

地址：上海市宜山路889号齐来工业城2号楼6层东侧
电话：021-61679264

Intertek

Valued Quality. Delivered.

食农快讯

Fresh Agricultural Alert

ISSUE1. September. 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

律师称古井贡酒勾兑行为涉嫌欺诈
行业协会噤声

健康元惊天秘密：疯狂采购1.45亿元地沟油制药

八成“水果糖”不含果汁
香精果味糖充斥市场

湖北发生一起霍乱疫情
系食用受污染水产品所致

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. 律师称古井贡酒勾兑行为涉嫌欺诈 行业协会噤声
2. 健康元惊天秘密: 疯狂采购1.45亿元地沟油制药
3. 八成“水果糖”不含果汁 香精果味糖充斥市场
4. 中国原料奶全世界最贵之一 部分乳企进口奶粉制奶
5. 湖北发生一起霍乱疫情 系食用受污染水产品所致
6. 美媒: 中国食品安全问题源自监管与道德缺失

国际资讯

国际预警 ▲

1. 2012年8月输日食品违反日本食品卫生法情况(8月29日更新)
2. 2012年8月中国出口韩国食品违反情况(8月汇总)
3. 新加坡修订食品添加剂和接触材料法规
4. 特别提示: 欧盟允许进口我国蜂胶蜂花粉
5. 美国甜瓜引发的沙门氏菌疫情继续发酵 感染者增至204人

最新动态

法规动态 ▲

1. 卫生部关于批准焦磷酸一氢三钠等5种食品添加剂新品种的公告(卫生部公告2012年第15号)
2. 质检总局更新食品添加剂标准目录(2012-8-29更新)
3. 关于对《食品抽样检验通用导则》(征求意见稿)征求意见的通知
4. 卫生部关于征求拟批准新资源食品意见的函(卫办监督函〔2012〕725号)

天祥一周播报 ▲

1. 淀粉及淀粉制品中二氧化硫超标
2. 一款新西兰奶粉在香港检出“碘不足”

国际食品及农产品 ▲

1. 粮农组织: 农产品价格未来十年维持高位震荡
2. 国际专家组共同商讨肠出血性大肠杆菌的应对策略
3. 科学家: 2050年人类恐将被迫吃素 以应对食物短缺问题

展会培训会信息 ▲

1. 2012第三届中国(重庆)国际葡萄酒及烈酒展览会
2. 第二届大宗淡水鱼类加工技术与产业发展研讨会
3. Intertek BRC食品第三方审核员培训班
4. Intertek BRC食品标准第六版内审员视频培训
5. Intertek FSSC22000标准内审员视频培训



律师称古井贡酒勾兑行为涉嫌**欺诈** 行业协会噤声

信息来源：中新网

在“国酒”商标之争中，力挺茅台的古井贡酒恐怕没有想到，不足一个月的时间，媒体就将注意力完全转移到了古井贡酒的“勾兑门”上。8月22日，古井贡酒公布2012半年报，其中提到公司上半年斥巨资购买食用酒精，在市场掀起轩然大波。对此，北京市汉卓律师事务所首席律师安百山在接受中新网财经频道采访时表示，古井贡酒自称“原浆”酒，却使用食用酒精勾兑的行为已经涉嫌欺诈消费者，消费者可向其要求索赔。

上市中报引爆“勾兑门”古井贡酒股价累计跌幅超10%

据古井贡酒2012年半年度报告显示，古井贡酒从附属企业以市场价格采购了4551.49万元酒精。有媒体指出，据食品商务网当前报价，食用酒精为6900元/吨，以此计算，上半年古井贡酒采购酒精数量折算约为6596吨。古井贡酒随即遭舆论质疑其部分产品是用酒精勾兑出来的。

古井贡酒于25日发布澄清公告，称为了满足消费者的不同消费需求，公司部分低端产品采用固液法生产。这一表态，等于承认其部分产品使用酒精勾兑的事实，因而彻底引爆“勾兑门”。

详见链接：

<http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/08/213189.html>

受此影响，深陷“勾兑门”的古井贡酒展开股价暴跌之旅，22日当天下跌1.08%报40.21元，此后连跌五个交易日，累计跌幅超过10%，29日低开上冲一度翻红，尾盘再度回落，全天下跌0.36%，截至29日收盘报35.80元，创下近7个月低点。贵州茅台、洋河股份、泸州老窖等龙头白酒股亦遭受牵连，近五个交易日跌幅均超过5%。

律师称勾兑行为涉嫌**欺诈** 消费者可要求赔偿

古井贡系列产品是古井集团的高端产品，主打“年份原浆”概念，而古井贡酒此番承认部分低端产品使用酒精勾兑，致使舆论指责其侵犯了消费者的知情权，涉嫌欺瞒。

事实上，我国《GB10344-2005 预包装食品标签通则》对白酒产品标签有强制性规定。规定要求，在酿酒或加工过程中，加入的水和食用酒精应在配料清单中标示。但中新网财经频道在天猫的古井贡酒旗舰店上看到，从168元的献礼版原浆酒到39800元的20年原浆（木盒），12款产品的配料表中均没有“酒精”的字眼出现。

对于“原浆”酒使用酒精勾兑的行为，北京市汉卓律师事务所首席律师安百山在接受中新网财经频道采访时表示，古井贡酒已经涉嫌欺诈，消

费者可向其提出索赔要求。“对于这一行为，消费者可以根据具体遭受侵权的情况，向对方要求赔偿，维护消费者的合法权益。”安百山说。

6000吨酒精去向成谜 古井高层玩“失踪”

根据古井贡酒公布的数据显示，去年公司从安徽瑞福祥食品采购酒精的金额仅为4578万元，而仅今年上半年，古井贡酒就采购了4551.49万元酒精，已经接近去年全年水平。

酒精采购费用的大幅增长，引发业内人士怀疑其存在多余酒精的疑问。对此，古井贡酒回应称，基酒调制后必须经过一定周期储存形成的库存。但中新网财经频道发现，古井贡酒始终没有指出哪种酒属于低端酒，也没有指出哪款酒使用了酒精勾兑。

《证券时报》的报道称，高炉家酒董事长林劲峰在微博中提出，“低档酒就算全部是酒精，也才需要采购1000万元左右，其他3500万元的酒精去哪了？”而安徽当地一家白酒生产企业负责人张珺（化名）也表示，一般来说，低端白酒的原料成本占营业成本比重在30%~40%之间，即便古井贡酒低端白酒的制造原料全部是食用酒精，最多也只能用掉价值1163万元的食用酒精。

健康元惊天秘密：疯狂采购1.45亿元地沟油制药

信息来源：上海证券报

疯狂采购1.45亿元“地沟油”制药 健康元惊天秘密揭开

为降低企业的生产成本，焦作健康元不惜漠视生命、罔顾法律采购地沟油制药

一家上市公司，居然疯狂使用地沟油制药。

在持续长达一年半的时间里，健康元全资子公司采购1.45亿元地沟油用于生产7-ACA，而这批产品作为抗生素的中间体，已广泛流向医药市场。

地沟油案揭开惊天秘密

根据公安机关侦查，健康元全资子公司——河南焦作健康元生物制品有限公司（以下简称“焦作健康元”）涉嫌采购地沟油制药，并“用于生产制药原料”。宁波市中院于8月28日开庭

审理的全国首例特大地沟油案案件，揭开了健康元的这一惊天秘密。

据公诉机关指控，焦作健康元是涉案地沟油企业的最大买家，近一半地沟油流向焦作健康元，其均价甚至比地沟油均价还低2000元/吨。

而昨日晚间，健康元内部人士也向本报记者证实，确实采购过一段时间的“地沟油”，但事发后已改为主要向中粮油采购。

这位人士还说，当时采购地沟油，企业是不知情的。但不管是被蒙蔽还是内部人士串通作案，这种漠视生命、罔顾良知的行为，必须受到谴责和惩罚。

低价“地沟油”制药

根据公诉机关指控，

山东济南格林生物能源有限公司采用餐厨废弃油为原料提炼劣质成品油，河南省惠康油脂有限公司（以下简称“河南惠康”）在明知上述情况下，以明显低于正常豆油的价格大量购入劣质成品油，而“地沟油”相较市场均价每吨便宜1000元左右。

河南惠康将“地沟油”和正常豆油按照一定比例进行勾兑，并将勾兑后的豆油以正常豆油名义销售给食品、饲料、药品原料生产企业，用于生产食品、饲料、药品原料。

河南惠康最大的客户是河南焦作健康元生物制品有限公司，占其销售总额的一半，而这家公司是A股上市的健康元的全资子公司。据公安机关侦查，2010年

初至2011年7月，河南惠康及其关联企业与焦作健康元签订购销合同，共销售1.62万吨地沟油，金额高达1.45亿元，平均售价8950元/吨，这一价格不仅远低于正常豆油的价格，甚至还低于河南惠康向食品厂销售均价（9375元/吨），更低于向饲料企业的销售均价（1.12万元/吨）。

健康元2011年年报显示，焦作健康元注册资金5亿元，其投入亿元的7-ACA生产线扩产在2011年完成，成为健康元酶法生产7-ACA的生产基地，同时为“重要利润贡献来源之一”与“重要的利润增长点”。

7-ACA作为头孢菌素关键性中间体，已成为当今国际抗生素市场的主角。而据记者调查，焦作健康元采购的地沟油正是用来生产7-ACA的。

豆油是在生产7-ACA过程中的一步，

通过吸收豆油中的营养成分，可以养大细菌，再通过酶法生产出7-ACA中间体，焦作健康元购买的掺杂地沟油的豆油，就是用来提供所谓营养成分的。

而2010版药典显示，关于药用辅料的豆油，具体规定为：本品系由豆科植物大豆的种子提炼制成的脂肪油。简单来说，地沟油显然不符合药用规定。

问题7-ACA

焦作健康元之所以不顾企业良知，甚至不惜违法采购地沟油，其目的就是降低企业的生产成本。本报记者通过对业内专家的采访，了解到豆油在7-ACA生产成本中所占的比例较为明显，而相关经营数据也表明了采购地沟油对健康元业绩的“积极”影响。

2010年，焦作健康元实现销售收入9.41亿元，实现净利润约为3.39

亿元；当年，健康元实现营业收入44.73亿元，实现归属于上市公司股东的净利润7.4亿元。焦作健康元当年净利润占健康元净利的近一半，7-ACA营业利润率也同比增加17.8个百分点至43.34%。

2010年正是焦作健康元大量采用地沟油的一年。

2011年，焦作健康元实现销售收入降至6.98亿元，亏损4300万元，健康元对此解释是7-ACA价格下滑并且年末出现7-ACA历史上近10年来的最低价位，7-ACA营业利润率大降至5.18%，但却忽略了放弃采购地沟油以后对其成本的影响。

今年上半年，自称完全改用正规豆油的焦作健康元实现销售收入2.29亿元，同比下降约53%，对健康元净利润的贡献为负5100万元。

中国原料奶全世界最贵之一 部分乳企进口奶粉制奶

信息来源：中国广播网

据中国之声《央广新闻》报道，光明乳业总裁郭本恒近日爆料称，中国原料奶已为全世界最贵之一，高昂的原料奶成本，让企业很难消化，而自建奶源的高成本同样让企业难以承受。那么中国乳业如何走出奶源困局？

据光明乳业总裁郭本恒说，“中国的原料奶奶价已经成为日韩以外世界上最高的！”这还没有算奶的质量问题。他说：这么高的原料奶成本，让企业很难消化。

中国乳协理事长宋昆冈也认为“目前我国原料奶价格是世界上最高的国家之一”，他给出的解决方案是建立“原料奶价格形成机制”——由奶农、企业、政府部门参加的价格协商机制，形成与饲料价格挂钩的标准奶基准价格。他还建议政府制定保护基准价格的政策措施。

长期以来，对于奶源问题，最常见的“药方”就是企业自建奶源基地。工信部总工程师朱宏任曾把“企业自建奶源基地比例较低”作为当前中国乳业发展的突出问题加以强调。宋昆冈也在会上表示建立奶源基地、发展

自有奶源是行业发展重点。而且据他透露，目前企业自有奶源比例为30%左右，“十二五”的目标是超过50%。

对此，光明乳业总裁郭本恒认为，自建奶源在很多情况下都是企业“做样子，给媒体、给社会一个交代”，因为自有奶源成本太高，“企业根本投不起”。他认为，解决奶源问题还是要走“社会化、专业化分工”的道路，几年内就能有彻底改观。

光明总裁郭本恒还公开表示：“中国乳品工业水平应该说是世界最高水平。我们唯一的差距就在于奶源。”他甚至说，新西兰等乳业发达国家乳企管理水平未必有中国的好，“他们为什么很少出事？因为他们的奶好”。

他认为，中国乳企生产硬件配备世界领先，管理水平也不差，检测手段、质量控制等都很先进，不应妄自菲薄。

据郭本恒透露，去年国家抽查光明乳业4553次，折算下来是抽查了几十万个指标，没有一个不合格。今年上半年已经抽查了2600多次，“这么抽（查）会抽死人啊！”

据记者了解，目前国内部分厂商的主要奶源已经不再是收购原料奶，

而是进口奶粉，从新西兰等国家进口奶粉后，再制成常温奶、酸奶等产品。据郭本恒介绍，今年新西兰进口奶粉的价格最便宜时每吨2.2万元，现在在2.3万-2.4万元左右，如果用国产奶源，成本就要3.5万元。郭本恒算

了一笔账，目前原料奶收购价为3.5元/公斤（光明收购价为4.27元），一吨就是3500元，9吨奶做成1吨奶粉，再加上其他费用，差不多是10:1，也就是说一吨奶粉的成本3.5万元，远超进口奶粉。

八成“水果糖”不含果汁 香精果味糖充斥市场

信息来源：中国质量报

“小孩爱吃水果糖，以前我一直认为里面有水果也算有营养，谁知仔细一看，上面原来没标含多少果汁呀！”市民王先生向新快报咨询称，到底这些没标果汁含量的水果糖里，水果成分到底是多少呢？“其实只要没标果汁含量的水果糖，基本上都是没有添加任何天然果汁的，不过它们有些会按照行业标准标示为‘水果味糖’，但有些就打擦边球直接标‘××橘子水果糖’等。”一名糖果业内人士向记者透露，根据糖果行业标准以及标签法法规，原果汁含量低于2.5%的糖就不可称为果汁糖，而不含果汁等水果成分的糖果，可以不标示当中原果汁含量，但只能称为“果味糖”。不过，其实业内有80%的水果糖都是用

香精和色素等添加剂调出来的，因为这样原料成本低很多。

从多家糖果生产商也了解到，知名品牌的糖果在这方面做得严谨些，基本上从糖果名称就可辨认出是否真正添加果汁，是“水果糖”还是“果味糖”。徐福记负责人称，该公司的果汁软糖果汁含量为5%；知名卡通品牌糖果润谷公司负责人表示，该公司的卡乐思果汁软糖添加的是鲜榨后冷藏的纯天然果汁，果汁含量为42%。业内人士还表示，除了标签辨别真假水果糖外，消费者还可以从糖果本身来区别。“真正果汁糖用纯果汁熬制，糖体应是稍显浑浊，香味更纯、更淡一些；非天然果汁添加的则很香，但吃了以后不会留有余香。”

湖北发生一起霍乱疫情 系食用受污染水产品所致

信息来源：新华网

湖北省卫生厅 8 月 30 日通报，公安县 25 日至 28 日发生一起由村民聚餐引起的霍乱疫情。截至 30 日 9 时 30 分，共确诊霍乱病例 2 例、健康带菌者 4 例。目前疫情已基本控制。这是湖北今年首次发生霍乱疫情。

据通报，这次疫情公安县病例 1 例、健康带菌者 4 例，输入松滋市病例 1 例。尚未发现二代病例，病人病情稳定，25 日后无新发病例，28 日后未新发现带菌者。经调查，初步认定疫情系农民聚餐时食用了受污染的水产品所致。

疫情发生后，当地党委、政府积极处置。湖北省卫生厅、荆州市卫生局派专家组驻现场指导疫情防控。公安县、松滋市分别启动了应急响应，组建防控专门班子采取隔离治疗病人、管理密切接触者、预防服药、疫点消毒、灭蝇灭蟑、应急监测和健康教育等防控措施，并着重加强了食品安全管理。

湖北省疾病预防控制中心健康教育所所长徐静东说，霍乱是由霍乱弧菌引起的急性肠道传染病，是我国法定管理的甲类传染病。临床上主要表现为腹泻和呕吐，严重者可因体液和电解质丢失，形成脱水、休克，延误治疗可能危及生命。

徐静东说，霍乱是典型的“病从口入”传染病，预防的有效方法主要是培养良好卫生习惯：要吃熟食，喝开水不喝生水，不到不卫生的小吃店、大排档去用餐。只要做到早发现、早报告、早诊断、早治疗，霍乱是不难治愈的。



美媒：中国食品安全问题源自监管与道德缺失

信息来源：环球网

美国《大西洋》月刊 8 月 28 日发表文章，原题：中国愈演愈烈的食品安全危机 中国女排在 2012 世界女排大奖赛中败给了没有获得 2008 年奥运参赛资格的球队，中国女排教练将失败归结于队员的饮食。他说，中国女排运动员已经 3 周没有吃肉了。运动员们显然不是素食主义者，她们只是害怕肉类中的瘦肉精会给尿检带来不必要的麻烦。

这一事件显露出中国人对于食品安全的担忧日益加深。20 年前，认为中国食品安全是个问题的人太少了。但现在，几乎所有人谈起中国都会表达他们对于食品安全的担忧。

亚洲发展银行 2007 年发布报告称，约有 3 亿中国人每年因不洁食物患病，致病食物可能含有毒素、带有细菌、病毒或者寄生虫。

食品安全危机的罪魁祸首是谁？一篇发表在美国《国际先驱论坛报》上的文章称，中国市场经济的发展速度超过了政府调节的速度，中国尚未建立起商业道德。在有效的监管措施和道德缺失的情况下，一己私利往往会超越公共利益。讽刺的是，中国正在诠释马克思 150 年前所说的话，“资本家为了 300% 的利润敢冒被杀头的风险。”

在去年 10 月的一份全国网上调查中，参与调查的 2.3 万名中国成年人中，有超过一半的人并不认同遵守道德标准是在中国社会获得成功的必要条件之一。

正如清华大学的一位教授所说，因为制假贩假者同样是其他不安全的食物的受害者，“这是一个人人毒害人人的社会。”一个人人加害于人的社会或许有些夸大其词，但一个正常运转的社会需要有基本的道德标准来约束危险行为。在一个缺乏道德的社会里，社会的崩溃并非不切实际的剧情。



“ 淀粉及淀粉制品中二氧化硫超标 ”



◇ Intertek 解决方案

检测项目	检测方法	检测周期 (Working days)	检测费用 (RMB)
二氧化硫	GB/T 5009.34-2003	5	300

◇ 事件

中国国家质检总局 28 日通报了淀粉及淀粉制品的抽检结果，其中多家淀粉二氧化硫超标

◇ 危害

二氧化硫对食品有漂白和防腐作用，使用二氧化硫能够达到使产品外观光亮、洁白的效果，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，但必须严格按照国家有关范围和标准使用，否则，会影响人体健康。

◇ 相关法规

GB 2760-2011 淀粉中二氧化硫的最大使用量为 0.03 g/kg

“一款新西兰奶粉在香港检出‘碘不足’”

◇ 事件

香港食物环境卫生署食物安全中心今日（八月三十日）公布十三个婴儿配方奶粉碘含量检测结果，其中新西兰生产的诗妙健全方位婴儿配方 1 奶粉验出的碘含量符合出产国的标准，但低于食品法典委员会的标准

◇ 分析

婴幼儿正处于脑发育的第二个关键时期。和胎儿一样，对碘缺乏极为敏感。胎儿的严重碘缺乏若延续到婴儿期继续存在，势必发展成为典型的克汀病患者。如果幼儿碘缺乏程度较轻，将可能出现克汀病征候谱的轻度组合，或成为亚临床克汀病或仅有轻度智力低下。在婴儿期仅表现为对周围的人和事物反应及自身运动能力、智能和生长发育落后。较少出现甲状腺肿。婴幼儿和胎儿一样是评估碘缺乏病流行程度的目标人群之一。

◇ Intertek 解决方案

检测项目	检测方法	检测周期 (Working days)	检测费用 (RMB)
碘	GB 5413.23-2010	5	400

2012年8月输日食品违反日本食品卫生法情况 (8月29日更新)

信息来源：食品伙伴网

International warning 国际预警



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	備考
8月3日	其他调和油 (QUICKCHOW INSTANT PANCIT PALABOK)	第10条	ZEST-O CORPORATION		菲律宾	指定外添加物(检出TBHQ 139 μg/g)	横浜	株式会社 JSインターテック		废弃、退货等(全部封存)	自主检查
8月3日	点心类: JACK N' JILL V CUT	第10条	UNIVERSAL ROBINA CORPORATION		菲律宾	指定外添加物(检出TBHQ 2 μg/g)	横浜	株式会社 JSインターテック		废弃、退货等(全部封存)	自主检查
8月3日	厨房用具: 组合 (红苹果切板)	第18条 第2项	JACKSON CUTTING BOARD CO., LTD.		台湾	材质规格不合格 (检出 蒸发残留物(庚烷) 13,500 μg/ml)	成田机场	株式会社 スタイルグラフィック・ホールディングス		废弃、退货等(全部封存)	自主检查
8月3日	高温杀菌食品 蛤蜊 (BOILED SHORT-NECKED CLAM MEAT)	第11条 第2项	烟台加加新食品有限公司		中国	成分规格不合格 (繁殖性微生物 阳性)	神戸二課	福洋貿易株式会社		废弃、退货等(全部封存)	自主检查

详见链接:<http://www.foodmate.net/news/yujing/2012/08/213069.html>



2012年8月中国出口韩国食品违反情况 (8月汇总)

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. 8. 23	京仁厅	天然香辛料	速冻大蒜泥	만나 냉동다진마늘 (MANNA FROZEN GRIND GARLIC)	PINXIN FOODS (QINGDAO) CO., LTD	含有未申报进口的大蒜外的其它成分	/	/
2012. 8. 22	首尔厅	其它食用油	含花生四烯酸40%油脂	아라키돈산 40% 함유유지 (ARACHIDONIC ACID OIL)	WUXI CIMA SCIENCE CO., LTD	精密检查结果不合格	苯并芘 2.0ug/kg以下	22.8ug/kg
2012. 8. 20	首尔厅	工具容器包装	大蒜碾碎器	마늘 다지기 (GARLIC PRESS)	SILICONE DRAGON FACTORY LTD.	镍超标	0.1mg/L以下	1.03mg/L
2012. 8. 20	光州厅	薯类加工食品	速冻蒸熟红薯	냉동 증숙고구마 (FROZEN STEAMED DICED SWEET POTATO)	LAIYANG YUANXING FOODSTUFF CO LTD	大肠菌群超标	10/g以下	450/g (抽样1), 1,000/g (抽样2)

详见链接：<http://www.foodmate.net/news/yujing/2012/09/213332.html>

新加坡修订食品添加剂和接触材料法规

信息来源：中国质量新闻网



8月1日，新加坡农产品和兽医局（AVA）宣布修订“食品销售法令（sale of food act）”，自2012年9月3日起相关企业必须符合新规定的要求。

主要修订内容包括：新增允许使用的19种食品添加剂，为10种现有食品添加剂引入新用途。为与国际惯例接轨，微量营养素硒被从污染物清单中删除，农产品和兽医局将为黄曲霉素、棒曲霉素、三氯丙二醇设定最大限量。对于食品包装和容器中的乙烯基单体含量做了严格限定，违反以下要求的将不被允许供应、传递、销售：氯乙烯单体含量超过1ppm；产出或产出的成分中氯乙烯单体超过0.1ppm；产出或产出的成分组成中含有致癌、致突变、致生殖毒性（CMR）物质或者其他有毒有害物质。

在此，检验检疫部门提醒相关出口企业：积极关注新加坡食品添加剂和接触材料法规的修订，并就法规内容进行仔细研究；及时调整生产工艺，有效降低有毒有害物质含量；进一步完善企业的质量保证体系，加强产品的自检自控，确保符合进口国的要求。

特别提示：欧盟允许进口我国蜂胶蜂花粉

信息来源：中国国门时报

8月20日，欧盟委员会在布鲁塞尔签署补充决议 2012/482/EU，修订关于允许从中国进口动物源性产品目录的 2002/994/EC 决议，正式将蜂胶、蜂花粉纳入目录内。该决议已于 8 月 22 日在欧盟官方公报上发布。

2002 年初，因氯霉素事件，欧盟对我国蜂产品实施禁运。同年底，在我国向欧盟提供已施行残留监控等证据后，欧盟发布 2002/994/EC 决议，允许进口我国蜂蜜、蜂王浆，但该目录中未提及蜂胶、蜂花粉等其他蜂产品。虽然此后我国其他蜂产品均顺利出口欧盟多年，但今年 3 月至今，陆续有我国出口欧盟蜂胶、蜂花粉被荷兰、意大利、西班牙等欧盟国家通报非法进口或被扣留。事发原因是部分欧盟成员国认为，蜂胶、蜂花粉不在 2002/994/EC 目录之列，禁止进口。经国家质检总局与欧盟紧急协商，目前欧盟终于正式将蜂胶、蜂花粉纳入许可进口目录。

在此，检验检疫部门提醒企业在对欧出口蜂产品时应注意三点。一是该决议仅适用于供人类食用或动物饲料用的动物源性产品，对属于非食用动物源性蜂产品的蜂蜡，应按欧盟 1069/2009 法规规定，在欧盟 TRACES 体系进行备案。二是按该决议要求，出口欧盟的蜂产品应批批检测，并附带我国官方证书。三是由于目前我国与欧盟蜂花粉

美国甜瓜引发的沙门氏菌疫情继续发酵 感染者增至204人

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，近日由美国甜瓜引发的鼠伤寒沙门氏菌疫情呈现出继续蔓延的态势，感染者的数量继续增加。

美国疾控中心周四表示，又有 12 个州新出现了 26 名确诊病例，截止目前感染者的总数已达到 204 人，感染者分布于美国 22 个州。

美国食品药品监督管理局经调查发现，印第安纳州一家农场中的沙门氏菌与致病菌株的类型一致，因此确认该农场是致病菌株的来源地。

美国疾控中心称，52% 的感染者需要住院接受治疗，有 149 名感染者的发病时间介于 7 月 7 日至 8 月 18 日，其中 59% 的感染者为女性。

国际专家组共同商讨肠出血性大肠杆菌的应对策略

信息来源：食品伙伴网翻译中心



据英国食品安全局消息，8月29日来自世界各国的专家齐聚英国苏格兰，出席了应对肠出血性大肠杆菌的研讨会。

针对肠出血性大肠杆菌的研究，英国食品安全局发表了一份报告，指出了当前研究中的不足之处，以及下一步需要努力的方向。

在研讨会上，专家们一致认为，开展针对牛肠道中肠出血性大肠杆菌的研究应该是当务之急，与会专家们分享了关于牛在感染大肠杆菌后病菌传播的有关知识。

专家们还认为，牛是“超级传播体”（supershedders），它在肠出血性大肠杆菌传播过程中扮演重要角色，可以将病菌传播至其它的牛或者人体。

科学家：2050年人类恐将被迫吃素 以应对食物短缺问题

信息来源：食品伙伴网翻译中心

据外媒报道，瑞典科学家日前表示，由于人口膨胀与食物短缺的影响，在2050年之前，全球人类或将被迫吃素，来维持那时90亿人的生存，否则无法度过粮食危机的难关。

2012年世界水资源会议日前在瑞典举行，有超过2,500名来自120个国家的政府官员、联合国代表、非政府组织代表、研究人员等出席这项会议，商讨如何解决水资源供给不足的问题。

斯德哥尔摩国际水研究所（Stockholm International Water Institute）的研究人员在会中指出，如果按照目前西方的饮食趋势，到了2050年我们将没有足够的水资源用以灌溉农田并生产粮食，以满足那时90亿人口的需求。

据了解，人们从动物身上获取约20%的蛋白质，而到2050年，随着人口的增加，这一数据将下降至5%。专家指出，食用动物蛋白的人消耗的水是素食者的5倍到10倍。因此，改变饮食习惯、成为素食主义者有助于节约用水。

研究人员称，只有大幅减少对肉品的摄取，才是唯一的解决方案，人类吃素将成为迫切需求。





卫生部关于批准焦磷酸一氢三钠等5种食品添加剂新品种的公告（卫生部公告2012年第15号）

信息来源：卫生部

根据《中华人民共和国食品安全法》和《食品添加剂新品种管理办法》的规定，经审核，现批准焦磷酸一氢三钠等5种食品添加剂新品种，批准乳酸钙等13种食品添加剂、白油（液体石蜡）等5种食品用加工助剂和铁等8种食品营养强化剂扩大使用范围及用量，增补已批准食品添加剂葡萄糖酸- δ -内酯的质量规格要求，增补食品用酶制剂蛋白酶的原料来源。

特此公告。

- 附件：1. 焦磷酸一氢三钠等5种食品添加剂新品种
 2. 乳酸钙等13种扩大使用范围及用量的食品添加剂
 3. 白油（液体石蜡）等5种扩大使用范围及用量的食品用加工助剂
 4. 铁等8种扩大使用范围及用量的食品营养强化剂
 5. 增补食品添加剂葡萄糖酸- δ -内酯的质量规格要求
 6. 增补食品用酶制剂蛋白酶的原料来源

详细链接+附件：<http://www.foodmate.net/news/quanwei/2012/08/212929.html>

29更新) 质检总局更新食品添加剂标准目录 (2012-8-)

信息来源：质检总局

食品添加剂品种名称	标准名称	备注
1. 食品添加剂 柠檬酸	GB 1987-2007 食品添加剂 柠檬酸	
2. 食品添加剂 乳酸	GB 2023-2003 食品添加剂 乳酸	
3. 食品添加剂d1-酒石酸	GB 15358-2008 食品添加剂d1-酒石酸	
4. 食品添加剂L (+) -酒石酸	GB 25545-2010 食品添加剂 L (+) -酒石酸	卫生部公告2010年第19号
5. 食品添加剂L-苹果酸	GB 13737-2008 食品添加剂L-苹果酸	
6. 食品添加剂DL-苹果酸	GB 25544-2010 食品添加剂 DL-苹果酸	卫生部公告2010年第19号
7. 食品添加剂 冰乙酸(冰醋酸)	GB 1903-2008 食品添加剂 冰乙酸(冰醋酸)	
8. 食品添加剂 冰乙酸(低压羧基化法)	食品添加剂冰乙酸(低压羧基化法)	卫生部公告2011年第19号指定标准
9. 食品添加剂 碳酸钾	GB 25588-2010 食品添加剂碳酸钾	卫生部公告2010年第19号
10. 食品添加剂 柠檬酸钾	GB 14889-1994 食品添加剂 柠檬酸钾	
11. 食品添加剂 柠檬酸钠	GB 6782-2009 食品添加剂 柠檬酸钠	
12. 食品添加剂 富马酸	GB 25546-2010 食品添加剂富马酸	卫生部公告2010年第19号
13. 食品添加剂 磷酸三钾	GB 25563-2010 食品添加剂磷酸三钾	卫生部公告2010年第19号
14. 食品添加剂 碳酸氢三钠(倍半碳酸钠)	GB 25586-2010 食品添加剂碳酸氢三钠(倍半碳酸钠)	卫生部公告2010年第19号
15. 食品添加剂 盐酸	GB 1897-2008 食品添加剂 盐酸	
16. 食品添加剂 氢氧化钠	GB 5175-2008 食品添加剂 氢氧化钠	
17. 食品添加剂 碳酸钠	GB 1886-2008 食品添加剂 碳酸钠	

详细链接+附件：<http://www.foodmate.net/news/quanwei/2012/08/213194.html>

关于对《食品抽样检验通用导则》(征求意见稿)征求意见的通知

信息来源: 中国标准化研究院

各有关单位及专家:

根据国家标准委 2010 年国家标准制修订计划安排(计划编号“20100594-T-424”),中国标准化研究院完成了《食品抽样检验通用导则》国家标准征求意见稿的起草工作。现将此项国家标准的征求意见稿及相关材料提供给你们,请组织有关部门进行讨论,提出修改意见,填写意见反馈表,并于 2012 年 9 月 30 日前以信函、传真或 E-mail 的形式反馈给联系人。

感谢您对我们工作的支持!

联系地址: 北京市海淀区知春路 4 号

中国标准化研究院食品与农业所

邮政编码: 100088

联系人: 云振宇

联系电话(传真): 010-58811645

电子邮件: yunzy@cnis.gov.cn

附件 1: 国家标准《食品抽样检验通用导则》(征求意见稿) 2012-08-09.doc

附件 2: 国家标准《食品抽样检验通用导则》(征求意见稿) 编制说明-20120809.zip

附件 3: 国家标准《食品抽样检验通用导则》(征求意见稿) 意见反馈表.doc

中国标准化研究院

2012 年 8 月 14 日

详细链接+附件: <http://www.foodmate.net/news/quanwei/2012/08/213130.html>

卫生部关于征求拟批准新资源食品意见的函(卫生监督函〔2012〕725号)

信息来源: 卫生部

各有关单位:

根据《食品安全法》和《新资源食品管理办法》的规定,经新资源食品评审专家委员会审核,拟批准蛋白核小球藻、当归、乌药叶、辣木叶为新资源食品,拟变更新资源食品蔗糖聚酯相关信息,拟公布梨果仙人掌(米邦塔品种, *Opuntia ficus-indica*(Linn.)Mill)为普通食品。现公开征求意见,截止时间为 2012 年 9 月 10 日,请将意见反馈至卫生部卫生监督中心。

传真: 010-84088654

邮箱: zhangxx3961@yahoo.com.cn

附件:

1. 蛋白核小球藻等 4 种拟批准的新资源食品
2. 蔗糖聚酯

卫生部办公厅

2012 年 8 月 14 日

附件 1

蛋白核小球藻等 4 种拟批准的新资源食品

一、蛋白核小球藻

中文名称	蛋白核小球藻	
拉丁名称	Chlorella pyrenoidesa	
基本信息	种属: 绿藻目、小球藻属	
生产工艺简述	人工养殖的蛋白核小球藻经离心、洗涤、分离、干燥等工艺制	
食用量	≤20克/天	
质量要求	性状	深绿至黑绿色粉末
	蛋白质/(g/100g)	≥ 58
	水分/(g/100g)	≤ 5
	灰分/(g/100g)	≤ 5
其他需要说明的情况	1. 使用范围不包括婴幼儿食品。	
	2. 卫生安全指标应符合我国相关标准。	

详细链接+附件: <http://www.foodmate.net/news/quanwei/2012/08/212936.html>

展会、研讨会信息

展会研讨会培训信息
The exhibition seminar
training information

2012第三届中国（重庆）国际葡萄酒及烈酒展览会

- ◇ 展会日期：2012-12-21 至 2012-12-23
- ◇ 展出地址：重庆国际会议展览中心
- ◇ 主办单位：重庆市酒类管理协会
重庆建宇展览有限公司

第二届大宗淡水鱼类加工技术与产业发展研讨会

- ◇ 培训日期：2012-09-24 至 2012-09-27
- ◇ 培训地址：江南大学南区大学生活动中心（江南大学南门北300米）
- ◇ 主办单位：国家大宗淡水鱼类产业技术体系
- ◇ 备注：Intertek将作为演讲嘉宾参会

Intertek培训会信息

Intertek BRC食品第三方审核员培训班

- ◇ 培训日期：2012-11-5 至 2012-11-8
- ◇ 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_info_17_2458.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

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

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：010-5822 0580
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