

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



ISSUE4. **M**arch.2014

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公共平台

1. 新浪微薄：@Intertek食品部

2. 微信号：IntertekFood

请扫一扫微信二维码！关注我们吧！



联系我们：

400 886 9926

Intertek受邀出席2014
年GFSI全球食品安全
会议

Intertek出席第七届中国
北京国际食品安全
技术论坛（CBIFS）

食品药品监管总局：
将进一步规范儿童鱼
肝油类产品生产经营

中央出台意见：餐饮
企业不得设最低消
费额



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

公司动态 ▲

- 1.Intertek受邀出席2014年GFSI全球食品安全会议
- 2.分析食品安全认证发展 提高企业风险管理——Intertek出席第七届中国北京国际食品安全技术论坛（CBIFS）

国际资讯

国际食品及农产品 ▲

- 1.外媒：大量牛肉通过香港越南走私进入中国
- 2.韩国出现首例狗感染禽流感病例
- 3.美国官员：中国退运转基因玉米 未来采购面临涨价风险

法规动态 ▲

- 1.关于《冷冻调制食品技术规范》和《冷冻调制食品检验规则》两项行业标准征集意见的函(中食协函[2014]11号)
- 2.国家卫生计生委办公厅关于征求拟批准塔格糖等新食品原料意见的函(国卫办食品函〔2014〕181号)
- 3.关于批准抗坏血酸钠等8种食品添加剂扩大使用范围用量的公告(2013年第11号)

天祥一周播报 ▲

- 1.央视315晚会曝光：杭州广琪销售过期进口食品原料
- 2.杭州：问题黑湿巾流入多家餐饮店
- 3.关于批准抗坏血酸钠等8种食品添加剂扩大使用范围用量的公告(2013年第11号)

新闻快播 ▲

- 1.质检总局：4月1日起进口婴幼儿配方奶粉的中文标签需印在最小销售包装
- 2.央视披露两温企生产问题明胶 涉事企业回应发布澄清声明
- 3.杭州“霉面粉”涉事8家烘焙企业承诺20日起退卡退款
- 4.中央出台意见:餐饮企业不得设最低消费额
- 5.杭州出台限制活禽交易的规定 活禽零售须代宰
- 6.食品药品监管总局：将进一步规范儿童鱼肝油类产品生产经营

展会培训会研讨会信息 ▲

- 1.Intertek ISO9001&HACCP内审员培训班
- 2.Intertek BRC标准的理解与认知培训班
- 3.Intertek BRC标准内审员培训班
- 4.Intertek BRC食品标准内审员培训班
- 5.Intertek 食品法律法规及预包装食品标签培训
- 6.Intertek 虫害管理及防治视频培训
- 7.Intertek FSSC22000标准内审员视频培训
- 8.Intertek BRC食品标准第六版内审员视频培训
- 9.Intertek BRC&IFS标准视频培训

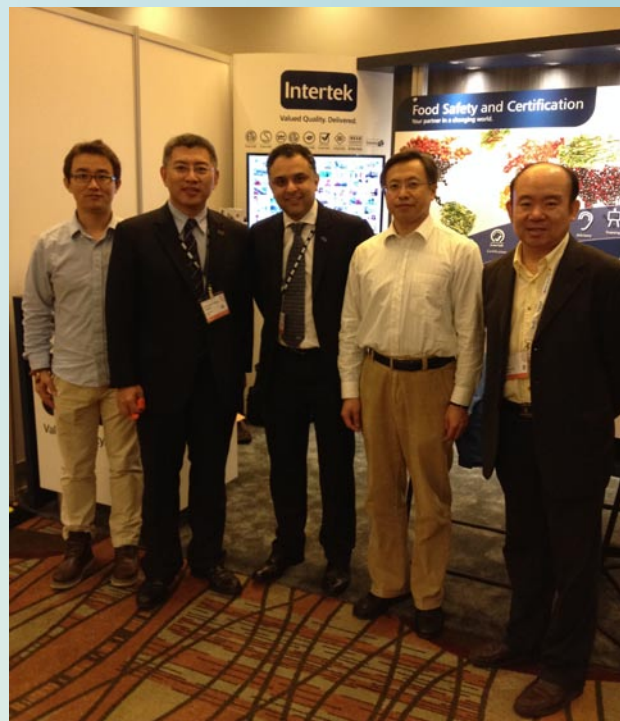
Intertek受邀出席2014年GFSI全球食品安全会议

信息来源：天祥集团食品部 作者：张佳珍 2013-03-27

【Intertek 天祥集团食品部】2014 年 2 月 28 日，食品安全倡议（GFSI）全球会议将在美国加利福尼亚州的阿纳海姆举行。

本届 GFSI 全球食品安全会议的主题为“同一个世界同一条安全食品供应链”，来自世界各地 50 多个国家的约 1100 名代表参加大会，代表来自国际知名食品制造商、零售商、服务商、设备及包装供应商、政府机构、行业协会、科研机构、高校、业内专家、第三方机构。

Intertek 天祥集团食品部大中华区营运经理梁黎东作为中国认监委代表受邀参与 GFSI 技术工作组的会议讨论，进一步了解 GFSI 关于 benchmark 的相关要求以及即将公布的第七版指南文件的进展状况，并协同认监委其他专家对中国 HACCP 标准的互认情况的技术评审，予以解释和澄清。他表示，“预计 HACCP 中国标准将于今年内正式公布被 GFSI 认可。”



展台现场



Intertek 天祥集团食品部大中华区营运经理梁黎东

作为今年推动全球食品安全发展的重要平台，Intertek 天祥集团给予了积极的支持，连续三年受邀出席了 GFSI 全球食品安全会议，今年同样在阿纳海姆设置了展台，与业内的专家学者进行了交流探讨，并积极解答与会者关于食品供应链的相关咨询，提供了相应的解决方案。

此外，在首届全球食品安全倡议“中国日”，Intertek 天祥集团食品部大中华区营运经理梁黎东作为英国零售协会技术代表与会并分享 GFSI 最佳实践案例。

由全球 70 多个国家的 650 余家世界领先的生产、零售企业和餐饮等供应链服务商组成的“全球食品安全倡议”(GFSI)成立于 2000 年，主张从根本上解决食品安全问题，通过标准比对、标准互认，“一处认证，处处认可”，实现不同食品安全标准之间的全球趋同，提高食品供应链的成本效率。

分析食品安全认证发展 提高企业风险管理

——Intertek出席第七届中国北京国际食品安全技术论坛（CBIFS）

信息来源：天祥集团食品部 作者：张佳珍 2013-03-27

【Intertek 天祥集团食品部】2014 年 3 月 19—20 日，由中国食品安全报、中国检验检疫学会和北京未来试验技术研究中心支持，太平洋国际展览（北京）有限公司主办，三元食品、雨润集团、旺旺集团等协办的第七届“中国北京国际食品安全技术论坛（CBIFS）”在国家会议中心召开。中国食品安全报社社长兼总编辑朱长学在论坛开幕式上致词。国家工商总局办公厅吴玉文副主任、中国食品工业协会邹小平副秘书长等领导出席论坛。中国网作为合作媒体亦参加了本次会议。

本次高峰论坛旨在为食品行业以及食品安全检测部门提供更加优质的学习和交流平台，针对当前重要的食品安全热点难点问题展开深入探讨，发布最新的食品安全前端技术和应用解决方案。该论坛吸引了 1000 余名业内人士参加与关注、50 余家企业参展。本次论坛期间设立了十二场专题研讨会，每个研讨会均围绕一个主题展开研讨。

Intertek 天祥集团食品部大中华区营运经理梁黎东受邀成为第九专题研讨会：食品安全认证与第三方检测的演讲嘉宾。



Intertek 天祥集团食品部大中华区
营运经理梁黎东现场演讲

会上，梁黎东以“食品安全认证的发展”为议题进行发言。对近年来国内外发生的重大食品安全事件进行回顾，指出并分析了其频频发生的深层次原因：即食食品（食品链长）、食物种类增加（原料和加工过程复杂）、加工规模大（工业化和设备化）、环境污染、科学技术水平提高、消费者意识提高。

与此同时，他对整个食品行业的发展趋势以及食品安全保障技术的发展进行了分析与展望，并对相关认证项目进行简要介绍。

此外，梁黎东着重介绍了认证采信制度，他强调，“企业风险管理的重要性。”企业的风险（诚信）管理分为：外部风险、内部风险、决策信息风险。不仅如此，风险（诚信）管理应该是从方针、策划、运行、检查到评价、征信、改进的运行模式。

最后，梁黎东表示，“企业要真正做到诚信管理，离不开领导作用、全员参与、过程方法、系统方法、关注相关方、预防为主的六个基本原则。”

良好的企业风险管理，往往能让员工安心，客户放心，并增强客户与您合作的信心，从而创造利润以及吸引投资。此外，保障、提高食品的安全性也能进一步促进环境和谐、社会稳定。

本次演讲引起与会者的积极讨论。会后，大家都表示受益匪浅。本次会议获得圆满成功。



“ 央视315晚会曝光：杭州某企业 ”
销售**过期**进口食品原料

◇ 事 件

央视 315 晚会曝光杭州某公司在大量销售过期进口食品原料。据央视报道，该公司使用过期、生虫的面粉；每天都有不少过期食品不经过修改日期，直接被拉走；还有大量的原味亮面果胶、杏桃亮面果胶、高级片状酥皮油，均已经过期两年左右。该公司长期客户包括多家烘焙企业。据介绍，该公司专门为各大面包房供应食品原料。

19 日，涉及此案的 8 家烘焙企业被杭州市监管部门紧急约谈，承诺接受消费者的退卡退款要求。

◇ 分 析

过期、生虫的面粉一般会被霉菌污染，会产生致癌毒素－黄曲霉毒素。1993 年黄曲霉毒素被世界卫生组织（WHO）的癌症研究机构划定为 1 类致癌物，是一种毒性极强的剧毒物质。其毒性远远高于氰化物、砷化物和有机农药的毒性，其中以 B1 毒性最大。当人摄入量大时，可发生急性中毒，出现急性肝炎、出血性坏死、肝细胞脂肪变性和胆管增生。当微量持续摄入，可造成慢性中毒，生长障碍，引起纤维性病变，致使纤维组织增生。黄曲霉毒素摄入量与肝癌的发生有关。黄曲霉毒素对热、酸、碱有一定的耐性，在 100 摄氏度以上高温，加热 2h 才能使黄曲霉毒素减少 80%，如果食用对人的健康是非常有害的。采用劣质面粉原料，会大大影响面包的质量。

标准 :GB 20981-2007 面包

◇ Intertek 解决方案

检测项目	检测标准	价格 (RMB)	检测周期 (working days)	样品量
净含量偏差	JJF 1070-2005	100	5	10 pics
形态	GB/T 20981-2007	100	5	50g
表面色泽	GB/T 20981-2007		5	
滋味和口感	GB/T 20981-2007		5	
组织	GB/T 20981-2007		5	
杂质	GB/T 20981-2007		5	
水分	GB 5009.3-2010	100	5	50g
酸度	GB/T 20981-2007	200	5	50g
比容	GB/T 20981-2007	100	5	1pics
酸价	GB/T 5009.37-2003	200	5	50g
过氧化值	GB/T 5009.37-2003	200	5	50g
铅	GB 5009.12-2010	200	5	50g
总砷	GB/T 5009.11-2003	200	5	50g
黄曲霉毒素B1	GB/T 5009.23-2006	400	5	50g
菌落总数	GB 4789.2-2010	100	5	100g
大肠菌群	GB 4789.3-2010	150	5	
霉菌计数	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	GB 4789.10-2010	200	5	
全套合计	2850RMB			

“ 杭州：问题黑湿巾流入多家餐饮店 ”

◇ 事 件

日前，拱墅工商分局执法人员在康桥查处了一家无证加工湿巾、纸巾的黑窝点。这家名称为杭州巨洋酒店用品有限公司的企业，涉嫌生产销售冒用他人厂名厂址且不符合一次性卫生用品卫生标准的问题湿巾、纸巾。

另据山东广播电视台新闻中心《早安山东》报道，餐巾纸、湿巾，是我们每天都要接触的生活用品。最近，媒体曝光一位市民，从饭店带回的消毒湿巾，在家里放置一段时间后竟然发霉了，

使用问题湿巾会给消费者带来健康风险，杭州市一医院感染科主任黄美先表示，未经严格消毒杀菌的湿巾产品，可能会存在微生物超标的情况，“很多人用湿巾擦嘴、脸、眼睛，这些部位都非常敏感，如果微生物超标很容易引起感染。”他说，这可能会引起呼吸道、胃肠道、眼结膜等的感染，甚至可能带来更大的伤害。

◇ 分 析

湿巾出现霉点儿，是因为消毒不过关，湿巾上残留霉菌引起的。与普通纸巾相比，餐厅使用的消毒湿巾会更多得接触到人们的嘴，手等部位，并容易将这些湿巾上携带的病菌、微生物等带入体内，并对消费者的健康造成危害。

◇ Intertek 解决方案

检测项目	检测标准	价格（RMB）	检测周期（working days)	样品量（g）
细菌总数	GB 15979-2002	100	5	50
大肠菌群		200	5	
真菌		200	7	
金黄色葡萄球菌		200	5	
溶血链球菌		200	5	
绿脓杆菌		200	5	

“ 关于批准抗坏血酸钠等8种食品添加剂扩大使用范围用量的公告(2013年第11号) ”

◇ 事 件

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，现批准抗坏血酸钠等 8 种食品添加剂扩大使用范围、用量。

表 1 4 种扩大使用范围的食品工业用加工助剂

	名称	使用范围	备注
1	抗坏血酸钠	葡萄酒的加工工艺	
2	辛，癸酸甘油酯	防粘剂	胶原蛋白肠衣的加工工艺
3	明胶	澄清剂	果酒的加工工艺
4	脱乙酰甲壳素（又名壳聚糖）	澄清剂	果蔬汁类加工工艺、植物饮料类的加工工艺

表 2 1 种扩大使用范围、用量的食品营养强化剂

名称	功能	食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
乳铁蛋白	营养强化剂	13.01	婴幼儿配方食品	1.0 g/L	以即食状态计，粉状产品按冲调倍数增加使用量

表 3 3 种扩大使用范围、用量的其他类别食品添加剂

	名称	功能	食品分类号	食品名称	最大使用量（g/kg）	备注
1	紫胶（又名虫胶）	被膜剂	05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	3	
2	红曲黄色素	着色剂	8.03	熟肉制品	按生产需要适量使用	
3	辣椒油树脂	增味剂	04.02.02.03	腌渍的蔬菜	按生产需要适量使用	
		着色剂	04.03.02.03			



质检总局：4月1日起进口婴幼儿配方奶粉的 中文标签需印在最小销售包装

信息来源：人民网 2014-03-18

央视“3·15”晚会对澳妙可奶粉篡改生产日期的曝光。质检总局表示，今年4月1日起，进口婴幼儿配方奶粉的中文标签必须直接印制在最小销售包装上，不得另行加贴。（详见：质检总局关于加强进口婴幼儿配方乳粉管理的公告）

质检总局新闻办公室主任、新闻发言人陈熙同表示，近期，质检总局下属的北京出入境检验检疫局对进口奶粉监管中，发现澳大利亚“OZ MILK0”（中文译名为澳妙可）的婴幼儿配方奶粉存在篡改产品保质期行为。发现问题的奶粉有两批，共52312罐，目前已发现997罐奶粉的罐底产品保质期，有明显擦拭后重新喷印的痕迹，19256罐奶粉的中文标签与罐底的产品保质期明显不符，如有的中文标签标注的保质期为2014年5月，而罐底喷印保质期为2015年10月。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/03/259648.html>

央视披露两温企生产问题明胶 涉事企业 回应发布澄清声明

信息来源：温州网－温州都市报 2014-03-17

3月15日，央视“3·15特别行动”《明胶暗影》报道苍南、平阳两家明胶生产企业以工业垃圾皮料为原料生产明胶一事。16日，嘉利达（苍南）明胶有限公司对此作出正式声明，称该公司所采用的原材料及其所有的生产加工及销售环节，均符合国家法律规定和相关的行业标准。

表态一：央视所称的工业垃圾皮料，是国家标准规定允许的、鞣制前的动物皮

16日下午，记者赶到位于苍南县龙港镇塑编工业区内内的嘉利达（苍南）明胶有限公司。厂区内钢结构大棚下，堆着两座小山一样高的原料。据公司生产总监林晓光介绍，经过压制成块状、呈白色的是新鲜猪皮，来自全国各地的屠宰场。颜色深一点的、碎条状的是经过处理的动物皮，来自山东等地的毛皮交易市场。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/03/259634.html>

杭州“霉面粉”涉事8家烘焙企业承诺20 日起退卡退款

信息来源：新华网 2014-03-20

记者从杭州市市场监督管理局获悉，经过19日下午紧急约谈杭州市内“霉面粉”涉事8家烘焙企业，这些企业承诺自20日起接受退卡退款。市场监管局要求企业不得给消费者设置任何不合理门槛。

这8家企业分别是：杭州丹比食品有限公司、杭州玫隆食品有限公司、杭州可莎蜜儿食品有限公司、杭州金点糕点有限公司、杭州心隆食品有限公司、杭州市下城区小涩会饮品店、杭州新焙餐饮管理有限公司、杭州市西湖区九月生活烘焙坊，涉及品牌有丹比、可莎蜜儿、宝岛金点、浮力森林、小涩会、面包新语和九月生活。“这些面包店占了杭州80%的市场份额。”杭州市市场监督管理局相关负责人告诉记者。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/03/259945.html>

中央出台意见：餐饮企业不得设最低消费额

信息来源：京华时报 2014-03-19

中共中央办公厅、国务院办公厅昨天印发了《关于厉行节约反对食品浪费的意见》，要求从党政机关做起，全社会形成厉行节约的社会风气，其中明确要求杜绝公务用餐浪费，要在“三公”经费支出时列出公务活动用餐费支出，并将食品浪费的相关举报纳入监察范围。同时意见还规定餐饮企业不得设最低消费额。

新规 1

公开三公要说清公务活动“吃多少”

去年年底，《党政机关国内公务接待管理规定》对外公布引起各方热议，其中，在公务接待用餐方面规定尤为详细，要求公务接待工作餐应当供应家常菜，不得提供鱼翅、燕窝等高档菜肴和用野生保护动物制作的菜肴，不得提供香烟和高档酒水，不得使用私人会所、高消费餐饮场所。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/03/259741.html>

杭州出台限制活禽交易的规定 活禽零售须代宰

信息来源：今日早报 2014-03-21

3月20日，杭州市政府门户网站发布了《杭州市限制活禽交易管理办法（征求意见稿二）》，进行网上听证。提出“杭州市食用类活禽交易实施严格检疫、隔离经营管理，推行集中宰杀，冷鲜上市。”

所称活禽，包括鸡、鸭、鹅、肉鸽、鹌鹑以及人工驯养繁殖的野生禽类等食用禽类动物和养殖或者捕获的各类观赏禽类动物。

禁止设立活禽交易场所的区域

《办法》规定：杭州市上城区、下城区、西湖区、江干区、拱墅区、滨江区范围内禁止设立活禽零售市场、活禽批发市场，花鸟市场不得设立观赏禽类交易区。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/03/260030.html>

食品药品监管总局：将进一步规范儿童鱼肝油类产品生产经营

信息来源：新华网 2014-03-17



国家食品药品监督管理总局新闻发言人颜江瑛17日在新闻发布会上表示，将打击使用普通食品许可证违法生产经营儿童鱼肝油，刻意欺诈消费者、谋取不法利益、逃避监管的违法行为，进一步规范儿童鱼肝油类产品生产经营。

颜江瑛说，儿童鱼肝油是保健食品，生产经营企业需取得相关资质。个别企业没有获得保健食品许可，使用普通食品许可证违法生产经营儿童鱼肝油，并抓住家长关心儿童生长发育的心理，在产品标识标签上进行误导，以混淆家长视听，达到违规宣传的目的，获得高价销售。这种蒙骗公众、误导和欺骗消费者，逃避监管行为非常恶劣。

她表示，食品药品监管总局已要求，加强对儿童鱼肝油类产品生产企业的监督检查。对该类生产企业的生产资质、许可生产品种范围以及是否符合食品安全标准等全面开展监督检查。对发现的未经批准生产儿童鱼肝油类产品的，立即责令企业停止生产经营，公开召回产品，并依法从严从快查处。

食品药品监管总局还将加强对食品企业生产儿童鱼肝油类产品的监督检查。重点检查获得糖果产品和水产加工品生产许可证的企业，检查超范围生产的违法行为，对普通食品生产企业生产儿童鱼肝油类产品的，一律立即责令停产停业，依法从严从重查处。对于未取得保健食品批号的儿童鱼肝油类产品责令经营者立即停止经营、下架封存，并登记造册，查清问题产品的来源和流向，并进行依法处置。



外媒：大量牛肉通过香港越南走私进入中国

信息来源：食品伙伴网 2014-03-19

据路透社消息，肉品业内人士估计，有数十万吨来自巴西和印度等国的牛肉避开中国当局的进口限制，通过香港和越南走私进入中国。

报道称，大规模的非官方交易反映中国对牛肉的需求巨大。去年官方牛肉进口增加了三倍，而通过非正式渠道进入中国的牛肉可能是官方数字的两倍以上。中国中产阶级人数日益增多，对高蛋白食品的需求也就越来越大。

中国最大的牛肉供应国是澳大利亚，占去年官方进口的约一半，澳大利亚目前面临牛肉产量明显减少的情况。

巴西和印度正力争在中国牛肉市场攫取更大份额，并弥补澳大利亚留下的空缺。由于一些竞争者的价格更低，澳大利亚可能很难在中国市场重新站稳脚跟。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/03/259819.html>

韩国出现首例狗感染禽流感病例

信息来源：食品伙伴网 2014-03-19

据台湾“中央社”消息，近日韩国一家农户饲养的狗发生感染禽流感的疫情。

韩国保健防疫当局表示，鸟类将禽流感传染给哺乳类，这种异种之间感染禽流感，在韩国尚属首例。

据报道，韩国防疫部门表示，已于6日针对忠清南道天安丰世面龙井里1处饲养家禽类园区内3只狗的饲料进行抗原检查。

据报导，虽然11日获得的检查结果，并没有发现禽流感抗原，但这3只狗中的1只却呈现出H5型抗体的阳性反应。

报道指出，韩防疫当局表示，根据以往过去经验，狗与狗之间并不传染禽流感，由于此次异种间感染疫情尚属首次，目前正审慎对待。

美国官员：中国退运转基因玉米 未来采购面临涨价风险

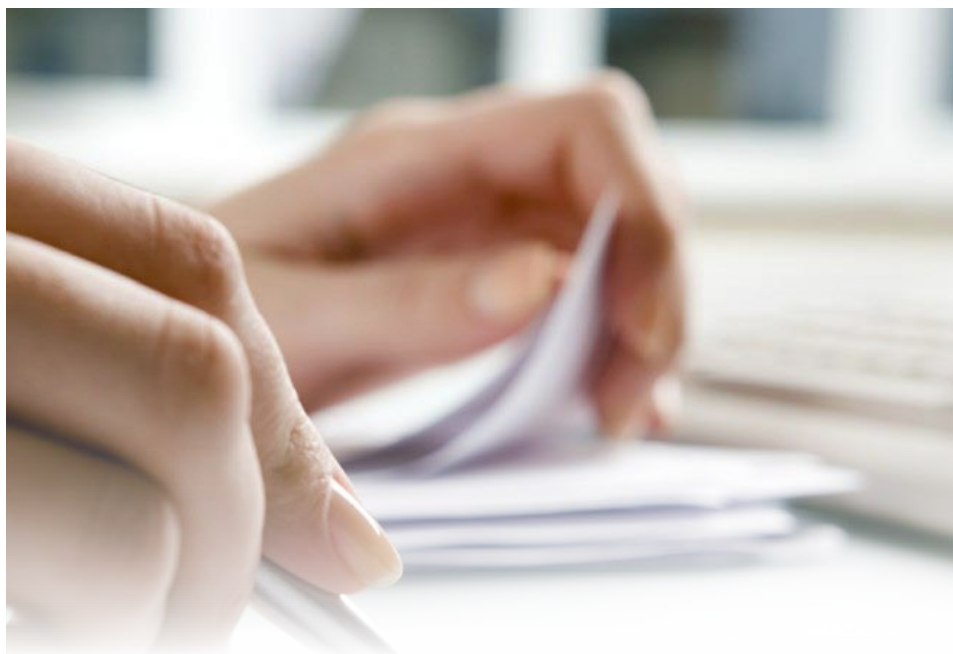
信息来源：食品伙伴网 2014-03-21

据路透社消息，美国农业部官员盖尔（Fred Gale）周四称，在近几个月中国接连拒收美国转基因玉米，今后中国采购美国玉米时可能会面临涨价风险。

报道称，自去年11月以来，因在进口玉米船货中检出未经批准的由先正达（Syngenta）研发的MIR162转基因玉米，中国已经拒收了88.7万吨美国玉米。

对此盖尔表示，中国必须明白，他们的做法会产生后果，如果中国将成为有风险的客户，卖家将不得不加上风险溢价。

MIR162转基因玉米已被许多国家批准进口，但尚未获得中国的批准。中国是美国玉米的第三大进口国。



关于《冷冻调制食品技术规范》和《冷冻调制食品检验规则》两项行业标准征集意见的函(中食协函[2014]11号)

信息来源：中国食品发酵标准化中心 2014-03-19

各单位及有关专家：

国家工业和信息化部于 2012 年 6 月下达了冷冻食品行业标准制修订计划。其中项目号：2012-1190T-QB 为《冷冻调制食品技术规范》；2012-1191T-QB 为《冷冻调制食品检验规则》。

上述标准经过起草单位共同努力，现整理成两项标准（征求意见稿），请各企事业单位、行业专家认真审阅、投票，填写附件 1。请于 2014 年 4 月 10 日前将附件 1 按下列地址返回。

联系单位：中国食品工业协会冷冻冷藏食品专业委员会，联系人：姜燕京，邮箱：frozenfooda@126.com，电话：010- 63328052。

详细链接+附件：<http://news.foodmate.net/2014/03/259757.html>

国家卫生计生委办公厅关于征求拟批准塔格糖等新食品原料意见的函(国卫办食品函〔2014〕181号)

信息来源：国家卫生计生委 2014-03-19

各有关单位：

根据《中华人民共和国食品安全法》和《新食品原料安全性审查管理办法》的规定，经审查，拟批准塔格糖、奇亚籽、圆苞车前子壳为新食品原料；拟同意罗伊氏乳杆菌（菌株号 DSM17938）可用于婴幼儿食品；拟将原卫生部 2009 年第 3 号公告批准蛹虫草的使用范围、食用量和质量指标要求调整；拟将原卫生部 2008 年第 20 号公告批准植物甾烷醇酯增加来源及扩大使用范围。现公开征求意见，截止时间为 2014 年 4 月 11 日。

详细链接+附件：<http://news.foodmate.net/2014/03/259801.html>

关于批准抗坏血酸钠等8种食品添加剂扩大使用范围用量的公告(2013年第11号)

信息来源：国家卫生计生委 2014-03-21

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，现批准抗坏血酸钠等 8 种食品添加剂扩大使用范围、用量。

特此公告。

国家卫生计生委

2013 年 11 月 15 日

附件

抗坏血酸钠等 8 种扩大使用范围、用量的食品添加剂

详细链接+附件：<http://news.foodmate.net/2014/03/259957.html>

Intertek公开课培训会信息

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

Intertek ISO9001&HACCP 内审员培训班

- ◇ 培训日期: **2014-04-10**
- ◇ 培训地址: 上海市徐汇区宜山路889号齐来科技服务园区2号楼6楼
- ◇ 主办单位: **Intertek**天祥集团

报名链接: http://www.intertek.com.cn/CourseOnline_17_1_566.html

Intertek BRC标准的理解与认知 培训班

- ◇ 培训日期: **2014-04-03**
- ◇ 培训地址: 上海市徐汇区宜山路889号齐来科技服务园区2号楼6楼
- ◇ 主办单位: **Intertek**天祥集团

报名链接: http://www.intertek.com.cn/CourseOnline_17_1_534.html

Intertek BRC标准内审员培训 班

- ◇ 培训日期: **2014-04-09**
- ◇ 培训地址: 厦门市火炬高新区创新路2号兴联电子大厦2楼2C区
- ◇ 主办单位: **Intertek**天祥集团

报名链接: http://www.intertek.com.cn/CourseOnline_17_1_567.html

Intertek BRC食品标准内审员 培训班

- ◇ 培训日期: **2014-04-03**
- ◇ 培训地址: 青岛
- ◇ 主办单位: **Intertek**天祥集团

报名链接: http://www.intertek.com.cn/CourseOnline_17_1_571.html



Intertek视频培训会信息

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

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

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 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 BRC&IFS标准 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_IFS_video_peixun.html