

地址：上海市宜山路889号齐来工业城2号楼9层东侧  
电话：021-61679264

Intertek

Valued Quality. Delivered.

# 食农快讯

Fresh Agricultural Alert



ISSUE3. October. 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

Intertek出席第十  
届全国HACCP应  
用与认证研讨会

包装缺陷导致荷兰三文鱼污染事故

农夫山泉：“试纸门”纯属乌龙事件

我国农药残留限量标准2015年将达7000项





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

### 天祥一周播报 ▲

- 1.第十届全国HACCP应用与认证研讨会在上海举办
- 2.2012年12月1日起实施的食品及相关标准汇总
- 3.包装缺陷导致荷兰三文鱼污染事故

## 国际资讯

### 国际食品及农产品 ▲

- 1.关于发布危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证相关文件的公告(认监委2011年第35号公告)
- 2.国家认监委关于发布《有机产品认证增补目录（一）》的公告(2012年第21号)

## 最新动态

### 法规动态 ▲

- 1.卫生部关于征求国家标准《食品中致病菌限量》（征求意见稿）意见的函（卫办监督函〔2012〕847号）
- 2.卫生部关于预包装食品酒标签标识有关问题的复函（卫办监督函〔2012〕851号）

### 新闻快播 ▲

- 1.Intertek出席第十届全国HACCP应用与认证研讨——共同研讨HACCP应用与认证
- 2.农夫山泉：“试纸门”纯属乌龙事件
- 3.食品企业越发重视包装 勿让包装成为新污染源
- 4.全国餐饮1年浪费蛋白质脂肪相当于2亿人1年口粮
- 5.中国首家餐饮行业工会武汉成立 惠及近50万职工
- 6.我国农药残留限量标准2015年将达7000项
- 7.洋奶粉自辩身价暴涨之谜：4层渠道推高50%费用

### 展会培训会信息 ▲

- 1.IFS食品标准内审员培训班
- 2.Intertek食品法律法规及预包装食品标签培训会
- 3.餐饮业食品安全全面解决方案—系列1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

# “第十届全国HACCP应用与认证研讨会” 在上海举办



## ◇ 事件

10月18—19日，由国家认监委主办、中国检验检疫协会和国家HACCP应用研究中心协办、上海出入境检验检疫局承办的第十届全国HACCP应用与认证研讨会在上海举办，国家认监委副主任王大宁、上海出入境检验检疫局局长徐金记等到会并讲话。本届研讨会论文投稿踊跃，经专家评审，确定入选论文189篇，大会发言论文25篇。

为落实质检总局“抓质量、保安全、促发展、强质检”工作要求，发挥认证认可“传递信任、服务发展”的重要作用，帮助指导我国食品企业落实质量安全主体责任，强化食品安全风险意识，树立预防为主、系统管理的理念，探讨和解决在HACCP体系建立、实施、验证与认证过程中出现的新问题，进一步推动HACCP的应用，提高我国食品安全整体水平，国家认监委从2002年开始已举办了九届全国性的HACCP应用与认证研讨会，受到业内和社会的广泛关注。

此次研讨会既有对国内外HACCP领域最新研究进展的介绍，也有HACCP在我国各类食品企业中的应用研究，还有HACCP认证和监管过程中

的经验总结。参会代表对关心的热点问题进行了交流研讨。

我司参与了从第一届HACCP研讨会到刚刚结束的第十届，每届积极参与交流共同研讨HACCP应用与认证。在本届研讨会上，我司食品部经理陈本洲先生获得了个人突出贡献奖的荣誉。

## ◇ Intertek 认证能力

上海天祥摩迪已获得英国UKAS认可，可向全球食品行业的客户提供HACCP认证。在我国HACCP标准即GB/T27341-2009，又分为乳制品和非乳制品体系认证。我司作为第三方认证机构，认证证书可作为食品企业向客户和消费者证明其食品安全体系有效性的证据。认证机构的权威性通过国际认可机构审核批准来保证。我司将指派专业化的质量和食品安全审核小组，对客户质量和食品安全管理体系进行一次性审核，并向客户颁发HACCP认证证书。

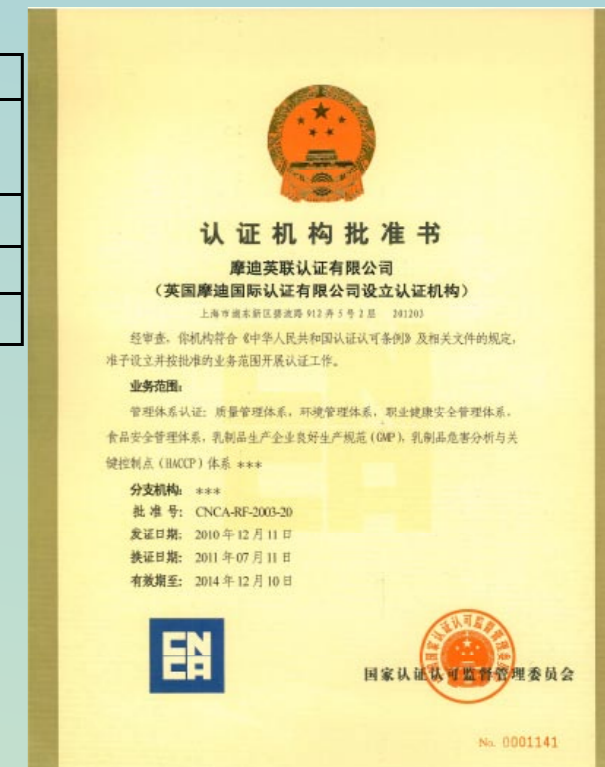
## ◇ Intertek 认证范围

代码	行业类别
C	加工1（易腐烂的动物产品） 包括农产品生产后的各种加工，如：屠宰
D	加工2（易腐烂的植物产品）
E	加工3（常温下保存期长的产品）
F	餐饮业

## ◇ Intertek 认证依据

GB/T27341-2009《危害分析与关键控制点(HACCP)体系食品生产企业通用要求》

GB 14181-1994《食品企业通用卫生规范》





# “2012年12月1日起实施的食品及相关标准汇总”

序号	标准编号	标准名称	代替标准号	实施日期
1	GB/T 13025.1-2012	制盐工业通用试验方法 粒度的测定	GB/T 13025.1-1991	2012-12-1
2	GB/T 13025.3-2012	制盐工业通用试验方法 水分的测定	GB/T 13025.3-1991	2012-12-1
3	GB/T 13025.4-2012	制盐工业通用试验方法 水不溶物的测定	GB/T 13025.4-1991	2012-12-1
4	GB/T 13025.5-2012	制盐工业通用试验方法 氯离子的测定	GB/T 13025.5-1991	2012-12-1
5	GB/T 13025.6-2012	制盐工业通用试验方法 钙和镁的测定	GB/T 13025.6-1991	2012-12-1
6	GB/T 13025.7-2012	制盐工业通用试验方法 碘的测定	GB/T 13025.7-1999	2012-12-1
7	GB/T 13025.8-2012	制盐工业通用试验方法 硫酸根的测定	GB/T 13025.8-1991	2012-12-1
8	GB/T 13025.9-2012	制盐工业通用试验方法 铅的测定	GB/T 13025.9-1991 GB/T 18962-2003	2012-12-1
9	GB/T 13025.10-2012	制盐工业通用试验方法 亚铁氰根的测定	GB/T 13025.10-2003	2012-12-1
10	GB/T 13025.11-2012	制盐工业通用试验方法 氟的测定	GB/T 13025.11-1994	2012-12-1
11	GB/T 13025.12-2012	制盐工业通用试验方法 钡的测定	GB/T 13025.12-1994	2012-12-1
12	GB/T 13025.13-2012	制盐工业通用试验方法 砷的测定	GB/T 13025.13-1994	2012-12-1
13	GB/T 28604-2012	生活饮用水管道系统用橡胶密封件		2012-12-1
14	GB/T 28605-2012	生活饮用水用橡胶或塑料软管 和非增强软管及软管组合件		2012-12-1
15	SB/T 10768-2012	基于射频识别的瓶装酒追溯 与防伪标签技术要求		2012-12-1
16	SB/T 10769-2012	基于射频识别的瓶装酒追溯 与防伪查询服务流程		2012-12-1
17	SB/T 10770-2012	基于射频识别的瓶装酒追溯 与防伪读写器技术要求		2012-12-1
18	SB/T 10771-2012	基于射频识别的瓶装酒追溯 与防伪应用数据编码		2012-12-1
19	SB/T 10773-2012	动物肌肉中沙丁胺醇的快速筛查 胶体金免疫层析法		2012-12-1

序号	标准编号	标准名称	代替标准号	实施日期
20	SB/T 10774-2012	动物尿液中沙丁胺醇的快速筛查 胶体金免疫层析法		2012-12-1
21	SB/T 10775-2012	动物饲料中沙丁胺醇的快速筛查 胶体金免疫层析法		2012-12-1
22	SB/T 10776-2012	动物肌肉中莱克多巴胺的快速筛查 胶体金免疫层析法		2012-12-1
23	SB/T 10777-2012	动物尿液中莱克多巴胺的快速筛查 胶体金免疫层析法		2012-12-1
24	SB/T 10778-2012	动物饲料中莱克多巴胺的快速筛查 胶体金免疫层析法		2012-12-1
25	SB/T 10779-2012	动物肌肉中盐酸克伦特罗的快速筛查 胶体金免疫层析法		2012-12-1
26	SB/T 10780-2012	动物尿液中盐酸克伦特罗的快速筛查 胶体金免疫层析法		2012-12-1
27	SB/T 10781-2012	动物饲料中盐酸克伦特罗的快速筛查 胶体金免疫层析法		2012-12-1
28	SB/T 10788-2012	茄子流通规范		2012-12-1
29	SB/T 10789-2012	西葫芦流通规范		2012-12-1
30	SB/T 10790-2012	果蔬真空预冷机		2012-12-1
31	SB/T 10791-2012	熟食品真空冷却机		2012-12-1
32	SB/T 10792-2012	冷饮预调机		2012-12-1
33	SB/T 10793-2012	冷饮现调机		2012-12-1
34	SB/T 10794.1-2012	商用冷柜 第1部分：术语		2012-12-1
35	SB/T 10794.2-2012	商用冷柜 第2部分：分类、要求和试验条件		2012-12-1
36	SB/T 10794.3-2012	商用冷柜 第3部分：饮料冷藏陈列柜		2012-12-1
37	SB/T 10336-2012	配制酱油	SB 10336-2000	2012-12-1
38	SB/T 10337-2012	配制食醋	SB 10337-2000	2012-12-1



# “包装缺陷导致荷兰三文鱼污染事故”

## ◇ 事件

近日在荷兰引起多人染病的三文鱼受污染事件，其污染源头已经查明。荷兰“福彭”食品公司17日说，公司设在希腊的一家分工厂因为包装问题而导致烟熏三文鱼受到沙门氏菌污染。荷兰国家公共卫生和环境研究所此前发表声明说，“福彭”公司生产的烟熏三文鱼产品受到沙门氏菌污染，在荷兰至少造成550人感染。已确认有一名八旬老妇因食用受污染的三文鱼而死亡，另一名老人的死亡也可能与此有关。

## ◇ 分析

沙门氏菌感染可引起发热、腹泻、呕吐、恶心、腹部痉挛和头痛等症状。

## ◇ Intertek 解决方案

检测项目	检测方法	检测周期 (Working days)	检测费用 (RMB)	样品量 (g)
沙门氏菌	GB 4789.4-2010	5—7	200	100
	EN/ISO 6579:2002		300	
	FDA-BAM chapter5: 2007 Salmonella		300	
	SN 0170-92		200	
	AOAC 967.25-26: 2000		300	
	AOAC 995.20: 2000		300	
	GB/T 13091-2002		200	





## Intertek出席第十届全国HACCP应用与认证研讨

### ——共同研讨HACCP应用与认证

信息来源：Intertek天祥食品部 作者：张佳珍 2012-10-25

【Intertek 天祥食品部】2012年10月18—19日，由国家认监委主办、中国检验检疫协会和国家 HACCP 应用研究中心协办、上海出入境检验检疫局承办的第十届全国 HACCP 应用与认证研讨会在上海举办，国家认监委副主任王大宁、上海出入境检验检疫局局长徐金记等到会并讲话。本届研讨会论文投稿踊跃，经专家评审，确定入选论文 189 篇，大会发言论文 25 篇。

为落实质检总局“抓质量、保安全、促发展、强质检”工作要求，发挥认证认可“传递信任、服务发展”的重要作用，帮助指导我国食品企业落实质量安全主体责任，强化食品安全风险意识，树立预防为主、系统管理的理念，探讨和解决在 HACCP 体系建立、实施、验证与认证过程中出现的新问题，进一步推动 HACCP 的应用，提高我国食品安全整体水平，国家认监委从 2002 年开始已举办了九届全国性的 HACCP 应用与认证研讨会，受到业内和社会的广泛

关注。

Intertek 天祥集团作为全球领先的质量和安全管理机构，为众多行业提供专业创新的解决方案，并积极参与了每一届全国 HACCP 应用与认证研讨会，并



Intertek食品部经理陈本洲获得了个人突出贡献奖的荣誉



Intertek 食品部运作审核经理梁黎东现场分析餐饮业 FSMS 审核



与业内人士共同研讨 HACCP 应用与认证。在本届研讨会上，Intertek 食品部经理陈本洲获得了个人突出贡献奖的荣誉。

会上，Intertek 食品部运作审核经理梁黎东针对大会主题，以餐饮业 FSMS 审核为主题进行了演讲，指出了餐饮业中“每年有四千万人至八千一百万人发生食物中毒，每年有一万人因此而死亡”、“餐饮行业引发的食物中毒占有 60% 以上”的严峻的食品安全现状。他表示，“餐饮业有着膳食品种繁多，制作工艺复杂；原料多种多样，来源不易控制；餐饮单位规模千差万别，多数缺乏有效的卫生管理；从业人员卫生素质较低，流动性大，难以管理的特点，为了更好的对餐饮业食品进行危害分析以及关键控制点，要将食品进行分类。”

梁黎东按食品的加工流程，将餐饮业中的食品分为以下几类：第一，无烹制的食品加工流程；第二，当天供应的（低温）食品加工流程；第三，当天供应的（保温）食品加工流程；第四，复杂的食品加工流程；第五，敏感性食品；第六，特殊消费群体。他认为餐饮业中不同种类的食品，其加工过程中的控制重点是不同的。

举个例子来说，无烹制的食品加工流程的食品，比如：刺生、沙拉、果盘。特点：无烹制。

它的加工过程为：食谱制订→采购→接收→贮存→制备→放置→供应。梁黎东认为整个加工过程中，值得着重注意的是食谱制定与采购这两个环节。

而在控制的过程中需要重点把控的内容为：从合格货源购进食品；细菌生长；来自员工的污染；来自其他食品的交叉污染；来自不洁净设备的交叉污染。其加工流程中所需要着重控制的关键点与其他食品并不完全相同。因此，不同加工流程的食品所需控制的关键点是不同的。

Intertek-Moody 已获得英国 UKAS 认可，可向全球食品行业的客户提供 HACCP 认证。在我国 HACCP 标准即 GB/T27341-2009，又分为乳制品和非乳制品体系认证。Intertek-Moody 作为国际知名的第三方认证机构，认证证书可作为食品企业向客户和消费者证明其食品安全体系有效性的证据。

不仅如此，Intertek-Moody 认证机构的权威性通过国际认可机构审核批准来保证。我们将指派专业化的质量和食品安全审核小组，对客户质量和食品安全管理体系进行一次性审核，帮助客户对各种危害有针对性的提出预防措施，确定加工过程中的关键环节，建立并完善监控程序和监控标准，采取有效的纠

正措施，将危害预防、消除或降低到消费者可接受水平，以确保食品加工者能为消费者提供更安全的食品。并向客户颁发 HACCP 认证证书。

本次研讨会既有对国内外 HACCP 领域最新研究进展的介绍，也有 HACCP 在我国各类食品企业中的应用研究，还有 HACCP 认证和监管过程中的经验总结。参会代表对关心的热点问题进行了交流研讨。本次会议获得圆满成功。

## 农夫山泉：“试纸门”纯属乌龙事件

信息来源：人民网 2012-10-19

近日，有消费者对农夫山泉的试纸产生疑问，称用农夫山泉矿泉水附赠的试纸测试米醋、橙汁等酸性液体时，呈黄绿色弱碱性，并指出可能是其 PH 试纸有问题。对此，记者采访了相关专家，得到的回答是，其所用的 5.5-9.0 的精密试纸，只能测在这一范围内的弱酸弱碱，不能测强酸，不同于广泛 PH 试纸。

据报道，市民郑女士用农夫山泉赠送的试纸检测化妆水和面膜等，试纸都显示黄绿色的弱碱，但其从网上查询后，得知这些应该是偏酸的。再用米醋、橙汁等酸性液体试验，发现专业 PH 试纸都呈红色，酸碱值为 3，接近强酸；而农夫山泉矿泉水附赠的 pH 试纸，呈黄绿色弱碱性。

对于这样的现象，今天，记者采访农夫山泉相关负责人，其表示该事件纯属乌龙事件。他表示，公司的矿泉水附赠的 PH 试纸是 5.5-9.0 的精密试纸，只能测在这个范围中的弱酸弱碱，对于 PH 小于 5.5 的强酸是没办法测出来的。这也是精密试纸与广泛试纸的不同之处。



详细链接：<http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/10/216248.html>

## 食品企业越发重视包装 别让**包装**成为新污染源

信息来源：人民网 2012-10-19

"我国肉类行业目前存在亟待解决的问题之一就是分割加工、包装能力不足，造成白条肉多，分割肉少；散售裸肉多，包装肉少；冷加工及冷库设施不足，造成热鲜肉多，冷鲜肉少。"10月10日，中国肉类协会会长李水龙在2012肉类食品产业发展战略大会上说。除了养殖、屠宰等问题之外，肉类等食品行业的包装问题，也引起了与会人士越来越多的关注和重视。

**详细链接：** <http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/10/216270.html>

## 全国餐饮1年浪费**蛋白质脂肪**相当于2亿人1年口粮

信息来源：CCTV--新闻 2012-10-18

央视网消息：今天是"世界消除贫困日"。贫困这样一个概念，在不同的国家是有不同的标准的，比如说在我们国家就是6.3元过一天。这个数字是怎么计算出来的呢，我们不妨看一下，根据这个新的贫困标准，是中国农民年收入2300元钱，然后除以365天得出来的每天是6.3元，衣食住行都包括在内，那6.3元这样一个标准可能对于很多生活在城市的人来说几乎是不能生存一天的，或者说勉强过下来的话，也会觉得很憋屈。比如说我们在网上，根据网上的调查就可以看到，有很多人觉得是勉强度日，也有相当多的一部分人觉得是会严重超支。但是，6.3元一天这样的标准，对于1点多亿人，他们生活在贫困线以下，能够达到这样6.3元一天的标准，对他们来说就已经实属不易。有一些生活在城市的人，选择去体验一下6.3元生活一天，体验归体验，体验之后，我们又能够做些什么呢，今天的节目就一起来关注。

**详细链接：** <http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/10/216203.html>

## 中国首家**餐饮**行业工会武汉成立 惠及近50万职工

信息来源：中新网 2012-10-17

武汉餐饮行业工会联合会16日成立，这是中国第一家特大城市餐饮行业工会，该市近50万餐饮职工终于有了自己的"娘家"。

2011年4月，《武汉市餐饮行业工资专项集体合同》签订引起巨大反响，使得该市近50万名餐饮行业职工工资上涨，休假等权益得到保障，企业用工行为进一步规范，职工流失率下降，劳资关系得到改善。企业和职工实现了双赢。

**详细链接：** <http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/10/216086.html>

## 我国**农药残留限量**标准2015年将达7000项

信息来源：中国食品报 2012-10-18

近日，农业部相关负责人表示，近几年来，我国农产品的农药残留监测合格率在97%以上。而且到2015年年底，我国农药残留的限量标准将争取达到7000项，为餐桌安全做好保障。

**详细链接：** <http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/10/216237.html>

## 洋奶粉自辩身价**暴涨**之谜：4层渠道推高50%费用

信息来源：21世纪经济报道 2012-10-19

一罐800克的雀巢超级能恩1段婴儿奶粉国内售价340元，而通过海外代购渠道，其价格仅为185元；德国特福芬有机婴幼儿奶粉2段在其官网上价格为9.95欧元，约合81元人民币，仅仅为内地销售价格的四分之一。

在"看起来很美"的市场背后，洋奶粉高价真相究竟是什么？其价值链又是怎样构成的？此前一直是个谜团。

**详细链接：** <http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/10/216277.html>





## 日本对我国生产的**生荔枝**加强监视检查

信息来源：中国贸易救济信息网 2012-10-16

2012年10月5日，日本厚生劳动省发布食安输发1005第2号通报：近日，根据2012年3月29日发布的食安输发0329第2号通报（于2012年9月27日最终修订为0927第3号通报），对于2012年进口食品监视检查计划所实施的检查结果显示，中国生产的荔枝的某些批次违反了食品卫生法的相关规定，因此将加强对于以下产品下述项目的监视检查。

1. 对象食品：中国生产荔枝
2. 检查项目及检查频率

(1) 对于制造并出口的荔枝，实施货物保留，针对其中的除虫脲含量，指导进口商实行自主检查。

(2) 将中国生产的荔枝（包括除虫脲在内）的监视检查频率提高至30%。对于注册检查机关无法指导进口商实行自主检查的，应采取相应的行政检查。

**详细链接：** <http://www.foodmate.net/news/yujing/2012/10/215960.html>

## 国外专家称中国食品**价格趋稳**将释放更多消费空间

信息来源：新华网 2012-10-18

美国高频经济信息社首席经济学家卡尔·温伯格17日表示，中国食品价格显著放缓意味着消费增长有更多空间，相当于“大规模的经济刺激措施”。

温伯格在新加坡举行的一个投资论坛上说，中国13亿人口目前平均要将收入的35%至45%用于购买食物。他们的收入在增长，而食品价格增长放缓，意味着人们在解决了食品问题之后将有更多剩余的收入用于消费，只不过这一效果未必立即显现。

近期中国的通胀压力一直在放缓，食品价格增长也显著放缓。9月份的食品价格涨幅由8月份的3.4%回落至2.5%。

温伯格说，持续的现代化和城市化进程是中国经济持续发展的动力，中国能够在数十年间保持每10年收入翻番或更高的增长。

**详细链接：** <http://www.foodmate.net/news/guoji/2012/10/216219.html>

## 韩拟向市场投放6万吨白菜62万吨大米**稳定**市场价格

信息来源：人民网 2012-10-17

据韩国《每日经济》10月16日报道，韩国企划财政部长官15日主持召开相关部长联席会议，研究现阶段物价稳定应对方案。会议决定，为稳定冬季白菜价格，提前1个月出货5至6万吨冬季白菜（约占冬季白菜产量的15%），待11月白菜价格上涨时集中投放到零售市场。报称，韩国泡菜腌制季节即将到来，韩政府预计今冬韩国白菜缺口将在5.5万吨左右。另外，会议还决定向市场投放61.9万吨大米应对米价上涨。





## 关于发布危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证相关文件的公告(认监委2011年第35号公告)

信息来源：国家认监委 2012-10-18

为进一步完善危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证（以下简称 HACCP 体系认证）制度，规范 HACCP 体系认证工作，根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国认证认可条例》等有关规定，国家认监委制定了《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证实施规则》和《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证依据与认证范围（第一批）》，现予以发布。

本公告相关文件自 2012 年 5 月 1 日起实施。

详细链接+附件：<http://www.foodmate.net/law/shipin/175129.html>

## 国家认监委关于发布《有机产品认证增补目录（一）》的公告(2012年第21号)

信息来源：国家认监委 2012-10-17

根据《有机产品认证管理办法》（国家质检总局令〔2004〕第 67 号）、《有机产品认证实施规则》（国家认监委公告〔2011〕第 34 号）规定，按照有序推进、动态调整的原则，结合有机产品生产实际需求及相关方面的意见建议，经有机产品认证技术工作组全体会议审议，现将《有机产品认证增补目录（一）》予以公布。

自本公告发布之日起，有机产品认证机构可受理新增《目录》内产品的有机产品认证申请。本公告发布之日前获得相应产品认证，但证书已到期失效的，由原颁证机构进行核实确认后，在按新版《有机产品认证实施规则》（CNCA-N-009：2011）实施认证时转换期可从生产企业首次提出认证申请之日起计算。

详细链接+附件：<http://www.foodmate.net/law/shipin/175121.html>

## 关于取消部分商品进/出口检验检疫监管的公告(2012年联合公告第113号)

信息来源：国家质量监督检验检疫总局 2012-10-17

根据《中华人民共和国进出口商品检验法》及其实施条例的有关规定，国家质量监督检验检疫总局、海关总署决定联合对《出入境检验检疫机构实施检验检疫的进出境商品目录》（以下简称《法检目录》）进行调整，取消对涉及纺织和化矿等类别的 235 个 HS 编码（详见附件）项下商品的进/出口检验检疫监管。

本公告自 2012 年 8 月 1 日起施行。

详细链接+附件：<http://www.foodmate.net/law/chukou/175125.html>



## Intertek公开课培训会信息

### IFS 食品标准内审员培训班

- ◇ 培训日期：2012-11-02至 2012-11-03
- ◇ 培训地址：青岛
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：[http://www.intertek.com.cn/train-online\\_17\\_1\\_2601.html](http://www.intertek.com.cn/train-online_17_1_2601.html)

### 展会、研讨会信息

#### Intertek食品法律法规及预包装

#### 食品标签培训会

- ◇ 培训日期：2012-10-29/2012-10-31/2012-11-02
- ◇ 培训地址：上海市徐汇区宜山路889号齐来工业城2号楼6楼东侧  
北京市朝阳区裕民路12号  
大连市中山区新安街1号

#### 餐饮业食品安全全面解决方案 一系列1 研讨会

- ◇ 培训日期：2012-11-22/2012-11-23
- ◇ 培训地址：北京/上海
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：[http://www.intertek.com.cn/train-online\\_17\\_1\\_2602.html](http://www.intertek.com.cn/train-online_17_1_2602.html)

## 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)

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



# 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

郁萍娟  
电话：021-6091 7177  
manila.yu@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

李娟娟  
电话：021-6167 9392  
juanjuan.li@intertek.com

### 华南（广州）

文钰  
电话：020-3210 2200  
wendy.y.wen@intertek.com

### 山东（青岛）

马翀  
电话：0532-8591 8812  
hong.ma@intertek.com

### 华北（北京）

杜鹃  
电话：010-5822 0580  
Juan.du@intertek.com

### 宠物食品

周航 021-60913073 13611634640

### 东北（大连）

高斌  
电话：0411-8280 8918  
bin.gao.dln@intertek.com

地 址：上海市宜山路889号齐来工业城2号楼6层东侧