

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公共平台

1. 新浪微博：@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

Valued Quality. Delivered.

食农快讯

Fresh Agricultural Alert

ISSUE4. September.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推出ITS安心
溯源标志 树立食品安
全新标杆

Intertek与广东省酒
类检测中心签署合作
协议 资源共享互
利共赢

英国驻广州副总领事出
席Intertek广州食品
实验室扩建仪式

首部《果蔬汁类及
其饮料》国家标准正
式发布

国内资讯

公司动态 ▲

- 1.CFDA关于公布2014年第一阶段食品安全监督抽检信息的公告
- 2.英国驻广州副总领事出席Intertek广州食品实验室扩建仪式
- 3.Intertek与广东省酒类检测中心签署合作协议 资源共享互利共赢

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、摘编或以任何方式发行。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。

法规动态 ▲

- 1.食品药品监管总局办公厅关于食品用香精等标准有关问题的通知(食药监办食监一函〔2014〕455号)
- 2.食品药品监管总局通报食品添加剂专项监督抽检结果
- 3.国家卫生计生委办公厅关于征求《运动营养食品通则》等11项食品安全国家标准意见的函

国际资讯

国际食品▲

- 1.欧盟拟颁新例规范动物饲养用药标准
- 2.韩国拟修订儿童食品质量认证标准与畜产品标准规范
- 3.美国FDA有关金枪鱼罐头汞含量的消费报告引业内争议

天祥一周播报 ▲

- 1.CFDA关于公布2014年第一阶段食品安全监督抽检信息的公告
- 2.潍坊整顿食用盐市场 提醒市民买盐看准配料表

新闻快播 ▲

- 1.首部《果蔬汁类及其饮料》国家标准正式发布
- 2.食药总局与公安部密切磋商 食药执法将建中央层面两法衔接机制
- 3.国庆节北京加大食品供应保障“舌尖安全”
- 4.四川高院公布危害食品药品安全十大典型案例 化学香精勾兑芝麻油
- 5.湖北省颁布食品安全地方标准《富有机硒食品硒含量要求》
- 6.西安市食药监局紧急预警 农家乐禁加工野蘑菇

展会培训会研讨会信息 ▲

- 1.Intertek 有害生物综合管理培训
- 2.Intertek 产品碳足迹——食品及饮料
- 3.Intertek 食品法律法规及预包装食品标签培训
- 4.Intertek 虫害管理及防治视频培训
- 5.Intertek FSSC22000标准内审员视频培训
- 6.Intertek BRC食品标准第六版内审员视频培训
- 7.Intertek BRC&IFS标准视频培训

Intertek推出ITS安心溯源标志

树立食品安全新标杆

信息来源：天祥集团食品事业部 2014-09-24



安心溯源

9月24日，全球领先的质量与安全服务机构 Intertek 天祥集团（以下简称 Intertek）联合大成食品（以下简称大成）正式推出 ITS 安心溯源标志，应用于首批 40 个大成姐妹安心厨房产品。该标志是 Intertek 依据多年专业全球检测认证经验，针对食品行业开发的结合审核、检测的验证性项目标志，通过从食材源头到成品的完整溯源和专业检测，保障食品的透明、卫生，保护消费者利益及促进食品行业管理水平的提升。

安心溯源树立全新行业标准

食品溯源的概念在食品行业并不新鲜。在一般的做法中，企业的执行依据以自有标准为主；但是，在溯源过程中采用的卫生标准、生产规范、检测及审核方法、实验室标准等信息往往才是食品质量保障的关键。尤其针对肉禽蛋产品，质量控制风险高、产业链长，从最源头的饲料到饲养、孵化、电宰、食品加工、运输、仓储等有一系列环节，一个环节控制不力就会给最后的成品带来质量隐患。



审核验证过程



ITS 安心溯源标志是 Intertek 基于第三方机构独立、专业的经验优势，集合国际先进标准和规范，帮助企业跳出自身局限，设计开发的全新溯源体系，有着以下特点：实名制，动态溯源到自然人，农户姓名均透明公开；批次溯源，细化到每一批产品的控制；透明，将溯源信息完整地通过消费者使用便捷的扫码、上网等手段进行展示；安全卫生，按照国际通用的规范，对各环节进行非通知的审核验证和随机抽查，验证生产过程符合卫生伦理，产品的测试结果是安全合理的；可持续性，帮助企业规范生产各个环节，实现品牌增值，让产业链的所有相关方受益，最终以可复制、可扩展的开放式体系达成食品安全联盟，形成食品产业的全新质量标杆。

安心溯源形成高标准质量保障体系

ITS 安心溯源标志的验证体系经过 Intertek 高标准的科学设计和反复验证，它的目的是通过严谨科学的溯源过程，输出质量过硬、经得起考验的产品。“如何在溯源的一整套审核、验证和检测过程中，帮助企业形成一套高水准同时可扩展、可复制的质量规范，形成可持续的示范效应；为消费者提供必要的消费参考；帮助监管机构拿到及时可靠的第一手资料，都是我们在设计这个项目时所要考虑的主要问题。” Intertek 天祥集团中国区副总裁林正国先生表示，“只有做到了这些，才算是完成了 ITS 安心溯源标志的使命。”

提升公众对优质食品企业的信心指数，拿出可与消费者实现信息对称的切实举措，并通过一整套可复制的质量规范，形成示范效应，带动整个食品行业管理水平的提升——这是推出 ITS 安心溯源标志背后的“野心”，也是两家具备高度社会责任感企业的良苦用心。“现阶段也许只有综合质量管理水平处于行业前 15-20% 甚至更少的企业才能满足这套体系所设立的标准；但未来我们希望通过像大成这样的企业的表率作用，带动整个食品行业在质量管理方面的提升。”林正国先生表示。



林正国先生在大成姐妹厨房实名溯源发布会上

在应用方面，ITS 安心溯源体系具有灵活开放的特性，为更多食品种类和企业提供了复制空间，其检验标准、考核规范和溯源方式都有科学全面的设计，可扩展至乳制品、水产品、粮食、果蔬等其他领域。



英国驻广州副总领事出席Intertek广州食品实验室扩建仪式

信息来源：天祥集团食品事业部 作者：张佳珍 2014-09-26

9月23日，Intertek天祥集团在广州成功举办了“Intertek天祥集团广州食品实验室扩建”仪式。广州实验室的扩建将进一步夯实Intertek在中国的网络布局和业务能力。Intertek将以丰富的全球服务经验及完善的本地化实验室技术支持，关注当地细分产业，结合当地行业与企业特色提供高效创新的服务方案。

英国驻广州总领事馆副总领事Andrew Massey和总领事馆贸易投资主任李爽爽、广东省水产商会秘书长杜永雄和副秘书长罗海玉、广东省酒类检测中心副主任赵红、暨南大学教授吴希阳，以及铭基食品有限公司、中粮万威客食品有限公司、广州光明乳品、广州翡翠皇冠假日酒店等众多企业代表出席本次扩建仪式。

在扩建仪式上，Intertek华南区总裁郑海青与Andrew Massey先后为活动致辞。



Intertek天祥集团华南区总裁郑海青致辞



英国驻广州总领事馆副总领事
Andrew Massey 致辞



Andrew Massey参观Intertek广州食品实验室

Andrew Massey在致辞中表达了对Intertek华南区实验室扩建的祝贺以及对Intertek悠久历史和雄厚检测实力的认可，“英国驻广州总领事馆非常重视促进与中国南部在文化、教育、贸易和投资、科研、气候变化等重要领域的密切合作。英国贸易投资总署十分支持英国企业在中国市场上的成功，同时，对中国企业在英国市场的发展也持相同态度。”

广州作为Intertek在华南区最主要的业务区域，在广东省及周边地区积累了深厚的客户关系，并建立了强大的业务覆盖网络。随着广东省区域产业链的发展和对质量与安全服务的需求增长，此次，Intertek广州食品实验室的扩建也将为周边地区的企业带来更有竞争力的本地化一站式服务。



Intertek与广东省酒类检测中心签署合作协议 资源共享互利共赢

信息来源：天祥集团食品事业部 作者：张佳珍 2014-09-26

9月19日下午，广东省酒类检测中心与Intertek天祥集团在广东省酒类检测中心正式签署合作协议。今后，双方将在测试委托、技术交流、培训、认证等方面，特别是在酒类、饮料类的检测项目上进行大力合作，对进口葡萄酒的检测项目进行深入拓展，从而实现优势互补、信息资源互通、科研力量叠加，互利共赢的战略目标。

广东省酒类检测中心以及国家白兰地、威士忌、伏特加及葡萄酒产品质量监督检验中心的朱思旭主任、赵红副主任和马星明副主任，Intertek中国区食品事业部总经理程军以及来自Intertek食品事业部、中国市场事业部等相关负责人员出席本次签约仪式。



双方签署合作协议



Intertek与广东省酒类检测中心正式建立合作关系

朱思旭表示，“广东省酒类检测中心计划在三年内扩建成‘广东省食品安全检测中心’，双方今后将在食品检测业务上开展全面合作。”

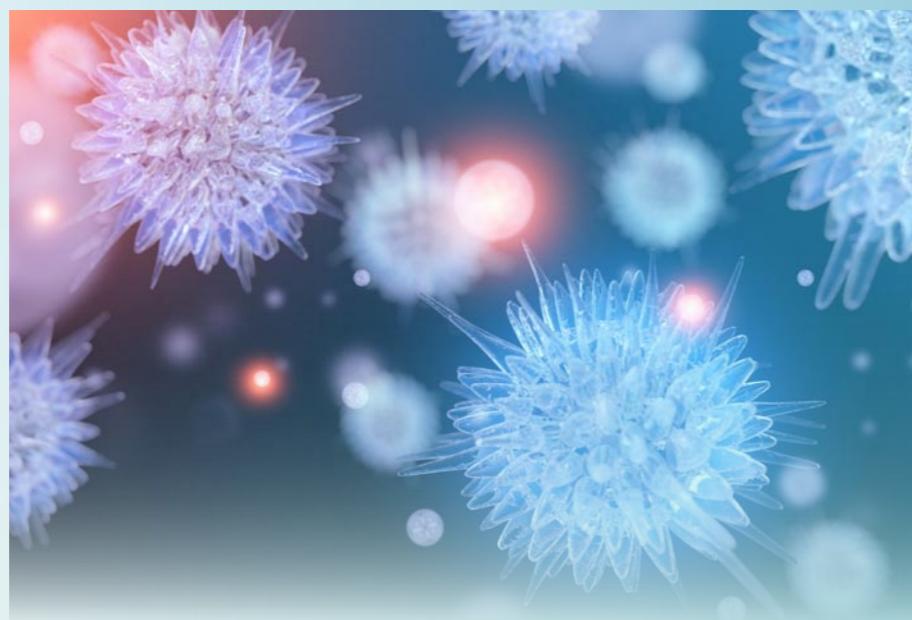
作为第一家进入中国的第三方检测机构，Intertek拥有强大的品牌优势和雄厚的检测实力，而广东省酒类检测中心是目前全国唯一一家具有法定资格能对酒类产品进行全项检测的权威检测机构，国家商务部把该中心列入其指定的第二批食品类检测中心。此次双方的强强联手，将实现共享资源，互利共赢，同时为双方检测业务的全方位合作打下坚实基础。

关于Intertek天祥集团

Intertek是全球领先的质量和安全服务机构，为众多行业提供专业创新的解决方案。从审核、验货到测试、培训、咨询、质量保证及认证，Intertek帮助客户提升产品、流程和资产的价值。Intertek凭借其在100多个国家，超过1,000个实验室和办公室，超过3,6000名员工的全球网络，帮助众多公司在全球市场中取得成功。Intertek可以在全球任何市场帮助客户满足终端用户对产品安全性、持久性、性能、完整性的期望和需求。

更多详情请登录：www.intertek.com.cn。





“潍坊整顿食用盐市场 提醒市民买盐看准配料表”

◇ 事件

近日,潍坊市盐务局下发《关于促销海藻低钠盐、绿色低钠盐、澳盐的通知》,要求提高低钠盐、澳盐市场占有率,乡镇驻地以上大型商场、超市必须有低钠盐、澳盐专柜。9月19日,记者走访发现,目前城区不少商超都设有低钠盐、澳盐专柜,但五花八门的食用盐种类让市民不知如何选择。

据了解,我国从1994年开始强制食盐加碘,以法规的形式防治碘缺乏病的发生,食碘观念深入人心。如今随着生活质量的提高和人们养生意识的增强,多数市民知道少吃盐能预防高血压、动脉硬化等疾病。于是,不同种类的食用盐也应运而生。

◇ 分析

盐的主要成分是氯化钠,钠的摄入量与血压成正相关。世界卫生组织和我国卫生部均提倡居民少摄入盐,《中国膳食营养素参考摄入量表》中适宜摄入量(AI)成人为2200mg。GB 28050预包装食品营养标签通则中钠的营养素参考值(NRV)为2000mg。

低钠盐,是以加碘盐为基础,添加了一定量的氯化钾和硫酸镁,改善体内钠(Na⁺)、钾(K⁺)、镁(Mg²⁺)的平衡状态,降低高血压、心血管疾病的风险。

◇ 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)	适合基质
氯化钠	GB/T 5009.42-2003	200	5	100	食盐
钾	GB/T 5009.91-2003	200	5	50	食品
镁	GB/T 5009.90-2003	200	5	50	食品
硫酸盐	GB/T 5009.42-2003	200	5	100	食盐
水不溶物	GB/T 5009.42-2003	200	5	100	食盐
亚铁氰化钾	GB/T 5009.42-2003	200	5	100	食盐
氟离子	GB/T 5009.42-2003	200	5	100	食盐
钡	GB/T 5009.42-2003	200	5	100	食盐



“ CFDA 关于公布 2014 年第一阶段食品安全监督抽检信息的公告 ”

◇ 事件

关于公布 2014 年第一阶段食品安全监督抽检信息的公告 (2014 年第 40 号)

CFDA 近期完成了 2014 年第一阶段食品和食品添加剂的国家监督抽检工作。

本次监督抽检涉及 20 类食品 (粮食及其制品、食用油和油脂及其制品、肉及肉制品、蛋及蛋制品、蔬菜及其制品、水果及其制品、水产及水产制品、饮料、调味品、酒类、焙烤食品、茶叶及其相关制品、薯类及膨化食品、糖果及可可制品、豆类及其制品、蜂产品、冷冻饮品、罐头、乳制品和特殊膳食食品) 和食品添加剂，覆盖全国 4996 家企业，抽检样品共计 8429 批次。其中， 14 类产品中的不合格样品信息予以公布。

CFDA 已责成相关省、自治区、直辖市食品药品监管部门按照有关法律法规的规定，对本次食品国家监督抽检中的不合格产品及其生产经营企业依法处理。

◇ Intertek 解决方案

不合格项目统计		
产品类别	主要涉及不合格产品	主要涉及不合格项
粮食及其制品	米粉，饺子皮	菌落总数，霉菌，大肠菌群，苯甲酸，山梨酸
食用油和油脂及其制品	食用调和油，菜籽油，花生油等	苯并 [a] 芘，酸值，溶剂残留，过氧化值，黄曲霉毒素 B1
肉及肉制品	酱卤肉制品，肉干，火腿肠等	菌落总数，大肠菌群，苯甲酸，山梨酸，胭脂红
蛋及蛋制品	咸鸭蛋，皮蛋	菌落总数，山梨酸
水产品及水产制	鱼类，鱿鱼等	菌落总数，大肠菌群，酸值，过氧化值，镉
调味品	醋，酱油等	菌落总数，甜蜜素，氨基酸态氮，苯甲酸
酒类	白酒，甜酒	山梨酸，酒精度，甜蜜素
焙烤食品	粽子，糕点，面包等	菌落总数，糖精钠，甜蜜素，铝
茶叶及其相关制	茶叶	铅，氰戊菊酯，三氯杀螨醇
豆类及其制品	豆干	菌落总数
蜂产品	蜂蜜	果糖和葡萄糖含量，菌落总数，甜蜜素，山梨酸，嗜渗酵母计数
乳制品	乳粉，液态奶	菌落总数，大肠菌群
特殊膳食食品	婴幼儿米粉	菌落总数，大肠菌群，维生素 A, 维生素 E, 钙, 铁
食品添加剂	明胶	大肠菌群，二氧化硫

检测项目	检测方法	价格 (RMB)	检测周期 (working days)	样品量 (g/ml)	适合基质
菌落总数	GB 4789.2-2010	100	5	100	食品
大肠菌群	GB/T 4789.3-2003	150	5	100	食品
	GB 4789.3-2010				食品
霉菌	GB 4789.15-2010	200	7	100	食品
苯甲酸	GB/T 5009.29-2003	400	5	100	食品
山梨酸	GB/T 5009.29-2003	400	5	100	食品
甜蜜素	SN/T1948-2007	600	5	100	食品
二氧化硫	GB/T5009.34-2003	300	5	100	食品
酸值	GB/T 5009.37-2003	200	5	100	食品
过氧化值	GB/T 5009.37-2003	200	5	100	食品
苯并 [a] 芘	GB/T 22509-2008	800	5	100	食品
黄曲霉毒素 B1	GB/T 5009.23-2006	400	5	100	食品
胭脂红	GB/T5009.35-2003	400	5	100	食品
氨基酸态氮	GB/T 5009.39-2003	200	5	100	酱油
酒精度	GB/T 10345-2007	400	5	100	酒
镉	GB/T5009.15-2003	200	5	100	食品
铝	GB/T 5009.182-2003	300	7	100	食品
氰戊菊酯	GB/T 23204-2008	400	5	100	茶叶
三氯杀螨醇	GB/T 23204-2008	400	5	100	茶叶
果糖和葡萄糖含量	GB/T 18932.22-2003	800	5	100	蜂蜜
嗜渗酵母计数	GB 14963-2011 附录 A	300	7	100	蜂蜜





首部《果蔬汁类及其饮料》国家标准正式发布

信息来源：中国饮料工业协会 2014-09-18

2014年9月国家质检总局和国家标准委发布2014年第21号国家标准批准发布公告，由中国饮料工业协会技术工作委员会牵头起草的《果蔬汁类及其饮料》(GB/T 31121-2014)推荐性国家标准正式发布，发布日期为2014年9月3日，实施日期为2015年6月1日。

本标准经过近5年的行业调研、行业意见征集、内部讨论分析，在参考了国际食品法典委员会(CAC)等相关标准的基础上，结合我国产品的实际情况，制定科学合理、切实可行的条款，对产品进行了更加清晰的分类，并规定了相应的技术要求，这项标准的实施将有利于规范果蔬汁类及其饮料的加工，有助于提升行业整体产品品质。

食药总局与公安部密切磋商 食药执法将建中央层面两法衔接机制

信息来源：法制日报 2014-09-22

为解决行政执法与刑事司法衔接(简称两法衔接)问题，确保食药案件刑事责任追究到位等，目前，国家食药总局正与公安部积极协商，拟联合出台关于两法衔接的具体规定。

这是国家食药监管总局稽查局局长毛振宾透露的。近日，在由国家食品药品监督管理总局新闻宣传司、稽查局与法制日报社联合主办的“食品药品安全执法与案例研讨会”上，完善食药安全执法中的两法衔接机制话题，成为研讨的重点。

记者获悉，在打击食品药品违法犯罪的具体实践中，各地对完善两法衔接机制积极探索，积累了丰富经验。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/09/276210.html>

国庆节北京加大食品供应保障“舌尖安全”

信息来源：新华网 2014-09-22

国庆将至，首都食品市场供应企业正加强生产供应及质量监督，确保节日期间货源充足，并全力保障百姓“舌尖上的安全”。

拥有六必居、王致和、月盛斋、宫颐府、白玉等众多传统老字号品牌的北京二商集团，其产品多年来在首都食品行业占据主导地位。二商集团党委副书记徐淳介绍，为丰富节日食品市场，集团已准备了3000多种、价值逾23亿元的各类商品，可满足消费者节日购买需求。

北京二商大红门肉类食品公司是北京市场重要的猪肉食品供应源，其生肉制品销量占首都总销量50%以上。总经理冯豪义说，公司平均每月屠宰生猪47万头，而为满足国庆节肉食品市场需求，9月份屠宰生猪量达60万头。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/09/276256.html>

四川高院公布危害食品药品安全十大典型案例 化学香精勾兑芝麻油

信息来源：四川在线 2014-09-17

用工业用品浸泡毛肚；用化学香精勾兑芝麻油……9月17日，四川省高级人民法院公布危害食品药品安全十大典型案例。据悉，目前危害食品、药品安全犯罪仍处于易发、高发时期，四川全省法院将继续充分发挥刑事审判职能，对危害食品、药品安全犯罪保持高压态势，确保人民群众生命、财产安全。

●典型案例一：

从2013年4月下旬开始，黄金娥以“王敏”的身份，在河南省濮阳市接听全国各地的电话后，以10元不等的价格销售每瓶100粒装的“奇效平喘胶囊”和“甲茸壮骨通痹胶囊”两种药品，至2013年8月6日案发。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/09/275690.html>

湖北省颁布食品安全地方标准《富有机硒食品硒含量要求》

信息来源：楚天都市报 2014-09-22

食品安全地方标准工作是食品安全标准体系重要内容，是实现我省食品安全科学管理、强化各环节监管的重要基础，是维护公众健康、保障食品安全的重要措施。去年，湖北省卫生和计划生育委员会批准了《方便型热干面》等10项食品安全地方标准立项，发布了《富有机硒食品含硒量要求》等3项拟发布的食品安全地方标准。

今年5月9日，经过调研立项、起草研制、专家论证、公开征求意见、省食品安全标准审评委员会审议，我省食品安全地方标准《富有机硒食品硒含量要求》(DBS42/002—2014)正式颁布，并将于11月1日施行。就有关问题，记者采访了湖北省食品安全标准审评委员会秘书处负责人。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/09/276213.html>

西安市食药监局紧急预警 农家乐禁加工野蘑菇

信息来源：华商报 2014-09-21

9月18日，华商报头版报道了《雨后野蘑菇不要采》。但近期西安发生多起市民食用野蘑菇中毒事件，仅交大一附院就收治了近10名中毒者，其中一名患者已经死亡。

20日，西安市食药监局紧急发布预警公告，要求农家乐禁止加工制售野生蘑菇，集体聚餐时应尽量避免提供以野生菌类为原料的菜肴，以防食物中毒。

据交大一附院医生介绍，9月10日前后，医院接诊了一对误食毒蘑菇的四川夫妇，而且病情比较严重。“那对四川夫妇一直认为他们吃的蘑菇不是毒蘑菇，妻子不配合治疗，最终不幸去世。”医生说，不要小看毒蘑菇，毒素进入体内后会逐渐的扩散，进而危害人身体器官，如不及时治疗，身体脾脏器官均会衰竭。

食药监部门提醒市民，不要采摘野蘑菇，尤其是不要采购、制作和食用没吃过或不认识的野蘑菇，不在流动摊贩处购买蘑菇。食用蘑菇后一旦发生恶心、呕吐、腹痛、腹泻等急性胃肠炎症状，应立即停止食用，可进行催吐，把盐溶入开水，冷却后喝下催吐，也可刺激咽后壁催吐，然后再就医。同时要拨打12331向食品药品监督管理部门投诉。

》相关案例

农贸市场买来蘑菇 食用后中毒

9月14日，47岁的洋县人令师傅在乡下从别人手里买来一些蘑菇，当天中午吃完蘑菇后，下午3时许，他和姐姐、父母、儿子5个人不同程度地出现头晕恶心呕吐的症状。就赶紧到洋县当地医院治疗，后来情况更加严重，当天傍晚转到3201医院。据令师傅的主治医生介绍，令师傅一家是误食毒蘑菇导致的中毒(华商报9月17日A16版报道)。

9月11日，家住西安城南的张师傅下班后看到，野地里有很多长得很好看的野蘑菇，他就上前去把蘑菇摘回家。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/09/276196.html>



欧盟拟颁新例规范**动物饲养用药**标准

信息来源：法制日报 2014-09-16

欧盟委员会近日提出关于改进兽药产品以及加药饲料管理现状的立法提案，这被形容为保障动物权益的重大举措。

新提案涉及内容广泛

欧盟委员会 9 月 10 日通过关于兽药产品以及加药饲料管理的立法提案，目的在于在欧盟范围内保障动物健康，应对动物耐药性，使动物用药产品的质量及安全性能够有统一的标准。同时，因为加药饲料是把兽药喂给动物的一个重要且必不可少的途径。因此，此次关于动物用药产品新的立法建议致力于满足兽医领域的药品需求，保证和改进动物健康和安全环境。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/09/275369.html>

韩国拟修订**儿童食品**质量认证标准与畜产品标准规范

信息来源：食品伙伴网 2014-09-17

据国家食品安全风险评估中心消息，近期国家卫生计生委 WTO 相关事务项目管理办公室收到 WTO 成员发出食品安全相关的 SPS 通报，内容为：韩国拟修订儿童食品质量认证标准与畜产品标准规范。

具体如下：

1、儿童喜爱食品质量认证标准拟定修订。此拟定修订旨在通过以下方法鼓励制造、加工、分配和销售营养均衡的安全儿童喜爱食品：儿童喜爱食品质量认证标准的划分；与标签修订标准等协调一致。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/09/275541.html>

美国**FDA**有关金枪鱼罐头汞含量的消费报告引业内争议

信息来源：浙江水产流通与加工网 2014-09-17

前不久，根据“美国食品和药物管理局 (FDA)”最新一份消费者报告中分析称，孕妇等消费人群应避免食用所有的金枪鱼罐头，这主要是考虑到当前“被普遍低估了的每罐金枪鱼罐头中的汞的实际含量。”不过，尽管存有这一担忧，但 FDA 仍建议：该论断应根据最新的科学检测结果加以鉴别。而其结论是，金枪鱼罐头中的汞含量有可能会对孕妇及哺乳期妇女等消费人群形成威胁，因为通常怀孕妇女及其胎儿更容易因过多摄入金枪鱼罐头中含有的汞而受到伤害。并宣称，FDA 是旨在保护这一消费人群免受“甲基汞”的潜在伤害，这完全可以做到。

然而，美国“国家渔业协会 (NFI)”专家加文吉本斯则认为：FDA 上述消费者报告中“防止金枪鱼罐头中汞含量伤害孕妇”的指导性意见十分荒谬。并声称，这一消费者报告中“所谓的科学建议”，与近十年来其它具有悠久历史地位的独立检测报告的价值观完全背道而驰。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/09/275730.html>

食品药品监管总局办公厅关于食品用香精等标准有关问题的通知(食药监办食监一函〔2014〕455号)

信息来源：国家食药监总局 2014-09-19

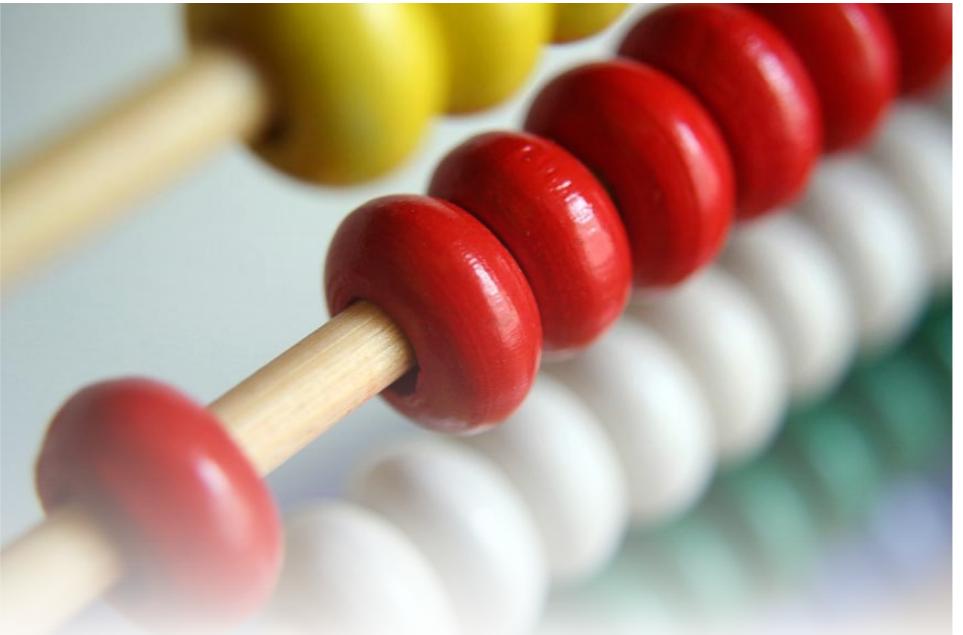
各省、自治区、直辖市食品药品监督管理局，新疆生产建设兵团食品药品监督管理局：

根据国家卫生计生委食品司《关于食品用香精等标准有关问题的复函》（国卫食品标便函〔2014〕184号，详见附件），食品安全国家标准《食品添加剂食品用香精》（GB30616-2014）替代《食品添加剂乳化香精》（GB10355-2006）和《咸味食品香精》（QB/T2640-2004），替代《食用香精》（QB/T1505-2007）中食品用香精的内容，不包括QB/T1505-2007中的饲料用香精、接触口腔与嘴唇用香精等内容。食品安全国家标准《食品添加剂聚二甲基硅氧烷及其乳液》（GB30612-2014）替代原卫生部发布的食品添加剂乳化硅油产品标准。请各级食品药品监管部门在食品添加剂监管工作中遵照执行。

附件：国家卫生计生委食品司《关于食品用香精等标准有关问题的复函》（国卫食品标便函〔2014〕184号）

国家食品药品监督管理总局办公厅

2014年9月17日



食品药品监管总局通报食品添加剂专项监督抽检结果

信息来源：国家食药监总局 2014-09-16

为进一步强化食品添加剂日常监管，督促企业落实食品安全主体责任，国家食品药品监督管理总局近期部署了食品添加剂专项监督抽检。本次抽检覆盖全国31个省份的食品添加剂获证生产企业，在生产企业成品库中抽取主导产品，依据食品添加剂相关标准实施检验。共抽取产品1567个批次，其中9个批次产品检出质量指标不合格（详见附表）。不合格指标包括：感官、干燥减量、酸值、pH值、脂肪、总灰分、己烷残留量、总有机溶剂残留量、非活性磷酸盐、醚中溶解度和柠檬酸、草酸、磷酸、酒石酸等。

针对抽检发现的问题，国家食品药品监督管理总局已督促相关省级食品药品监管部门按照相关法律法规，对不合格产品生产企业依法处置，加大查处和监管力度，进一步督促企业严格落实食品安全责任。

详细链接+附件：<http://news.foodmate.net/2014/09/275525.html>

国家卫生计生委办公厅关于征求《运动营养食品通则》等11项食品安全国家标准意见的函

信息来源：卫计委 2014-09-15

国卫办食品函〔2014〕781号

工业和信息化部、农业部、商务部、质检总局、食品药品监管总局（国务院食品安全办）办公厅，粮食局、标准委、认监委办公室，各有关单位：

根据《食品安全法》及其实施条例的规定，我委组织拟订了《运动营养食品通则》等11项食品安全国家标准（征求意见稿），现征求你单位意见并向社会公开征求意见（征求意见稿及编制说明可从国家卫生计生委网站<http://www.nhfpc.gov.cn>下载）。请相关部门于2014年10月10日前将意见反馈我委。请各有关单位于2014年10月10日前登陆食品安全国家标准管理信息系统（http://bz.cfsa.net.cn/cfsa_aiguo）在线提交反馈意见。

详细链接+附件：<http://news.foodmate.net/2014/09/275297.html>

Intertek 有害生物综合管理培训

- ◆ 培训日期: 2014-10-24 / 2014-11-14
- ◆ 培训地址: 深圳/广州
- ◆ 主办单位: Intertek天祥集团

报名链接: <http://www.intertek.com.cn/diypage/promote/20140918.html>

请扫一扫二维码!

关注Intertek

更多培训计划吧!



Intertek 产品**碳**足迹——食品及饮料

越来越多的消费者认识到碳排放、碳足迹等概念，并在选购产品时倾向承诺低碳减排的品牌。产品碳足迹的核算可为企业内部以及供应链的管理提供依据，提高消费者对品牌和产品的信心。

报名链接: http://www.intertek.com.cn/news-onlie_14_1_1198.html



Intertek视频培训会信息

展会研讨会培训会信息 The exhibition seminar

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