

Intertek

Valued Quality. Delivered.

# 食农快讯

Fresh Agricultural Alert

ISSUE2. January. 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

专家：苯胺污染源  
不可洗菜 食用死鱼需  
立刻就医

卫生部：北京水质符  
合国家标准

工商总局：2013年  
食品质量将建立和  
完善全程监管

2013食品包装安全消  
费警示发布 做烧烤食  
物少用锡箔纸

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.

## 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.食品农残限量新国标将实施
- 2.鱼翅市场乱象调查:假货横行 价格欺诈 重金属超标
- 3.专家表示自榨花生油未必安全

## 国际资讯

### 国际食品及农产品 ▲

- 1.全球奶业供求链扭曲严重
- 2.日本广岛1976人集体感染诺如病毒 创历年之最
- 3.澳一作坊被指大批向华输送奶粉 价格是澳三倍

## 最新动态

### 法规动态 ▲

- 1.新修订的《中华人民共和国农业法》（全文）
- 2.国家认监委关于对22项食品安全管理体系认证专项技术要求（申请备案稿）征求意见的函
- 3.国家食药监局关于发布保健食品生产经营企业索证索票和台账管理规定的公告（第67号）

### 新闻快播 ▲

- 1.卫生部：北京水质符合国家标准
- 2.有关《保健食品生产经营企业索证索票和台账管理规定》问答
- 3.工商总局：2013年食品质量将建立和完善全程监管
- 4.专家:苯胺污染水源不可洗菜 食用死鱼需立刻就医
- 5.工商总局负责人谈流通环节食品安全监管三项目标
- 6.2013食品包装安全消费警示发布 做烧烤食物少用锡箔纸

### 展会培训会信息 ▲

- 1.Intertek BRC食品标准第六版内审员视频培训
- 2.Intertek FSSC22000标准内审员视频培训
- 3.Intertek 虫害管理及防治视频培训
- 4.Intertek HACCP食品安全管理体系内审员视频培训
- 5.Intertek 食品法律法规及预包装食品标签培训



## “鱼翅市场乱象调查：假货横行 价格欺诈 重金属超标”

### ◇ 分析

#### 镉超标的危害

镉慢性中毒最容易损伤肾功能，还可以损伤肝功能。我国目前高发的几乎所有慢性病，比如高血压、慢性阻塞性肺病、糖尿病、贫血、骨质疏松、肿瘤等等，都可能与食物中镉超标有关系。

### ◇ Intertek 解决方案

检测项目	检测方法	价格 (RMB)	检测周期 (Working days)	样品量 (g/ml)
镉	GB/T5009.15-2003	200	5	50
甲基汞	GB/T 5009.17-2003	200	5	50
动物性成分测试	PCR法	1500	5	100

### ◇ 事件

央视网消息(新闻联播)：在一些消费者看来，吃鱼翅经常会成为“高档次”“有面子”的代名词。但如果告诉您，随着鱼翅送入您胃口的是“工业双氧水”和“氨水化合物”等这样一些有害物质时，不知您又会作何感想？用假鱼翅牟取暴利的现象如今大行其道。

#### 问题鱼翅一：药水鱼翅

在福建泉州一个鱼翅加工点，记者发现工人正在用工业双氧水和氨水混合物给鱼翅旧货翻新。

工业双氧水含有重金属，会危害人体健康，而氨水入口会出现严重的消化道刺激症状。

#### 问题鱼翅二：烧碱鱼翅

在广东电白县一个专门制售翅丝的家庭作坊，老板告诉记者如果使用烧碱，人家的翅丝一斤最多能发出3斤多，而他家的鱼翅1斤能发出7斤多，十分钟后，小盆里的翅丝果然膨大了若干倍。

烧碱，学名为氢氧化钠，是国家明令禁止的食品添加剂，会伤及食用者的消化道和内脏。

#### 问题鱼翅三：仿翅

这是南京一家饭店的婚宴后厨。厨师正在撕开标有合成冻翅针的包装袋，把像粉条一样的东西倒了出来。桶里已经装了不少这样的合成冻翅针。

在广东、福建等多个海鲜市场，记者发现都有售卖合成冻翅针的现象，那么，这种假鱼翅是由什么成分组成的呢？

#### 问题鱼翅四：鱼翅精

真鱼翅本身是没有味道的，要将鱼翅做得好吃，奥妙全在汤中，对那些好多天才遇到一两位点鱼翅客人的餐馆，大费周章准备汤料肯定不划算。

# “食品农药限量新国标将实施”

## ◇ 事件

日前，农业部与卫生部联合发布了食品安全国家标准《食品中农药最大残留限量》。新发布的《食品中农药最大残留限量标准》将于2013年3月1日起实施。新标准制定了322种农药在10大类农产品和食品中的2293个残留限量，蔬菜等鲜食农产品的农药最大残留限量数量最多，并首次制定了同类农产品的组限量标准（如谷物、叶菜类蔬菜、柑橘类水果等28种作物组780项限量标准）和初级加工制品的农药最大残留限量标准（小麦粉、大豆油等12种加工制品59项限量标准）。

## ◇ 分析

农药残留限量标准是食品安全国家标准的重要组成部分，新标准在各方面的提升显示了国家治理食品安全问题的决心，也为农产品质量安全监管工作提供了不可缺少的依据。任重道远的是，立标准易，行标准难。细观近年的食品安全问题不难发现，除标准问题外，权责不清、检测难度、监督程序等问题也是症结所在。因此，新标准的出台可谓是迈出了第一步，未来怕是有很长的路要走。



# “专家表示自榨花生油未必安全”

## ◇ 事件

广州质监局和香港食环署市场抽检均曝出花生油高致癌物超标，不同的是前者是黄曲霉素B1超标，后者是苯并芘超标，其中散装花生油中黄曲霉素B1超标此前已多次被曝光。

事实上，花生油中最大的危害就是保存不当、花生霉变产生的黄曲霉素，这时候“纯天然”、“无添加”的加工反倒成了祸害的源泉。中国粮油学会米制品分会副会长、暨南大学食品科学与工程系教授傅亮表示，任何植物油的加工都必须有脱色脱臭的精加工过程，虽然在这个过程中一些植物油的香味会有很大的散失，但可以使食用油达到国家标准确保食用安全。不过，这也是很多人认为包装花生油没有散装花生油香的主要原因。

由于散装花生油没有精加工程序，花生在成长过程中可能遭受的重金属、农残等污染也是风险之一，而且在压榨后，油中还会残留一定数量的花生肉残渣，而这些残渣遇到高温，又极易生成另一种致癌物。在花生油压榨工艺中只有经过精加工程序才能最终确保食用的安全，因此广大花生油风味偏好的消费者最好还是选择大品牌的包装花生油。

## ◇ Intertek 解决方案

测试项目	检测方法	价格 (RMB)	检测周期 (Working days)	样品量 (g)	
食用植物油卫生标准 GB 2716-2005	感官要求	GB 2716-2005	100	5	50
	色泽	GB/T 5009.37-2003	100	5	
	气味、滋味	GB/T 5525-2008		5	
	透明度	GB/T 5525-2008		5	
	溶剂残留量	GB/T 5009.37-2003	400	5	50
	黄曲霉毒素B1	GB/T 5009.22-2003	400	5	50
		GB/T 5009.23-2006			
	酸价	GB/T 5009.37-2003	150	5	50
	过氧化值	GB/T 5009.37-2003	150	5	50
	铅	GB 5009.12-2010	200	5	50
	总砷	GB/T 5009.11-2003	200	5	50
	游离棉酚	GB/T 5009.37-2003	300	5	50
	苯并芘	GB/T 5009.27-2003	400	5	50
	全套合计 Total		2400		



## 卫生部：北京水质符合国家标准

信息来源：新京报 2013-01-11

针对最近的水质争议，昨天，卫生部新闻发言人邓海华表示，北京的水质符合国家最新标准的 106 项指标的检测要求。

### 全国饮用水监测点约 3 万个

近日，媒体报道，一对北京研究水质的专家夫妇称 20 年不喝自来水；但北京自来水集团很快回应，北京水质全国最好，自来水可以放心喝。此事引发各界关注。

1 月 10 日，在 2013 年卫生部首场例行新闻发布会上，卫生部新闻发言人、卫生部办公厅副主任邓海华表示，卫生部牵头修订的《生活饮用水卫生标准》与国际相接轨，是高水平、高质量的饮用水标准，其中的 106 项的指标，从 2012 年 7 月 1 号全面实施。" 北京的水质符合国家最新标准的 106 项指标的检测要求。"

**详细链接：** <http://www.foodmate.net/news/guonei/2013/01/221967.html>

## 有关《保健食品生产经营企业索证索票和台账管理规定》问答

信息来源：国家食药监局 2013-01-09

2012 年 11 月 8 日，国家食品药品监管局发布第 67 号公告，《保健食品生产经营企业索证索票和台账管理规定》自 2013 年 3 月 1 日起实施。

为规范保健食品生产经营行为，加强企业索证索票和台账管理，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《国务院关于加强食品安全工作的决定》、《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》等有关法律法规，国家食品药品监管局组织制定了《保健食品生产经营企业索证索票和台账管理规定》（以下称《规定》）。

**详细链接：** <http://www.foodmate.net/news/guonei/2013/01/221864.html>

## 工商总局：2013 年食品质量将建立和完善全程监管

信息来源：经济日报 2013-01-09

记者陈郁报道：“2013 年，我国将建立和完善对食品质量从入市到交易、退市的全程监管机制，切实加强流通环节食品质量监管。”在今天召开的全国工商系统流通环节食品安全监管工作会议上，国家工商总局副局长王东峰说。

首先，要严格监督食品经营者把好食品质量市场准入关，建立和落实进货查验等制度；其次，在销售环节，要重点检查食品的生产日期、保质期和标签标识等，引导食品经营者对临近保质期食品设专区或专柜进行消费提示；最后，严格监督食品经营者对不符合食品安全标准食品、超过保质期的食品、腐败变质的食品下架退市，依法有效处理、销毁。

据了解，2012 年 1 月到 11 月，我国流通环节食品抽检综合合格率为 93.06%，比 5 年前的 80.19% 提高了近 13 个百分点。

**详细链接：** <http://www.foodmate.net/news/guonei/2013/01/221826.html>

## 专家：**苯胺**污染水源不可洗菜 食用死鱼需立刻就医

信息来源：中国广播网 2013-01-09

据中国之声《央广新闻》报道，山西长治天脊煤化工集团苯胺泄漏事故发生进入第10天。污染的发生和范围的持续扩大，让人担忧，当地居民如果已经食用或者未来食用了受到苯胺污染的蔬菜、鱼类，将会受到怎样的影响。对于水源污染地的居民，环境专家又有什么提示呢？

根据苯胺的毒性，如果人体吸入或者接触到苯胺的会造成慢性溶血性贫血或者肝肾损害，如果引起急性中毒，轻者可能会导致皮肤轻度青紫、头痛、眩晕，严重的话可能会意识不清，伴有阵发性的抽搐，瞳孔放大，甚至危及生命。记者采访了中国环境科学研究院水环境研究所研究员苏一兵，他说因为还不掌握具体数据，所以不好做出准确的判断，但是如果水体受到污染，肯定有很大风险。现在不在灌溉期，只要不用污水来洗菜，影响就不会特别大。另据报道已经有当地居民吃了因污染而死的鱼。一定要就医检查。

**详细链接：** <http://www.foodmate.net/news/guonei/2013/01/221848.html>

## 工商总局负责人谈**流通环节**食品安全监管三项目标

信息来源：新华网 2013-01-09

"流通环节食品安全工作，既涉及群众的切身利益和身体健康，又关系改善民生和社会和谐稳定。"

国家工商行政管理总局副局长王东峰8日表示，工商部门将本着"尽职尽责，尽心尽力，不包不揽，不推不卸，勇于负责，敢于担当"的原则，努力实现流通环节食品经营主体合法、质量合格、行为合规等目标。

**详细链接：** <http://www.foodmate.net/news/guonei/2013/01/221791.html>

## 2013食品包装安全消费警示发布 做烧烤食物少用**锡箔纸**

信息来源：北京商报 2013-01-08

很多人喜欢吃烧烤，但用来烧烤的锡箔纸可能影响健康，多数人并不知道。近日，国际食品包装协会发布了2013中国食品包装安全消费警示，涉及吸管、瓶盖瓶身、不锈钢制品、纸质餐饮具等12项内容。其中，烧烤时铝箔、锡箔使用不当会危害健康一条，尤为值得关注。

锡箔纸和铝箔纸多用于包裹食材烧烤，以防止肉类烤焦。据专家介绍，锡箔的主要成分是铅锡合金，锡箔中含铅量高达50%，表层还能生成有毒的铅白和氢氧化铅，焚烧时生成黄色的黄丹（一氧化铅）也是有毒的化合物。这些有毒的微粒随着热气流漂浮在空气中，被周围的人群吸入呼吸道，沉积在肺部，易出现慢性铅中毒，会使人出现忧郁、贫血、肾病、不育、流产等症状。

锡箔纸和铝箔纸在使用过程中，如果食材上添加了调味酱或柠檬，由于其中的酸性物质会把其中的锡、铝析出，一旦混入食物中被人体吸收，则可能会造成食用者锡、铝中毒。锡会刺激肠胃，铝会导致老年痴呆，肾脏病人摄入过多的铝，会出现贫血。

国家标准《精制铝箔》(GB10570-1989)中规定：用于食品包装的精制用铝箔，其铝箔中的有毒元素应符合如下规定：铅：不大于0.01%，镉：不大于0.01%，砷：不大于0.01%。因此，用于烧烤最好的选择是铝箔纸，且其铅含量应符合国家标准规定。

日常生活中，铝箔和锡箔很容易分辨。锡箔比铝箔光亮很多，但锡箔延展性差，一拉就断，超市销售通常是一张张叠放，每张之间有棉纸，本身较难切割，价格也较贵。铝箔材质比较硬挺，好切割，多采用卷筒式包装，价格也较便宜。

专家建议人们在做烤制食品时，若要用锡箔纸或铝箔纸包裹食材，就不要加调味酱或柠檬。另外，可以用包心菜叶、玉米叶代替锡箔纸或铝箔纸，或以笋壳、茭白壳、菜叶当垫底，这样不仅无污染，食用健康，且味道鲜美。



## 全球奶业供求链扭曲严重

信息来源：经济参考报 2013-01-08

### 大品牌商垄断奶源中外奶业差距巨大供货商操纵价格

#### 全球奶业供求链扭曲严重

澳大利亚《每日电讯报》等西方媒体近日连续报道，中国人的抢购行为导致澳洲超市婴儿奶粉出现缺货乃至脱销，直接损害当地婴幼儿权益。某些媒体呛声发问，谁动了我的奶粉？另一方面，部分西方国家中奶贱伤农，牛奶价格甚至低于瓶装水。在这背后，是国际品牌商高度垄断之下，全球奶业供求链严重扭曲，上游的生产者和终端消费者深受其害。唯有正视和破解这些深层问题，方有望终结全球奶业怪象。

#### 结构性供需矛盾

在悉尼街头，一名中国游客向记者吐露心声：“国产婴幼儿奶粉不敢买，国内市场上洋品牌又太贵，大家当然要趁出国机会多买奶粉。”

详细链接：<http://www.foodmate.net/news/guoj/2013/01/221701.html>

## 日本广岛1976人集体感染诺如病毒 创历年之最

信息来源：食品伙伴网 2013-01-08

日本广岛市去年12月发生的集体感染诺如病毒事件，截止到2013年1月7日，共有1976人中毒。据厚生劳动省统计，本起中毒事件是史上中毒人数最多的一次诺如病毒感染事件。

## 澳一作坊被指大批向华输送奶粉 价格是澳三倍

信息来源：环球网 2013-01-10

受中国近年来一些奶业风波等因素影响，中国消费者近年来就将目光投向海外市场，对洋奶粉青睐有加，也让一些国外商家赚的“盆满钵满”，甚至包括一些没有资质的作坊。有澳大利亚媒体近日曝光称，澳大利亚墨尔本后院一个作坊每月向中国输送上万罐的婴幼儿奶粉，为其经营者每月赚到20万澳元（约合人民币130.81万元）的净利润。

据澳大利亚《先锋太阳报》1月10日报道，一名乳品行业业内人士曾拜访这家位于墨尔本东南的作坊，拍到了一系列婴儿配方奶粉的打包和存货照片。这名业内人士称，在和这些人商讨订单时，这家网上销售奶粉的公司称，他们在中国有50万客户，他们都愿意为可瑞康（Karicare）婴儿配方奶粉支付每罐65澳元的价格。而这几乎是澳大利亚零售价的三倍。

作坊内部人员称，该公司的奶粉卖到中国后每罐至少赚20澳元。《先锋太阳报》称，根据盒子上的小票，他们发现这家公司从一个药品分销商手里购买数十罐可瑞康奶粉。他们把奶粉从盒子中取出，放在平装包装内运到中国。

据报道，根据澳大利亚检疫检查服务机构规定，所有的婴儿配方奶粉运至中国必须要提供卫生许可证和声明。这名内部人员则称，这家公司显然没有提供任何相关的文书。

详细链接：<http://www.foodmate.net/news/guoj/2013/01/221939.html>



## 新修订的《中华人民共和国农业法》(全文)

信息来源: 新华网 2013-01-07

中华人民共和国主席令  
第七十四号

《全国人民代表大会常务委员会关于修改〈中华人民共和国农业法〉的决定》已由中华人民共和国第十一届全国人民代表大会常务委员会第三十次会议于2012年12月28日通过,现予公布,自2013年1月1日起施行。

中华人民共和国主席 胡锦涛  
2012年12月28日



详细链接+附件: <http://www.foodmate.net/news/quanwei/2013/01/221657.html>

## 国家认监委关于对22项食品安全管理体系认证专项技术要求(申请备案稿)征求意见的函

信息来源: 国家认监委 2013-01-09

各有关单位:

国家认监委已接受中国认证认可协会提交的22项食品安全管理体系认证专项技术要求(详见附件)的备案申请,现在我委网站公开征求意见,请各有关单位提出修改意见和建议,并于2013年1月26日前将意见和建议返回国家认监委科技标准部。

联系人: 王晓冬、娄丹

电话: 010-82262664, 010-82260775

详细链接+附件: <http://www.foodmate.net/news/quanwei/2013/01/221810.html>

## 国家食药监局关于发布保健食品生产经营企业索证索票和台账管理规定的公告(第67号)

信息来源: 国家食药监局 2013-01-10

国家食品药品监督管理局

公告

2012年 第67号

关于发布保健食品生产经营  
企业索证索票和台账管理规定的公告

为规范保健食品生产经营行为,加强企业索证索票和台账管理,根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《国务院关于加强食品安全工作的决定》、《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》等有关法律法规,国家食品药品监督管理局组织制定了《保健食品生产经营企业索证索票和台账管理规定》,现予发布,自2013年3月1日起施行。

详细链接+附件: <http://www.foodmate.net/news/quanwei/2013/01/221877.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)

## Intertek HACCP食品安全管理体系内审员视频培训

- ◇ 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/haccp\\_video\\_peixun.html](http://www.intertek.com.cn/service/training/haccp_video_peixun.html)

## Intertek 食品法律法规及预包装食品标签培训

- ◇ 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/food\\_label\\_video\\_peixun.html](http://www.intertek.com.cn/service/training/food_label_video_peixun.html)

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

# 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

李娟娟

电话: 021-6167 9392

juanjuan.li@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

### 华南 (广州)

文钰

电话: 020-3210 2200

wendy.y.wen@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

### 山东 (青岛)

马翀

电话: 0532-8591 8812

chong.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