

Intertek

Valued Quality. Delivered.

# 食农快讯

Fresh Agricultural Alert

ISSUE1. August. 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

今麦郎酸价超标逆转  
检测部门收回  
报告向企业道歉

冷链食品“断链”  
调查：冷冻肉发臭  
酸奶致腹泻

南山奶粉：召回全  
部问题产品

北京市消协：水龙头  
内隔夜水或致“铅  
中毒”

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.今麦郎酸价超标逆转 检测部门收回报告向企业道歉
- 2.南山奶粉：召回全部问题产品
- 3.冷链食品“断链”调查：冷冻肉发臭 酸奶致腹泻
- 4.北京市消协：水龙头内隔夜水或致“铅中毒”
- 5.工商总局:今年查处3.4万不合标准食品安全案件
- 6.中国质量奖正式设立 是我国质量领域最高荣誉

## 国际资讯

### 国际预警 ▲

- 1.2012年6月我国食品违反澳大利亚进口食品控制法情况
- 2.2012年7月输日食品违反日本食品卫生法情况（7月26日更新）
- 3.2012年7月中国出口韩国食品违反情况（7月27日更新）
- 4.日本修订食品中残留农药、饲料添加剂及动物医药品成分等物

## 最新动态

### 法规动态 ▲

- 1.2012年7月发布和实施的食品相关法规汇总
- 2.国家认监委关于开展2012年度食品农产品认证专项监督检查工作的通知(国认注函〔2012〕124号)

### 天祥一周播报 ▲

- 1.南山召回毒奶粉 毒素初认定源自饲料
- 2.今麦郎被曝多批次酸价超标 复检均合格消费者茫然
- 3.欧盟拟修订多种蔬菜中烯酰吗啉的最大残留限量

### 国际食品及农产品 ▲

- 1.欧盟拟收紧深海捕鱼政策
- 2.联合国粮农组织：制定莱克多巴胺的最大残留限量可促进肉类贸易
- 3.美农业部预测美国大旱将推高明年食品价格

### 展会培训会信息 ▲

- 1.2012广州食品博览会(秋季)
- 2.2013第三届中国（北京）国际休闲食品及进口食品展览会
- 3.Intertek FSSC22000标准内审员视频培训
- 4.Intertek BRC食品标准第六版内审员视频培训



## 今麦郎酸价超标 **逆转** 检测 部门收回报告向企业道歉

信息来源：京华时报

今麦郎酸价超标事件惊现大逆转。26日，最早做出“今麦郎方便面酸价超标”结论的三门峡疾病预防控制中心发布声明，称自身“检测资质认证不全”，此前出具的检测报告无效并收回。今麦郎公司表示，此次风波给公司造成了巨大损失，公司会向相关部门反映此事并要求得到合理解决。

### ■事件进展

#### 出具报告单位资质不全

7月26日，今麦郎公司给记者转发了三门峡疾控中心当天发布的声明。声明称：“我中心受三门峡市工商局委托送检的由山西运城今麦郎食品有限公司生产的今麦郎今野拉面香辣牛肉面、今野拉面（老坛酸菜牛肉面）、一元王香辣牛肉面三批次产品的检测报

告，因我中心方便面酸价指标检测资质认证不全，以上三份检测报告收回，声明无效。并向因此而受到严重影响的今麦郎食品有限公司表示道歉。”

此前，河南省工商局通过官网公布了三门峡疾控中心出具的检验报告，称今麦郎多批次产品被检测出酸价超标。不过，今麦郎7月23日公告称，公司委托国家粮油质量监督检验中心进行的检测显示，被指酸价超标的产品合格。

### ■再生疑窦

#### 为何只收回今麦郎报告

记者昨天注意到，三门峡疾控中心此前出具的那份报告已从河南省工商局官网上消失。记者查阅之前保存过的报告发现，在“不合格产品”名

单中，除了今麦郎的三款产品酸价超标之外，中国闽中有机食品（新加坡）有限公司一个批次的闽中红烧牛肉面也是酸价超标。按理说，既然三门峡疾控中心承认自己“方便面酸价指标检测资质认证不全”，就应该收回包括闽中红烧牛肉面检测报告在内的四份检测报告，为何单单收回今麦郎的三份检测报告，而不收回对闽中红烧牛肉面的检测报告？明知自己资质不全，为何当初敢于受托检测并出具报告？

记者昨天致电三门峡疾控中心负责人，但对方电话一直无人接听。

### 今麦郎为损失寻求说法

今麦郎总裁助理侯兴福昨天告诉记者，公司在本次风波中损失巨大，目前还没有起诉工商部门的打算，但会依照相关程序向有关部门反映此事并要求得到合理解决，之前下架的产品也将恢复上架。

“企业的产品质量需要有关政府职能部门乃至全社会的监督，而相关政府部门的监管也要有理有据、规范操作。这一过程，任重而道远。”今麦郎公司在昨天发给记者的一份文字说明中如是表示。

### 三门峡工商局回避采访

实际上，今麦郎公司此前就对三门峡疾控中心是否有检测方便面产品的资质提出过质疑。在今麦郎公司7

月23日发布了与三门峡疾控中心截然相反的检测报告之后，本报记者便向三门峡工商局宣教科寻求该局的说法。当时，该科室接听电话的工作人员称：“我们是依法组织开展的流通环节抽样检测，没有资质我们怎么会随便送检呢？这是最起码的工作程序。”

如今，三门峡疾控中心收回了检测报告，三门峡工商局又会对此做何解释？记者昨天再次致电三门峡工商局宣教科，但电话每次接通后都无人应答，随后转为接收传真的信号。三门峡工商局一位雷姓副局长也一直不接听记者的电话。

### 专家建议慎重对待检测

就此次今麦郎酸价超标事件，知名食品安全专家董金狮昨天对食品检测工作提出如下建议：

一是检测机构要真正成为第三方机构，不隶属于某个部门或者企业，这样才能做到独立公正；二是政府部门要规范发布程序，及时与受检企业沟通，查找问题；三是企业应该更快地行动，申请复检或及时对产品进行处理；最后，媒体及其他社会部门也应更加谨慎、公正地对待此类问题。

“发布产品检测结果对企业、市场、消费者的影响很大，所以相关部门对产品检测结果的发布一定要慎重。”董金狮称。

# 南山奶粉：召回全部问题产品

信息来源：新京报



南山奶粉：召回全部问题产品 生产商亚华乳业接受产品退货，并向消费者致歉；湖南质监局已责令停止生产销售

## ■ "广州工商抽检光明、南山产品不合格" 追踪

针对广州市工商局公布的南山婴幼儿奶粉被检出强致癌物黄曲霉毒素 M1 超标，前一天还称没有接到相关通知的南山奶粉生产商湖南长沙亚华乳业有限公司昨日承认奶粉被检出致癌物黄曲霉毒素 M1 超标，同时表示召回全部问题产品，并向消费者致歉。国家质检总局昨日表示，高度重视此事，立即通知湖南省质监局进行调查处理。湖南省质监局已责令企业全面停止生产销售。

### 生产商召回问题产品

广州市工商局 7 月 20 日公布的今年第二季度第二次流通环节乳制品及含乳食品抽样检验情况显示，在本次抽检中，问题最为严重的当属南山奶粉。广州工商部门表示，共抽检该品

牌奶粉 5 个批次，结果全部含有强致癌性物质黄曲霉毒素 M1，此外光明奶油也被检出菌落总数超标。上周日光明表示问题产品已下架。但南山奶粉生产商湖南长沙亚华乳业有限公司上周日称，对于此事，公司并没有收到广东方面通知。

23 日，湖南长沙亚华乳业在其官方网站发布致歉声明称，接到此次检测结果以后，公司立即针对该问题展开了自查，初步查明，这 5 批产品黄曲霉毒素超标的原因是当地部分奶牛食用了霉变饲料，奶牛在食用这些饲料后，使原奶中的黄曲霉毒素超标而导致。

对于事件具体解决办法，该公司表示，公司从即日起召回全部问题产品，全面接受消费者及销售商对问题批次产品的退货；与此同时暂停生产，对现有库存产品封存，并送样到第三方权威部门进行检测，确保出厂产品合格。此外，从原料、检测手段、生产工艺为重点，针对公司产品所有生产流程开展全面自查，并全面整改。

### "依法严厉查处"

针对此事，国家质检总局昨日在其官方网站上表示，质检总局高度重视这一情况，立即通知湖南省质监局

进行调查处理。湖南省质监局已责令企业全面停止生产销售，召回问题产品，查找问题原因，依法严厉查处违法违规行为。

湖南长沙亚华乳业公司昨日表示，将积极配合相关职能机构开展调查。此外该公司就此事向消费者致歉。据该公司工作人员昨日向本报记者介绍，南山奶粉在北京地区并无经销商进行产品销售代理。记者昨日走访位于三元西桥国展旁的家乐福超市，也未发现该品牌奶粉在销售。

此外，据《新快报》报道，南山奶粉在广州没有市场。南山品牌比较低端，在从化市、广州城乡接合部等地有南山婴幼儿奶粉售卖。

### 问题产品信息

湖南长沙亚华乳业有限公司于 2011 年 7 月至 2011 年 12 月期间生产的产品中有五个批次产品黄曲霉毒素 M1 超标：

南山倍慧 2 段盒装 20110823

南山金装倍慧 2 段盒装 20110804

南山倍慧 3 段听装 20110808

南山倍慧 2 段袋装 700 克 20110709

南山金装倍慧 2 段盒装 20111217

(新京报记者 李静 整理)

### ■ 相关

#### 消费者如何退货?

记者拨打了南山奶粉生产商湖南长沙亚华乳业有限公司咨询热线，其工作人员表示，消费者购买到的南山奶粉如涉及被公布的这 5 个批次，凭产品外包装即可到当地超市进行退货退款，无需购物小票。此外，该工作人员介绍，南山奶粉销售地区主要集中在湖南、湖北、广东市场。(李静)

### ■ 链接

#### 黄曲霉毒素再现

公开资料显示，黄曲霉毒素 M1 属于真菌毒素，具有剧毒性和强致癌性。

调查显示，问题产品可能受污染的环节包括：动物饲养环节由含有黄曲霉毒素的动物饲料带入，或是动物源性食品加工、包装、储存过程或包装材料污染等引发污染。

去年年底，蒙牛牛奶曾被检出含强致癌物黄曲霉毒素 M1，引起广泛关注。对于问题产生的原因，蒙牛表示是一批饲料因天气潮湿发生霉变，奶牛在食用这些饲料后，原奶中黄曲霉毒素超标，原奶质检疏忽导致了问题发生。

# 冷链食品“断链”调查：冷冻肉发臭 酸奶致腹泻



信息来源：中国企业报

详见链接：

<http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/07/210561.html>

## 冷链食品“断链”调查

盛夏来临，雪糕、酸奶以及冷冻肉等冷链食品的安全问题引起了人们的关注。

近日，多位消费者向《中国企业报》记者反映：从超市刚买回来包装完好的冷冻肉，经过解冻后却闻到丝丝臭味；直接从冷藏柜里拿出来的酸奶，喝完却出现腹泻；打开包装完好的雪糕，发现冰与棍凝结成一团……

记者在对食品企业冷链业务的相关调查中发现，冷链产品在运输环节和终端销售保存环节上容易出现“断链”问题，冷链食品链条一旦“断链”，食品安全就难以保证。

## 冷链产品链条

## “断链”

“我前天从超市买了一块冷冻猪肉，买的时候猪肉看着挺新鲜的，标签上说明也在保质期之内，可回家解冻后，老是闻着一丝丝的臭味。我去问超市，人家说没问题，都是按正规程序进的货，而且还是才进的货。”消费者江女士对《中国企业报》记者反映。

江女士很是纳闷，“其实这家超市还是很正规的，我也相信肉的来源和超市的管理，可为什么会出现新鲜猪肉发‘臭’的事情呢？”

近日，记者在对食品企业冷链业务和冷链产品的相关调查中发现，企业冷链产品在运输环节和终端销售保存环节上容易出现一些问题，

在冷链运输环节，

记者了解到，我国常见的是小型冷藏车，但是有些企业在普通货车里配个冰柜，运输过程极不规范，同时，一些冷库企业业务模式相对简单，缺少专业、大型的配送中心，再加上冷链运输市场面临着价格竞争加剧、运输成本过高、无序竞争等一系列问题，致使冷链物流不断面临“断链”风险。

据悉，为了节省成本，司机在运输过程中关掉制冷机，快到目的地时再开机的情况较为普遍。个别极端的例子是，有青海的冻肉长途运到深圳，竟然在普通汽车外罩棉被，到了深圳再送进冷库急冻。

此前，《中国企业报》记者进行过相关报道，揭开了企业冷链环节的

“潜规则”：一般情况下酸奶从生产企业到达超市的流通环节至少需要2天，在这期间，一些物流方或者小批发商没有冷藏设备，而生产方尽管会做出提醒，但是为了保证自己的利益也会“睁一只眼闭一只眼”。

在终端销售环节，记者在北京一些超市、商场和街边店调查发现，相对而言，大型超市管理较为严格，冷链产品都按要求放在冷柜里保存，但也有一些街边店违反要求，将一些酸奶类的冷链产品放在普通货架上销售。

此前有报道称，在诸如沃尔玛、大福源这样的大型连锁超市，酸奶的冷链也出现了“掉链”现象。

在接受《中国企业报》记者采访时，丰台区一家中型超市负责冷链业务的负责人袁经理告诉记者，很多食品对于温度控制的要求很高，

尤其是夏季更是如此，一旦失控，就非常容易发生质量问题。

袁经理向《中国企业报》记者介绍称，目前需要冷链保障的食品，主要是奶制品和饮料行业的低温产品、速冻食品、冰淇淋以及一些蔬菜、水果、肉、水产品等。“正规的操作程序是，这些有特殊要求的食品在加工过程中，都是在低温状态下进行。然后，供应商从工厂用冷藏、冷冻车将这些食品运到超市后，超市立即进行分类入库。比如速冻食品、冰淇淋等放入温度在零下18℃以下的冷冻库，而蔬菜、水果类的产品则放入温度在0℃—4℃之间的冷藏库。”

就上述消费者江女士向记者反映的冷冻猪肉发“臭”的问题，袁经理分析称，很可能是冷链物流运输过程中“断链”，或者是超市在保存过程中出现突然断电等

之类的问题，这样造成食品“二次解冻”。

## 标准缺失是主因

业内人士介绍，现在很多消费者购买商品尤其是食品类的冷链产品，都会关注生产日期和保质期，但却很少有人知道“运输、储存、销售”冷藏保存环节，正是这条“冷链”中不可缺失的“链条”成为食品卫生安全的“死角”，这个“链条”一旦断裂，冷链产品不仅达不到“冷链”的效果，而且很可能造成食品安全事件。

所谓冷链就是指食品在产品加工、贮藏、运输、分销和零售、到消费者手中，其各个环节始终处于产品所必需的低温环境下，以保证食品质量安全。在当前的高温天气下，对于冷链来说无疑提出了更高要求。

然而事实上，冷链产品链条常处在“断链”的尴尬状态。

# 北京市消协：水龙头内隔夜水或致“铅中毒”

信息来源：经济观察报

你关注过自家厨房的水龙头会不会析出铅元素吗，留意过水龙头表面有无黑点吗？这些小细节其实正是验证水龙头是否符合标准的项目。日前，记者来到国家建筑材料工业建筑五金水暖产品质量监督检验测试中心，看看检测人员如何从众多水龙头中“挑”出劣质品。

新京报讯（记者廖爱玲）昨天，北京市消协对外公布了对50种陶瓷片密封水龙头的比较试验结果，有3成多样品不达标，更需要留神的是，水龙头滞留的“隔夜水”可能会使材质不好的水龙头析出铅元素，须当心“铅中毒”。

## 34% 水龙头未达标

这些比较试验的水龙头由市消协人员以普通消费者的身份在北京各大型建材市场、建材超市随机购买，涉及北京、上海、广东等50种陶瓷片密封厨房水龙头。

通过委托国家建筑材料工业建筑五金水暖产品质量监督检验测试中心，对水龙头的标志包装、盐雾试验、流量、密封性能、用水效率、铅析出浓度等测试，50个样品中有17个水龙头样本部分项目未能达到标准要求，占34%。不达标的水龙头样品包括“KEJIA 科家”牌7231型号、“OPAI 欧派”牌8504型号、“B&Q 百安居”牌BNQ1105-C003型号水龙头等，具体名单可登录市消协网站查询。

## 隔夜水易致铅析出

值得一提的是，居民家里的水龙头里经常会有水长期滞留，但水能使水龙头铅的保护膜脱落，可能造成水龙头铅元素的析出，尤其是水龙头滞留的“隔夜水”，铅金属可能含量更高。此次市消协专门请检测中心，参照行业标准测试了水龙头铅析出浓度，结果发现，仅有2个水龙头样品完全无铅析出。

市消协消费指导部主任罗刚指出，铅在体内的量超过一定水平就会对健康造成损害，即“铅中毒”，过量的铅会损害神经、造血和生殖系统。

国家建筑材料工业建筑五金水暖产品质量监督检验测试中心副总经理王巍透露，目前对水龙头的铅析出，只有一个行业标准，尚没有国家标准。国内目前已开始重视，一些大厂家采用低铅或无铅铜加工，而且国家将在明年发布《陶瓷片密封水嘴》最新标准，水龙头铅析出含量将纳入检测。

市消协提醒，消费者选购时应仔细查看水龙头电镀质量，好的电镀光亮如

镜，用手在表面按一下，痕迹很快消失；还应试验水龙头开关的手感，挑选手感轻松、旋转顺畅的；此外还可以用手掂水龙头的质量，好的水龙头一般都很沉。

## 1 仅2个水嘴无铅元素析出

试验目的：测试水龙头在浸泡10小时和24小时后的铅析出浓度。

试验过程：检测人员把水龙头样品冲洗，接着在水龙头里装上相应的水，等浸泡到相应时间后，再用塑料小瓶提取浸提液，加入浓硝酸，将PH值控制在1以下，最后放到机器上检测，得出水龙头在浸泡之后的铅析出浓度。

试验结果：50个样品中，除了2个水龙头样品均未检出铅析出量外，多数水龙头在10小时浸泡下铅析出浓度范围在0.002mg/L-0.223mg/L，24小时浸泡下铅析出浓度范围在0.001mg/L-0.208mg/L。

试验分析提醒：该测试中心水暖卫浴检测部主任赵钢介绍，铅与空气接触时，表面会很快氧化，生成一层保护膜，但水能使铅的保护膜脱落，浸入水中，从而造成水嘴中铅元素的析出，尤其是水嘴中滞留的“隔夜水”，铅金属含量更高。一些企业为降低成本采用杂铜加工，使水龙头中铅的含量较高，使用过程中铅析出的可能性较大。

赵钢提醒，市民应避免饮用滞留在水龙头的“隔夜水”，每天早上在使用水龙头里的水之前，最好多放一会儿，这些水可以用容器盛装，用来冲洗卫生间。

## 2 酸性环境下易生“铜绿”

试验目的：模拟水龙头在空气湿度大、弱酸性下是否容易被腐蚀。

试验过程：检测人员把水龙头样品放入盐水喷雾试验机里，试验箱持续24小时喷出雾状的盐酸溶液，以测试水龙头产品表面涂、镀层耐腐蚀能力，好的产品应达到10级，经过24小时试验后，表面依然会很光亮，但一些水龙头表面出现了斑斑点点。

试验结果：50个样品中，7个样品盐雾试验未达标，最差的水龙头只达到6级。

试验分析提醒：赵钢说，一些企业为降低电镀成本，在水龙头进行电镀前没有很好对表面进行除锈等必要处理，所以表面耐腐蚀能力差，很多居民会发现水龙头在使用一段时间后，表面就会产生“铜绿”、黑色斑点或腐蚀。建议消费者别用带酸、带碱的清洗剂去擦拭水龙头，否则容易造成腐蚀，最好使用中性清洁剂，以免降低水龙头的使用寿命。

# 工商总局：今年查处3.4万不合格标准食品安全案件

信息来源：中国网

27日，第三届中国食品安全高层对话在北京举行。国家工商总局食品流通监督管理局司长张靖在会上表示，据不完全统计，今年上半年，查处不符合食品安全标准的食品案件3.4万件。

张靖表示，近年来，国家工商总局和各地工商部门深入贯彻党中央、国务院有关食品安全的重大决策和部署，全面落实科学发展观，牢牢把握稳中求进的工作总基调，以保障流通环节食品安全为目标，深化流通环节食品安全治理整顿，着力推进流通环节食品安全监管规范化建设、食品经营者诚信自律体系建设、监管执法能力建设和长效机制建设，有力维护了食品市场消费安全。

张靖介绍，据不完全统计，今年上半年，全国工商部门共出动执法人员504.07万人次，检查食品经营户970.55万户次，检查批发市场、集贸市场等各类市场41.14万个次，取缔无照经营1.25万户，吊销食品流通许可证64户，吊销营业执照56户，查处不符合食品安全标准的食品案件3.4万件，移送司法机关72件。在食品安全宣传周期间，全国工商系统共成立食品安全宣传周组织机构4471个，出动执法人员29.41万人次；举办食品经营者培训班5513个次，培训食品经营者24.04万人次；组织开展街头宣传咨询1.36万次，印发科普读物和宣传材料414.55万份。下面结合这次论坛的主题，我谈三个方面的意见。

一、严格依法监督企业落实主体责任，积极推动食品经营者诚信自律体系建设。提升食品经营者责任意识 and 自律水平，是保障流通环节食品安全的前提和基础。落实食品经营者主体责任，关键是经营者要进一步树立责任意识，真正把食品安全的责任理念有效融入到经营活动和管理之中，严格把好食品进货关、交易关和退市关，切实履行法定责任和义务。各地工商部门要面向食品经营者有针对性地开展普及食品安全知识和法定责任义务的宣传教育工作，引导经营者牢固树立守法经营、诚信自律的理念，不断提高法律意识和责任意识，切实对消费者负责。同时，严格督促和引导广大食品经营者建立健全各项自律制度，切实监督流通环节食品经营者不进、不存、不销假冒伪劣和不合格食品。

二、严格依法落实流通环节食品安全监管责任制度，积极推进监管执法效

能建设。按照《食品安全法》的规定，工商部门承担着流通环节食品安全监管的重要职责。做好流通环节食品安全监管工作，必须以保障食品市场消费安全和维护消费者合法权益为目标，在巩固流通环节食品安全治理整顿成果、深化食品市场日常规范管理、构建长效管理机制和落实监管责任制度上下功夫，积极服务改善民生和维护社会和谐稳定。各地工商部门要突出重点品种、重点区域、重点场所，集中深入开展流通环节食品安全治理整顿和专项执法行动，严厉打击销售假冒伪劣和查处不符合食品安全标准的违法经营行为。要以严把市场主体准入关、严格食品质量监管、严格规范食品经营行为为重点，加大监管执法力度，建立健全监管执法、市场巡查检查、信用分类监管制度，切实提高食品安全监管的科学化、规范化水平。特别要进一步建立健全流通环节食品安全监管责任制度，严格落实食品安全监管领导责任制、监督检查和指导责任制、属地监管执法责任制，尤其要将监管重心和责任层层落实到基层工商所，实行网格化监管责任区，任务到岗，责任到人，切实提升监管执法效能。



三、严格落实监督员制度，积极推进流通环节食品安全社会监督体系建设。保障流通环节食品安全，既要严格依法监督经营者落实主体责任和有效落实监管执法责任制度，更要注重发挥社会监督的作用。各地工商部

门要认真落实监督员制度，不断扩大食品安全社会监督的覆盖面。要鼓励广大群众投诉举报违法行为，及时受理和查处，并有针对性地开展宣传教育，不断增强广大消费者识假、辩假和依法维权的能力。要加强与新闻媒体等单位的协作和配合，充分发挥新闻媒体的舆论监督和宣传引导作用，对新闻媒体披露和曝光的问题要跟踪查处。同时，还要加强与各级消费者协会和行业组织的沟通和协作，充分发挥消协组织的社会监督作用和行业组织的自律作用，进一步提升流通环节食品安全保障水平，为维护社会和谐稳定和促进经济平稳较快发展做出新的更大的贡献。



# 中国质量奖正式设立 是我国质量领域最高荣誉

信息来源：中国质量报

中国终于有自己的国家质量奖了。近日，记者从国家质检总局获悉，经中央批准，我国正式设立中国质量奖。中国质量奖为政府奖励，是我国在质量领域的最高荣誉。

据了解，按照中央部署，中国质量奖的评选表彰工作由国家质检总局负责组织实施。项目周期为两年，下设质量奖和提名奖。质量奖名额每次不超过 10 个组织和个人，提名奖每次不超过 90 个。中国质量奖的评选表彰工作将面向基层和工作一线。

目前，国际上已有 80 多个国家建立了质量奖励制度，包括日本“戴明奖”、美国“波多里奇国家质量奖”、欧洲质量奖、英国质量奖等。实践证明，设立国家质量奖，不仅能极大地增强企业的质量责任感和勇于竞争的信心，而且还能起到巨大的带动和示范作用，激励更多的企业在质量上追求卓越，促进国家质量水平的整体提高。

## 关于征集中国质量奖标识的公告

为推进质量发展，建设质量强国，中央批准设立中国质量奖，项目周期为两年，下设质量奖和提名奖，质量奖名额每次不超过 10 个组织和个人，提名奖名额每次不超过 90 个。中国质量奖是政府奖励，是国家在质量领域的最高荣誉。按照中央部署，国家质检总局积极组织中国质量奖评选表彰工作。为充分发挥中国质量奖激励带动和宣传引导作用，提高社会公众参与度，保证评选工作公开、公正、科学，现面向社会征集中国质量奖标识。

### 一、征集时间

2012 年 7 月 23 日至 2012 年 8 月 15 日

### 二、标识设计要求

(一) 中国质量奖标识方案要体现质量发展、以质取胜的理念，能够准确反映出质量尖端、科技尖端，在国民经济中的重要分量、在国际国内的重要影响和国家质量最高荣誉的特点，标识应考虑与国际接轨。

(二) 中国质量奖标识应含有“中国质量奖”等相关中英文字样，并能体现奖励的时效性。文字与图案一体，相辅相成。

(三) 中国质量奖标识要稳重大气，积极向上，艺术性强，造型美观简洁，特征明显，视觉形象鲜明，具有较强的表现力，可应用于多种形式的宣传。

(四) 中国质量奖标识不能与其他标识近似或雷同，不能违背有关国家、民族或风俗习惯禁忌。

### 三、提交程序

(一) 应征作品以书面和电子邮件形式同时提交。每一份应征作品包括《报名表》、《设计稿》和《设计说明》，设计稿件以 jpg 或 bmp 格式提供图片文件。《设计稿》和《设计内容》中不得出现任何与创作者有关的信息，所有此类信息只需填写在《报名表》中。

(二) 应征者可在刊登征集启事的国家质检总局网站 ([www.aqsiq.gov.cn](http://www.aqsiq.gov.cn)) 下载报名表。

(三) 应征作品书面材料请于 8 月 15 日前提交国家质检总局质量司，地址：北京市海淀区马甸东路 9 号；电子邮件发送到：[fuc@aqsiq.gov.cn](mailto:fuc@aqsiq.gov.cn)。

### 四、评选奖励

国家质检总局将组织专家对应征作品进行审定，设立一等奖一名、奖金 5000 元，二等奖两名、奖金各 2000 元，三等奖三名、奖金各 1000 元，发给证书。获奖作品将通过媒体向社会公布。

### 五、有关说明

(一) 作品人数不限，多人合作视为单位设计，但必须为投稿单位或个人原创，如涉及版权纠纷等法律，一律由作者本人负责，主办单位不承担法律和相关连带责任。

(二) 获奖作品将根据我国《著作权法》有关规定和投稿人的承诺，其著作权全部归主办单位即国家质检总局所有，国家质检总局拥有该作品知识产权，包括著作权、使用权和发布权等，有权对设计作品进行修改、组合和应用。

(三) 凡参加征集活动的投稿人均视同认可本声明内容。主办单位对本次征集活动拥有最终解释权。

联系人：付春 高勇

电话：010-82262049、82262042

国家质检总局  
2012 年 7 月 13 日



## “南山召回毒奶粉 毒素初认定源自饲料”



## ◇ 事件

南山部分婴幼儿奶粉被广州工商局通报“含强致癌物”黄曲霉毒素 M1 后，湖南长沙亚华乳业有限公司（简称亚华乳业）昨天表示，即日起召回全部问题产品。湖南省长沙市也召开新闻发布会称，经初步调查，出现问题原因初步认定，是由于奶牛喂养过程中食用了被黄曲霉毒素 B1 污染的饲料。

## ◇ 举措

问题产品召回暂停生产自查

亚华乳业声明称，从即日起召回全部问题产品，全面接受消费者及销售商对问题批次产品的退货；暂停生产；针对公司产品所有生产流程开展全面自查，并全面整改；积极配合相关职能机构开展调查等。

对于退货问题，该公司消费者热线工作人员表示，对于相关产品，消费者拿着包装就可到南山的销售门店接受无条件退货。目前北京市场没有销售门店，若消费者从外地购买了相关产品，可以通过拨打 4006779118 热线电话咨询。

对于已喝了含毒奶粉的宝宝，该工作人员表示，宝宝若有任何问题，可到医院做相关检查，若确诊是公司产品问题，主治医生出具具有法律效应的证明，公司会承担相应责任。

## ◇ 探因

奶牛食用含毒饲料

湖南省长沙市方面通报，当地食安委协调质监、工商等部门，组织技术人员和食品专家对亚华乳业开展现场调查。经初步调查，产品检出黄曲霉毒素 M1 的原因初步认定是由于奶牛喂养过程中食用了被黄曲霉毒素 B1 污染的饲料，具体原料来源目前正在全面追查。

国家质检总局新闻发言人李元平昨天也表示，湖南省质监局已责令企业全面停止生产销售，召回问题产品，并在地方政府领导下，配合有关部门开展调查工作，查找问题原因，依法严厉查处违法违规行为。

## ◇ 分析

黄曲霉毒素：1993 年黄曲霉毒素被世界卫生组织（WHO）的癌症研究机构划定为 1 类致癌物，是一种毒性极强的剧毒物质。黄曲霉毒素的危害性在于对人及动物肝脏组织有破坏作用，严重时可导致肝癌甚至死亡。在天然污染的食品中以黄曲霉毒素 B1 最为多见，其毒性和致癌性也最强。

B1 是最危险的致癌物，经常在玉米，花生，棉花种子，一些干果中常能检测到。它们在紫外线照射下能产生荧光，根据荧光颜色不同，将其分为 B 族和 G 族两大类及其衍生物。AFT 目前已发现 20 余种。AFT 主要污染粮油食品、动植物食品等；如花生、玉米，大米、小麦、豆类、坚果类、肉类、乳及乳制品、水产品等均有黄曲霉毒素污染。其中以花生和玉米污染最严重。家庭自制发酵食品也能检出黄曲霉毒素，尤其是高温高湿地区的粮油及制品种检出率更高。



# “南山召回毒奶粉 毒素初认定源自饲料”

## ◇ Intertek 解决方案

检测项目	测试方法	检测时间 (Working Days)	费用 (RMB)	样品量 (g)
黄曲霉毒素 M1	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M1和B1的测定 GB/T 5009.24-2010	5	400	100
	食品安全国家标准 乳和乳制品中黄曲霉毒素M1 的 测定 GB 5413.37-2010		800	
	牛奶和奶粉中黄曲霉毒素 M1, B1, B2, G1, G2的测定 SN/T 1664-2005		800	
黄曲霉毒素 B1, B2, G1, G2	800			
黄曲霉毒素 M1, B1, B2, G1, G2	牛奶和奶粉中黄曲霉毒素 M1, B1, B2, G1, G2的测定 SN/T 1664-2005		1200	



# “今麦郎被曝多批次酸价超标 复检均合格 消费者茫然”

## ◇ 事件

今麦郎被曝检出酸价超标的产品，涉及 2 款、3 批次方便面。酸价是脂肪中游离脂肪酸含量的标志，酸价越小，说明油脂质量越好，新鲜度和精炼程度越好。如果酸价过高，会导致人体肠胃不适、腹泻并损害肝脏。

据三门峡市工商局发布的信息，该局第二季度产品抽检中，发现 3 种涉嫌酸价超标的今麦郎产品，均为山西运城今麦郎食品有限公司生产，包括 2012 年 2 月 26 日生产批次的 86 克一元王香辣牛肉面、2012 年 3 月 15 日生产批次的 108 克 / 袋和 2012 年 2 月 14 日生产批次的 85 克 / 袋的今野拉面。

7 月 13 日，今麦郎发出公告称 " 该批次产品销售于三门峡、运城地区 " 并表示，" 公司申请的复检结果，将会在下周向社会公布 "。

今麦郎公司回应称复检全部合格

不久前，该公司在其网站上发布公告：三门峡市工商局从当地经销商仓库中，抽检出山西运城今麦郎食品有限公司生产的三种方便面食品 " 酸价超标 "，这一事情发生后，公司紧急成立了工作组，将同批次产品迅速从市场上回收，并送至国家粮油质量监督检验中心检验，送检产品全部合格。

同时，今麦郎公司称，他们全国 15 个生产基地向当地质量检验部门申请检验全部产品，抽检和送检的 92 个批次的产品全部合格。

另外，今麦郎公司称，在各地质监部门 2012 年 1 月至今对今麦郎产品的常规检验中，共抽检和送检今麦郎产品 382 个批次，检验结果全部合格。

## ◇ 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。一般常用酸价作为衡量标准之一。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。

它的大小不仅是衡量毛油和精油品质的一项重要指标，而且也是计算酸价炼耗比这项主要技术经济指标的依据。而毛油酸价则是炼油车间在碱炼操作过程中计算加碱量、碱液浓度的依据。

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。

## ◇ Intertek 解决方案

检测项目	测试方法	检测时间 (Working Days)	费用 (RMB)	样品量 (g)
酸价 (酸值)	食用植物油卫生标准的分析方法 GB/T 5009.37-2003	5	150	200
	动植物油脂 酸值和酸度测定 GB/T 5530-2005			

# “欧盟拟修订多种蔬菜中烯酰吗啉的最大残留限量”

## ◇ 事件

据欧盟食品安全局（EFSA）消息，应欧盟委员会的要求，近日欧盟食品安全局提议修订烯酰吗啉（dimethomorph）在白菜、甘蓝、西兰花等蔬菜中的最大残留限量。

据了解，依据欧盟委员会（EC）No396/2005 法规第 6 章的规定，德国收到一家公司要求修订蔬菜中烯酰吗啉最大残留限量的申请。

为协调烯酰吗啉的最大残留限量（MRL），德国建议提高烯酰吗啉的最大残留限量。

德国依据欧盟委员会（EC）No396/2005 法规第 8 章的规定对此起草了一份评估报告，并提交至欧委会，之后转至欧盟食品安全局。欧盟食品安全局对评估报告进行评审后，做出如下决定：

代码	产品种类	现行MRL(mg/kg)	建议MRL(mg/kg)
243010	白菜	0.05 / 0.01 (b)	3
243020	羽衣甘蓝	0.05 / 0.01 (b)	3
243990	其它	0.05 / 0.01 (b)	3
251030	菊苣	1 / 0.1 (b)	6
241010	花椰菜	0.05* / 1 (b)	2/5
242020	结球甘蓝	0.05* / 2 (b)	2/7
251020	莴苣	10	20
256030	芹菜	10	15
220010	大蒜	0.15	0.6
220020	洋葱	0.15	0.6
220030	大葱	0.15	0.6

## ◇ 分析

烯酰吗啉：

属低毒杀菌剂。大鼠急性经口 LD50>3900 毫克 / 千克，经皮 LD50>2000 毫克 / 千克，大鼠急性吸入 LC50>4.24 毫克 / 升。对兔皮肤无刺激性，对眼有轻微刺激。在试验条件下，无致突变，致畸和致癌作用，大鼠 90 天喂养试验，无作用剂量 200 毫克 / 千克。对鱼中等毒性，鲤鱼 LC50 14 毫克 / 升 (96 小时)。在正常使用情况下，对蜜蜂低毒，经口 LD50>100 微克 / 只。对家蚕无毒害作用，对鸟低毒，野鸭急性经口 LD50>2000 毫克 / 千克。对天敌无影响，对蚯蚓无作用剂量为 1000 毫克 / 千克土壤。

## ◇ Intertek 解决方案

检测项目	检测时间 (Working Days)	检测方法	费用 (RMB)
常用农药481项残留分析	5	LC/MS/MS & GC/MS	6000
常用农药323项残留分析		LC/MS/MS & GC/MS	4500
常用农药222项残留分析		LC/MS/MS & GC/MS	3500
常用农药150项残留分析		GC/MS	2000
常用农药97项残留分析		GC/MS	1000
常用农药72项残留分析		LC/MS/MS	1500



## 2012年6月我国食品违反澳大利亚进口食品控制法情况

信息来源：食品伙伴网翻译中心

序号	违规日期	产品描述	厂家	违规类型	违规原因（包含检测结果）	标准
1	12/06/2012	去皮白花生	Shandong Greatnut Cereals And Oils Ind. Co. Ltd	化学物质	毒死蜱超出最大残留限量，结果0.02 mg/kg	1.4.2
2	22/06/2012	干海带片	福州海林食品有限公司 Fuzhou Hailin FOOD CO., LTD	污染物	碘含量超标，结果3000 mg/kg	IFN 17/11
3	29/06/2012	天竺葵提取物	上海湃圣诺国际贸易有限公司 Shanghai Passiono International Co Ltd (China)	添加剂	违规使用二甲基丙烯酰胺 (DMAA)	1.3.1



## 2012年7月输日食品违反日本食品卫生法情况 (7月26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 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 ALIMEN TOS 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/2012/07/210813.html>



## 2012年7月中国出口韩国食品违反情况 (7月27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. 25	京仁厅	工具容器包装	谷物磨粉机	세분기 부착기구 (GRAIN MILL (AWAT941A01))	DE` LONGHIKE NWOODAPPLIANCES (DONGGUAN) CO., LTD. CHINA	不锈钢产品镍超标	0.1 mg/1以下	0.55 mg/1
2012. 7. 25	釜山厅	谷类加工食品	速冻煮玉米	냉동삶은옥수수 (QUICK FROZEN BOILED CORN)	ZHANGJIAKOU CITY HENGHONG FOOD CO., LTD.	与资料记载的不合格品为同一日生产产品		
2012. 7. 24	首尔厅	食品添加剂	乌龙茶提取物	우롱차추출물 (에스) (OOLONG TEA EXTRACT POWDER(S))	COBA HERB-EXTRACT INC	含量不合格	90~120 %	173.60%
2012. 7. 23	釜山厅	谷类加工食品	速冻煮玉米	냉동삶은옥수수 (QUICK FROZEN BOILED CORN)	ZHANGJIAKOU CITY HENGHONG FOOD CO., LTD.	细菌总数超标	100,000/g以下	480,000/g

详见链接: <http://www.foodmate.net/news/yujing/2012/07/210907.html>

## 日本修订食品中残留农药、饲料添加剂及动物医药品成分等物质的检测方法

信息来源: 厦门技术性贸易措施网

7月18日,日本厚生劳动省发布食安发0718第2号通知,对食品中残留农药、饲料添加剂及动物医药品成分等物质的检测法进行修订,增加双炔酰菌胺检测法(农产物),适用于糙米、大豆、芝麻、菠菜、甘蓝、马铃薯、茼蒿、葱、葡萄和茶。

详见链接: <http://www.foodmate.net/news/yujing/2012/07/210558.html>



## 欧盟拟**收紧**深海捕鱼政策

信息来源：中国科学报

欧盟委员会近日宣布将收紧对于深海生态环境的监管，计划逐渐淘汰深海拖网捕鱼作业，减少对不需要的鱼类的丢弃，并实施捕鱼定额的科学分配。“假如你希望进行深海捕鱼，那么你就需要采取合理的、能接受的方式。”欧委会海洋事务和渔业发言人 Oliver Drewes 表示。

目前，捕捉自东北大西洋的鱼类中，只有包括黑带鱼和红海鲷鱼等在内的 1% 的鱼类来自深海。这一数量看上去并不巨大——2008 年只有 34 吨，但是，与那些多产的、生长迅速的浅水鱼类相比，深海鱼类还是由于过度捕捞数量急剧下降。而且更糟糕的是，深海捕鱼所使用的一些捕捞方法对脆弱的深海生物栖息地破坏尤为严重，例如那些已经数千岁高龄、生长缓慢的珊瑚礁。

同时，深海捕鱼还会带来其他附加伤害，拖网捕鱼和底部固定的刺网捕鱼

(将渔网固定在海底，然后拖拽上来) 所得的“猎物”中通常能够包含超过 20% 的“副渔获物”——深海鲨鱼等不必要的物种。

《科学》杂志在线报道称，欧盟委员会的这一建议是“尽更大努力改善欧洲渔业管理和健康”的一部分。同时，该计划也受到了联合国大会在过去 10 年中关于保护国际水域深海生态环境号召的启迪。

欧盟委员会计划在相关条例通过后的 2 年内逐步淘汰深海拖网捕鱼执照，并制定更加严格的深海物种捕捞配额，尤其是那些种群数量尚缺乏科学数据的物种更要严格限制捕捞，并要求对深海捕鱼新开放的地区进行影响评估。这一计划也将适用于欧盟所有国家的经济专属区和东北大西洋的公海水域。

实际上，许多国家已经开始采取措施限制深海海床拖网捕鱼，帕劳共和国已经禁止此类捕鱼作业，但是，欧盟是第一个计划颁布相关禁令的大型渔业团体。“这一行动是保护深海生态环境的潜在转折点。”美国夏威夷大学海洋生物学家 Les Watling 认为，“有人希望它能够带来全球对于深海拖网捕鱼作业的禁止，但是，我对此并不乐观。对于日益减少的深海鱼类而言，如果不用拖网捕鱼很难获得丰厚的报酬，因此那些渔业公司不会轻易放弃使用这种方法。”

另一方面，环境团体也对此表示支持。总部设在美国的皮尤环境组织表示希望能够看到现存的深海捕鱼业的影响评估，并且关上对于现存的易受影响物种的“捕捞大门”。

该计划将提交到欧盟议会和部长会议进行审议，9 月上旬将召开会议进行讨论。如果行动迅速，那么今年年底将会被采纳，Drewes 提到。而深海保育联盟的 Matthew Gianni 则表示，立法程序需要多久才能走完难以预测，不过他估算可能需要 8~12 个月的时间，这将意味着欧盟委员会的禁令要到 2015 年才能推行。



## 联合国粮农组织：制定莱克多巴胺的**最大**残留限量可促进肉类贸易

信息来源：食品伙伴网翻译中心



**外**媒报道，7月9日国际食品法典委员会制定了猪肉和牛肉中莱克多巴胺的最大残留限量。联合国粮农组织称，此举有助于促进世界肉类贸易的增长。

国际食品法典委员会最新制定的瘦肉精标准为，每千克猪或牛的肌肉中莱克多巴胺的含量不能超过10微克，每千克肝脏中的限量为40微克，肾脏中为90微克。

国际食品法典委员会授权食品添加剂联合专家委员会开展了科学评估，评估发现一定限量的莱克多巴胺不会对人体健康造成危害。国际食品法典委员会是在评估之后，制定了莱克多巴胺的最大残留限量。

在2012年7月7日结束的国际食品法典委员会的会议，许多种物质的最大残留限量和控制标准被通过，这包括液态婴儿配方牛奶中三聚氰胺有关的限量标准。国际食品法典委员会制定的液态婴儿配方牛奶中三聚氰胺最大残留限量为0.15mg/kg，会议期间还通过了干制无花果中黄曲霉毒素的最新限量标准。

莱克多巴胺是一种饲料添加剂，主要用于促进动物体内瘦肉的生长。在今年初，出于对美国使用莱克多巴胺的担忧，台湾公布了对美国牛肉产品的禁令。

国际社会对于该标准的主要分歧在于，美国允许在牛肉和其他肉类中使用莱克多巴胺，而其他国家，如欧盟和中国等则禁止使用此物质。

## 美农业部预测美国大旱将**推高**明年食品价格

信息来源：新华网

**农**业部23日说，这场席卷半个美国、严重程度创历史纪录的旱灾将会把明年的食品价格推高3%至4%。

牛奶、鸡蛋、牛肉、禽肉和猪肉价格都将受旱灾影响。饲料价格也因旱灾而增长。预计牛肉价格的上涨幅度最高，将达4%至5%。农业部指出，2013年，据预测，奶制品价格将攀升3.5%至4.5%。禽蛋价格预计将上涨3%至4%。猪肉价格预计将增长2.5%至3.5%。

美国农业部经济学家理查德·沃尔普说：“由于这场旱灾所致，我们认为2013年将经历高于正常水平的食品价格通货膨胀。消费者无疑会感受到它带来的影响。”

他说，正常的食品价格通货膨胀率约为2.8%。即使通货膨胀率处于预测区间的低端，美国民众明年也将发现自己的食品支出有所增加，超过通常水平。美国农业部预测的2012年食品价格增长幅度稳定保持在2.5%至3.5%之间。

上述数据是该机构在考虑旱情因素后首次做出的食品价格预测，尽管农场主和其他人员一直在警告说相关食品价格将会上涨。此次旱灾已在最近几周推高了玉米、大豆和其他农产品的价格。该国中部许多地区的大片农田渐渐干涸，农作物都已枯萎。

芝加哥的农产品交易商斯科特·谢拉迪说，玉米生产形势也将对其他国家造成影响，因为美国的食品出口在过去几年中已显著增加。

他说，禽肉价格将首先因旱灾的发生而上涨，因为家鸡和火鸡仅需几个月的生长期就可以拿到市场上出售。牛肉和猪肉的价格增长不会这么快出现。农业部实际上下调了2012年的牛肉预期价格，因为生产厂家为应对旱情而缩小了牛群的规模，此刻正把更多的肉牛送到市场上销售。







## 2012年7月发布和实施的食品相关法规汇总

信息来源：食品伙伴网

七月份，实施的法规：

商务领域标准化管理办法（试行）（商务部令 2012 年第 5 号）

关于开展有机产品认证标志专项整治活动的通知（国认注〔2012〕53 号）

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）

关于集团公司所属单位生产许可有关问题的复函（质检食监函〔2012〕116 号）

国家认监委关于开展 2012 年度食品农产品认证专项监督抽检工作的通知（国认注函〔2012〕124 号）

餐饮服务食品安全飞行检查暂行办法（国食药监食〔2012〕197 号）

**详细链接+附** <http://www.foodmate.net/law/dongtai/175003.html>

## 国家认监委关于开展 2012 年度食品农产品认证专项监督抽检工作的通知（国认注函〔2012〕124 号）

信息来源：国家认监委

国家认监委认证认可技术研究所，国家茶叶质量监督检验中心，四川出入境检验检疫局检验检疫技术中心，山东出入境检验检疫局食品农产品检测中心，国家农业标准化监测与研究中心（黑龙江），浙江省质量检测科学研究院，江苏省有机食品质量监督检验中心：

为认真贯彻落实全国认证认可工作会议精神和《关于印发〈国家认监委 2012 年认证认可专项监督检查计划〉的通知》（国认法〔2012〕14 号）要求，国家认监委决定组织开展 2012 年度获认证食品农产品专项监督抽检，现将相关事宜通知如下：

### 一、监督抽检范围

此次食品农产品认证专项监督抽检范围为获得有机产品和绿色食品认证的水果、蔬菜、茶叶、水产品、肉制品（畜肉）及乳制品六类产品，计划抽样数量为 330 个。抽检产品涵盖河北、山东、江苏、浙江、福建、黑龙江、内蒙古和四川八个省（自治区）。

### 二、监督抽检承担单位

此次监督抽检由国家认监委注册部组织实施，国家认监委认证认可技术研究所（以下称认证认可研究所）负责监督抽检方案的策划，跟踪实施过程，并对监督抽检结果进行汇总分析。具体抽检任务由以下检测机构承担：

四川出入境检验检疫局检验检疫技术中心承担四川省有机、绿色水果的抽样和检测任务。

山东出入境检验检疫局食品农产品检测中心承担山东省有机、绿色蔬菜的抽样和检测任务。

国家茶叶质量监督检验中心承担浙江省、福建省有机、绿色茶叶的抽样和检测任务。

江苏省有机食品质量监督检验中心承担江苏省有机、绿色水产品的抽样和检测任务。

浙江省质量检测科学研究院负责浙江省有机、绿色水产品的抽样和检测任务。

**详细链接：**<http://www.foodmate.net/law/shipin/175038.html>

## 展会信息

### 展会培训信息 Show training information will be

#### 2012广州食品博览会(秋季)

- ◇ 展会日期: 2012-09-13 至 2012-09-17
- ◇ 展出地址: 广州·琶洲·中洲中心
- ◇ 主办单位: 广州益武国际展览有限公司

#### 2013第二届中国(北京)国际休闲食品及进口食品展览会

- ◇ 展会日期: 2013-02-26 至 2013-02-28
- ◇ 展出地址: 中国·北京国际会议中心
- ◇ 主办单位: 中华商业信息中心  
中国食文化研究会

## Intertek培训会信息

#### Intertek FSSC22000 标准内审员视频培训

- ◇ 培训日期: 账号有效期内的任何时间
- ◇ 培训地址: 任何地点
- ◇ 主办单位: Intertek天祥集团

报名链接: [http://www.intertek.com.cn/service/training/FSSC22000\\_video\\_peixun.html](http://www.intertek.com.cn/service/training/FSSC22000_video_peixun.html)

#### Intertek BRC食品标准第 六版内审员视频培训

- ◇ 培训日期: 账号有效期内的任何时间
- ◇ 培训地址: 任何地点
- ◇ 主办单位: Intertek天祥集团

报名链接: [http://www.intertek.com.cn/service/training/BRC\\_video\\_peixun.html](http://www.intertek.com.cn/service/training/BRC_video_peixun.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