

Our world-class services
ensure FOOD SAFETY AND QUALITY



Over 100 laboratories in 21 countries



第一百九十六刊

2017年06月02日

食品安全周刊



Hotline: 400-627-8088

Email: sales.china@mxns.com

www.merieuxnutrisciences.com

www.merieuxnutrisciences.com.cn



目录 Contents

关注我们	2
■ 诺安实力可“微生物安全环境监控卫生培训”（青岛场）即将开讲	2
■ “GB 2763-2016 等国内外最新农残法规及农残分析指导文件解读”培训即将开讲	7
聚焦国内	11
■ 国家食药监总局关于 5 批次粽子不合格情况的通告（2017 年第 84 号）	11
■ 幼儿配方乳粉产品配方注册标签规范技术指导原则（试行）》解读	11
■ 2017 年 6 月起实施的食品及食品相关标准汇总	13
国际风云	14
■ 韩国儿童嗜好食品中致敏原标示标准及方法于 5 月 30 日起实施	14
■ 韩国发布近 5 年的大肠杆菌疫情情况	14
■ 韩国经济低迷令有机农产品产量萎缩过半	14
法规标准	15
■ 美国发布扁豆标准	15
■ 美国修订牛肉促进和研究法规	15
■ 欧盟拟修订甲基毒死蜱的最大残留限量	15
■ 美国修订吡唑萘菌胺、啶螨醚和啉嘧磺隆的最大残留限量	16
■ 日本修订食品卫生法实施条例等	16
■ 欧盟允许丁烷等 3 种物质用于色素制剂并制定限量规定	17
预警通报	18
■ 2017 年 5 月美国 FDA 自动扣留我国食品情况（5 月汇总）	18
■ 欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2017 年第 21 周）	18
■ 2017 年 5 月中国出口韩国食品违反情况（5 月 30 日更新）	19
■ 2017 年 5 月输日食品违反日本食品卫生法情况（5 月 26 日更新）	21

关注我们

■ 诺安实力可“微生物安全环境监控卫生培训”（青岛场）即将开讲

课程背景

环境监控是通过对生产区域及其周边相关环境的进行微生物监测，以确保生产环境不受致病菌和腐败菌的污染，从而保证产品质量安全的一种措施。环境监控的结果为工厂环境的安全风险提供重要的信息和数据支持，并且帮助工厂在问题区域对产品构成风险之前采取正确有效的纠正措施。目前，环境监控作为一种高效的质量控制手段已广泛的被各大食品企业所应用，致病菌的环境监控可降低环境中潜在致病菌对于产品污染的风险，是产品食品安全有效预警措施和产品质量安全保证的重要环节。《美国食品安全现代化法案》明确在食品供应链的所有环节，建立全面、基于科学的预防控制机制的要求，同时美国 FDA 将会陆续针对输美企业启动并开展调查性采样计划。我国新 GB 食品卫生操作规范标准中也提出并强调了环境监控的重要性。

本次微生物安全环境监控卫生管理培训（EMP）是美国原版课程的中文版，2016年美国最新更新版本，由梅里埃营养科学（中国）资深的微生物团队结合中国法规和企业微生物环境监测的大量数据积累和总结精心打造，希望凭借我们悠久而丰富的微生物检测咨询经验，助力企业建立并完善工厂微生物环境监控体系，为企业的食品安全加注一道预防控制防线。

培训内容将从原理到方法，结合案例分析、视频分享、实战操作等详细而深入地展开，非常适合国内相关企业的 QA 和管理层学习。



2017年06月02日版 (第22周)

讲师背景

陈万义博士:

高级工程师。2011年6月毕业于上海交通大学,获生物医学工程(生物技术)博士学位,之后进入光明乳业国家重点实验室(乳业生物技术)博士后流动站继续从事食源性致病菌快速检测和溯源技术研究。出站后在乳业生物技术国家重点实验室从事乳品安全方面的研发工作。2016年进入梅里埃营养科学食品科学中心(FSC)工作,主要负责食品工厂环境微生物监控(EMP)项目的相关工作。至今已发表SCI论文20余篇,申请发明专利7项。

培训安排

06月15日

09:00-09:30

开场介绍

09:30-10:30

第一部分: 食品及生产环境中的微生物

Session 1: Introduction to Food Microorganisms and concerns in the Processing Environment

10:30-10:45

茶歇 Tea Break

10:45-11:45

第二部分: 致病菌食品安全风险及在工厂环境中的存活

重点关注: 沙门氏菌及李斯特菌

Session 2: Pathogens and Food safety issues and how they survive in the Processing area



Main focus :Salmonella and Listeria

11:45-12:00 课堂有奖问答 Q&A

12:00-13:00 午餐 Lunch time

13:00-14:00 第三部分：环境监控 EMP 的概念及组成

Session 3: Introduction to Environmental Monitoring and factors impact EMP

14:00-15:15 第四部分：如何建立和实施综合环境监控方案

Session 4: Designing a Comprehensive Environmental monitoring Program

15:15-15:30 茶歇 Tea Break

15:30-16:45 第五部分：EMP 数据管理, 纠正措施及方案

Session 5: Data Management and Corrective Actions

16:45-17:00 课堂有奖问答 Q&A

06月16日

09:00-10:25 第六部分：纠正措施分析及再采样方案

Session 6. Corrective Actions and re-sampling plan

10:25-10:40 茶歇 Tea Break



2017年06月02日版 (第22周)

10:40-12:00	第七部分：环境监控采样技术及新方法应用 Session 7. EMP sampling techniques and new application tool (aseptic techniques, training)
12:00-13:00	午餐 Lunch time
13:00-14:30	小组案例训练及实操 Group breakout EMP practice 1
14:30-14:45	茶歇 Tea Break
14:45-16:00	小组案例分析与讨论 Group breakout EMP practice 2
16:00-17:00	考试及问答 Exams and Q&A

报名方式

联系人：张小姐

电 话：0532-83816633-6891

手 机：15865540603

日 期：2017年06月15日 ~ 16日

课 时：2天

地 点：青岛实验室（青岛市市北区商河路63号）



2017年06月02日版 (第22周)

培训地点: 山东青岛市北区商河路63号(老青岛罐头食品厂对面)



■ “GB 2763-2016等国内外最新农残法规及农残分析指导文件解读”培训即将开讲

课程背景

依据欧盟发布的“食品饲料中农残分析的质量控制和方法确认的指导文件 SANTE/11945/2015”，诺安实力可将在本次培训中，结合实验室的实践运行经验，对该指导文件进行详细解读。

2016年12月18日正式发布的《GB 2763-2016 食品安全国家标准 食品中最大农药残留限量》将于2017年6月18日正式实施。新标准与旧标准相比发生了哪些变化？企业该如何积极应对新标准的变化？诺安实力可将在此次培训中为大家进行详细解读。更有欧、美、日等各国农残法规体系及最新限量变更查询方法介绍。

本期培训，将由梅里埃营养科学集团中国区实验室运营总监 Dr. Fu 付萌博士和实验室开发分析师 Candy Jiao 焦杰颖联袂开讲：付萌博士拥有德国奥尔登堡大学化学博士学位，在食品残留检测方面尤其是农残检测方面积累了丰富的实践经验；而焦老师除了拥有丰富的食品检测行业从业经验外，更是熟悉各国农残检测技术，精通国内外农残的相关法规和限量标准，具有丰富的授课经验。强强联手，倾情授课，席位有限，欲报从速~

讲师背景

付萌博士 Dr. Fu: 德国奥尔登堡大学化学博士，在第三方食品检测实验室从业近14年。在实验室管理，食品残留检测方面尤其是农残检测方面积累了很多年的实践经验。具有丰富的培训授课经验，擅长与学员互动，以期获得最佳的培训效果。

焦杰颖 Candy Jiao: 中国海洋大学药物化学研究方向硕士，拥有近8年第三方食品检测行业的工作经验，熟悉食品残留检测技术尤其是在农残检测方面积累了丰富的实践经验；了解国内外农残的相关法规和限量标准，并具丰富的培训授课经验。

培训安排



06月12日 09:00 ~ 17:00

结合实验室的实际运行经验，对欧盟农残分析指导文件进行详细解读

提纲按实验室流程涉及如下八个方面：

1. 取样、运输、储存
2. 样品制备、提取、净化
3. 样品的分析，定量方式的选择
4. 结果的确认
5. 结果的报告
6. 标准品的管理
7. 方法的确认
8. 污染与干扰

06月13日 09:00 ~ 17:00

一、分别对中国、日本、欧盟和美国的农残法规进行介绍，重点讲解如何进行限量查询及限量变更查询（如果对其它国家或地区的农残法规有需求，请尽早通知反馈以便准备）

1. 中国农残法规

- 1.1 国内 GB 2763-2016
- 1.2 香港 食物中残余除害剂规管方案
- 1.3 台湾 农药残留容许量标准

2. 日本农残法规 肯定列表制度
3. 欧盟农残法规 植物和动物源性食品和饲料中农药最大残留标准 (EC) No 396/2005
4. 美国农残法规 联邦法规汇编 (CFR) 第 40 篇 180 节

二、分别介绍日本、欧盟、美国对进口食品的检验和查询程序，主要包括预警查询、拒货查询等

1. 日本 监控计划和命令检查
2. 欧盟 RSFAA 安全预警数据库
3. 美国 Import Alerts 预警查询

报名方式

联系人: 张小姐

电 话: 0532-83816633-6891

手 机: 15865540603

日 期: 2017年06月12日 ~ 13日

课 时: 2天

地 点: 青岛实验室 (青岛市市北区商河路 63 号)



2017年06月02日版 (第22周)

培训地点: 山东青岛市北区商河路63号(老青岛罐头食品厂对面)



聚焦国内

■ 国家食药监总局关于5批次粽子不合格情况的通告 (2017年第84号)

近期,国家食品药品监督管理总局组织专项抽检粽子 550 批次样品,抽样检验项目合格样品 545 批次,不合格样品 5 批次。根据食品安全国家标准,个别项目不合格,其产品即判定为不合格产品。

部分不合格项目为:菌落总数、大肠菌群、商业无菌、安赛蜜等。

通告详见: <http://www.cfda.gov.cn/WS01/CL1687/173080.html>

时间: 2017-05-25 来源: 食药监总局

■ 幼儿配方乳粉产品配方注册标签规范技术指导原则 (试行) 》解读

《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》(国家食品药品监督管理总局令第 26 号)及其相关配套文件已发布实施。为了做好婴幼儿配方乳粉产品配方注册工作,规范婴幼儿配方乳粉的标签标识,国家食品药品监督管理总局制定了《婴幼儿配方乳粉产品配方注册标签规范技术指导原则 (试行)》(以下简称《标签规范技术指导原则》)。现就该文件解读如下:

一、《标签规范技术指导原则》制定依据是什么?

食品药品监管总局于 2016 年 6 月 6 日颁布的《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》明确了申请婴幼儿配方乳粉产品配方注册的,应当提交标签和说明书样稿及标签、说明书中声称的说明、证明材料,并标注注册号等要求。

根据《中华人民共和国食品安全法》《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》等法律法规和相关食品安全国家标准,食品药品监管总局组织起草了《婴幼儿配方乳粉产品配方注册标签规范技术指导原则 (试行) (征求意见稿)》已于 2017 年 1 月 26 日至 2 月 20 日公开征求社会意见,共收到国外大使馆(澳大利亚、新西兰、美国)、行业协会(中国营养保健食品协会、欧盟商会、美国营养婴儿协会)、国内外婴幼儿配方乳粉生产企业等社会各界的意见建议共 171 条,经反复讨论修改完善后形成了《标签规范技术指导原则》。

二、《标签规范技术指导原则》主要规定了哪些内容?

《标签规范技术指导原则》主要规定了四方面的内容,包括:婴幼儿配方乳粉标签产品名称要求、标签的形式要求、标签的禁止性要求以及可选择性标注内容等其他标注要求。

三、关于商品名称的标注有哪些要求?

《婴幼儿配方乳粉产品配方注册申请材料项目与要求 (试行)》(以下简称《申请材料项目与要求》)规定产品名称由商品名称和通



2017年06月02日版（第22周）

用名称组成。商品名称应当符合有关法律法规和食品安全国家标准的规定，必须做到“五个不得”，即：不得使用虚假、夸大、违反科学原则或者绝对化的词语；不得涉及疾病预防；不得涉及治疗功能；不得涉及保健功能；不得含有食品安全国家标准规定以外的其它功能声称。力求解决目前商品名称标注不规范的问题。

商品名称应符合《申请材料项目与要求》相关规定，可以是注册商标或非注册商标。

注册商标不符合《申请材料项目与要求》商品名称规定的，不得作为商品名称使用，不得与产品名称连用，但可标注在主要展示版面的边角。

四、关于标签样稿可标注哪些内容？

标签标注内容应包括产品信息、企业信息、使用信息、贮存条件及法律法规或者食品安全国家标准规定需要标明或可以标明的其他事项或信息。

可选择标注内容包括：

- 1、食品安全国家标准允许的容量声称和功能声称，但应以文字形式标识在非主要展示版面；
- 2、获得认证项目，可以文字或认证标识标注在非主要展示版面，并提交认定证书复印件；
- 3、用于产品追溯、提醒或警示、产品售后服务的信息。

五、标签样稿中的容量声称和功能声称如何标注？

容量声称和功能声称要严格按照食品安全国家标准规定用语标注。企业如果标注现行食品安全国家标准规定外的容量声称和功能声称，则需要经国务院卫生行政部门批准后方可标注。

标签样稿涉及的声称应以文字形式标注在非主要展示版面。

六、主要展示版面可标注什么内容？

主要展示版面指预包装食品包装物或包装容器上容易被观察到的版面。

为了规范标签标识，方便消费者准确选择产品，标签的主要展示版面应标注产品名称、规格（净含量）、注册号，也可标注已注册商标。

七、产品名称中有动物性来源的应如何标注？

产品名称中有动物性来源的，应当根据产品配方在配料表中如实标明使用的生乳、乳粉、乳清（蛋白）粉等乳制品原料的动物性来源。使用的乳制品原料有两种以上动物性来源时，应当标明各种动物性来源原料所占比例。

产品名称中标明是羊乳（奶）粉的，生乳和乳粉应该全部来自羊。生乳或乳粉有两种以上动物性来源的，不应标注为羊奶粉。

八、标签样稿中配料表和营养成分表需要与申请材料一致吗？

申请人需要提交注册产品配方的所有包装规格产品的标签、说



2017年06月02日版 (第22周)

说明书样稿。产品标签和说明书中对应的内容应当一致。进口婴幼儿配方乳粉应当有中文标签和说明书。有标签但无说明书的,应注明。

产品标签样稿中的配料表和营养成分表应与申请材料及网上填报的内容一致。

九、商品名称有哪些标注要求?

商品名称应当符合有关法律法规和食品安全国家标准的规定,不应包含下列内容:

- 1、虚假、夸大、违反科学原则或者绝对化的词语,如“金装”“超级”“升级”等;
- 2、涉及预防、治疗、保健功能的词语,如“益眠”“强体”等;
- 3、明示或者暗示具有益智、增加抵抗力或者免疫力、保护肠道等功能性表述,如“益智”“益生菌”等;
- 4、庸俗或者带有封建迷信色彩的词语,如“贵族”等;
- 5、人体组织器官等词语,如“心护”等;
- 6、其他误导消费者的词语,如使用谐音字或形似字足以造成消费者误解的,如“亲体”“母爱”“仿生”等。

原文链接: <http://www.sda.gov.cn/WS01/CL1786/173063.html>

时间: 2017-05-25 来源: 食药监总局

■ 2017年6月起实施的食品及食品相关标准汇总

根据关于发布《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》(GB 2707-2016)等 127 项食品安全国家标准的公告(2016 年 第 17 号)、关于发布《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2016)等 107 项食品安全国家标准的公告(2016 年第 16 号)、国家粮食局现发布 LS/T 1808-2017《粮食信息术语 通用》等 16 项推荐性行业标准的公告(2017 年第 1 号)、广西壮族自治区卫生和计划生育委员会发布《食品安全地方标准 灭菌水牛乳》等 9 项标准的公告(2017 年第 2 号)、关于批准发布《葡萄糖酸》、《食用植物酵素》等 5 项团体标准的公告、中国商业联合会发布《焙烤制品专用糖浆》(T/CGCC 7-2017)1 项团体标准的公告 2017 年 第 2 号(总第 4 号)等公告汇总整理完成,供参考。

原文链接: <http://down.foodmate.net/info/sort/1/7261.html>

时间: 2017-05 来源: 食品伙伴网



国际风云

■ 韩国儿童嗜好食品中致敏原标示标准及方法于5月30日起实施

2017年5月29日,韩国食药部(KFDA)发布通知,韩国《儿童嗜好食品中致敏原标示标准及方法》于2017年5月30日开始实施,连锁店在100家以上的儿童嗜好食品企业的产品必须标示致敏原材料名称。根据告示,经营糕点、面包类、冰淇淋类、汉堡、披萨等食品营业者中,包含直营店和加盟店店铺数量在100家时,使用含有蛋类(仅限家禽类)、牛奶、荞麦、花生、大豆、小麦、鲑鱼、蟹、虾、猪肉、桃子、西红柿、亚硫酸盐残留量超过10mg/kg时(以SO₂计)、核桃、鸡肉、牛肉、鱿鱼、贝类(牡蛎、鲍鱼、海虹等)等类似致敏食品时,与用量或含量无关均要标识致敏原材料名称。

原文链接:

http://www.aqsiq.gov.cn/xxgk_13386/ywxx/spjhzp/201705/t20170531_489846.htm

时间: 2016-05-31 来源: 国家质检总局

■ 韩国发布近5年的大肠杆菌疫情情况

据5月23日,韩国食品药品安全处(MFDS)发表消息称,因酷暑病原性大肠杆菌等致病菌引起的食物中毒风险在不断增高,食物的

保存、管理、摄取方面,需格外注意。

病原性大肠杆菌引起的食物中毒主要发生在高温、潮湿的夏季,近5年来(2012年至2016年)韩国由大肠杆菌引发的感染病例呈逐年增加趋势,其中,2012年爆发31次1844人感染,2013年为31次1089人,2014年为38次1784人,2015年为39次2138人,2016年为57次2754人。

病原性大肠杆菌食物中毒主要是通过粪便污染的水、污染水清洗蔬菜、屠宰过程中被污染的肉类等引起的。

引发中毒的主要食品包括蔬菜、肉类、熟食等,其中蔬菜占41.8%,肉类占14.2%,熟食占2.6%(以患者数为准)。

时间: 2016-05-26

来源: 食品伙伴网

■ 韩国经济低迷令有机农产品产量萎缩过半

据韩国亚洲经济5月22日报道,韩国国立农产品品质管理委员会22日发布数据显示,韩国绿色有机农产品产量由2010年的116.18万吨降至2016年的57.12万吨,萎缩过半。具体来看,粮食由2010年的19.18万吨增至去年的23.34万吨,增长21.7%;除此之外的其它绿色农产品产量均不同程度减少。跌幅最大的为有机蔬菜,产量由57.79万吨骤减75%,至14.59万吨。专家表示,由于有机农产品价

2017年06月02日版 (第22周)

格远高于普通农产品，在韩国经济持续低迷的情况下，消费心理萎缩导致有机农产品大量滞销。

原文链接:

<http://www.mofcom.gov.cn/article/i/jyjl/j/201705/20170502580871.shtml>

时间: 2017-05-24 来源: 商务部

法规标准

■ 美国发布扁豆标准

2017年5月18日，美国农业部(USDA)粮食检查、包装、储存管理局(GIPSA)发布G/TBT/N/USA/1292通报，提出修订美国扁豆标准，修订内容包括：1.“皱扁豆”规定附加等级系数、定义、等级要求和视觉参考图像；2.“绿扁豆”规定特殊等级、定义、等级要求、名称和视觉参考图像；3.以上修订涉及HS编码为071340的扁豆产品。草案征求意见截止2017年6月14日。

详见:

https://members.wto.org/crnattachments/2017/TBT/USA/17_2356_00_e.pdf

时间: 2017-05-31 来源: 国家质检总局

■ 美国修订牛肉促进和研究法规

2017年5月30日美国联邦公报发布公报，5月23日美国农业部发布修订牛肉促进和研究法规。该最终法规修订了根据1985年《牛肉促进和研究法》设立的“牛肉促进和研究指令”，增加了6个进口牛肉和牛肉产品协调关税表(HTS)代码，并更新了基于活体动物等效性确定的进口牛肉及牛肉产品的评估等级。除上述之外，农业营销服务(AMS)正在修订“指令”中对“进口牛肉和牛肉制品”的定义，删除不再使用和过时的税则号。该规定自2017年6月29日起生效。

详见:

<https://www.federalregister.gov/documents/2017/05/30/2017-10986/bef-promotion-and-research-rules-and-regulations>

时间: 2017-05-31 来源: 国家质检总局

■ 欧盟拟修订甲基毒死蜱的最大残留限量

据欧盟食品安全局(EFSA)消息，5月30日欧盟食品安全局(EFSA)就修订日本柿子与石榴中甲基毒死蜱的最大残留限量发布意见。

据了解，依据欧盟委员会法规(EC)No 396/2005第6章的规定，西班牙收到陶氏益农公司Dow AgroSciences申请，请求修订日本柿子与石榴中甲基毒死蜱的最大残留限量。



2017年06月02日版 (第22周)

依据欧盟委员会 (EC) No 396/2005 第 8 章的规定, 西班牙起草了一份评估报告, 并提交至欧委会, 之后转至欧盟食品安全局。

欧盟食品安全局对评估报告进行评审后, 做出如下决定:

商品	现行限量(mg/kg)	拟定限量(mg/kg)
甲基毒死蜱		
日本柿子	0.05	0.5
石榴	0.05	0.3
代谢物 3,5,6-TCP 及其藕联体		
日本柿子	--	0.9
石榴	--	0.8

时间: 2017-05-31 来源: 食品伙伴网

■ 美国修订吡唑萘菌胺、啶螨醚和啮啞磺隆的最大残留限量

据美国联邦公报消息, 5月25日美国环保署发布条例, 修订吡唑萘菌胺 (isopyrazam)、啶螨醚 (Fenazaquin) 和啮啞磺隆 (Flazasulfuron) 的最大残留限量。

本次限量修订按照美国《联邦食品、药品与化妆品法案》(FFDCA) 提出。

美国环保署对吡唑萘菌胺、啶螨醚和啮啞磺隆开展了风险评估, 分别评估了毒理性、致癌性以及对于婴幼儿的影响, 最终认为按照以下限量使用是安全的。

具体限量如下:

商品	限量 (ppm)
啶螨醚	
干啤酒花	30.0
菠萝	0.20
树生坚果 14-12	0.02
茶叶	9.0
啮啞磺隆	
橄榄	0.01
吡唑萘菌胺	
甜椒	0.50
西红柿	0.50
葫芦科蔬菜, 亚组 9A	0.30

新条例自 2017 年 5 月 25 日起生效。征求意见截止日期为 2017 年 7 月 24 日。

时间: 2017-05-27 来源: 食品伙伴网

■ 日本修订食品卫生法实施条例等

2017 年 5 月 24 日, 日本发布 G/SPS/N/JPN/520 和 G/SPS/N/JPN/521 通报, 对食品卫生法实施条例和食品及食品添加剂标准和规范的草案, 对食品中过乙酸、过乙酸盐、Asparaginase、亚硒酸钠、辛酸、过乙酸组合物、次溴酸水和 1-羟基亚乙基-1,1-二磷酸 (HEDP) 的适用范围和限量标准进行修订。

2017年06月02日版 (第22周)

原文链接:

https://docs.wto.org/dol2fe/Pages/FE_Search/FE_S_S005.aspx

时间: 2017-05-26 来源: 世贸组织

■ 欧盟允许丁烷等3种物质用于色素制剂并制定限量规定

2017年5月23日, 据欧盟官方公报消息, 欧盟委员会5月22日发布(EU) 2017/874法规, 对法规(EC) No 1333/2008附录III批准用于食品添加剂、食品酶、食用香精、食品营养成分及使用条件下的食品添加剂联合目录进行修订, 新增丁烷(E943A)、异丁烷(E943B)、丙烷(E944)为色素制剂。使用规定见下表:

食品添加剂编号	食品添加剂名称	最大使用量
E943a	丁烷	在最终产品中不超过1mg/kg
E943b	异丁烷	在最终产品中不超过1mg/kg
E944	丙烷	在最终产品中不超过1mg/kg

更多详情参见:

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2017.134.01.0018.01.ENG&toc=OJ:L:2017:134:TOC

[134.01.0018.01.ENG&toc=OJ:L:2017:134:TOC](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2017.134.01.0018.01.ENG&toc=OJ:L:2017:134:TOC)

时间: 2017-05-25 来源: 厦门WTO工作站



预警通报

■ 2017年5月美国FDA自动扣留我国食品情况 (5月汇总)

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
Aug-99	2017/5/18	江苏南通	江苏银树食品有限公司	芹菜	腐霉利、 啉草酮
99-35	2017/5/2	山东泰安	泰安 Runko 国际贸易有限公司	红树莓	诺瓦克病毒
99-19	2017/5/3	广东珠海	珠海市同辉药业有限公司	蛤蚧	沙门氏菌
Aug-99	2017/5/9	山东泰安	肥城天和食品有限公司	冷冻菠菜	毒死蜱
Aug-99	2017/5/26	陕西西安	陕西嘉禾植物化工有限责任公司	桑叶提取粉	戊唑醇、多菌灵
99-19	2017/5/19	四川德阳	四川 Cuihong 食品有限公司	孜然	沙门氏菌

原文链接: <http://news.foodmate.net/2017/06/431039.html>

时间: 2017-06-01 来源: 食品伙伴网

■ 欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2017年第21周)

日前, 欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 发布了 2017 年第 21 周通报。共 71 项, 其中, 针对中国输欧产品 2 项 (不包括对香港地区和台湾地区的通报), 占本期欧盟通报总数的 3%。其中, 预警通报 1 项, 拒绝入境通报 1 项。现将 RASFF 对华通报摘译如下:

表 1 欧盟 RASFF 对华预警通报

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施
2017/5/26	捷克	陶瓷餐具套装	2017.0726	含重金属: 镉迁移	尚未在通报国销售/退市

表 2 欧盟 RASFF 对华拒绝入境通报

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施
2017/5/23	西班牙	带壳花生	2017.AXO	含真菌毒素: 黄曲霉毒素	产品尚未投放市场/拒绝进口

原文链接: <http://cacs.mofcom.gov.cn/cacs/newcommon/details.aspx?navid=A09&articleId=146934>

时间: 2017-05-31

来源: 中国贸易救济信息网

■ 2017年5月中国出口韩国食品违反情况 (5月30日更新)

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果
2017.05.19	京仁厅 (机场)	加工食品	人参果提取粉末 (25KG)	吉林省宏久生物科技有限公司	合成防腐剂项目不合格	合成防腐剂应符合食品添加剂法典的要求	检出 0.058 g/kg (以丙酸计)
2017.05.19	釜山厅 (神台)	加工食品	水煮蕨菜	湖南 XIANG CHUN 农业科技发展有限公司	重金属(镉)超标	0.05mg/kg 以下	0.1mg/kg
2017.05.19	京仁厅	器具或容器包装	食品搅拌机	中山市枫业电器有限公司	聚丙烯材质总溶出量不合格	30mg/L 以下	69 (4%醋酸)、10 (水)、10 (正庚烷)
2017.05.18	京仁厅	加工食品	调味干鱼片	东港大平水产食品有限公司	检出金黄色葡萄球菌	n=5, c=1, m=10, M=100	0, 190, 3800, 4200, 420
2017.05.18	釜山厅	加工食品	芥末	东之味食品(苏州)有限公司	检出脱氢乙酸	不得检出	0.002 g/kg
2017.05.17	釜山厅 (新港)	加工食品	沙棘果油	高原圣果沙棘制品有限公司	酸价超标	4.0 以下	5.2
2017.05.17	京仁厅	加工食品	臭豆腐	北京二商王致和食品有限公司	检出合成防腐剂	不得检出	0.1g/kg (以丙酸计)
2017.05.16	釜山厅 (神台)	器具或容器包装	竹制厨具	福州金青韵进出口有限公司	溶出量标准中高锰酸钾消耗量超标	10 mg/L 以下	26 mg/L
2017.05.15	京仁厅 (平泽)	加工食品	ARISU 白菜泡菜	青岛海澳特食品有限公司	检出防腐剂	不得检出	0.1 (以脱氢乙酸计)
2017.05.12	京仁厅	加工食品	绿色爱情	青岛海澳特食品有限公司	检出防腐剂	不得检出	0.05g/kg(以脱氢乙酸计,未检出其他防腐剂)

2017.05.11	釜山厅 (神仙台)	加工食品	泡菜	青岛海澳特食品有限公司	检出防腐剂	不得检出	0.1139 g/kg (以脱氢乙酸计)
2017.05.11	釜山厅 (神仙台)	加工食品	金阳泡菜	青岛海澳特食品有限公司	检出防腐剂	不得检出	0.0943 g/kg (以脱氢乙酸计)
2017.05.11	大田厅	加工食品	人参叶提取粉末	宁波立华植物提取技术有限公司	不合格	/	/
2017.05.10	釜山厅	水产品	虾米	东港市志宏水产冷冻加工有限公司	有变黑现象颜色不合格	/	/
2017.05.08	京仁厅	加工食品	原味花生	浙江恒泰食品有限公司	用出口国语言标示的原材料名称“环磺酸盐”未在韩国标准、规格中告示	/	/
2017.05.04	京仁厅 (义王)	其他加工品	蚕丝提取粉末	湖州 POLY 生化有限公司	检出合成防腐剂(丙酸)	不得检出	0.003g/kg
2017.05.04	京仁厅 (机场)	其他加工品	桑叶提取物粉末	西安天本生物工程有限公司	检出安息香酸、丙酸	不得检出	安息香酸: 0.004g/kg; 丙酸: 0.002g/kg
2017.05.04	京仁厅 (机场)	其他加工品	玉米须提取物	西安鑫晟生物化工有限公司	检出安息香酸	不得检出	安息香酸: 0.007g/kg
2017.05.01	釜山厅	农林产品	川芎	天津瑞信医药科技有限公司	感官检验结果不合格	感官检验结果发霉率 20%以上为不合格、腐败率 20%以上为不合格	感官检验判定结果为农产品表面 66%发霉, 0.2%腐败, 总计为 66.2%感官检验不合格

原文链接: <http://news.foodmate.net/2017/05/430773.html>

■ 2017年5月输日食品违反日本食品卫生法情况 (5月26日更新)

发布日期	品名	条文	制造者	发货者	不合格内容	检疫所	输入者	措施状况	备考
5月22日	加热后食用冷冻食品 (冷冻前未加热: 冷冻鲭鱼切片)	第11条第2项	荣成信达食品有限公司		成分规格不合格 (细菌数 1.0×10^7 /g)	大阪	株式会社交洋	废弃、退货等 (全量保管)	自主检查
5月22日	大粒花生	第6条第2号		山东建材文登有限公司	检出 黄曲霉毒素 $52 \mu\text{g}/\text{kg}$ (B1:48.4, B2:3.3)	神戸	三昌貿易株式会社	废弃、退货等 (全量保管)	命令检查
5月16日	即食杀菌食品: 水煮土豆·胡萝卜·圆葱	第11条第2项	潍坊旺源食品有限公司		成分规格不合格 (发育的微生物 阳性)	東京	三協商事株式会社	废弃、退货等 (全量保管)	自主检查
5月10日	大粒花生	第6条第2号		青岛市佳益花生食品有限公司	检出 黄曲霉毒素 $117 \mu\text{g}/\text{kg}$ (B1:22.3, B2:2.8, G1:76.7, G2:15.1)	横浜	八木通商株式会社	废弃、退货等 (全量保管)	命令检查

原文链接: <http://news.foodmate.net/2017/05/430490.html>

时间: 2017-05-26 来源: 食品伙伴网

