐惹的祸。比如青岛，在海边常吃海带海鲜应该不缺碘，但是却吃了10多年的碘盐。

“太空育种”在我国民间有热烈迹象

信息来源：南方周末

太空育种本是一项有科学价值的实验，国外亦有成功先例；而当前中国民间却出现过度炒作的迹象。

真假“李逵”

每逢神舟飞船上天前后，国家航天育种工程首席科学家刘录祥的电话就响个不停。他所在的中国农科院航天育种中心，平日里也会接到关于太空种子真假的各种咨询。

最近一位河北的农民频频打来电话，他打算大面积种植一种“太空葫芦”，据说产量特别高，他想请这位“首席科学家”把把关。

刘录祥手中握有一份“名录”：中国实施太空育种 25 年来，大约有 120 多个品种通过了省级以上品种审定委员会审定或认定。他告诉来访者“那些没有证书，没有编号的，100% 是假太空种子”。

在刘录祥看来，太空种子不是一个“随便”的称呼，有着严格的定义。因为太空种子不是简单“搭载”出来的，而是经过搭载诱变，一代一代筛选培育，并得到种子管理部门审定的优良新品种。这一过程顺利的话也至少要 6-8 年的时间。

“如今太空育种的处境非常尴尬。”刘录祥说，“要么被神化，要么被妖魔化。”

山东烟台农科院小麦所副所长王江春告诉南方周末记者，本质上太空种子只要通过审定，就和普通种子没什么区别。但市场上有很多种子打着太空育种的旗号，根本没有经过审定，甚至直接拿别的品种来冒充。

太空育种也叫航天育种，是通过返回式卫星或飞船将植物种子带上太空，再利用空间环境辐射诱变的一种育种方式。

在中国太空育种史上，尽管这些九天揽月的种子是航天搭载的常客，却也因成本高昂而饱受质疑。

不过，在地方政府和企业的双重驱动下，太空育种已成新的“摇钱树”——目前共有 224 个航天育种研究小组分布在各科研院所，各地授牌兴建的航天育种基地也已超过 60 个，广东深圳、海南文昌等地早已雄心勃勃地兴建了太空

育种主题公园。

在一片争议声中，这些神秘的太空种子最终大规模地走向餐桌，仅剩下时间问题。

民间热炒

刘录祥习惯把太空育种定义为“探索性的科学研究活动”，但太空育种概念过度商业化炒作却让他忧心忡忡。

早在神舟发射之前，各级农林类科研院所的传真机和邮箱里，就不断收到各种关于航天搭载的广告，每克种子的收费在 500 元 -5000 元不等。

“经常有人来问，有什么门路能够搭载种子。”华南农业大学生命科学学院教授梅曼彤说。

据南方周末记者了解，早期的科研搭载都是通过国家 863 计划专家组或是农业部协调，“但现在已经有人在操持这事”，科研院所、育种上市公司甚至个体户，最终选择的只能是商业搭载渠道。

重庆市大足县的罗登强被称为“农民太空育种第一人”。2005 年 8 月，这位大足县荷花山庄“庄主”培育的 190 颗荷花种子，先后分两次乘坐中国发射的第 21 颗、22 颗返回式卫星进入太空。

考虑到是农民个人热心太空育种，当时搭载方只收取了每粒种子 100 元的“成本费”。

与上天前大力宣传相比，种子返回之后，罗登强对“太空荷花”的繁育过程一直讳莫如深。不过，很快“太空荷花茶”就成了这家荷花山庄的主导产品。

罗登强最终拒绝了南方周末记者的采访要求。“我不想谈论这个话题”。

几年前，刘录祥在北京录制一档新闻节目，某公司通过神舟飞船搭载了一批蔬菜种子，飞船返回半年后就生产了若干吨的太空蔬菜，很快就要投向市场，其搭载行为甚至有公证部门提供的公证书。

“这根本不叫太空蔬菜。”刘录祥当场指出，半年时间不可能完成选育种子的过程。

事实上，更多商家看到了太空种子蕴藏的商机。在淘宝网上，叫卖太空种子的店铺已多达 127 个。这些店铺分布在山东、河北等省，贩卖的种子包括太空番茄、太空丝瓜、太空南瓜、太空豆角……只要是蔬菜，几乎都有太空种子在卖。

详见链接

<http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/07/210471.html>

“解读青岛“舌尖上的癌症”：咸鱼虾酱有风险”



◇ 事件

近日,网络上一张“舌尖上的癌症”图谱迅速走红,短短几天被转发上万次。这张图谱全名是《舌尖上的癌症：那些增加或降低肿瘤风险的食物》，一共列举了近 20 种食物和 15 种癌症的关系，分别用红色、黄色和蓝色显示食物增加或降低某种癌症风险的可能性。

青岛就有晒咸鱼吃咸鱼的习惯。许多人喜欢吃咸鱼，认为咸鱼开胃、下饭，尤其在炎热夏季，吃肉太腻，换口味时咸鱼是不错的选择。青岛海慈医疗集团营养科主任杨红告诉记者，咸鱼都是用盐腌制而成的，而腌鱼所用的盐大多是粗粒盐，粗粒盐含有不少硝酸盐。“烧烤是最应当引起市民警惕的‘舌尖上的癌症’。”市立医院东院消化内科主任王青告诉记者：“最近几年，烧烤成了热门饮食。一到夏天，大大小小的烧烤摊遍地都是。但是很多人都不知道，烧烤过程中，会发生‘梅拉德反应’。肉类中的核酸在梅拉德反应中，与大多数氨基酸在加热分解时产生基因突变物质，这些物质可能会导致癌症的发生。

◇ 分析

据研究，硝酸盐在细菌的作用下能转换成“亚硝酸盐”，而鱼肉中含有许多胺类物质。在腌鱼过程中，“亚硝酸盐”与胺类相结合，产生一种新的有害物质，即“亚硝胺”。亚硝胺是一种颇具威力的致癌物质，尤其容易导致鼻咽癌、胃癌、肠癌。常吃的虾酱、酸菜、泡菜等也存在这方面的风险。

据介绍，肉直接在高温下烧烤，被分解的脂肪滴在炭火上，食物脂肪焦化产生的热聚合反应与肉内的蛋白质结合，会产生一种叫苯并芘的高致癌物质，附着于食物表面。苯并芘是一类具有明显致癌作用的由一个苯环和一个芘分子结合而成的多环芳烃类有机化合物。目前已经检查出的 400 多种主要致癌物中，一半以上属于多环芳烃一类的化合物。其中，苯并芘是一种强致癌物。而且，烤肉用的铁签上黏附的焦屑中的苯芘含量高达每公斤 125 微克。

此外，烧烤食物中还存在另一种致癌物质——亚硝胺。肉串烤制前的腌制环节容易产生亚硝胺。另外，烧烤过程中经常添加各种提味的香料等物，人体摄入的脂肪和这些香料将会在体内产生反应，从而导致癌症的发生。

◇ 相关规定

判定标准：GB 10138-2005 盐渍鱼卫生标准 Hygienic standard for salted fish

N- 二甲基亚硝胺 $\leq 4 \text{ ug/kg}$ (盐渍鱼)

GB 2726-2005 熟肉制品卫生标准 Hygienic standard for cooked meat products

苯并芘 Benzopyrene $\leq 5.0 \text{ ug/kg}$ (烧烤及烟熏肉制品)。



“解读青岛“舌尖上的癌症”：咸鱼虾酱有风险”

◇ Intertek 解决方案

	检测项目	检测标准	检测周期 (Working Days)	报价 (RMB)
盐渍鱼卫生标准 Hygienic standard for salted fish GB 10138-2005	感官要求 Sensory Requirement	GB 10138-2005	5	100
	酸价 Acid Value	GB/T 5009.37-2003	5	150
	过氧化值 Peroxide Value	GB/T 5009.37-2003	5	150
	组胺 Histamine	GB/T 5009.45-2003	5	400
	无机砷 Inorganic arsenic	GB/T 5009.11-2003	5	200
	铅 Lead	GB 5009.12-2010	5	200
	镉 Cadimium	GB/T 5009.15-2003	5	200
	甲基汞 Methylmercury	GB/T 5009.17-2003	5	300
	多氯联苯 Polychlorinated biphenyls	GB 5009.190-2006	5	1500
	N-二甲基亚硝胺 N - Dimethyl nitrosamine	GB/T 5009.26-2003	5	1000
		全套合计 Total		
熟肉制品卫生标准 Hygienic standard for cooked meat products GB 2726-2005	苯并芘 Benzopyrene	GB/T 5009.27-2003	5	400



“台湾抽检冷饮 超3成不合格”

◇ 事件

据台湾“中央社”报道，台湾彰化县卫生局日前县内连锁茶饮、泡沫红茶店及冰品工厂的饮料冰品进行了抽检。抽检结果发现，55件冷饮中有17件不合格，包括活菌数、大肠杆菌超标等，其中不乏知名连锁茶饮单位。

广东省质监局经抽检也发现，夏日畅销的冷冻饮品也发现有3种冰淇淋有问题，分别是天亦乐香口脆香芋味雪糕、梦17花生冰淇淋、ICETalk巧克力牛奶冰淇淋，不合格原因是菌落总数、大肠菌群超标。专家称，大肠菌群是评价食品卫生质量的重要指标之一。食品内重要的这几种指标菌，如检验结果超过规定限量值，表示食品在制造、加工及包装等过程受到污染，可能原因包括制冰机用的滤水器未定期更换滤心，原料、配料冷却或贮存不当，或使用的机械器具、包装容器不洁及员工个人卫生习惯不良等。

◇ 相关规定

判定标准：GB 2759.1-2003 冷冻饮品卫生标准 Hygienic standard for frozen drinks

检测项目	菌落总数 Total Plate Count (cfu/ml)	大肠菌群 Coliforms /MPN/100ml	致病菌 (沙门氏菌 Salmonella、志贺氏菌 Shigella、金黄色葡萄球菌 Staphylococcus Aureus)
含乳蛋白冷冻饮品	≤25000	≤450	不得检出
含豆类冷冻饮品	≤20000	≤450	不得检出
含淀粉或果类冷冻饮品	≤3000	≤100	不得检出
食用冰块	≤100	≤6	不得检出

◇ Intertek 解决方案

检测项目	检测标准	检测周期 (Working Days)	报价 (RMB)
感官要求 Sense requirement	GB 2759.1-2003	5	100
铅 Lead	GB 5009.12-2010	5	200
铜 Copper	GB/T 5009.13-2003	5	200
总砷 Arsenic	GB/T 5009.11-2003	5	200
菌落总数 Total Plate Count	GB 4789.2-2010	5	100
大肠菌群 Coliforms	GB 4789.3-2003 GB 4789.3-2010	5	200
沙门氏菌 Salmonella	GB 4789.4-2010	5	200
志贺氏菌 Shigella	GB/T 4789.5-2003	5	200
金黄色葡萄球菌 Staphylococcus aureus	GB 4789.10-2010	5	200
全套合计 Total			1600



“吃了市区河道里的这些鱼 相当于吃了水中垃圾”

◇ 事件

现在河水富营养化严重，浮游生物大量繁殖，水体已经遭到了污染。”渔业专家解释，连日来的高温天气，白天大量水生植物在光合作用下，增加了水中的含氧量使浮游生物等大量繁殖，当水中生物量达到极限时，鱼儿就开始缺氧了，“九山湖大量的鱼儿就是因为水中缺氧而浮出了水面”。

日前，九山河百条大鱼浮出水面透气却意外招来钓鱼族，管理部门提醒市民这些浮鱼是“水中清道夫”，不可以滥捕。”。“每年在九山湖投鱼苗，目的就是让鱼吃掉湖中的腐泥、污染物，让市民放心游泳。”市冬泳协会副秘书长李建平表示，吃了污染物的鱼是不能食用的，吃了它等于间接吃了水中垃圾。

◇ 危害

渔业专家解释，当前的淡水湖均出现了不同程度的污染，水中存在杂质、金属元素等有毒物质，这些成分在鱼的体内累积，不能全部排出体内，“即使在食用前清空了鱼的内脏，但有毒元素在鱼肉和血管中还有所保留。”

◇ 相关规定

判定标准：GB 2733-2005 鲜、冻动物性水产品卫生标准 Hygienic standard for fresh and frozen marine products of animal origin

淡水鱼、≤ 50000cfu/g; 大肠菌群 ≤ 90MPN/100g

致病菌（沙门、志贺、金葡）：不得检出

检测项目	检测指标 (mg/kg)
无机砷 Inorganic arsenic	≤0.1 (鱼类)
	≤0.5 (其他动物性水产品)
铅 Lead	≤0.05
镉 Cadimium	≤0.1
甲基汞 Methylmercury	≤1 (食肉鱼 (鲨鱼、旗鱼、金枪鱼、梭子鱼等))
	≤0.5 (其他动物性水产品)
多氯联苯 Polychlorinated biphenyls	≤2

◇ Intertek 解决方案

	检测项目	检测方法	检测周期 (Working Days)	报价 (RMB)	备注
鲜、冻动物性水产品卫生标准 Hygienic standard for fresh and frozen marine products of animal origin GB 2733-2005	感官要求 Sensory Requirement	GB 2733-2005	5	100	
	挥发性盐基氮 Total volatile basic nitrogen	GB/T 5009.44-2003	5	200	海水鱼、虾、头足类、海蟹、淡水鱼、虾、海水贝类、湟鱼、牡蛎，不适用于活的水产品
	组胺 Histamine	GB/T 5009.45-2003	5	400	鱼类，不适用于活的水产品
	无机砷 Inorganic arsenic	GB/T 5009.11-2003	5	200	
	铅 Lead	GB 5009.12-2010	5	200	鱼类
	镉 Cadimium	GB/T 5009.15-2003	5	200	鱼类
	甲基汞 Methylmercury	GB 5009.17-2003	5	300	
	多氯联苯 Polychlorinated biphenyls	GB 5009.190-2006	5	1500	仅适用于海水产品，并 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、PCB180总和计
		全套合计 Total		2900	





2012年7月输日食品违反日本食品卫生法情况 (7月19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 MANDIOC A SUAVE)	第6 条第 2号	YOKI ALIMENT OS S. A.		巴西	检出 氰 化物11 mg/kg	神戸	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/2012/07/210352.html>

疑中国制造狗粮有毒 美国8州民众联合起诉



信息来源：食品伙伴网翻译中心

据 外媒报道，近日来自美国 8 个州的狗主人都相信，中国制造的有毒鸡肉干使得自己的宠物狗生病或死亡，为此他们共同起诉了著名的狗粮生产商 - 雀巢普瑞纳公司 (Nestle Purina)。

他们提起诉讼的原因是，美国食品与药物管理局 (Food and Drug Administration) 拒绝公布对生产鸡肉干的中国工厂的检验结果，而这些鸡肉干被指至少造成了 1000 只美国宠物的疾病或死亡，然而美国食品与药物管理局称，未发现中国制造鸡肉干有任何问题。

今年四月，美国伊利诺伊州的阿德金斯 (Dennis Adkins) 向联邦法院提出诉讼，表示自己 9 岁的博美犬在吃了雀巢普瑞纳公司的狗粮后死亡。其他 6 位诉讼者不仅起诉狗粮制造者，更起诉了沃尔玛、塔吉特 (Target)、科斯科 (Costco) 这三家零售商。六月，一个来自康涅狄格州的家庭也向联邦法院提起诉讼，表示他们两只波士顿猎犬在吃了鸡肉干后死亡。

根据美国食品与药物管理局的记录，有三种顶级品牌的宠物鸡肉干经常遭到投诉。其中包括雀巢普瑞纳公司旗下的 Waggin' Train、CanyonCreekRanch 以及德尔蒙特宠物公司 (Del Monte Corp) 旗下的 Milo's Kitchen 狗粮。进口数据显示，雀巢普瑞纳公司狗粮是由中国南京 JOC 长城公司生产。

狗主人表示，制造商及销售商在 2007 年就了解该品牌狗粮有健康问题，而且美国食品与药物管理局曾接到将近 1000 份相关报告，然而制造商和销售商却没有召回产品，这令人失望。

一位来自宾西法尼亚州的皮尔庞特 (Barbara Pierpont) 说，美国食品与药物管理局称还没有发现问题，不代表狗粮没有问题。她 7 岁的搜救犬在吃了三个星期的 Waggin' Train 狗粮后死于肾衰竭。

据了解，数千名狗主人要求召回有问题的鸡肉干，并要求美国食品与药物管理局查明出问题的原因。很多宠物主人都表示，曾清楚的记得 2007 年中国制造的宠物食品含有三聚氰胺，导致成千上万的狗生病或死亡，一度引发恐慌。

美国拟禁止聚碳酸酯 (PC) 树脂用于婴幼儿奶瓶

信息来源：食品伙伴网翻译中心

据 美国联邦公报消息，7 月 17 日美国食品药品监督管理局 (FDA) 发布通告，拟修订食品添加剂法规，禁止聚碳酸酯树脂 (PC) 用于婴幼儿奶瓶。

新法规拟禁止聚碳酸酯树脂用于婴幼儿奶瓶和防溢杯，这包括这些容器的密封塞子和盖子。目前美国食品药品监督管理局正就此征求意见，截止日期为 8 月 16 日。

特别提示：输欧米制品须防范转基因风险

信息来源：中国国门时报

根 据欧盟食品及饲料类快速预警系统 (RASFF) 发布的食品和饲料类产品通报，今年中国地区有 20 多批次的米制品因检出未经授权的转基因成分被通报。产品涉及米粉、米线、汤圆、大米脆、饼干、面条等。据了解，欧盟于今年 2 月 1 日开始对中国 25 种米制品采取强制性转基因成分检测，并依据检测结果采取退货和销毁处理措施。其最新的监测系统能够检测出大米产品中的 26 种转基因成分，查验频率由之前的随机查验变为对所有米制品批次进行 100% 查验，被称为史上最为严苛的入境检查。

对此，检验检疫部门对企业提出三点建议。一是加大投入，从原料瓶颈控制风险。输欧米制品企业必须建立自有原料种植基地，并对种子加强转基因成分检测，从种苗、收割、贮藏到加工全程实行严格监管，从源头上实现风险控制。二是加强原辅料检测，避免微量的转基因成分污染出口产品。输欧食品企业除了要对米制品加强检测，对于添加微量大米辅料的产品切勿掉以轻心。三是及时了解最新欧盟相关动态和政策要求，完善质量安全控制体系，确保产品符合进口国要求。





麦当劳**禁止**其他餐厅奥运期间卖薯条引不满

信息来源：中国质检网

据《卫报》消息，麦当劳（微博）日前以“赞助协议”为由，要求伦敦奥组委禁止奥林匹克公园 40 个场馆内 800 家餐饮店在 2012 年伦敦奥运会期间兜售薯条，除非将薯条同炸鱼一起搭售，引发广大民众不满。

网友 AndronicusComnenus: 这完全是出于利益考虑，到底是谁在负责奥运会？是麦当劳还是伦敦奥组委？

网友 whatithink: 像麦当劳这样的公司是怎么卷进奥运会的还真是个谜？他们到底是凭什么以为这样做会给他们的公众形象和销售额带来一点好处？

网友 BadDog: 如果整整一代孩子在成长过程中都能把可口可乐和麦当劳同体育和运动员联想在一起，他们这巨额的赞助费花的就值了。

日本查获新卫生标准出台后**首例**食品违法案件

信息来源：共同社（日本）

（日本）札幌简易法院近日对被控违反《食品卫生法》的札幌市东区烤肉店店长（58 岁）处以 50 万日元（约合人民币 4 万元）罚款。原因是该店长向顾客提供的生牛肉不符合去年 10 月起实施的生牛肉烹饪标准。罚款通知于 13 日发出。

该通知显示，被罚款的店长今年 1 月 13 日向两名顾客提供约 60 克未使用专用烹饪场所和菜刀烹制的生肉。

札幌区检察厅 11 日就此事进行简易起诉。

据北海道警方介绍，这是富山县等地发生烤肉店集体食物中毒事件后制定的新卫生标准出台后，全国查获的首例违法案件。

巴西化学品标签新法规**7**月生效

信息来源：WTO检验检疫信息网

6月 14 日，巴西发布化学品标签标准修订案 ABNT NBR 14725-3:2012. 该标准最初于 2009 年发布，以联合国第 4 版 GHS 为基础进行修订。

ABNT NBR 14725-3:2012（即化学品：安全、健康和环境信息下第三部分：标签法规）要求有害化学品标签须含有以下内容：产品鉴定、成分、毒性象形图、符号、警示说明、风险和预警标志。其他修订的地方包括新增了附录 G, 附录提供欧盟声明和象形图补充信息模块。

ABNT NBR 14725-3:2012 已经于 2012 年 7 月 14 日生效，法规适用于物质和混合物，对物质相关要求始于 2012 年 12 月 10 日，混合物则从 2015 年 6 月 1 日强制施行。



美国面临半个世纪以来**最严重**旱灾

信息来源：新华网

美国气候监测部门19日发布的报告显示，美国目前正面临半个多世纪以来最严重的旱灾，本土接近三分之二的地区干旱。美农业部认为，旱情将影响玉米和大豆生产，有可能推高明年食品价格。

根据国家抗旱中心当天公布的干旱监测报告，截至17日，美国本土48个州有64%的国土面临干旱，干旱面积连续第10个星期扩大。这其中，美国本土42%的国土面临严重干旱，本土超过80%的地表土壤干燥情况超过正常水平。

同一天，美国国家海洋和大气管理局发表干旱情况报告说，今年美国面临的旱灾是1956年12月以来最严重的一次。报告说：“多项指标显示，2012年的旱灾与20世纪50年代的旱灾在广度、特点和强度上极为相似，但在持续时间上有所不及。”

严重的旱灾对农业生产造成重大影响。在这两份报告发布前一天，农业部长维尔萨克在白宫举行的新闻发布会上说，美国农业生产面临25年来最严峻的局面，全国有近1300个县受到旱灾影响。

维尔萨克说，全美有78%的玉米和77%的大豆作物种植在受旱灾影响的区域。干旱导致38%的玉米和30%的大豆作物目前处于“差”或“极差”状况。他说，这一情况可能会对这两种作物的产量和价格产生影响，推高饲料价格，并有可能导致2013年食品价格上涨。美国政府已加大救灾力度，降低向灾区提供的低息贷款利率。

根据天气预报，美国中部等干旱重灾区7月仍将面临高温少雨天气。

最大糖出口国巴西连续两年干旱 十年来**首次**减产

信息来源：钱江晚报



全球最大糖生产和出口国巴西连续第二年遭遇干旱天气，降雨不足威胁甘蔗产量。

甘蔗主产区圣保罗州和帕拉纳州今年2月以来降雨量仅为平均雨量的一半，这两个州甘蔗产量占巴西总产量的逾60%。巴西占全球糖贸易量的约50%，去年巴西甘蔗产量十年来首次减少，带动全球糖市震荡。





质检总局公布2012年5月进境不合格食品、化妆品信息

信息来源：质检总局

郑重说明：

本表所列进口不合格食品、化妆品信息仅指所列批次食品、化妆品。表中所列批次食品、化妆品的问题是入境口岸检验检疫机构实施检验检疫时发现的，都已依法做退货、销毁或改作他用处理；这些不合格批次的食品、化妆品未在国内市场销售。

详细链接+附件：<http://www.foodmate.net/news/quanwei/2012/07/210212.html>

质检总局《关于注销278家企业的293张食品生产许可证的公告》(2012年第95号公告)

信息来源：国家质检总局

2012年第95号 关于注销天津市天宝楼食品有限公司 加工厂等278家企业的293张 食品生产许可证的公告

根据《中华人民共和国行政许可法》和国家质检总局《工业产品生产许可证注销程序管理规定》，决定对天津市天宝楼食品有限公司加工厂等278家企业的293张食品生产许可证予以注销(名单见附件)。

从即日起，被注销的证书和食品生产许可证编号停止使用。

特此公告。

附件：注销食品生产许可证的企业名单

质检总局

2012年7月6日

附件：

注销食品生产许可证的企业名单

序	企业名称	产品名称	住所	生产地址	证书编号	注销原因
1	天津市天宝楼食品有限公司加工厂	肉制品(酱卤肉制品、熏烧烤肉制品)	东丽区华明镇李明庄村	东丽区华明镇李明庄村	QS1210 0401 3790	企业申请注销
2	天津市东丽区丽康食品厂	冷冻饮品(冰棍)	天津市东丽区大毕庄镇欢坨村	大毕庄镇欢坨村	QS1210 1001 1162	企业申请注销
3	天津市帮德林食品有限公司	饮料(固体饮料类)	东丽区么六桥回族乡中心庄村民族路东侧一区10号	天津市东丽区么六桥回族乡中心庄村民族路东侧一区10号	QS1210 0601 0122	企业申请注销
4	天津钢管公司惠园宾馆	饮料[瓶装(桶装)饮用水类(饮用纯净水)]	钢管公司生活区	钢管公司生活区	QS1210 0601 0119	有效期届满未延续

详细链接：<http://www.foodmate.net/news/quanwei/2012/07/210200.html>

展会信息

2012年第14届中国国际调味品专业博览会

- ◇ 展会日期：2012-09-20 至 2012-09-23
- ◇ 展出地址：河南郑州中原国际博览中心
- ◇ 主办单位：CICE中国味博会组委会
《调味品商情》报
汉诺威展览机构

2012第六届中国绿色及有机食品博览会

- ◇ 展会日期：2012-12-02 至 2012-12-04
- ◇ 展出地址：上海漕宝路88号
- ◇ 主办单位：国际有机食品展组委会
上海富邦展览服务有限公司

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