

地址：上海市宜山路889号齐来工业城2号楼5层东侧  
电话：021-61679264

Intertek

Valued Quality. Delivered.

# 食农快讯

Fresh Agricultural Alert



ISSUE2. 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Intertek作为英国零售协会代表出席GFSI“中国主题日”

南山牧场供奶或不足一成 亚华乳业涉毒奶源成谜

76名官员因“毒胶囊”事件被处理

Intertek BRC英国零售商协会第六版内审员培训班

**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.全球食品安全倡议“中国主题日”今首次在京举办——Intertek作为英国零售协会代表与会并分享GFSI最佳实践案例
- 2.南山牧场供奶或不足一成 亚华乳业涉毒奶源成谜
- 3.76名官员因“毒胶囊”事件被处理
- 4.陕西汉中野蘑菇中毒者已达54人 7人死亡
- 5.调查称鸡蛋含抗生素不是秘密 官方称须“少量”
- 6.珠江水中已经发现10余种抗生素残留
- 7.农业部：我国农业面源污染问题较严重
- 8.餐饮单位涉重大食品安全隐患将被“飞行检查”

# 国际资讯

## 国际预警 ▲

- 1.2012年7月美国FDA自动扣留我国食品情况（7月汇总）
- 2.2012年7月中国出口韩国食品违反情况（7月汇总）
- 3.2012年7月加拿大CFIA强制检查清单内的中国水产品信息(7月汇总)
- 4.美国农业部审查肉类产品的“不含抗生素”标识

# 最新动态

## 法规动态 ▲

- 1.餐饮服务食品安全飞行检查暂行办法(国食药监食[2012]197号)
- 2.农业部发布《绿色食品标志管理办法》（农业部令2012年第6号）

## 天祥一周播报 ▲

- 1.农业部关于加强贝类产品质量安全监管的紧急通知
- 2.深圳：查获一起特大制售假盐案 涉案盐20余吨
- 3.海口：奶茶店茶饮料没有茶成分？多为香味剂勾兑

## 国际食品及农产品 ▲

- 1.日本技术性贸易措施实施情况
- 2.星巴克在韩国被指责“虚假标注原产地”
- 3.越南农村人口饮水卫生条件被曝6成不达标

## 展会培训会信息 ▲

- 1.第十五届乌克兰国际食品、食品添加剂展
- 2.2012年法国国际食品展（SIAL）
- 3.Intertek BRC英国零售商协会第六版内审员培训班
- 4.Intertek BRC食品标准第六版内审员视频培训



## 全球食品安全倡议“中国主题日”今首次 在京举办——Intertek作为英国零售协会代表 与会并分享GFSI最佳实践案例

信息来源：Intertek天祥集团食品部

2012年7月19日，以“推动中国食品安全进步，共建全球食品安全文化”为主题，由中粮集团和华润万家承办，中国食品工业协会、中国连锁经营协会协办，并得到中国国家认证认可监督管理委员会大力支持的全球食品安全倡议（Global Food Safety Initiative, GFSI）“中国主题日”活动在北京举行。本次“中国主题日”是GFSI第一次在中国独立举办主题日活动。本次活动邀请到包括国内外知名食品制造商、零售商、服务商，以及政府代表、知名专家、行业协会、第三方机构在内的500余人参加。

活动期间，来自可口可乐、嘉吉、麦德龙等国际知名食品生产经营企业，及世界银行、美国食品药品监督管理局（FDA）、英国零售协会（BRC）、全球良好农业操作规范认证（GLOBALGAP）、食品安全质量（SQF）、食品安全体系认证（FSSC 22000）、国际食品标准（IFS）和挪威船级社（DNV）等食品相关机构的代表，在一起分享了GFSI最佳实践案例，探讨了在中国推动GFSI的措施。

Intertek 天祥集团食品部运作审核经理梁黎东此次作为英国零售协会代表，受邀加入“专题讨论：GFSI 已认可的方案所有者”小组，并出席活动。梁黎东经理针对 BRC 的最新标准的内容，为现场与会人员进行了阐述与解惑。

BRC 食品技术标准是上世纪 90 年代初，英国零售协会在零售商的协助下，制定的标准。目前，大多数英国和北欧国家大型零售商只选择通过 BRC 全球标准认证的企业作为供应商。在 2011 年，英国零售协会制定了 BRC 食品标准第六版，并于 2012 年 1 月 1 日开始正式实施。该版本在第五版的基础上进行了修改和完善。在会上，梁黎东经理指出了 BRC 第六版与之前版本的区别、优势以及改变的目的等，强调了企业进行第三方认证的必要性和面临的问题。

除此之外，其他代表也逐一分享了其所在食品相关机构的最佳实践案例，以响应“推动和实现‘一处认证、处处认可’，降低食品供应链成本，提升效能，促进食品行业整体进步等 GFSI 的理念。本次活动获得圆满成功。



专题讨论：GFSI已认可的方案所有者

### 关于 GFSI

GFSI 成立于 2000 年，是独立的非盈利国际组织，由 70 多个国家的 650 余家世界领先的食物生产、零售企业和餐饮等供应链服务商组成，主张要从根本上解决食品安全问题，应通过标准比对、标准互认，“一处认证，处处认可”，实现不同食品安全标准之间的全球趋同，提高食品供应链的成本效率。

## 目前 GFSI 承认的方案有哪些？

### Manufacturing 生产方案

- 1, BRC Global Standard Version 5
- 2, Dutch HACCP (Option B)
- 3, FSSC 22000
- 4, Global Aquaculture Alliance BAP (GAA Seafood Processing Standard)
- 5, Global Red Meat Standard
- 6, International Food Standard Version 5
- 7, SQF 2000 Level 2
- 8, Synergy 22000

### Pre-Farm Gate 全过程方案

- 1, CanadaGAP
- 2, GLOBALG.A.P IFA Scheme V3
  - 1), General Regulations:V3.1\_Nov09(all scopes)
  - 2), Fruit and Vegetables:3.0-2\_Sep07
  - 3), Livestock Base:3.0-4\_Mar10
  - 4), Aquaculture-V1.02\_March 10
- 3, SQF 1000 Level2

### Pre-Farm Gate and Manufacturing 全过程和生产方案

- 1, PrimusGFS



英国零售协会代表梁黎东

## 关于 Intertek 食品部

Intertek 食品部，为全球食品、农产品和零售行业提供广泛的产品安全、质量和法规服务，是获得国际认可的食品安全认证机构。我们先进的设施和技术，为零售商、制造商、分销商、贸易商和供应商提供支持，包括质量、风险和全安全审核，大宗商品检测、检验和保证服务，以及适应国际标准的产品、过程和体系认证。我们具有创新性的可追溯的测试服务可以为全供应链提供认证，从农田至餐桌。我们更协助我们的客户一起发展质量、安全、可持续性以及绩效标准，为我们的客户在本地区和全球的食品和农产品市场提升品牌价值，增加竞争优势。

# 南山牧场供奶或不足一成 亚华乳业涉毒奶源成谜

湛蓝的天空下，芳草萋萋的山坡连绵起伏，一望无际；一头头奶牛慢吞吞地啃着青草，不经意间抬头，一片白云正从头顶飘过。这是7月28日，《每日经济新闻》记者在有着“中国第一牧场”之称的湖南南山牧场所见的景象。

记者在湖南长沙亚华乳业控股有限公司（以下简称亚华公司）相关负责人的介绍以及公开资料的宣传中发现，其所产奶粉以“南山奶粉”命名，并将南山牧场作为主要的奶源基地。但近日《每日经济新闻》记者在南山牧场调查得知，现在的南山奶粉或已名不副实。

南山牧场副场长潘治民介绍，亚华公司与南山牧场以及养牛户建立了“公司+基地+农户”的三方合作模式。亚华公司负责收购牛奶，南山牧场负责管理牧场，600多户养牛户为亚华

信息来源：每日经济新闻公司提供鲜牛奶。因亚华公司在多地收购牛奶，近两年南山牧场所供牛奶仅占公司的6.4%。但该数据未得到亚华公司回应。

此外，记者在南山牧场并未发现农户喂养发霉饲料的情况，湖南质监部门也未在南山牧场的鲜奶中查出黄曲霉素M1。目前亚华公司仍按协议收购养牛户牛奶。

被检出黄曲霉素M1超标的去年下半年所产五个批次南山奶粉，奶源来自哪里，至今仍是一个谜团。

**南山牧场供奶量或仅占6.4%**  
亚华公司所产奶粉以“南山”命名，在该公司相关负责人的介绍与公开宣传资料中，也显示以南山牧场作为主要的奶源基地。为了查明南山牧场与“致癌门”的关系，《每日经济新闻》记者7月28日赶到南山牧场现场调查。

详见链接：

<http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/07/211046.html>

南山牧场位于湖南邵阳市城步县，建立于1956年，1979年命名为湖南南山种畜牧草良种繁殖场，简称南山牧场。

据南山牧场副场长潘治民介绍，南山牧场为国有牧场，前些年一直由南山牧场自主经营。于1979年开始生产销售南山牌奶粉。1997年后并入亚华公司，南山奶粉品牌也为亚华公司所拥有。

潘治民对《每日经济新闻》记者说，南山牧场总面积152平方公里，现有养牛户600多户，饲养奶牛8000多头。在2008年之前，南山牧场的奶牛最多时为13000多头，三鹿奶粉发生“三聚氰胺事件”之后，南山牧场因亚华公司牛奶收购量的下降，奶牛数量也跟着降低。潘治民说，自1997年以后，亚华公司与牧场及养牛户签订协议，南山牧场所有鲜牛奶全部卖给亚华公司。

据《每日经济新闻》记者了解，现在南山牧场实行的经营模式是“公

司+基地+农户”的合作模式，即亚华公司负责收购牧场的牛奶，并付给南山牧场一定的管理费用；南山牧场主要负责管理辖区内的草地；养牛户负责培育草地与提供鲜牛奶。三方皆为合作关系。前几年，亚华公司曾统一为养牛户提供饲料，但近两年养牛户皆自由购买市场上的饲料。

潘治民介绍，亚华公司除了从南山牧场收购鲜牛奶之外，还从广西、新疆、内蒙古以及城步县其他农场收购牛奶，近两年南山牧场所供牛奶仅占亚华公司所购牛奶总量的6.4%。

“城步县还有很多农场养牛，约有4000多头，公司也从这些地方收购牛奶。”亚华公司一名员工说。

此前的7月25日，亚华公司总经理助理方克对《每日经济新闻》记者说，亚华公司的主要奶源基地为南山牧场与内蒙古的一家牧场，也在其他地方收购一些牛奶。

《每日经济新闻》记者采访得知，湖南亚华乳业控股有限公司是由中国中信集团公司旗下中信资本有限公司全资控股的乳制品企业。

据南山牧场副场长潘治民介绍，近年来南山牧场与亚华公司仅为合作关系，亚华公司每年向牧场交纳一定的管理费用。



## 76名官员因“毒胶囊”事件被处理

信息来源：新京报

记者3日从国家食品药品监督管理局获悉，铬超标胶囊剂药品市场清理已经完成，6省（市）相关责任人受到处理。

据了解，铬超标药用胶囊事件发生后，国家食品药品监督管理局开展胶囊剂药品“批批检”工作，要求企业对4月30日前上市的胶囊剂药品逐批进行检验，药品监管部门进行了监督性抽验，对不合格的产品全部下架、封存、召回，并正在督促销毁。对5月1日后上市的胶囊剂药品，企业已经按照要求实行了批批检验，经药品监管部门监督性抽验，未再发现铬含量超标

产品。国家食品药品监督管理局表示，欢迎社会公众及各界监督举报，一经查实，将依法从严从重处理相关企业和责任人。同时，要求各地继续依法严厉查处本次事件中的违法违规企业。

此次使用工业明胶生产药用胶囊等违法行为主要发生在浙江、河南、四川、重庆、江西、河北等6个省（市），监察部已督促上述6省（市）监察机关对所涉及地方政府及监管部门的失职失察行为进行责任追究，76名相关责任人员受到处理，其中厅级干部7人、处级干部24人、科及科以下干部45人。

## 陕西汉中野蘑菇中毒者已达54人 7人死亡

信息来源：华商网--华商报

注意：陕南351种野生菌，47种对人体有害，13种含剧毒

建议：可向当地群众发放有毒蘑菇图片，便于识别防范

### 5方面辨别毒蘑菇

专家介绍，辨别野生蘑菇是否有

毒，可以从颜色、形状、气味等5方面着手：

1."穿鞋的"多有毒

--根部有菌托，如在陕西有分布的"条缘鹅膏菌"等。

2."系腰带的"多有毒

--菌柄有菌环，如"褐鳞环柄菇"等。

3."漂亮的"多有毒

--颜色特别鲜艳或纯白色晶莹剔透，如"竹林拟口蘑"等。

4."带刺有鳞的"多有毒

--菌盖或菌柄带刺或有鳞状表面，如"斑鬼伞"等。

5."刺鼻、辛辣的"多有毒

--菌体发

出臭味或其他怪味，如"拟臭黄菇"等。

7月30日，记者从汉中市卫生部门和该市中心医院了解到，因食用野生蘑菇中毒者又增加了11人，总人数已达54人，已造成7人死亡，十余人病情较重。

从月19日开始，汉中因误食野生蘑菇中毒的人数不断攀升，这跟大多数人将毒蘑菇与无毒蘑菇相混淆有关，很多村民困惑，为何之前常吃没有问题，而这次吃了就中毒了？

为此，记者昨日采访了曾在汉中市林业部门工作过的高级林业工程师何建舟。何建舟多年研究陕南秦巴山区真菌，他说，早在1983年至1991年，有关专家就对陕南351种大型真菌进行了系统深入研究，分列出可食用的经济真菌176种，对人体有害的47种，其中含有剧毒的有13种，这13种蘑

菇任何一种哪怕吃一朵人就会死亡。



何建舟分析，镇巴县一家4口3人死亡的毒蘑菇中毒中，食用者自称采摘的是俗称为"鸡蛋黄"的一种无毒菌类，但经专家仔细比对后发现，实际食用的是一种与"鸡蛋黄"颜色、外形极为相似的剧毒"小橙盖伞"野生菌。

西北农林科技大学食品科学与工程学院副教授师俊玲建议，当地有关部门可收集有毒蘑菇图片编辑成册，向群众发放以便于识别，防止中毒事件再次发生。

### 毒蘑菇中毒的急救处理

目前对毒蘑菇中毒尚无特效疗法。如果不慎食入，应尽早通过催吐、洗胃、导泻、灌肠等方法迅速排除毒素。家庭催吐可用手指、鸡毛、筷子等刺激咽喉部促使呕吐，并尽快到医院接受治疗。其中，肝脏损害型由于有潜伏期和假愈期，很容易错过救治的良机，要特别注意。如有可能，最好能保留或重新采集毒菌的样本，送有关部门鉴定，有助于确定毒素的种类及制定合适治疗方案。

# 调查称鸡蛋含抗生素不是秘密 官方称须“少量”

近日，国内某全国发行的报纸上刊登一则鸡蛋广告，宣称所卖鸡蛋内绝无抗生素。商家如此宣传难道想说市面上出售的大部分鸡蛋内有抗生素？昨天，扬子晚报记者从省内多位禽产品专家那里了解到，其实鸡蛋中含抗生素在业内早已不是秘密！得知此消息，不少市民感慨“还吃啥药啊！天天一个蛋，健康中国人啊！”

### 鸡蛋里也含有抗生素？

### 40位受访市民无一人听说过

南京市民钱女士告诉记者，她是7月26日在某报上看到这则鸡蛋广告的，商家在广告中打出的“无抗生素”这四个字让钱女士感觉很“扎眼”。“鸡蛋没有抗生素有什么好宣传的？难

道他想说我们平时吃的鸡蛋里含有抗生素？”昨天，越想越紧张的她致电记者，想请扬子晚报的记者帮忙查一查。

记者看到，这是一个销售合作招募广告，刊登在该报封面报头的右侧，很是醒目。商家在广告中宣称自己的产品是“国家禽畜遗传资源保护品种”，产自高原，绝对原生态。在广告右上角的显著位置，确实明确写着“无抗生素”四个字。鸡蛋里会有抗生素？记者也感觉有些不可思议，怀疑是商家在炒作概念。昨天下午，记者用电话咨询和上路咨询的方式，询问了40位南京市民。和记者一样，被调查的40位市民，无一人听过鸡蛋里面会有抗生素，也没听过“无抗蛋”。

### “无抗蛋”是什

### 么概念？

### 商家称鸡是散养的，不使用抗生素

根据广告上留下的电话号码，记者联系上了刊登“无抗生素”的鸡蛋生产商。“国内很多蛋鸡养殖场，一个小笼子能装十几只鸡，空气不流通容易滋生病菌，生存空间狭小容易交叉感染，鸡很容易生病，不用抗生素怎么行？”这家总部在四川成都的公司销售人员告诉记者，他们的蛋鸡品种是一种高原鸡，生命力顽强，而且他们采取散养方式，鸡很少生病，也就没必要用抗生素了。工作人员说，国内不少养殖场滥用抗生素的现象很多，与之相比，他们的“无抗蛋”更有营养。

在淘宝网上，记者也检索到了打着“无抗生素鸡蛋”招牌的商家。

信息来源：扬子晚报

### 详见链接：

<http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/08/211151.html>

记者看到，网店出售的“无抗蛋”有多种规格，价格也都不菲，平均一个蛋要5块钱，是超市里散称鸡蛋的10倍！记者与该“无抗蛋”生产商取得联系，自称营销部经理的于先生说，他们的养殖技术从美国引进，所有蛋鸡都经过筛选后在山顶散养，饲养过程中不用任何抗生素。鸡生病了，就会被淘汰掉。“我们的无抗蛋煮熟后不会有腥味和硫磺味！也更有营养。”

### 市场上有没有“无抗蛋”？

### 没一款蛋品会标注抗生素含量

记者随后走访了南京新街口附近的一些大型超市。记者看到，除了普通散称鸡蛋以外，超市内普遍销售着许多名称五花八门的鸡蛋，有保洁蛋、草鸡蛋、头窝蛋等等，多是包装好出售。但记者走了多家超市也没发现“无抗

蛋”（不含抗生素）的踪影。而记者咨询了多位鸡蛋柜台的销售员，他们纷纷表示从没听说过鸡蛋里也会含有抗生素，超市也从没卖过“无抗蛋”。

记者看了十多款放在包装盒里出售的鸡蛋和鸭蛋，在包装盒上的产品说明里，绝大部分产品包装上都印有“绿色食品”的字样。但没有一款鸡蛋产品提到了蛋品的成分，只有几款鸭蛋产品提到了鸭蛋的成分。但没有一家提到鸡蛋或鸭蛋里是否含有抗生素。

### 抗生素怎么跑到鸡蛋里的？

### 饲料中有抗生素，我省能检测到20种

“鸡也会生病，生病了就要吃‘药’。”南京农业大学食品科技院长陆教授说，目前我国养殖水平还不是特别高，卫生状况也不是特

别好，为防止鸡生病，养殖场就会在饲料中放抗生素。“一般都是放饲料中，打针太耗精力。”省农委畜产品质量检测中心冯科长说。而饲料中的抗生素，进入体内后，没有代谢掉的就会在体内沉积，内脏、鸡肉、蛋内都会有。而南农教授王恬提醒：“其实鸡蛋里的抗生素残留与内脏和鸡肉内相比已经是最少的了。”检测中心冯科长告诉记者，中心是可以接受私人检测申请的。但一个鸡蛋的检测费是1000元左右，远超一个鸡蛋的价值，至今还没有个人来检测过。而记者了解到，目前我省畜产品质量检测中心可以检测到鸡蛋中的抗生素是20种左右。对此，检测中心冯科长也表示，和国内可以使用的近千种抗生素相比，能检测的数量确实是冰山一角。



# 珠江水中已经发现10余种抗生素残留

信息来源：信息时报



“污水处理厂无法完全去掉污水中的抗生素”，不过专家强调，河流中的抗生素残留是世界性问题。“抗生素是药物，不是毒，对人体健康并不会产生直接影响。国际乃至国内，都没有规定河水中抗生素浓度的标准，所以市民不要反应过度。”

今天是“史上最严限抗令”《抗菌药物临床应用管理办法》正式实施的第三天，有市民抱怨不理解：感冒吃个抗生素还要管！可是，一般人可能不知道的是，我们的珠江水中，已经发现了10余种抗生素残留，这些抗生素的来源之一就是人体代谢物。

中国科学院广州分院的研究员研究发现，珠江广州河段，红霉素、罗红霉素、氟诺沙星等9种常用抗生素，9种抗生素的总浓度最高超过了每升水2000纳克。

## 珠江抗生素超欧美河流

中国科学院广州分院的专家告诉记者，在污水处理厂进出水口、珠江广州河段都检测到了抗生素。珠江水中9种抗生素的总浓度最高超过了每升水2000纳克。红霉素、罗红霉素、氟诺沙星等9种常用抗生素。

专家介绍，广州珠江中抗生素的浓度是欧美等国家河流中相应含量的3~4倍，广州污水处理厂排出的处理后的污水中，抗生素含量也显著高于国外污水处理厂。

## 抗生素来自哪里？

“主要是三大来源：第一是人用。”专家解释，进入人体的抗生素不可能完

全吸收，近一半会随尿液等排出；被人体利用的部分，也只是转化为代谢产物。抗生素及其代谢产物，被人体排出后，进入废水系统。

第二大来源是饲料，动物饲料和水产养殖。动物饲料中常添加抗生素，以帮助动物预防疾病、促进生长，提高产量。“有地方水产养殖，一瓶一瓶的抗生素往水里倒，抗生素直接进入水体。”

第三是药厂和医院的医疗废水。据了解，抗生素在人类医用药物使用量占处方药总量的6%以上，在兽药用量中占到70%以上。据不完全统计，我国目前使用和销售量前15位的药品中10种是抗菌药物。

那么这些抗生素到底会对老百姓的生活带来哪些影响呢？专家表示，会存在如下风险。

## 风险

### 细菌耐药性提高

在医生警告人类滥用抗生素让“超级细菌”离我们前所未有的近时，进入环境中的抗生素也会让微生物产生耐药基因。世界卫生组织指出，细菌耐药性是21世纪人类面临的最严峻问题。目前，科学家已经发现，微生物对257种抗生素具有耐药现象，例如有国外专家发现，对污水处理厂中分离到的767株大肠杆菌检测，结果普遍存在耐药性，其中对四环素的耐药性高达57%。

## 风险

### 影响微生物功能

抗生素能直接杀死土壤和水体中的某些微生物，或抑制其生长，影响微生物群落的组成。例如，土壤中的四环素浓度对你某些敏感的菌株有影响；土霉素的浓度升高会显著降低土壤微生物群落功能的多样性。

## 风险

### 影响动植物生长

抗生素还会影响动植物的生长。科学家把红扁豆放入土霉素和氯四环素浓度为160毫克/升的营养液中，发现植物全部死亡，在较低浓度下，红扁豆则生长延缓。

而且植物能把抗生素吸收而进入食物链，国外科学家在胡萝卜体内测到了恩诺沙星、氟洛芬等3种抗生素。不过市民别担心，这些含量都低于人体每天可以接受的进食量。



## 农业部：我国农业面源污染问题较严重

信息来源：中新网

**据**农业部网站消息，农业部副部长张桃林日前就农业面源污染相关情况答记者问时指出，当前中国农业面源污染问题比较严重。农业面源污染发生在农业和农村区域，没有明确排污口，主要借助降雨或排水将地表存留的有机物、肥料、农药等带入水体，引起水体污染。

张桃林介绍道，根据第一次全国污染普查公报，2007年全国农业源的化学需氧量(COD)排放达到1320万吨，占全国排放总量的43.7%，农业源总氮、总磷分别为270万吨和28万吨，占全国排放总量的57.2%和67.4%。这些数字说明当前中国农业面源污染问题比较严重，值得引起高度重视。但排放量不是入湖量，农业面源污染对于水体污染的实际贡献率，学术界还存在一定争议。

张桃林称，农业(种植业、畜牧业和水产养殖业)的集约化程度不断提高，客观上带来了化肥、农药、农膜等农用外部投入品使用量的增长以及畜禽粪便、秸秆等农业废弃物的增加。同时，由于城乡发展不平衡，农村公共卫生基础设施长期滞后，日益增多的农村生活垃圾、生活废水不能得到及时、有效处理。这些问题都给农村生态、农业生产、农民生活带来了负面影响。

为解决农业面源污染，近年来，农业部与相关部门一起，大力推进农业清洁生产，积极发展循环农业，在化肥施用、农药使用、提高病虫害防控效果、减少农药使用量、兽用抗菌药物(抗生素)使用、畜禽粪便处理、农村生活环境治理等方面都有针对性地开展了农业面源污染防治工作。

张桃林表示，农业部将进一步加强部门间的合作，坚持从生产、生活源头抓起，转变农业农村生产生活方式，减少农业投入品使用量和污染物排放量，坚持“种养结合”，“生产、生活、生态”三位一体，标本兼治，整体推进。

农业部将有针对性地制定、完善和细化关于农业面源污染防治方面的法律法规，持续加大投入和政策扶持力度，加强农业面源污染监测能力建设，编制实施全国农业面源污染防治规划，积极推进农业清洁生产技术应用。

张桃林提出，农业部将在主要经济作物优势区域大力推行绿色防控，力争到“十二五”末，全国蔬菜、水果、茶叶病虫害绿色防控覆盖面达到播种面积的50%以上，绿色防控实施区域内化学农药使用量消减20%以上。

## 餐饮单位涉重大食品安全隐患将被“飞行检查”

信息来源：北京晨报



**今**后餐厅如涉嫌存在重大食品安全隐患，将面临食品药品监管部门实行秘密“飞行检查”。检查的时间地点均将高度保密。食药监管部门将向社会公布飞行检查结果。

7月31日，国家药监局发布《餐饮服务食品安全飞行检查暂行办法》。所谓“飞行检查”是指食品药品监管部门针对特定情形对餐饮服务单位是否依法从事餐饮服务活动实施的突击现场检查。根据办法规定，各级食品药品监管部门均可对行政辖区内餐饮服务单位实施飞行检查。

《办法》规定了四种可以实施飞行检查的情形，其中包括餐饮服务单位涉嫌严重违反食品安全法律法规，可能造成严重危害或重大社会影响的；餐饮服务单位存在严重食品安全隐患，可能造成严重危害或重大社会影响的；餐饮服务单位存在食品安全隐患，可能引发区域性、系统性食品安全风险的；另外还有其他有必要组织开展餐饮服务食品安全飞行检查的。

## “农业部关于加强贝类产品质量安全监管的紧急通知”



## ◇ 事件

近期，我国近海多个海域先后发生赤潮，贝类产品受到有毒藻类影响，累积生物毒素的风险增大，浙江等地已发生多起因食用织纹螺（俗称海丝螺、海狮螺、麦螺或白螺）引致的中毒事件。7月20日，卫生部发布《关于预防织纹螺食物中毒的公告》（卫生部公告2012年第13号），明令禁止销售和食用织纹螺。为努力确保贝类产品质量安全，现就有关事项通知如下：

一、加强重点贝类产品毒素监测管理。结合本年度贝类产品卫生监测和养殖海域划型工作，对辖区内重点产品立即开展一次贝类产品专项应急抽检。对于贝类毒素超标的养殖区，要及时采取临时措施，严禁贝类产品起捕、上市，并在相关媒体上及时发布消费预警信息。强化水环境和贝类产品质量安全后续监测，有毒有害物质残留量回落至安全区间后方可起捕产品和上市销售。

二、加强贝类安全消费知识宣传。要积极组织和邀请渔业、卫生、饮食等方面专家，通过广播、电视、报刊、网络等媒体加强对贝类食用安全知识的宣传，科学引导消费，防止因不当的食用方式引发贝类中毒事件。要积极向生产者宣传采捕、销售有毒贝类产品的严重后果，从源头控制水产品质量安全隐患。

三、配合有关部门做好突发事件处理。如发生因食用贝类产品导致中毒事件，当地渔业主管部门在依照规定程序报告事件范围、发展情况、处置措施等相关信息的同时，还要保持与卫生、工商等部门的沟通、联系，积极按照其要求配合开展事件的追溯、调查工作。对于能够准确溯源的贝类养殖区，要及时采取临时关闭措施，并加强管理。

## ◇ 相关规定

卫生标准：GB 2733-2005 鲜、冻动物性水产品卫生标准

## ◇ Intertek 解决方案

检测项目	检测方法	检测周期 (Working days)	报价(RMB)
感官要求	GB 2733-2005	5	100
挥发性盐基氮	GB/T 5009.44-2003	5	200
组胺	GB/T 5009.45-2003	5	400
无机砷	GB/T 5009.11-2003	5	200
铅	GB 5009.12-2010	5	200
镉	GB/T 5009.15-2003	5	200
甲基汞	GB 5009.17-2003	5	200
多氯联苯	GB 5009.190-2006	5	1500

# “深圳：查获一起特大制售假盐案 涉案盐20余吨”

## ◇ 事件

近日，据深圳市宝安盐务分局追踪发现，近一个月以来，一名操广东口音的中年男子，经常开着一辆白色人货车，每天傍晚6时以后，开始向目标客户送假冒食盐。经过20余天的蹲守，监管人员最终捣毁这个大型的非法生产加工假冒食盐的窝点，当场抓获4名制假嫌疑人，现场查获假冒食盐20余吨，其中查获生产加工假冒食盐原料工业盐4650公斤，查扣全自动生产包装机1台、半自动塑料封口机3台，假冒的外包装纸箱250个、小包装塑料袋50000个、封箱胶纸100余卷。

## ◇ 分析

工业盐主要用于制碱、锅炉软水、染料、肥皂及洗衣粉、饲料加工等领域，而流入食用领域，其危害不小。因其内含有亚硝酸盐等成分，人吃了以后会发生慢性中毒。一般而言，人只要摄入0.2克到0.5克的亚硝酸盐，就会引起中毒；摄入3克亚硝酸盐，就可致人死亡。同时，工业盐不含碘，人的身体若严重缺碘会导致疾病发生。



## ◇ Intertek 解决方案

检测项目	检测方法	限值	报价 (RMB)
感官	GB 2721-2003	/	100
氯化钠(以干基计)	GB/T 5009.42-2003	应符合GB5461的规定	400
水不溶物	GB/T 5009.42-2003	≤0.1-0.4g/100g	200
硫酸盐	GB/T 5009.42-2003	≤2 g/100g	200
亚硝酸盐	GB 5009.33-2010	≤2 mg/kg	200
铅	GB 5009.12-2010	≤2 mg/kg	200
总砷	GB/T 5009.11-2003	≤0.5 mg/kg	200
铜	GB/T 5009.13-2003	≤2 mg/kg	200
镉	GB/T 5009.15-2003	≤0.5 mg/kg	200
总汞	GB/T 5009.17-2003	≤0.1 mg/kg	200
钡	GB/T 5009.42-2003	≤15 mg/kg	200
氟	GB/T 5009.42-2003	≤2.5 mg/kg	200
碘	GB/T 5009.42-2003	按GB14880规定执行	200

# “海口：奶茶店茶饮料没有茶成分？多为香味剂勾兑”

## ◇ 事件

日前，记者实地调查发现，海口一些饮吧内现包装的茶饮品很多是兑了甜味剂、增稠剂炮制而成的“混合品”。业内人士称，茶品勾兑一点添加剂，早已是行业“潜规则”，增加口感的同时，还可控制成本。业内人士分析说，目前市场上不仅存在不含茶的茶饮料，也有的茶饮料是用质量很差的茶叶沫加工出来的，还有一些商家用茶粉简单地兑成茶饮料，大大破坏茶饮料的口味和质量。消费者在购买茶饮料时尽量选择信誉好、知名度高的产品；选购时要看清标签，区分茶饮料和茶味饮料，避免不必要的麻烦。

## ◇ 分析

**颜色：**通常现冲好的茶颜色自然鲜亮，如果有沉淀或颜色偏深，那么可能不太新鲜，但如果颜色过于鲜艳，可能是用香精和其他添加剂勾兑而成的。

**成分：**“茶多酚”含量被看做判别茶饮料的重要指标，原因是，茶多酚只能从茶叶中提取，它能反映饮料中实际茶含量的多少，同时茶多酚被认为是对人体有益的成分。

## ◇ Intertek 解决方案

检测项目	检测方法	检测周期 (Working days)	报价 (RMB)
茶多酚	GB/T 8313-2008	5	400
	GB/T 21733-2008	5	400

## ◇ 相关规定

卫生标准：GB 2733-2005 鲜、冻动物性水产品卫生标准



检测项目	检测方法	测试周期 (Working days)	报价 (RMB)
感官	GB 19296-2003	5	100
铜	GB/T 5009.13-2003	5	200
铅	GB 5009.12-2010	5	200
总砷	GB/T5009.11-2003	5	200
菌落总数	GB 4789.2-2010	5	100
大肠菌群	GB 4789.3-2010	5	200
霉菌	GB 4789.15-2010	5	200
酵母	GB 4789.15-2010	5	200
沙门氏菌	GB 4789.4-2010	5	200
志贺氏菌	GB/T 4789.5-2003	5	200
金黄色葡萄球菌	GB 4789.10-2010	5	200
商业无菌	GB/T 4789.26-2003	10	1000



## 2012年7月美国FDA自动扣留我国食品情况 (7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	河南郑州	ZHENGZHOU ZHIYUAN IMP&EXP CO., LTD 郑州致远进出口有限公司	Goji Berries Wolfberry 枸杞	产品疑似含有氯氟氰菊酯、吡虫啉、甲氧菊酯、三唑醇、	2012年7月2日	May-99
2	山东日照	RIZHAO SHICHANG INTERNATIONAL TRADE CO., LTD	Black Rice 黑米	产品疑似含有稻瘟灵	2012年7月10日	Aug-99
3	广东深圳	GOSHENG INDUSTRIAL (SHENZHEN) CO LTD	Fructus Lycii Lycium Barbarum Wolfberry or Goji Berry 枸杞	产品疑似含有氯氟氰菊酯、三唑醇、啶虫脒、来福灵	2012年7月13日	Aug-99
4	广东深圳	Kwok Shing Industrial (Shenzhen) Co. LTD	Frutus Lycii Lycium Barbarum Wolfberry or Goji Berry 枸杞	产品疑似含有啶虫脒、氯氟氰菊酯、三唑醇	2012年7月13日	Aug-99

详见链接：<http://www.foodmate.net/news/yujing/2012/08/211397.html>

22012年7月中国出口韩国食品违反情况  
(7月汇总)  
信息来源: 食品伙伴网翻译中心

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. 30	京仁厅	其他淀粉	绿豆淀粉	녹두전분 (MUNGBEAN STARCH)	CHINA MARK FOODS CO., LTD.	酸度不合格	(0.02N 氢氧化钠溶液消耗量) 3ml 以下	6ml
2012. 7. 27	京仁厅	盐渍食品	盐渍萝卜	염장무우 (SALTED RADISH)	DANDONG SHIZHEN FOOD CO., LTD	有效期编造		2012年 6月 21日 > 2012年 7月 16日 201X年 5月 21日 > 2012年 7月 16日
2012. 7. 27	釜山厅	工具容器包装	网格	세이브엘 다용도 간편 바베큐식쇠 (MESH GRID)	QINGDAO SEOKWOO PRECISION PARTS CO LTD	镍超标	0.1 mg/1以下	0.8 mg/1 (0.5%柠檬酸)
2012. 7. 25	京仁厅	工具容器包装	谷物磨粉机	제분기 부착기구 (GRAIN MILL (AWAT94 1A01))	DE`LONGHIKENWOODAP PLIANCES (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		

详见链接: <http://www.foodmate.net/news/yujing/2012/08/211360.html>



## 2012年7月加拿大CFIA强制检查清单内的中国水产品信息(7月汇总)

信息来源：食品伙伴网翻译中心

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	葫芦岛春贺食品有限公司 (2100/02936)	所有产品	净重测定	2010-6-30	2012-7-3	0	---
2	非即食	日照市环海食品有限公司 (3700/02592)	所有产品	感官评定	2005-3-15	2012-7-5	0	---
3	非即食	大连福乐家食品有限公司 (#2100/02929)	所有产品	感官评定	2012-7-23	2012-7-23	0	---
4		烟台开发区裕隆食品有限公司 (3700/02700)	水产品	磷酸盐	2012-7-27	2012-7-27	0	---
5	非即食	瑞安市华盛水产品加工厂 (3300/02562)	所有产品	净重测定	2012-1-26	2012-7-31	0	---
6	非即食	瑞安市华盛水产品加工厂 (3300/02562)	所有产品	感官评定	2007-6-25	2012-7-31	0	---

## 美国农业部审查肉类产品的“不含抗生素”标识

信息来源：食品伙伴网翻译中心



**据**美国食品安全新闻网报道，近日美国消费者联盟表示，美国市场销售的肉类产品包装上的“不含抗生素”标识混乱，容易误导消费者，美国农业部需要规范市场上的“不含抗生素”标识规定。

对此美国农业部做出回应表示，农业部食品安全检验局（FSIS）已出台了相关的指南文件，不久便会送达企业手中，另外食品安全检验局还会对市场上的不合格标识现象进行调查。

据了解，目前美国市场销售肉类产品标签中关于“不含抗生素”标识的表述方式有多种，例如不含抗生素、无促生长类抗生素、无抗生素残留等，这极易误导消费者。

美国农业部长维尔萨克表示，按照有关规定，如果标签中标注“饲养过程中不使用抗生素”，那么它是指在动物的整个生长过程中，供动物饮用的水中未添加抗生素，也没有对动物注射过抗生素，包括离子载体类抗生素。





### 日本技术性贸易措施实施情况

信息来源：国际商报

日本的技术性贸易措施主要包括技术法规和技术标准、产品质量认证制度与合格评定程序、绿色技术壁垒、动植物卫生检疫措施以及近年来逐渐增多的“蓝色贸易壁垒”等。

#### 一、日本技术标准及技术法规的集中点分析

##### (一) 分层级的、严苛的技术标准

日本的标准按照制定部门可以分为国家级标准、专业团体标准、政府部门标准以及企业标准 4 个类别。除政府在标准化活动中扮演重要角色外，日本的标准化体制充分发挥了专业团体的作用，这种机制确保在发挥政府主导作用的同时又体现了“专家制定”的原则，也能保证所发布的标准符合行业发展要求。

##### 1. 日本工业规格

日本工业规格 (JIS) 是日本国家级标准中最重要、最权威的标准，几乎涉

详见链接：

<http://www.foodmate.net/news/guojij/2012/08/211238.html>

及到各个工业领域。主要包括：产品标准（产品形状、规格、质量、性能等）、方法标准（试验、分析、检测与测量方法和操作标准等）、基础标准（术语、符号、单位、优先数等）。《日本工业标准法》于 2004 年 6 月修订，并于 2008 年 10 月 1 日起全面实行新的 JIS 标志认证制度。修改的主要内容有：将原来的国家认证变更为由第三方民间机构（登录认证机构）进行认证；废除指定商品制（即政府指定可以标注 JIS 标志的产品范围）、扩大认证对象产品至 JIS 定义的所有工、矿业产品及其加工技术；扩大申请者范围，从仅限于日本国内外的制造商或加工业者增加至商社、进口商以及海外的出口商。

##### 2. 日本农业标准规格

日本的农业标准化管理制度 (JAS) 是对日本农林产品及其加工产品进行标准化管理的制度。任何在日本市场上销售的农林产品及其加工品（包括食品）都必须接受 JAS 制度的监管。其内容一般包括：使用范围、用语定义、等级档次、测定方法、合格标签、注册标准及生产许可证认定的技术标准等。近年来，JAS 标准体系不断调整和扩充。日本已对 393 种农林水产品及其食品制定了相应的规格，这些严格的规格要求堪称阻止外国商品进入日本市场的枷锁。2006 年 3 月 1 日，修订后的《日本农林物资标准法》开始实行，其中对 JAS 制度进行的修改包括：增加了有关流通方法的标准、把注册认证机构移交给第三方民间机构、扩大能够加贴 JAS 标志的范围等。

##### 3. 遍及各行业的民间标准

JIS 和 JAS 是典型的日本政府部门制（修）订的标准，除这两个最基本的标准外，日本的民间标准几乎遍布各个行业甚至精确到产品，其中，最具代表性的就是日本钢铁协会 (ISIJ) 的标准和日本汽车工业协会 (JASO) 的标准等。

##### (二) 日本的产品安全标志

日本的产品安全标志认证 (PSE) 是日本的一项强制性认证，就如同我国的 CCC 认证。日本的《电气装置和材料控制法》(DENTORI) 规定，498 种产品进入日本市场前必须通过安全认证。其中，165 种 A 类产品应取得 T-MARK 认证，333 种 B 类产品应取得 S-MARK 认证。其中，B 类产品分为简单布线套管和接线盒、100V ~ 300V 间的简单单相马达、家用电热产品、家用电动或电玩产品、使用光源的民用或家用产品、家用及商用电子产品以及其他 100V ~ 300V 间的电器产品 7 个部分。



# 星巴克在韩国被指责“虚假标注原产地”

信息来源：韩联社（韩国）

## 原料来自南非 + 中国 + 埃及在美国调配的茶的原产地应为何处？

用南非国宝茶（rooibos）、中国产黑莓叶和埃及产洋甘菊（Chamomile）混合调配的星巴克香草国宝茶（vanilla rooibos tea）原产地该为何处呢？星巴克将对这些茶叶和花瓣进行混合调配（blending）的“美国”标注为了茶的原产国。由于产品是在美国加工而成并在美国包装出品，自然要标注为“美国产”商品。

但韩国关税厅却不这样认为。关税厅在今年5月份表示“标注原产地时应该标注产品原料来源国”，以“将制造地作为原产地进行虚假标注”为由，对星巴克韩国进口的14万套混合茶征收了7764万韩元的罚款。

对此，星巴克方面宣布委任金 & 张律师事务所为法律代理人，在8月1日向首尔行政法院提起了诉讼，要求首尔海关撤销罚款处罚。星巴克方面表示“香草国宝茶是在进口世界各地的茶叶之后，在美国工厂经过过滤不纯原料、按比例混合配方和添加香味剂等一系列复杂的工艺加工制作而成”，“不能将这一过程当做单纯加工而对产品征收罚款”。星巴克还表示“虽然《对外贸易法》规定，不能将为了运输和保管方便而进行包装作业或其他单纯加工活动的加工产地标注为商品原产地，但本案中涉及的茶产品是经过混合调配等复杂工艺后，将原材料加工成完全不同产品的情况，将美国标注为原产地是正确的做法”。

2011年9月也曾有过类似诉讼。当时，海关以“虚假标注炒咖啡豆原产地”为由，对东西食品公司进行了整顿。对此，东西食品向行政法院提起诉讼，要求法院判断“咖啡原豆栽培地肯尼亚和炒咖啡豆制造国意大利，究竟哪个才应该是商品的原产地”。但在今年4月，这一诉讼被撤销，因此法院并未作出相关判决。

# 越南农村人口饮水卫生条件被曝6成不达标

信息来源：环球网

**据**台湾“中央社”8月2日援引当地媒体消息，越南政府近年来积极改善农村饮用水条件，几年间已完成5万多项供水工程，自2010年又向190万人提供了卫生饮水。不过，按照越南卫生部的饮用水标准，农村地区仅有37%人口使用的水源是符合卫生条件的。

据报道，上述数据是越南《经济时报》在报道中指出的，数据来源于近日召开的越南农村农业发展部“全国63省市农村供水及环境卫生目标”网络在线会议。

另有统计显示，越南农村使用干净水的人口比率达78%；87%的农村学校及88%乡级医疗站已有干净水可用，55%的农村人口拥有符合卫生条件的洗手间。

越南农业发展部长高德发（Cao Duc Phat）在会中表示，综合各省市的报告，使用干净水的人口比率达87%。不过，各地政府订定干净水的标准不一，有些地方要求的标准很低，只要过滤沙子就视为干净用水。

他强调，若按照卫生部的生活用水标准，越南农村人口只有37%使用合乎标准的卫生水源。

根据越南供水及环境卫生国家目标项目，2012至2015年间，全国包括农村地区使用的干净水的人口比率应达85%，各幼儿园、学校、医疗站必须100%有干净用水；到2015年，65%的农户应有标准洗手间。

免责声明版权作品，未经环球网huanqiu.com书面授权，严禁转载，违者将被追究法律责任。





## 餐饮服务食品安全飞行检查暂行办法(国食药监食[2012]197号)

信息来源：国家食品药品监督管理局

第一条 为加强和规范餐饮服务食品安全飞行检查，促进餐饮服务食品安全责任落实，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规、规章的规定，制定本办法。

第二条 本办法所称的餐饮服务食品安全飞行检查是指食品药品监管部门针对特定情形对餐饮服务单位是否依法从事餐饮服务活动实施的突击现场检查。

各级食品药品监管部门均可对行政辖区内餐饮服务单位实施飞行检查。

第三条 有以下情形之一的，可组织开展餐饮服务食品安全飞行检查：

详细链接+附 <http://www.foodmate.net/law/shipin/175039.html>

## 农业部发布《绿色食品标志管理办法》(农业部2012年第6号)

信息来源：农业部

中华人民共和国农业部令

2012年第6号

《绿色食品标志管理办法》已经2012年6月13日农业部第7次常务会议审议通过，现予公布，自2012年10月1日起施行。

部长：韩长赋

2012年7月30日

### 绿色食品标志管理办法

#### 第一章 总则

第一条 为加强绿色食品标志使用管理，确保绿色食品信誉，促进绿色食品事业健康发展，维护生产经营者和消费者合法权益，根据《中华人民共和国农业法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》和《中华人民共和国商标法》，制定本办法。

第二条 本办法所称绿色食品，是指产自优良生态环境、按照绿色食品标准生产、实行全程质量控制并获得绿色食品标志使用权的安全、优质食用农产品及相关产品。

第三条 绿色食品标志依法注册为证明商标，受法律保护。

第四条 县级以上人民政府农业行政主管部门依法对绿色食品及绿色食品标志进行监督管理。

第五条 中国绿色食品发展中心负责全国绿色食品标志使用申请的审查、颁证和颁证后跟踪检查工作。

省级人民政府农业行政主管部门所属绿色食品工作机构（以下简称省级工作机构）负责本行政区域绿色食品标志使用申请的受理、初审和颁证后跟踪检查工作。

第六条 绿色食品产地环境、生产技术、产品质量、包装贮运等标准和规范，由农业部制定并发布。

第七条 承担绿色食品产品和产地环境检测工作的技术机构，应当具备相应的检测条件和能力，并依法经过资质认定，由中国绿色食品发展中心按照公平、公正、竞争的原则择优指定并报农业部备案。

详细链接：<http://www.foodmate.net/news/quanwei/2012/08/211276.html>

## 展会信息

### 第十五届乌克兰国际食品、 食品添加剂展

- ◇ 展会日期：2012-10-31 至 2012-11-02
- ◇ 展出地址：基辅 国际展览中心
- ◇ 主办单位：广州奥励特展览顾问有限公司

### 2012年法国国际食品展 (SIAL)

- ◇ 展会日期：2012-10-21 至 2012-10-25
- ◇ 展出地址：法国巴黎北郊维勒班展览中心
- ◇ 主办单位：爱博展览集团(Groupe Expositum)

## Intertek培训会信息

### Intertek BRC英国零售商协 会第六版内审员培训班

- ◇ 培训日期：2012-08-16 至 2012-08-17
- ◇ 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 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\\_2299.html](http://www.intertek.com.cn/train-online_17_1_2299.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)

### 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)

# 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