

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. 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

“黄金大米”试验  
真相 或许就在那  
几个小时内

光明上海发生多宗鲜  
奶酸败 遭近千人投  
诉

湖南8月“瘦肉精”  
牛肉中毒事件85人发  
病 无死亡病例

媒体称我国食品标  
准制定陷入“找钱”  
窘境

# 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. “黄金大米” 试验真相 或许就在那几个小时内
2. 光明上海发生多宗鲜奶酸败 遭近千人投诉
3. 湖南8月“瘦肉精” 牛肉中毒事件85人发病 无死亡病例
4. 媒体称我国食品标准制定陷入“找钱” 窘境

## 国际资讯

### 国际食品及农产品 ▲

1. 麦当劳员工感染甲肝病毒 就餐顾客或已被传染
2. 捷克发现致命假酒19人死亡 总理敦促民众勿乱饮
3. 美国11个州爆发李斯特菌疫情 奶酪疑为祸首

## 最新动态

### 法规动态 ▲

1. 卫生部关于发布食品安全国家标准《蒸馏酒及其配制酒》和《发酵酒及其配制酒》的公告（卫生部公告2012年第14号）
2. 卫生部贯彻落实国务院关于加强食品安全工作的决定的通知（卫监督发〔2012〕57号）
3. 国家食药监局关于加强中秋国庆期间餐饮服务食品安全监管工作的通知
4. 国家食药监局关于开展餐饮服务食品安全风险排查工作的通知

### 天祥一周播报 ▲

1. 青岛市民用“醋蛾子” 酿醋 易滋生有害物质不提倡
2. 栖霞端掉一处生枣催熟加工点
3. 今年月饼保质期短命仅为60天 27种添加剂被禁用

### 展会培训会信息 ▲

1. Intertek BRC食品第三方审核员培训班
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食品标准第六版内审员视频培训
4. Intertek FSSC22000标准内审员视频培训
5. Intertek虫害管理及防治视频培训



## “黄金大米”试验真相 或许就在那几个小时

信息来源：每日经济新闻

小时内……

随着相关部门的介入，“黄金大米”试验的种种悬疑正在逐步解开。

9月11日，《每日经济新闻》记者再赴衡阳调查“黄金大米”之谜。据“植物中类胡萝卜素在儿童体内转化成为维生素A的效率研究”课题组（以下简称“维A试验”）多名参与人员介绍，2008年6月，汤光文来过江口镇中心小学，但她上午来下午就走了。

“黄金大米”试验的真相，或许就在汤光文停留在江口镇的这短短几个

### 汤光文 4年前到过衡阳

“听说来了个美国女博士，我们都去看了下。”9月11日，原江口镇中心小学“维A试验”课题组厨师贺丰林对《每日经济新闻》记者说。

汤光文为美国塔夫茨大学博士，此次引发公众关注的“黄金大米”试验项目的美方负责人，也是在《美国临床营养学杂志》发表相关论文的第一作者。据记者了解，汤光文2008年6月来江口镇中心小学时，正是中国疾控中心所声明的，“黄金大米”试验项目被荫士安并入“维A试验”项目

详见链接：

<http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/09/214197.html>

之时。

9月11日，原江口镇中心小学校长贺仲秋对记者表示，汤光文来的那天，他与汤见过一面，但并无什么交流。

廖雪元现为江口镇中心小学副校长，在2008年时，为该校主管后勤的副校长，当时负责给“维A试验”项目组买菜。9月11日，廖雪元告诉记者，汤光文上午来下午就走了，中间在学校待了几个小时，当时荫士安应该也在学校。

据江口镇中心小学人士透露，汤光文当天走的时候，是衡南县疾控中心的一名司机去送的。

9月11日，记者联系上了这名姓胡的司机。据胡介绍，送走汤光文的时间是当天下午，当时她只带了一个普通行礼箱，没有见她带别的东西。他把汤送到了湖南益阳，当时汤说到益阳有事。

9月12日，衡南县疾控中心副主任伍剑桥、湖南疾控中心毒理科科长胡余明，皆对《每日经济新闻》记者表示，汤光文来江口镇中心小学时，荫士安在场，是荫带来的。据伍剑桥称，汤光文来的时候带有行李。

按中国疾控中心所述，汤光文赴江口镇时，携带了菠菜。那么β-胡萝卜素胶囊和“黄金大米”，是否被汤光文带到了试验现场？

### “胡萝卜粉”悬疑

此前，绿色和平组织发布的公告显示，接受试验的湖南衡阳儿童，在21天里每天进食了60g“黄金大米”，而据记者仔细研究《黄金大米中的β-胡萝卜素与油胶囊中的β-胡萝卜素对儿童补充维生素A同样有效》论文发现，给分组后的儿童同时分别进食了“黄金大米”、β-胡萝卜素胶囊、氘标记的菠菜，进食只有一天，而且仅在这一天的午餐时间。上述试验“试剂”是同标准午餐一起吃的，午餐还包含大米（250g，煮熟）、猪肉（100g，煮熟）、卷心菜（100g，煮熟）、番茄蛋汤（100g）。随后的21天，分5次对受试者抽血，检测血清内维生素的含量，测试在试验日（dosingday）吃下的几种“试剂”分别产生的影响，及衰减情况。

论文显示，汤光文需要带至衡阳试验现场的“黄金大米”重量为720g（12人份量）。试验所用“黄金大米”在美国已经去片，并研磨成粉，分装成60g/小份。

中国疾控中心在9月5日发布的调查声明中称，研究中所用的稳定同位素标记的菠菜（氘标记菠菜）由美国塔夫茨大学提供，并由该大学汤光文于2008年5月从美国携带到衡阳试验现场。

# 光明上海发生多宗鲜奶酸败 遭近千人投诉

信息来源：广州日报

## 涉 952 人次投诉 指车辆温度未达标并致歉

高层早前抱怨被抽检过多的光明乳业再爆质量事件。上周末，上海多个区的光明乳业订户发现收到的 220 毫升装的光明小口瓶鲜牛奶味道怪异，疑为变质。对此，光明承认投诉达 952 人次，又指是车辆温度没达到标准导致其中部分产品发生酸败。

9 月 9 日，记者在光明乳业官网看到一份名为《关于 2012 年 9 月 8

日上市的光明 220 毫升小口瓶鲜奶发生异常的情况说明及致歉》，当中详细交代了本次事件。

通报说，9 月 8 日早上公司接到消费者投诉反映上海乳品四厂生产的小口瓶鲜奶（220 毫升 / 瓶，批号：20120907）口感出现酸败的情况。“我公司非常重视，第一时间到消费者家中取到相关产品，进行原因分析。”

光明称，目前初步分析产品发生酸败的原因是：该批次产品从工

厂下线后集中存放于大冷库，为满足今早的送奶上门服务，在配送前进行移库的过程中，因车辆温度没达到标准导致其中部分产品发生酸败。

据介绍，目前光明共接到该产品投诉 952 人次。“我们对消费者表示深深的歉意。我们已经第一时间派专业人员上门进行处理，会根据消费者的意愿进行退货、补货或者退款。”

通报最后表示，公司会对产品移库过程加

强监督管理，避免类似事件的发生。

## 广州不受此事件影响

记者就此事采访了广州光明的相关人士，他强调，广州光明并不生产鲜奶，所以广州消费者不受此事件影响，而且广州光明的奶品一直要求配送车辆的温度保持在 2℃~6℃之间。

一家不愿透露姓名的广州本地奶企则表示此事有点蹊跷。因为配送车辆的冷库门一打开就可以感受到温度与外

界不同，若温度不够可以感知。而且车上冷库工作时有声响，若不工作了工作人员能听到。但是，因为上海光明乳业未透露更多的细节，所以不能判断是否如光明所说。

该企业表示，广州也曾有过鲜奶酸败，一般也是因配送车辆故障，但未送到消费者手中，在运输中途就被工作人员发现并处理。本土企业一直要求鲜奶运输全程冷链，即从原料奶奶场到销售终端都需要冷

藏保温（2℃~6℃），在终端可以 4℃~7℃。

## 小贴士：如何保存鲜奶

华南理工大学教授、广东省食品学会理事长曾庆孝表示，正规工厂生产的包装完好的巴氏奶，在低温下储运及保质期内，一般直接打开喝都不会有微生物引起的安全问题，但要注意包装开封后的存放条件。消费者如果没有一次性喝完包装的巴氏奶，就应该把奶瓶口盖紧，保持在冰箱（4℃的温度下）并最好在一天内喝完。此外，为了判断巴氏奶包装在运输过程中有无因挤压或碰撞造成包装破裂，曾庆孝表示消费者可以通过简单检查来判断：把奶瓶倒过来或者把软包装挤压一下，看看有没有漏出。



# 湖南8月“瘦肉精”牛肉中毒事件85人发病 无死亡病例

信息来源：红网



湖南省卫生厅今日通报了8月份法定报告传染病疫情和突发公共卫生事件总体信息，全省共报告6起突发公共卫生事件，其中，传染病暴发事件5起，食物中毒事件1起。传染病暴发事件中3起为霍乱疫情、1起为季节性流感暴发、1起为布病疫情，共发病34例，无死亡；食物中毒事件为1起食用含有盐酸克伦特罗(俗称“瘦肉精”)的牛肉引起的中毒事件，

发病85例，无死亡。目前各起事件均已采取相应的控制措施。

在甲、乙传染病疫情方面，8月份，全省报告甲类传染病1种6例(霍乱)；乙类传染病报告19种18363例，死亡89例，无传染性非典型肺炎、脊髓灰质炎、人禽流感、甲型H1N1流感、炭疽、白喉和新生儿破伤风报告。其中有霍乱病例报告的地区为：衡阳市5例(衡阳县)、长沙市1例(芙蓉区)。



在丙类传染病疫情方面，8月份，全省共报告丙类传染病7种15136例，死亡4例(手足口病)。报告发病数居前5位的病种为：手足口病10532例、其它感染性腹泻病2655例、流行性腮腺炎1209例、流行性感冒456例、急性出血性结膜炎176例，共15028例，占本月报告丙类传染病总数的99.29%。其中，手足口病例中重症129例，死亡4例，报告病例数比上月减少38.26%。

湖南省卫生厅要求，各地要继续做好霍乱、其它感染性腹泻病、手足口病、乙脑等传染病疫情监测与防控工作，关注并妥善处置疟疾、登革热等输入性疫情。同时，学校、幼儿园是常见传染病暴发、食物中毒等突发公共卫生事件报告最为集中的单位。各地卫生行政部门、疾控中心要加强与当地教育主管部门和辖区学校的联系，加强辖区学校传染病疫情和各类突发公共卫生事件的防范工作。

## 相关链接：盐酸克伦特罗

盐酸克伦特罗俗称“瘦肉精”，属于拟肾上腺素类药物，商品名为“氨

哮素”、“克喘素”，是我国明令禁止在饲料和动物饮用水中使用的药品。

猪、牛等食用后在代谢过程中能够促进蛋白质合成，加速脂肪的转化和分解，提高瘦肉率。大量试验已证明盐酸克伦特罗在动物体内的残留主要集中在眼睛、毛发、肺、肝、肾及肌肉和脂肪组织。

含有“盐酸克伦特罗”的猪、牛肉如果被人食用后，临床表现会有如下症状：急性中毒会心悸，面颈、四肢肌肉颤动，手抖甚至不能站立，头晕、乏力；原有心律失常的患者更容易发生反应，如心动过速，室性早搏，心电图示S-T段压低与T波倒置；原有交感神经功能亢进的患者，如有高血压、冠心病、甲状腺功能亢进者，上述症状更易发生；与糖皮质激素合用，可引起低血钾，从而导致心律失常等。

发生“盐酸克伦特罗”中毒后，应当进行洗胃、输液，促使毒物排出；在心电图监测及电解质测定下，使用保护心脏药物，如6-二磷酸果糖(FDP)等药物。

# 媒体称我国食品安全标准制定陷入“找钱”窘境

信息来源：南方都市报



我国食品安全制定费用每一个标准 5 万元，与国际水准相差 10 多倍

6 日，国家食品药品监督管理局几经选拔之后，公布了首批餐饮服务食品安全专家名单。为加强食品安全监管，重大项目评审论证时实行专家咨询制度；根据卫生部统一安排，近期 5000 余项食品安全标准的系统清理工作已经全面启动，清理后的各类新食品安全国家标准将逐渐亮相，按照卫生部描绘的蓝图，新一代的食品安全标准将更加科学合理。然而，由于标准制定经费的紧张，很多标准在制定过程中不得不“依靠”项目组自己“找钱”完成，食品安全标准制定缺乏资金的问题备受关注。

## 理想与现实

### 我国食品安全制定费用与国际水准相差 10 多倍

近期，在卫生部通报《食品安全国家“十二五”规划》和预包装食品营养标签标准有关情况的发布会上，卫生部食品安全与卫生监督局局长苏志透露，近期将印发《食品安全标准清理工作方案》，全面启动对 5000 余项食品安全标准的系统清理工作，到 2013 年年

底，基本完成对现行 2000 余项食品国家标准和 2900 余项食品行业标准中强制执行内容的清理，提出现行相关标准或技术指标继续有效、整合和废止的清理意见。2015 年年底前基本完成相关标准的整合和废止工作，要修订食品污染物、农药和兽药残留等限量标准，要制定、修订食品中致病性微生物限量标准、肉类、调味品等安全标准，制定已有国际标准或已有进口贸易但我国尚缺失相关标准的食品产品安全标准。此外，还将加快食品安全标准制修订工作步伐，包括《食品中污染物限量》和《食品中致病菌限量》等基础标准，将尽快发布施行，这意味着我国食品安全标准全面更新的征途即将启动。

但标准修订面临的一个最大的现实问题便是经费严重不足。苏志坦承，根据国际惯例，制定食品安全国家标准的项目经费为每个 10 万美元以上，部分重大课题的经费甚至超过 50 万美元，这些钱多用在数据采集和比对方面。而据苏志介绍，我国食品安全制定费用现在每一个标准仅为 5 万元人民币，与国际水准相差 10 多倍。

不过，苏志解释称，随着国家对

这项工作的重视，标准经费的投入也在逐渐加大。而且整个标准清理工作不是完全从零开始，是把现有的标准进行整合和深入的研究。因此所需的经费也会低一些。

### 赞助费隐现 标准制定小组从相关的企业拉赞助已是公开的秘密

“如果说一个标准经费只有 5 万元左右，那确实太少了。”艾格农业资深分析师马文峰坦言，一个食品标准的制定，要经过长时间的调研、讨论、征求意见。有些标准光调研都要一两年的时间，还有大大小小的各种研讨也需要经费。“如果食品安全标准制定的经费短缺的话，食品安全制定过程中项目组自己找钱也就在所难免。”

国际食品包装协会秘书长董金狮介绍，当前食品标准的经费来源一般有三种，国家强制执行的标准，由政府全额拨款的，其他的标准则是政府出部分钱或者根本不出钱，其余资金由企业赞助获得。

“标准制定小组从相关的企业那儿拉赞助，这已经是公开的秘密。”据知情人士透露，以此前工信部、国家认监委、中国饮料工业协会等制定的《食

品工业企业诚信管理 (CMS) 建立及实施通用要求》饮料生产企业实施指南为例，在该标准起草之初，由于资金紧张，与制定负责部门关系密切的中间人便邀请行业企业参与到标准制定中来，由企业友情赞助部分经费，经费的报价在几十万元不等，企业还可视情形砍价，最终确定的实际赞助额除了要提供给标准制定的组织者外，更是要给予中间人部分“辛苦费”。

记者按照这位知情人士提供的线索也发现，在该指南参加编写单位的名单上，杭州娃哈哈集团有限公司、可口可乐饮料 (上海) 有限公司以及加多宝 (中国) 饮料有限公司等的名字，艺康 (中国) 投资有限公司等知名公司都在内。

这绝不是个例。另一位知情人士透露，此前刚刚出台的纸杯新国标 (GB/T27590-2011)，起草之初，规定的是“禁止使用回收原料”，但是后来发布实施的时候变为“不应使用回收原料”。而记者在国家标准化管理委员会的网站上查询发现，该标准起草单位除了有中国制浆造纸研究院、国家纸张质量监督检验中心，还有南大 (浙江) 环保科技有限公司的名字。

## 详见链接：

<http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/09/214171.html>

## “青岛市民用“醋蛾子”酿醋 易滋生有害物质” 物质不提倡



### ◇ 事件

“醋蛾子”是一种白色呈半透明状的物体，摸上去软软的，表面有一层滑腻腻的黏液。市民用“醋蛾子”加上凉白开水、糖和白酒就能酿出醋来。

“有了‘醋蛾子’，市民自己在家就可以酿醋吃！”12日，莱西市民谢女士向本报反映，一年前她跟朋友学了一个用一种俗称“醋蛾子”的东西和凉白开水、糖、白酒混合酿醋的方法，既干净又放心。目前正值食醋消费旺季，为了弄清“醋蛾子”到底是什么，用它来酿造的醋到底能不能吃，12日下午记者专门来到青岛灯塔酿造有限公司进行探访。据该公司总工程师孙国民介绍，市民所说的“醋蛾子”实际上就是酿醋过程中产生的醋酸菌的聚合物，是一种杂菌，而真正成品醋从原料筛选到酿成装瓶，至少需要四道关键的工序，市民的自酿土法，由于受原料来源、酿造环境等影响，很难保证里面没有有害物质，所以他并不提倡市民食用。

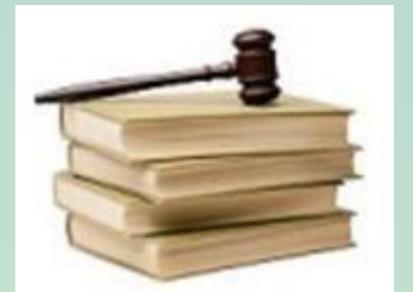
### ◇ 分析

按照国家标准，食用醋共分为两种，一是酿造醋；一是配制醋，也可称为勾兑醋。市面上有一些小作坊用工业冰醋酸直接勾兑食用醋，导致勾兑醋由于伪劣产品的出现饱受诟病。认准三条就可以选到品质比较好的食醋。

第一，看醋里面有没有微量沉淀。“这一条是勾兑醋很难做到的。”孙工告诉记者，由于食醋在酿造过程中会产生淀粉、蛋白质，随着时间的增长，就会慢慢地在醋液里形成沉淀。“这些沉淀不是一蹴而就的，而是慢慢地产生。”孙国民说，虽然制醋企业也想解决沉淀这一问题，但是目前从技术手段上根本解决不了，也就形成了为什么好醋都会有微量沉淀的特点。

第二，有没有粮食的香味。“勾兑的醋一般非常干净，而且口味单一，打开之后，只有一股刺鼻的醋酸味。”孙工说，由于酿制醋都是用粮食酿成，打开瓶子就会有一种天然的粮食香气，而勾兑醋不会产生这种香气。

第三，看泡沫的持久度。“酿造醋在制造发酵过程中会产生丰富的氨基酸、还原糖等成分，这种食醋经过剧烈摇晃后，自然会产生丰富和持久的泡沫。”孙国民说。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。



“青島市民用“醋蠅子”釀醋 易滋生有害  
物質不提倡

◇ Intertek 解決方案

|   | 檢測項目                                | 檢測方法                                   | 檢測周期<br>(Working days) | 報價<br>(RMB) |
|---|-------------------------------------|--|------------------------|-------------|
| 釀造<br>食醋<br>Fermented<br>vinegar GB<br>18187-2000 | 感官指標Sensory                         | GB/T 5009.41-2003                      | 5                      | 100         |
|   | 總酸Total acid                        | GB/T 5009.41-2003                      | 5                      | 150         |
|   | 不揮發酸Non-volatile acid               | GB 18187-2000                          | 5                      | 200         |
|   | 游离礦酸Free mineral acid               | GB/T 5009.41-2003                      | 5                      | 200         |
|   | 可溶性無鹽固形物<br>Dissolved Nonsalt Solid | GB 18187-2000                          | 5                      | 200         |
|   | 總砷Arsenic                           | GB/T 5009.11-2003                      | 5                      | 200         |
|   | 鉛Lead                               | GB 5009.12-2010                        | 5                      | 200         |
|   | 黃曲霉毒素B1AflatoxinB1                  | GB/T 5009.22-2003<br>GB/T 5009.23-2003 | 5                      | 400         |
|   | 細菌總數<br>total bacterial count       | GB 4789.2-2010                         | 5                      | 100         |
|   | 大腸菌群 Coliform group                 | GB 4789.3-2010                         | 5                      | 200         |
|   | 沙門氏菌 Salmonella                     | GB 4789.4-2010                         | 5                      | 200         |
|   | 志賀氏菌 Shigella                       | GB/T 4789.5-2003                       | 5                      | 200         |
|   | 金黃色葡萄球菌                             | GB4789.10-2010                         | 5                      | 200         |
|   |                                     | 全套合計 Total                             |                        |             |



# “栖霞端掉一处生枣催熟加工点”

## ◇ 事件

近日，有消费者举报称，在市场上购买的熟大枣吃起来香甜可口，但吃后发涩微苦，疑是经过加工催熟的大枣。栖霞市工商局接到举报后，立即组织力量对市场上销售的大枣进行调查，通过明察暗访、消费跟踪等方式，在辖区一平房内查获一生枣加工窝点，现场查扣生大枣 17 箱，并没收加工工具，此外，对加工者进行了说服教育，责令其停止生产。至此，熟大枣的真实面目浮出水面。

## ◇ 分析

原来，又涩又苦的生大枣经热水烫 20 分钟，冷却后再经甜蜜素浸泡，青绿色的大枣不久就会变成通红香脆的“熟大枣”。但此类经催熟的大枣不仅口感不自然，而且容易变质腐烂，若甜蜜素添加过量的话还会对人体的肝脏和神经系统造成损害，特别是对代谢排毒能力较弱的老人、孕妇、小孩，危害更明显。



## ◇ Intertek 解决方案



|     | 检测项目                                 | 检测方法     | 检测周期<br>(Working days) | 报价<br>(RMB) |
|-----|--------------------------------------|----------|------------------------|-------------|
| 甜蜜素 | 食品中环己基氨基磺酸钠的测定<br>GB/T 5009.97-2003  | GC       | 5                      | 400         |
|     | 进出口食品中环己基氨基磺酸钠的检测方法<br>SN/T1948-2007 | LC-MS/MS |                        | 600         |

# “今年月饼保质期短命仅为60天 27种” 添加剂被禁用

## ◇ 事件

“自去年卫生部公布的新版《食品添加剂使用标准》施行以来，今年国内大多数月饼生产厂家都按照新规定，不再添加包括合成色素在内的 27 种食品添加剂，并减少了防腐剂的使用量，促使月饼的保质期从不超过 90 天缩短到不超过 60 天。

## ◇ 分析

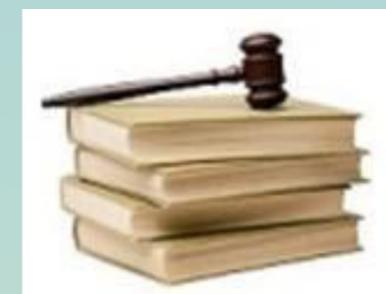
一个月饼中有多少种添加剂？记者昨天对市场上销售的月饼进行了调查。

在多家超市里，记者看到，多数月饼中都含有几种常见添加剂，如脱氢醋酸钠（脱氢乙酸钠）、山梨酸（钾）、丙酸钙、碳酸钾、碳酸钠、柠檬酸和食用植物（酥）油等。

青岛农业大学食品学院的李教授介绍说，这些食品添加剂如果在规定的计量范围内添加，会使月饼的口感和味道更好，对人体是无害的。需要注意的是，食用植物（酥）油属于反式脂肪酸。为了延长其保质期，一般会做“氢化处理”，使液体油脂变成半固体油脂，改变了其性状。反式脂肪酸早已不是“安全脂肪”，长期摄入反式脂肪酸，会成为危害健康的“隐形杀手”，会导致心脏病和糖尿病等疾病高发。

## ◇ Intertek 解决方案

| 检测项目 | 检测方法  | 检测周期<br>(Working days) | 报价<br>(RMB) |
|------|---|------------------------|-------------|
| 脱氢乙酸 | 食品中脱氢乙酸的测定 高效液相色谱法<br>GB/T 23377-2009       | 5                      | 400         |
| 山梨酸  | 食品中山梨酸、苯甲酸的测定<br>GB/T 5009.29-2003          | 5                      | 400         |
| 丙酸钙  | 食品中丙酸钠、丙酸钙的测定<br>高效液相色谱法<br>GB/T 23382-2009 | 5                      | 400         |
| 柠檬酸  | 食品中有机酸的测定<br>GB/T 5009.157-2003             | 5                      | 400         |
|      | 葡萄酒、果酒通用分析方法<br>GB/T 15038-2006             |                        |             |
| 反式脂肪 | 食品中的脂肪（总脂肪、饱和脂肪和不饱和脂肪）<br>AOAC 996.06-2002  | 5                      | 800         |





## 麦当劳员工感染甲肝病毒 就餐顾客或已被传染

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，近日美国加州圣地亚哥（San Diego）市卫生部门表示，当地一家麦当劳店内有一名员工感染了甲肝病毒，并且可能已经将病毒传染给了顾客。

据了解，该家麦当劳分店位于圣地亚哥市的沃尔玛商场内。当地卫生官员表示，那些于8月25日、26日、27日与30日上午10点至晚上11点，去该家麦当劳分店就餐的人存在被感染的可能性，建议就医诊断。

圣地亚哥卫生部门还表示，仅有一名员工感染了甲肝，目前尚未出现食客被感染的病例报告，在沃尔玛商场内其他地方就餐的人没有被感染的可能，在以上时间去麦当劳就餐的人应该注射甲肝疫苗或者免疫球蛋白，以防感染。

## 捷克发现致命假酒19人死亡 总理敦促民众勿乱饮

信息来源：新京报

**捷**克政府9月12日宣布进入紧急状态，原因是19人饮用勾兑甲醇的伏特加酒和朗姆酒后死亡，24人入院治疗。

警方说，19名死者中，16人在捷克死亡，其中8人居住在东北部地区。两人死于邻国波兰，一人在斯洛文尼亚丧生。部分受害人失明，一些人昏迷，死亡人数可能增加。

捷克总理彼得·内恰斯当天敦促民众避免饮用“来源不明的酒”。

高级警官瓦茨拉夫·库切拉告诉美联社记者，这些假酒致死事件之间可能有关联，两名嫌疑人分别在东部城市兹林和东北部城市哈维若夫落网。

捷克警方先前突击检查400家小卖铺和商场，发现大约70家出售假酒。东部城市俄斯特拉发的医生伊戈尔·德沃扎切克说，可能为最近几周死亡的大约150人验尸，以确定他们是否也是假酒受害人。

## 美国11个州爆发李斯特菌疫情 奶酪疑为祸首

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，近日美国有11个州爆发了李斯特菌疫情，目前已有14人感染，奶酪受到李斯特菌污染可能是疫情爆发的原因。

据了解，问题奶酪由纽约州“长岛永远奶酪公司”生产，产品的品牌为“Ricotta Salata Frescolina”，问题产品在美国加州、华盛顿州、佛罗里达等州有售，销售日期介于6月20日至8月9日，产品日期代码自441202开始。

该公司表示，目前已将问题通知了所有的经销商以及零售商，以确保所有的问题产品被召回，消费者如果购买了问题奶酪应该与销售商或者零售商取得联系，获取全额退款。



## 卫生部关于发布食品安全国家标准 《蒸馏酒及其配制酒》和《发酵酒 及其配制酒》的公告（**卫生部公告 2012年第14号**）

信息来源：卫生部

2012年 第14号

**根**据《中华人民共和国食品安全法》和《食品安全国家标准管理办法》规定，经食品安全国家标准审评委员会审查通过，现发布食品安全国家标准《蒸馏酒及其配制酒》（GB2757-2012）和《发酵酒及其配制酒》（GB2758-2012）。

特此公告。

卫生部

2012年8月6日

**详细链接+附件：**<http://www.foodmate.net/news/quanwei/2012/09/214045.html>

## 2 卫生部贯彻落实国务院关于加强食品监管工作的决定的通知（卫监督发〔2012〕57号）

信息来源：卫生部

卫监督发〔2012〕57号

各省、自治区、直辖市卫生厅局，新疆生产建设兵团卫生局，中国疾病预防控制中心、卫生部卫生监督中心、国家食品安全风险评估中心：

近期，国务院印发了《关于加强食品安全工作的决定》（国发〔2012〕20号，以下简称《决定》）和《国家食品安全监管体系“十二五”规划》（国办发〔2012〕36号，以下简称《规划》），这是新形势下国家加强食品安全工作的重大举措。现就认真学习贯彻《决定》和《规划》精神，依职责切实做好食品安全各项工作通知如下：

### 一、充分认识贯彻落实《决定》和《规划》的重要意义

《决定》和《规划》对当前和今后一段时期食品安全工作进行了全面部署，指明了工作重点，提出了明确要求，是指导做好食品安全各项工作重要的纲领性文件，对进一步增强食品安全工作的系统性、科学性和针对性，促进食品安全形势持续稳定好转、保障人民群众饮食安全具有十分重要的意义。《决定》在客观分析当前食品安全形势的基础上，明确提出进一步加强食品安全工作的指导思想、总体要求、工作目标和工作任务。《规划》针对食品安全监管体系的薄弱环节和突出问题，提出了“十二五”期间国家食品安全监管体系建设的原则、目标、总体布局、主要任务和保障措施。

卫生部门承担着食品安全标准、风险监测评估、事故应急救治、流行病学调查和食源性疾病预防等工作，责任重大，任务艰巨。地方各级卫生行政部门、部直属各有关单位要从深入贯彻落实科学发展观、推动依法行政、维护人民群众健康权益的角度出发，充分认识《决定》和《规划》出台的重大意义，要把学习贯彻工作列入重要议事日程，系统组织学习培训，深刻领会《决定》和《规划》精神实质，将贯彻落实工作抓紧抓好抓实。

**详细链接+附件：**<http://www.foodmate.net/news/quanwei/2012/09/213855.html>

# 国家食药监局关于加强中秋国庆期间餐饮服务食品安全监管工作的通知

信息来源：国家食药监局

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团食品药品监督管理局，北京市卫生局、福建省卫生厅：

2012年中秋节和国庆节（以下简称“两节”）即将来临，为切实做好“两节”期间餐饮服务食品安全监管工作，严防重大餐饮服务食品安全事故发生，提高公众饮食安全保障水平，现就有关事项通知如下：

## 一、强化组织领导

“两节”期间是餐饮消费的高峰时段，也是餐饮服务食品安全风险较大的特殊时段。2012年“两节”与以往相比更具特殊性。切实做好“两节”期间餐饮服务食品安全工作，对于维护社会和谐稳定，保障公众度过欢乐祥和的节日，具有重要意义。地方各级食品药品监管部门要进一步增强政治意识、责任意识和大局意识，把“两节”期间餐饮服务食品安全监管作为当前工作的重点，加强组织领导，及早安排部署，细化工作方案，落实监管责任，尽快组织实施，一级抓一级，层层抓落实，确保“两节”期间不发生重大食品安全事故。

## 二、强化风险自查

餐饮服务单位是食品安全的第一责任人。地方各级食品药品监管部门要督促餐饮服务单位进一步树立依法经营、诚信自律的理念，切实落实食品安全主体责任，严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》等餐饮服务食品安全法律法规和规范性文件，健全食品安全管理制度，强化内部食品安全管理，制定事故处置方案，认真检查食品安全防范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患。

要督促餐饮服务单位做好临时用工人员的岗前健康体检和食品安全培训；指导餐饮服务单位规范采购、贮存、加工制作行为，严禁餐饮服务单位超项经营，违规采购、贮存和使用国家明令禁止的食品及食品添加剂。

**详细链接+附件：**<http://www.foodmate.net/news/quanwei/2012/09/214092.html>

## 国家食药监局关于开展餐饮服务食品安全风险排查工作的通知

信息来源：国家食药监局

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团食品药品监督管理局，北京市卫生局、福建省卫生厅：

为贯彻落实《国务院关于加强食品安全工作的决定》和全国食品药品监督管理工作座谈会有关精神，切实加强餐饮服务食品安全监管，有效防范餐饮服务食品安全事故发生，不断提升公众饮食安全保障水平，现决定开展餐饮服务食品安全风险排查工作，有关要求通知如下：

## 一、充分认识开展餐饮服务食品安全风险排查工作的重要意义

餐饮服务环节是从农田到餐桌食品安全全程监管的最后一道关口。餐饮服务食品安全风险具有累积性、显现性和广泛性等特征。近年来，餐饮服务食品安全监管工作取得了阶段性成效，但餐饮服务食品安全风险仍然不容忽视。各级食品药品监管部门要充分认识加强餐饮服务食品安全风险管理、开展餐饮服务食品安全风险排查的重要意义，坚持预防为主、风险管理、突出重点、全面排查、积极治理、确保安全的要求，进一步增强风险管理意识，科学研究风险规律，认真开展风险排查，切实消除安全隐患，坚决防控食品安全事故发生。

## 二、扎实推进餐饮服务食品安全风险排查

### （一）排查时间

2012年9月至10月。

### （二）排查主体

以学校食堂（含托幼机构食堂）、集体用餐配送单位、中央厨房、大型以上餐馆（含大型餐馆）、大型企事业单位食堂、旅游景区餐饮服务单位等为重点，各类餐饮服务单位全面开展风险排查。

### （三）排查内容

在管理制度方面，重点排查国家和地方餐饮服务食品安全监管制度的执行是否到位，企业内部食品安全管理制度是否健全，各项食品安全责任是否落实，各项食品安全记录是否齐全。

**详细链接+附件：**<http://www.foodmate.net/news/quanwei/2012/09/214094.html>

## Intertek公开课培训会信息

### 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](http://www.intertek.com.cn/train_info_17_2458.html)

## 展会、研讨会信息

### 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视频培训会信息

### 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：网络在线
- ◇ 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：网络在线
- ◇ 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虫害管理及防治视 频培训

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

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