

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

ISSUE4. November. 2012
Food Agriculture News

INTERTEK中国食品部

Intertek提供增塑剂 (塑化剂)测试

首届江苏宠物食品
国际论坛在盱眙成功
举办——Intertek
受邀进行宠物食品
质量控制及认证介绍
的专题演讲

冷鲜盒饭品质难控
业内人士建议勿长期
食用

边振甲：餐饮服务食
品安全监管基本框架
已形成

全麦食品小心有假：添色素伪装
全麦粉含量很少

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

公司动态 ▲

1. Intertek 提供增塑剂（塑化剂）测试
2. 首届江苏宠物食品国际论坛在盱眙成功举办——Intertek 受邀进行宠物食品质量控制及认证介绍的专题演讲

天祥一周播报 ▲

1. 上海市质监局抽查炒货食品及坚果制品质量
1 批次不合格
2. 山东部分自产自销蜂蜜隐患多 疏于监管制假售假泛滥

新闻快播 ▲

1. 羊肉汤店被爆使用增白剂和羊肉香精
2. 湖南株洲首发省内散装食用油“禁售令”
3. 冷鲜盒饭品质难控 业内人士建议勿长期食用
4. 边振甲：餐饮服务食品安全监管基本框架已形成
5. 广东连南44名幼儿疑感染志贺氏菌
6. 全麦食品小心有假：添色素伪装 全麦粉含量很少

国际资讯

国际食品及农产品 ▲

1. 功能性饮料或致人死亡 咖啡因过多是主因 美拟严控
2. 联合国粮农组织公布水产品中生物胺风险会议报告
3. 2012年11月输日食品违反日本食品卫生法情况（11月22日更新）

最新动态

法规动态 ▲

1. 卫生部办公厅关于征求拟批准食品包装材料用添加剂意见的函(卫办监督函〔2012〕1020号)
2. 国家标准《酱腌菜》、行业标准《松肉粉》、《调味品配料精膏》征求意见稿公示
3. 北京工商局公布最新下架食品安全信息(2012年11月21日)

展会培训会信息 ▲

1. Intertek ISO22000标准内审员培训班
2. Intertek HACCP+GMP标准实施培训班
3. 食品法律法规及预包装食品标签培训会
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

Intertek 提供增塑剂（塑化剂）测试

信息来源：Intertek天祥集团 2012-11-26

近日，一则白酒检出塑化剂的消息引起了社会各界关注。国家质检总局 11 月 21 日在官方网站发布消息称，湖南省质量技术监督局 11 月 21 日向质检总局报告，经湖南省产商品质量监督检验院对 50 度酒鬼酒样品进行检测，截至目前检验结果，其中 DBP 最高检出值为 1.04mg/kg。酒鬼酒产品中含有塑化剂成分终于被官方检测机构证实，但围绕塑化剂合理的安全限值还存在争议。

何谓塑化剂

塑化剂即我们常说的增塑剂，在塑料加工中添加这种物质，可以使其柔韧性增强，容易加工。邻苯二甲酸酯是一类常用的塑化剂，其中以邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）为主。研究报告指出，DEHP 比三聚氰胺毒性高，人体摄入后，不会立刻排出体外，长期食用塑化剂超标的食品，会损害男性生殖能力，促使女性性早熟以及对免疫系统和消化系统造成伤害，甚至会毒害人类基因。

2011 年 6 月，正是塑化剂在台湾引起轩然大波，并最终成为重大食品安全事件。不久之后，酒业协会开始发现白酒产品中基本都含有塑化剂成分。酒业协会于 2011 年 12 月向酒企发布通知，明确要求白酒企业要进一步提高食品安全意识，禁止在白酒生产、贮存、销售过程中使用塑料制品，并特别提到了对塑料瓶盖的检测。

白酒中的塑化剂主要来自于塑料接酒桶、塑料输酒管、酒泵进出乳胶管、封酒缸塑料布、成品酒塑料内盖、成品酒塑料袋包装、成品酒塑料瓶包装、成品酒塑料桶包装等。塑料袋、瓶装的成品酒，随着时间的推移，产品中的塑化剂含量会逐渐增高。

对增塑剂的监管

- 1, GB/T 21911-2008《食品中邻苯二甲酸酯的测定》对食品中邻苯二甲酸酯的检测指标有 16 种。
- 2, 卫生部 2011 年 6 月 1 号公告的《关于公布食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第六批）的公告（卫生部公告 2011 年第 16 号）》罗列出的项目中总共有 17 项邻苯二甲酸酯类物质。
- 3, 2011 年 6 月 13 日，卫生部发布卫办监督函【2011】551 号，其中规定：食品、食品添加剂中的邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）、邻苯二甲酸二异壬酯（DINP）和邻苯二甲酸二正丁酯（DBP）最大残留量分别为 1.5mg/kg、9.0 mg/kg 和 0.3 mg/kg。
- 4, 2011 年 8 月 29 日，卫生部发布卫办监督函【2011】773 号，规定食品用香精香料中邻苯二甲酸酯类物质总含量不超过 60 mg/kg 的，可以允许继续生产销售和使用。

详细链接：<http://www.intertek.com.cn/service/DEHP.html>



首届江苏宠物食品国际论坛在盱眙成功举办

——Intertek受邀进行宠物食品质量控制及认证介绍的专题演讲

信息来源：Intertek天祥集团 作者：张佳珍 2012-11-26

【天祥集团食品部】2012年11月18日，淮安市商检局在江苏盱眙成功举办首届江苏宠物食品国际论坛，以“安全质量发展”为主题，率先在全国建设宠物食品质量体系，确立盱眙在宠物食品产业的话语权，推动出口宠物食品产业规范、健康发展。

国家质检总局动植司副处长窦树龙，江苏检验检疫局副局长、论坛组委会名誉主任蒋原，淮安市人民政府副市长陈涛出席开幕式并作重要讲话。盱眙县委书记、人大常委会主任、论坛组委会名誉主任李森致欢迎词。

淮安市人民政府副秘书长沈友松，江苏检验检疫局动植检处处长吴新华，江苏检验检疫协会副秘书长孙平，淮安检验检疫局局长唐政出席论坛开幕式，盱眙县委副书记、县长、论坛组委会主任贺宝祥主持论坛开幕式。盱眙县委副书记、经济开发区党工委书记安立波，江苏检验检疫协会宠物食品分会会长、江苏海企长城股份有限公司董事长王远见，美国、欧盟和澳大利亚的宠物食品企业代表，山东、上海、浙江等检验检疫局相关领导及国内、省内出口宠物食品企业的总裁和高管也一同出席本次会议。

Intertek天祥集团受邀进行本次会议关于“出口宠物食品国内第三方认证情况介绍”的专题演讲。讲师为Intertek天祥集团注册主任审核员、高级培训讲师刘华波。

会上，讲师刘华波以宠物食品市场概况、市场分布情况、质量控制、认证项目及介绍、审核中常见问题、Intertek全球检测认证服务等几个方面进行阐述与说明。



江苏宠物食品国际论坛会议现场



Intertek天祥集团注册主任审核员、高级培训讲师刘华波进行宠物食品质量控制及认证介绍的专题演讲

首届江苏宠物食品国际论坛在盱眙成功举办

——Intertek受邀进行宠物食品质量控制及认证介绍的专题演讲

信息来源：Intertek天祥集团 作者：张佳珍 2012-11-26

宠物食品各国的检测项目标准不同

刘华波先是指出了宠物食品在中国经历了 10 年的发展，但多数企业规模较小，属于出口为主的劳动密集型企业；目前国内的宠物食品主要以进口品牌为主；其出口途径主要依靠为国外大型宠物食品企业代工的市场概况，并将国内外关于宠物食品质量控制的情况进行对比。

他认为，“国内目前宠物食品的质量状况存在着检测标准较欠缺（主要参考饲料标准及食品检测标准）、质量管理体系建立不完善的问题。”随后，阐述了各国对宠物食品的限值要求，并表示 Intertek 可针对不同国家的标准进行宠物食品的测试服务。

企业应该充分认识到审核的价值

不仅如此，刘华波还针对宠物食品可进行的国内外认证项目进行了介绍。其间，他重点对 BRC 食品安全全球标准第 6 版进行详细地阐述，指出了 BRC “是全球认可，能够取代客户的审核，从而减少审核的时间并降低成本；具有单一的标准和协议，其管理是由经过认可的认证公司所进行的，从而能够对食品安全和质量管理体系进行可信的、独立的评估，并且依据本标准对产品进行认证的机构应通过欧洲标准 EN45011/ISO 指南 65 的认可；通过认证的公司会出现在 BRC 官方的目录中，能够被认可并使用相关的标志（logo）作市场推广；其范围广泛，包括产品的安全性和卫生及质量”的体系特点及实施意义。

他还分享了在宠物食品 BRC 审核中所遇到的重点共性问题，包括：1，HACCP 计划不完善；2，原料风险评估及供应商管理不足；3，标识系统，产品追溯与召回混乱；4，客诉处理与统计不充分；5，现场建筑维护不到位；6，设备缺陷；7，清洁计划执行不到位；8，异物控制不完善；9，虫害控制；10，原料及添加剂的安全使用。

最后，他认为，审核认证是一个服务的过程，体系管理是一个持续改进的过程。通过认证审核，企业应获得改进的机会，并且企业应以开放的态度对待审核，“企业应该充分认识到审核的价值”。本次会议获得圆满成功。



“上海市质监局抽查炒货食品及坚果制品质量”
1批次不合格



◆ 事件

近期，上海市质量技术监督局组织相关质检机构对本市生产的炒货食品及坚果制品进行了专项监督抽查，共计抽查产品 40 批次。本次抽查依据 GB19300《烘炒食品卫生标准》和 GB2760《食品添加剂使用卫生标准》等国家标准及相关标准要求，对炒货及坚果产品的下列项目进行了检验：酸价、过氧化值、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、黄曲霉毒素 B1、大肠菌群、霉菌、酵母、沙门氏菌、志贺氏菌和金黄色葡萄球菌等。

本次抽查的 40 批次产品，实物质量合格 39 批次，实物质量不合格 1 批次，不合格项目涉及酵母、霉菌。

◆ Intertek 解决方案

类别	测试项目	测试标准	价格 (RMB)	检测周期 (Working days)	样品量 (g)	
炒货食品及坚果制品 17.2	感官要求 Sensory Requirement	GB 19300-2003	100	5	50	
	过氧化值 Peroxide Value	GB/T 5009.37-2003	200	5	50	
	酸价 Acid Value	GB/T 5009.37-2003	200	5	50	
	黄曲霉毒素B1 Aflatoxin B1	GB/T 5009.22-2003	400	5	50	
		GB/T 5009.23-2006			50	
	Hygienic standard for roasted nuts GB 19300-2003	菌落总数 Aerobic Plate Count	GB 4789.2-2010	100	5	100
	大肠菌群 Coliforms	GB 4789.3-2003 GB 4789.3-2010	150	5		
	霉菌 Mould	GB 4789.15-2010	200	5		
	酵母 Yeast	GB 4789.15-2010		5		
	沙门氏菌 Salmonella	GB 4789.4-2010	200	5		
	志贺氏菌 Shigella	GB/T 4789.5-2003	200	5		
	金黄色葡萄球菌 Staphylococcus aureus	GB 4789.10-2010	200	5		
	全套合计 Total			1950		



“山东部分自产自销蜂蜜隐患多 疏于监管制假售假泛滥”

◇ 事件

记者发现，每当春暖花开的时候，包括济南、青岛、烟台在内的山东部分城市周边，就会出现一拨一拨的放蜂人。他们或以帐篷栖身或以车辆遮风挡雨，惟一相同的，就是散布在其周围的蜂箱以及简陋的蜂蜜销售摊位。

济宁市蜂业协会一位资深人士告诉记者，类似情况十有八九是卖蜂蜜的，而且其产品多半存在问题。果不其然，正像该资深人士所预料的，这是一个地地道道的“伪蜂蜜”销售点。在济南市历城区质监部门对该摊点的突击检查中，其售价几十元一瓶的蜂蜜，经检测是每瓶成本价不足2元的“甜水”，里面竟连一滴蜂蜜都没有。

上述资深人士认为，放蜂人流动销售包括蜂蜜、蜂王浆、蜂花粉、蜂胶在内的蜂产品，隐患很大。由于长期缺乏对相关法规的学习和有效的监管，导致该领域内制假售假现象泛滥，严重扰乱了蜂产品市场。更严重的是，使消费者失去了对天然蜂蜜及其完美品质的认同。

◇ Intertek 解决方案

类别	测试项目	测试标准	价格 (RMB)	检测周期 (Working days)	样品量 (g)	
蜂产品	蜂王浆 Royal Jelly GB 9697-2008	感官指标	GB 9697-2008	100	5	50
		水分	GB 9697-2008	100	5	50
		总糖 (以葡萄糖计)	GB 9697-2008	200	5	50
		灰分	GB 9697-2008	100	5	50
		酸度	GB 9697-2008	200	5	50
		淀粉	GB 9697-2008	300	5	50
		蛋白质	GB 9697-2008	200	5	50
		10-羟基-2-癸烯酸	GB 9697-2008	800	5	50
		全套合计 Total		2000		
	蜂蜜 Honey GB 14963-2011	感官指标	GB 14963-2011 SN/T 0852-2000	100	5	50
		蔗糖	GB/T 18932.22-2002	400	5	50
		果糖和葡萄糖	GB/T18932.22-2002	600	5	50
		细菌总数	GB 4789.2-2010	100	5	150
		大肠菌群	GB 4789.3-2010	150	5	
		霉菌	GB 4789.15-2010	200	5	
		沙门氏菌	GB 4789.4-2010	200	5	
		志贺氏菌	GB/T 4789.5-2003	200	5	
		金黄色葡萄球菌	GB4789.10-2010	200	5	
		嗜渗酵母计数	GB 14963-2011	300	7	
锌	GB/T 5009.14-2003	200	5	50		
全套合计 Total		2650				





羊肉汤店被爆使用**增白剂**和**羊肉香精**

信息来源：华西都市报 2012-11-23

不少羊肉汤店使用羊肉香精，专家称过多摄入伤肾

11月22日是二十四节气中的“小雪”，成都降温，这样的日子里，喝一碗热乎乎、香喷喷的羊肉汤，成为一件非常惬意的事。但千万不要被市面上许多奶白、浓香的羊肉汤所迷惑。这些看似鲜美的汤中，可能会有些不为人知的秘密。

简阳小伙小张本来想在成都开羊肉汤店，但从“前辈”那里得知羊肉汤要想浓香汤白，需要添加羊肉香精和增白剂后，他放弃了这个想法。一周多前，小张向华西都市报记者报料，随后记者展开调查，发现羊肉汤店使用羊肉香精的情况并不少见。

详细链接： <http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/11/218835.html>

湖南株洲首发省内散装食用油“**禁售**令”

信息来源：三湘都市报 2012-11-20

散装食用油再也不能卖了。近日，株洲市政府发布通告，从本月18日开始，该市全面禁售散装食用油，此举开全省先河。记者调查发现，市场上散装食用油仍有售，该市食安办表示将加大执法，确保“禁令”施行。

全面禁止生产销售散装油

散装食用油是指无生产者的名称、地址，无生产日期、保质期、食用油名称、成分及QS(企业食品生产许可)标识的食用油。

株洲市政府明确规定，禁止非法生产加工、出售无包装、无标识的散装食用油。全市所有从事食品经营的企业和个体工商户，停止经营无包装、无标识、无检验报告书、未经质检部门批准擅自加工的食用油，也不得经营以及包装、标签标识不符合国家有关规定的食用油。餐饮单位不得购进和使用非法生产加工、无包装、无标识的散装食用油。

详细链接： <http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/11/218544.html>

冷鲜盒饭品质难控 业内人士建议勿长期食用

信息来源：新快报 2012-11-23

一个盒饭可保存45天，一碗鸡汤能保存半年以上——你会吃吗？随着消费者对便捷性、价格实惠要求的提高，冷鲜盒饭越来越受到白领、学生的欢迎，但冷鲜盒饭的安全性、风险如何？近日新快报记者走访发现，多家广州本地的便利店均有冷鲜盒饭出售，而其保质期最长的可达240天。有不愿具名的业内人士表示，“虽然目前冷鲜盒饭的安全性仍较高，但由于品控流程仍有困难，因此不建议长期食用。”

详细链接： <http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/11/218827.html>

边振甲：餐饮服务食品安全监管基本框架已形成

信息来源：中国网 2012-11-19

以“确保食品安全，构建和谐社会”为主题的第十届中国食品安全年会近日在京隆重举行。国家食品药品监督管理局边振甲副局长在会上表示，目前，餐饮服务食品安全监管制度基本框架已经形成，下一步将全面落实餐饮安全责任，并且坚持风险治理理念，深入开展餐饮服务环节风险排查。

完善监管制度体系 加快探索机制创新

近年来，餐饮行业的食品安全问题屡屡发生，尤其是在学校、旅游景区等餐饮单位。食品安全与百姓生活密切相关，国家食品药品监管局承担餐饮服务食品安全监管的职能，是食品安全链条中的最后一个把关环节，因此对食品安全问题格外重视。

详细链接： <http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/11/218404.html>

广东连南44名幼儿疑感染志贺氏菌

信息来源：羊城晚报 2012-11-19

记者杨潇锋、通讯员陈昕报道：清远连南瑶族自治县近日发通报称，该县寨岗镇寨南幼儿园44名幼儿出现发热、恶心、呕吐、腹泻症状，疑感染志贺氏菌，目前在医院留观治疗40人，无危急重症病例，所有病例病情稳定。

通报称，9日晚至10日早上，寨南卫生院陆续接诊有“发热、恶心、呕吐、腹痛、腹泻”症状的患儿，所有患儿均为寨岗镇寨南幼儿园儿童，疑似食物中毒。寨南卫生院立即向卫生局、疾控中心报告。经连南县疾控中心卫生检验中心检验发现，在幼儿园午餐样品和7名患儿肛拭样本中检出福氏志贺氏菌（VI型），与市疾控中心检验结果一致。13日10时，医生又在寨南幼儿园末梢水样本中检出福氏志贺氏菌（VI型）。

详细链接： <http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/11/218449.html>

全麦食品小心有假：添色素伪装 全麦粉含量很少

信息来源：中国食品报 2012-11-12

近几年，全麦食品受到广泛关注。商家们认准了消费者的这一心理，借机宣扬全麦食品的好处，可市面上的全麦食品是否货真价实？

近日，记者走访了北京几家大型超市发现，几乎每家的货架上都能看到不同品牌的全麦面包、全麦馒头等。这些产品在包装上最显眼的地方都标注了“全麦”二字。采访中，不少消费者告诉记者，尽管全麦食品的价格普遍高于同类食品，但为了健康，还是愿意购买。

中国营养学会秘书长贾健斌告诉记者，全麦食品主要由全麦粉加工制成，全麦粉包括胚芽、胚乳和麸皮。美国全谷物理事会规定，只有当全麦粉含量占64%以上时，才可以称得上是真正的全麦食品。我国现行的《食品安全国家标准预包装食品标签通则》也规定，配料需按照加入量的递减顺序进行排列。而记者调查发现，全麦食品配料表上，排名第一的大多是小麦粉或面包粉，第二位甚至第三位才是全麦粉，还有的根本没有全麦粉，只有“麦麸”二字，只有个别产品配料表第一位标注的是全麦粉。据此计算，很多产品全麦粉含量不到一半。贾健斌告诉记者，因为我国全麦食品还没有统一标准及定义，目前商家可以随意标注，所以市面上存在鱼龙混杂的现象。除了全麦粉含量有限外，有些商家还在外观上做了手脚。记者调查还发现，很多全麦食品只是表面有零星的麸皮，有的颜色太深，甚至接近黑色。天津焙烤食品糖制品工业协会理事苗嘉琦解释说，商家为降低成本，全麦粉用量很少，加入焦糖色素等黑色或褐色的色素来蒙混过关。

要想挑到相对较好的全麦食品，天津营养学会名誉理事长付金如建议，“全麦粉”在配料表中应排在第一位，尽量选看上去粗糙，有大量天然麸皮的。最后，全麦食品应该呈天然的褐色。此外，不要迷信全麦食品，多吃些燕麦、大麦之类的粗粮，同样有益身体健康。

详细链接： <http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/11/218822.html>



功能性饮料或致人死亡 咖啡因过多是主因 美拟严控

信息来源：法制晚报 2012-11-19

功能性饮料或致人死亡 咖啡因过多是主因

咖啡因“有毒”美拟严控

美国食品和药品管理局（FDA）今晨表示，正在重新制定行业标准，并考虑要求企业在功能性饮料的标签中列出咖啡因、维生素及矿物质的种类及含量。

《华尔街日报》日前报道称，4年来，FDA已经收到13起死亡报告，祸根可能是饮用了某款功能性饮料。“越来越多的证据显示，功能性饮料中的高咖啡因含量常常是隐性的，而咖啡因与其他成分结合在一起可能发生反应，产生非常危险的后果。”美国参议员布卢门撒尔称。

美国Fox新闻报道称，一份报告显示，功能性饮料造成的急诊病例四年间增加了10倍。这类饮料与酒一起喝时最危险。

详细链接： <http://www.foodmate.net/news/guoj/2012/11/218455.html>

联合国粮农组织公布水产品中生物胺风险会议报告

信息来源：食品伙伴网翻译中心 2012-11-20

据联合国粮农组织消息，9月25日联合国粮食和农业组织（FAO）和世界卫生组织（WHO）联合公布了水产品中生物胺风险会议报告。

2012年7月23日至27日期间，粮农组织和世卫组织在罗马召开专家会议，围绕鱼和鱼产品中组胺和其他生物胺引发的公共健康风险进行了讨论。

该报告指出，在鱼的氨基酸组成中富含大量的组氨酸，鱼内的致病菌（如腐败菌和发酵菌）促使组氨酸发生脱羧反应，产生组胺。通常情况下，鱼在超过25℃环境下保存超过6小时或稍低温度下更长时间储藏时易发生以上反应，组胺的无明显损害作用水平值（NOAEL）为50mg，由于组胺在人体内的残留时间不长，连续食用鱼类也不会造成累积效应。

详细链接： <http://www.foodmate.net/news/yujing/2012/11/218535.html>

2012年11月输日食品违反日本食品卫生法情况（11月22日更新）

信息来源：食品伙伴网 2012-11-22

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
11月6日	清凉饮料水：葡萄酒（IN VINO VERITAS (BLANC O)）	第11条第2项	CARL JUNG GMBH		德国	成分规格不合格（沉淀物・异物不合格）	大阪	株式会社 パナック		废弃、退货等（全部封存）	自主检查
11月6日	加热后食用冷冻食品（冻结前加热）：甘薯冷冻水煮红薯（FROZEN SWEET POTATO CUT）	第11条第2项	COASTAL FISHERIES DEVELOPMENT CORPORATION		越南	成分规格不合格（大肠菌群阳性）	大阪	株式会社 平八		废弃、退货等（全部封存）	自主检查

详细链接： <http://www.foodmate.net/news/yujing/2012/11/218665.html>



上海市食药监局关于发布《复合调味料》等9项食品安全地方标准的公告

信息来源：上海食药监局 2012-11-20

根据《中华人民共和国食品安全法》、《上海市实施〈中华人民共和国食品安全法〉办法》和《上海市食品安全地方标准管理办法》的规定，经上海市食品安全地方标准审评委员会审查通过，现发布《复合调味料》(DB 31/2002-2012)等9项上海市食品安全地方标准（详见附件）。

特此公告。

附件：

食品安全地方标准 复合调味料 .doc

食品安全地方标准 复合调味料生产卫生规范 .doc

食品安全地方标准 发酵肉制品 .doc

食品安全地方标准 冰点心 .doc

详细链接+附件：<http://www.foodmate.net/news/quanwei/2012/11/218501.html>

国家标准《酱腌菜》、行业标准《松肉粉》、《调味食品配料精膏》征求意见稿公示

信息来源：中国调味品协会 2012-11-21

按照标准化工作程序，国家标准《酱腌菜》、行业标准《松肉粉》、《调味食品配料精膏》征求意见稿已经完成（见附件1—附件3）。现予以公示征求意见。希望各企业和专家提出意见和建议，填写意见反馈表（见附件4—附件6），并于2012年12月20日前反馈到中国调味品协会秘书处。

联系方式

地 址：北京市海淀区复兴路47号天行建商务大厦605室

邮 编：100036

联系人：李慧丽

电 话：010-51921726/28 51921215/59/73 分机 802

详细链接+附件：<http://www.foodmate.net/news/quanwei/2012/11/218645.html>

北京工商局公布最新下架食品安全信息 (2012年11月21日)

信息来源：北京市工商局 2012-11-22

在近期的食品安全监管工作中，本市食品安全监管部门抽检出下列不合格食品，现将不合格食品名单予以公示，北京市工商局决定对以下不合格食品在流通领域采取停止销售措施。

北京市工商局在对本市流通领域食品抽检中发现不合格样本个（不合格食品名单见附表）。

北京市工商局提醒消费者：凡已购买上述不合格食品的消费者可凭购物小票和食品外包装向销售单位要求退货。

北京市食品安全办公室

二〇一二年十一月二十一日

详细链接+附件：<http://www.foodmate.net/news/quanwei/2012/11/218693.html>

Intertek公开课培训会信息

Intertek ISO22000标准内审员培训班

- ◇ 培训日期：2012-12-19至2012-12-21
- ◇ 培训地址：上海市徐汇区宜山路889号齐来工业城二号楼六楼
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/train-online_17_1_2643.html

Intertek HACCP+GMP标准实施培训班

- ◇ 培训日期：2012-11-29至2012-11-30
- ◇ 培训地址：广州
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/train-online_17_1_2638.html

食品法律法规及预包装食品标签培训会

- ◇ 培训日期：2012-12-07 / 2012-12-11 / 2012-12-13
- ◇ 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
湖北省武汉市汉口解放大道1131号
成都

◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/train-online_17_1_2656.html

报名链接：http://www.intertek.com.cn/train-online_17_1_2659.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

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

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

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