

舌尖上的安全

Food safety

2019年1月刊



科学 公正 准确 满意

目录 Contents

食品安全资讯	3
国家粮食和物资储备局：以法治确保粮食安全.....	3
种植面积调减，粮食安全咋保障？.....	4
进口肉类产品查验监管有讲究.....	7
实现食品安全抽检企业全覆盖 委员提案聚焦舌尖上的安全.....	11
聚焦“一老一小”强化特殊食品监管.....	13
食品安全法治	15
市场监管总局关于启用新版营业执照的通知.....	15
食品生产全过程控制要求.....	18
市场监管总局印发《假冒伪劣重点领域治理工作方案（2019-2021）》.....	24
市场总局印发《企业登记申请文书规范》《企业登记提交材料规范》.....	37
国际预警	40
俄罗斯发明识别食品和饲料中危险毒素的新方法.....	40
加拿大卫生部：草甘膦可继续安全使用证据确凿.....	41
意媒：意大利应把握中国橄榄油市场.....	41
美国农业部宣布通过《国家生物工程食品信息披露标准》.....	43
健康小贴士	45

油炸后爆裂“开花”这样的带鱼千万别吃.....	45
功能饮料不能代替水别随便喝.....	47
味精加热超过 100℃会致癌？只是没有鲜味而已.....	48
为啥那些标着“无糖”的食品却还是可以很甜？.....	49
如何健康吃海苔“钠、碘”是重点.....	51
关于鉴科检测.....	54

食品安全资讯

国家粮食和物资储备局：以法治确保粮食安全



近日，国家粮食和物资储备局局长张务锋表示，将适时推动制定《粮食储备管理条例》，加强物资储备、能源储备等法规建设的研究论证。支持各地制定和修订相关地方性法规和政府规章，为做好粮食和物资储备工作提供强有力法律支撑。

据介绍，中央连续两年对粮食安全保障立法提出明确要求。粮食安全保障法已列入十三届全国人大常委会立法规划一类项目，全国人大农委、法工委和国家发展改革委、国家粮食和物资储备局扎实推进立法工作，目前已形成草案初稿；《粮食流通管理条例》修订送审稿已经司法部二次征求意见。

张务锋表示，我国粮食生产连获丰收，供给总体宽松，但结构性矛盾

较为突出。稻谷连续多年产大于需，阶段性过剩特征明显；小麦产需基本平衡，但优质专用品种供给不足；玉米种植结构连年调整，且加工消费快速增长；大豆产需存在缺口，进口量仍然较高。

张务锋强调，正视结构性矛盾，推动高质量发展，要聚焦实施乡村振兴战略，适应深化农业供给侧结构性改革的新形势，加快由增产导向转向提质导向，优化粮食供给结构，满足消费升级需求。要聚焦建设粮食产业强国，构建现代化粮食产业体系，提高整体实力和综合效益，进一步夯实国家粮食安全的基础。将把今年确定为全系统加快推进深化改革转型发展年，深化改革增强动力、转型发展增添活力，加快推进观念、职能、方式

三个转变，突出重点、打造亮点，更好发挥粮食和物资储备压舱石和稳定

器作用。

(来源：中国食品报网)

种植面积调减，粮食安全咋保障？



1月17日至18日，全国粮食和物资储备工作会议在北京召开。

会议透露，2018年，我国粮食收储制度改革进一步深化，全年共收购粮食7200多亿斤，其中夏粮市场化收购比重超过90%，秋粮市场化收购比重稳步提高，政策性粮食不合理库存消化进度加快，全年消化库存近2600亿斤。

全国粮食和物资储备工作会议明确，把加快实现更高层次的供需平衡和安全保障作为2019年重点工作之一。

什么是更高层次的供需平衡？最低收购价下调，农民收入会降吗？种植面积调减，粮食安全咋保障？

农业农村部农村经济研究中心副

研究员彭超和中央广播电视总台央广财经评论员王冠做客《央视财经评论》，进行深度解析。

最低收购价下降，农民种粮啥变化？

彭超：理顺粮价形成机制，才能传导正确的市场信号。

很长一段时间，国家在粮食主产区指定一些国有企业以某个保底价格敞开收购农民手中的粮食，来稳定农民的种粮收益，稳定生产预期，应该说保证了国家的主要农产品供给。但也要看到，生产连年丰收、市场结构稳定、库存高企，在粮食价格被最低收购价托起来的情况下，要让农民更多接收到市场的信号，就比较困难。

所以，现在的政策调控，是让粮价更多回归市场的轨道，让农民可以根据市场信号，科学合理地调整种植结构。

王冠：政策收储是守门员，市场收购是前锋。

我们从足球的角度来说，哪一个位置最给大家安全感？毋庸置疑是守门员。但是守门员要守住球队大门，谁冲在最前面？是前锋。所以在我看来，粮食生产方面，政策收储好比守门员，市场收购就像前锋。不管是小麦还是稻谷，最低收购价给了农民一种心理保障，也会鼓励他们更多向市场要效益。我们看到夏粮收购当中，市场化收购占到 90%，这就是一个明显的效果。



种植面积调减，粮食安全咋保障？

据统计，2018 年，全国稻谷播种面积 4.53 亿亩，比上年减少 837

万亩，下降 1.8%；小麦 3.64 亿亩，比上年减少 360 万亩，下降 1.0%；玉米 6.32 亿亩，比上年减少 404 万亩，下降 0.6%。

彭超：保产能，优结构，转方式

国家最近几年划出了粮食生产功能区 9 亿亩，还有重要农产品生产保护区 2.38 亿亩，刨除重叠部分，加起来是 10.58 亿亩，这就是我们粮食安全的物质基础。包括科技支撑、良种良法及各种现代化技术应用，我想粮食安全是有保障的。但同时更需要优化结构，比如库存较多的玉米和稻谷，要调优调精；比较缺的大豆，要增加播种面积；还有生产方式要更加优化，该休耕要休耕，该轮作要轮作，让生产方式更加绿色。

王冠：农业的高质量发展需要让市场进一步发挥作用

2018 年中央经济工作会议提到，能让市场调节的就让市场调节，能让企业办的就让企业办，现在对农业领域是一样的。收储制度的保底作用还要有，但同时如何让市场发挥更大作用，还需要一些引导。尽管现在有合作社、家庭农场等，但大量农民在参与市场的时候，还是面临各个领域大

量的信息不对称。如何能够让相关部门发挥更多类似导航仪的作用，同时又把握好尺度，我觉得这就是农业领域的治理体系和治理能力的现代化，很值得期待。

彭超：让市场在粮食供需平衡中发挥决定性作用

通过市场，让农民的优质产品得到优价，才能让他们更加有市场主观能动性地去调优品种结构、产业结构。我们对 2019 年农民的种粮收益有过一个初步调查，大概是每亩几百元，可能就相当于他打几天工的收益。所以在调优产业的同时，一定要保证农民的收益，让粮食里的品牌价值、附加价值能体现到收入上。这样从微观上能保证农民的种粮积极性，从宏观上让国家粮食安全更加有保障。

2019 年粮食流通和物资储备工作重点

第一，以粮食收储制度和储备管理制度改革为动力，加快实现更高层次的供需平衡和安全保障。完善稻谷和小麦最低收购价政策。引导优化粮食供给结构。着力抓好粮食收购和不

合理库存消化。促进扩大粮食产销合作。创新完善市场调控。

第二，以机构改革为契机，完善强化物资储备管理体制机制。严格执行改革方案，落实好机构更名挂牌、新的党组设立、三定规定制定等任务。

第三，以优质粮食工程为载体，大力推动粮食产业高质量发展。加快粮食产业创新发展、转型升级、提质增效，实现优质化、特色化、品牌化发展。支持主产区依托县域培育粮食产业集群。

第四，以政策性粮食库存大清查为抓手，全面强化粮食流通监管和各类储备监管。坚持从严清查，对纳入清查范围的粮食库存，做到有仓必到、有粮必查、有账必核、查必彻底。

第五，以推动立法修规和强化考核为关键，提高管粮管储法治化制度化水平。认真做好《粮食安全保障法（草案）》起草工作，加快推动修订《粮食流通管理条例》，组织起草《粮食储备管理条例》，加强物资储备、能源储

备等法规建设的研究论证。认真组织2018年度粮食安全省长责任制考核。认真组织中央事权粮食政策执行和中央储备粮管理情况年度首考。全面梳理各类储备管理规章制度和标准规范，建章立制规范管理。

第六，以科学规划为引领，着力加强储备基础设施和信息化建设。

第七，以安全稳定廉政为重点，进一步筑牢守好底线。紧紧抓住落实安全生产责任制这个关键，全方位、全过程落实安全生产责任。紧盯严防，排查整治隐患。完善制度，健全长效机制。化解矛盾，确保和谐稳定。

(来源：央广网)

进口肉类产品查验监管有讲究

进口肉类产品关系着老百姓的食品安全，历来是民众关注的焦点，而从其进口申报开始，海关工作人员便会对其展开严格的全方位风险防控措施，确保“舌尖上”的安全。

进口肉类产品应当在贸易合同签订前办理审批手续，取得《进境动植物检疫许可证》熟制肉类产品如香肠、火腿、肉类罐头、食用高温炼制动物油脂除外；驻华使馆自用物品、参展



展品及旅客携带物按海关总署有关规章文件规定办理)。

在肉类货物进境前或进境时，进口肉类指定口岸/查验场海关机构应按照规定受理进口肉类收货人或其代理人的报关材料，具体包括对其提交的卫生证、装箱单、发票等相关单证进行审核；同时，对检疫审批数量进行核销，经确认电子信息核查无误后进入现场查验环节。

货物运达口岸后，应当存放在指定口岸/查验场的冷链查验与储存一体化设施中。现场查验人员配备专业查验工具包，在现场对货物进行查验，并留存能清晰显示三原信息、卸货过程的视频监控、照片等影像资料。



怎样“检”

首先检查集装箱和封识是否完好、是否与官方检疫证书一致。

检查集装箱的温度记录装置是否工作正常，所显示温度是否符合要求。

开箱后，查看货物的堆放是否整齐，是否有被搬动过的迹象或其他不合理堆放的情形。

检查集装箱内部是否清洁卫生，有无异味，有无农药、熏蒸剂等有毒有害物质及病媒昆虫痕迹，有无携带有害生物、土壤等禁止进境物。对孳生植物害虫或混藏杂草、种籽的，同时实施植物检疫。

检查是否带有动植物性包装、铺

垫材料，并判定是否符合我国相关规定。（查验时，在箱门口、扒箱到三分之一和箱底时，分别随机选取3件货物进行检查，确保检查到集装箱内及卫生证书中所标注的所有注册厂、所有品种的货物）。

存在下列情形之一的，仔细核验该批货物的所有注册厂、品种、生产批号信息：1.首次从该注册厂进口的，或被暂停注册厂恢复进口后首次进口的；2.查验过程中发现问题的；3.卫生证书未列明生产批号的；4.海关总署要求加强查验的。（在施行掏箱检查时，由查验人员随机选取货物放置于查验手推车上进行检查。）

核对货证信息是否相符，主要包括如下内容：货物的品名、数重量、输出国家或者地区、生产企业注册号、生产日期、批次号、包装形式、唛头、输出国家或者地区官方证书编号（若适用）、生产企业名称地址（若适用）、官方标志或封识（若适用）等信息。

外包装应清洁、干燥、无霉、无异味，不易破损；纸箱不得使用铁钉和铁卡；外包装上应加施输出国（地区）官方检验检疫标识；外包装上应当以中文标明品名、生产企业注册号、生产批号、规格、产地（具体到州/

省/市)、目的地、生产日期、保质期、储存温度等内容,目的地应当标明为中华人民共和国。

内包装使用无毒、无害的全新材料,并标明产地国、品名、生产企业注册号、生产批号,与外包装信息一致。(内外包装上不得有不适合人类食用仅限工业用或仅作饲料用等标明非人类食用的表述。货物查验过程中使用快检平台分别对货物的内外标签、货物状态进行拍照,并存档)。

打开包装检查货物的色泽、气味、状态是否正常,有无腐败变质;必要时进行蒸煮试验。



货物感官检验按照相关国家标准、与输出国家(地区)签订的相关协议、议定书、备忘录等规定执行,其中鲜(冻)畜禽产品感官检验应符合GB2707标准要求,腌肉、腊肉、风

干肉应符合GB2730标准要求。

感官检验重点关注以下内容:1.货物是否有解冻迹象;2.是否有毛污、血污、粪污;3.有无出现淤血、淤血面积大小及其所占抽样的比例;4.有无出血、炎症、脓肿、水疱结痂、结节性病灶、关节肿大膨胀等病变;5.具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物;6.是否有寄生虫及包囊、生活害虫、异物及其他异常情况;7.是否夹带有禁止进境物;8.其他海关总署规定的感官查验要求。掏箱完成后,对掏箱后箱内情况进行拍照,并存档。

抽样检测有讲究

如果被海关总署《进口肉类产品安全抽样检验》和《风险监测方案》抽中的肉类产品,现场查验的海关关员按照相关要求抽取样品,送实验室进行检测。实验室按照《进出口食品化妆品安全抽样检验及风险监测实施细则》要求,在规定时间内完成收样、检测、出具报告、留样等工作。

经检验检疫,符合进口要求的货物,签发《入境货物检验检疫证明》,准予进口。

不合格处理作整批退回或者销毁处理

1.无有效进口动植物检疫许可证的。

2.无输出国家或者地区官方机构出具的相关证书的。

3.未列入《符合评估审查要求的国家或地区输华肉类产品名单》的。

4.涉及人身安全、健康和环境保护项目不合格的，或虽不涉及人身安全、健康和环境保护项目不合格但无法实施技术处理的。

5.被输出国家（地区）通报召回的。

6.内外包装上标注非人类食用信息的，内外包装污损的，内外包装为有毒有害材料的。

7.集装箱封识与卫生证书信息

不符或无法核对，以及其他影响三原（原集装箱、原封识、原证书）判断的。

8.货证不符，以及内外包装中未按规定标注信息，标注信息不全或不一致，会影响到货证相符判断，并经评估认定同批次进口产品有可能存在食品安全隐患的。

9.海关总署有明确要求的。

问题产品召回

1.根据《食品安全法》有关规定，进口肉类收货人应对有问题的进口肉类实施召回。食品召回和处理情况应由进口肉类收货人向所在地县级人民政府食品药品监督管理部门报告。需要对召回的食品进行无害化处理、销毁的，进口肉类收货人应当提前报告时间、地点。

2.收货人在有关主管部门责令其按照《食品安全法》召回进口的食品后，仍拒不召回的，由各地海关依照《食品安全法》第一百二十四条规

定给予处罚。

加强监管

各地海关按照海关总署有关规定，

对列入《进出口食品安全风险预警通告》及警示通报的企业加强监管。

(来源：中国国门时报)

实现食品安全抽检企业全覆盖 委员提案聚焦舌尖上的安全

食品安全和监管一直是百姓们关注的焦点。如何打造食安烟台，创建美食之都？如何规范食品安全监督抽样检测？如何强化食品安全追溯机制？今年两会上，不少政协委员提出了建议。

食品监管向团队餐饮服务倾斜

眼下，大型工业企业、商业机构、政府机构和其他社团的职员餐饮、大中小学的学生餐以及交通运输、公共写字楼、会展饮食供应和社会送餐等团队餐饮，已成为餐饮业中重要的组成部分。

目前，全市的餐饮市场中，餐饮



服务单位有 15949 家，单位食堂有 2288 家，学校食堂有 1343 家，中央厨房有 5 家，集体用餐配送单位有 28 家，团餐比例占到 1/5，整体销售额超过了 1/3，而利润却远不如社会餐饮。市政协委员姜军武表示，随着团餐行业的迅猛发展，其体量大、增速快，但管理粗放、数据化程度极低的问题日益显现。

姜军武建议，烟台市应将食品监管向团队餐饮服务倾斜，打造专业化的餐食服务，创造美食之都。

烟台在建立完善的监管体系外，还应针对教育、政府、事业单位等财政投入的部门引进现代化的营养餐运

营机制，打造健康饮食的标杆项目。姜军武说，通过引进专业餐饮服务公司和供应链，带动烟台从农田到餐桌的食品加工供应链的价值提升，为不同的特定人群打造不同的营养价值服务。

实现食品安全抽检企业全覆盖

当前，食品安全日益受到社会各界的高度重视。市政协委员牟冬梅说，每年各级食品药品监督管理部门都会通过安排抽样检测来进行督导，取得了良好效果。然而，我市的食品监督抽检中还存在一些亟待解决的问题。抽检品种制定不够合理。牟冬梅说，有时抽检部门没有考虑居民的季节性饮食规律。例如，皮冻、肉冻一般只在冬季被制作和食用，但夏季的抽检工作仍要求对皮冻、肉冻等制品进行抽样检测。有时候中秋节期间仍会安排检测粽子等食品，但粽子作为端午节的时令食品，此时已经基本没有售卖了。

抽检企业未能实现全覆盖。突出表现是只抽查营业执照和经营许可证齐全企业。而那些证件不齐全、产品安全隐患大的企业及摊点，因为无法

录入系统，反而不在抽检范围内，而流通领域里，市民吃的最多的就是流动摊贩的食品，这种情况下监管这项工作的意义便打了折扣。

牟冬梅建议，全市应科学制定抽检计划。规定下级市场监督管理部门合理制定抽样比例，避免因生产企业数量较少导致同一个企业抽取多次。建立合理的抽样录入系统，确保同一企业同一批次的样品不被不同的检测机构多次抽检。

与此同时，建立小摊位管理制度，强化流动摊位的管理。只要经营者登记身份证号码并提供健康证明，即给予办理小摊位生产经营许可证并可以录入国家抽样监测信息系统，避免抽取样品时没有相关许可证不能抽样的问题。

让农产品来有证去有凭

作为全国第四批肉菜流通追溯体系建设试点城市，我市在营造安全放心消费环境方面取得了长足进步。然而，我市食品安全追溯工作仍存在一些问题，需要进一步加强。今年两会上，九三学社烟台市委集体提案建议，我市应建立相互衔接、有机统一的追

溯体系。建议成立专门的追溯体系部门，划拨资金衔接农业、商务和海洋渔业等部门追溯体系，在果蔬、水产

品以及农产品追溯体系上真正做到从源头抓起。

(来源：水母网)

聚焦“一老一小”强化特殊食品监管

国家市场监督管理总局近日印发《假冒伪劣重点领域治理工作方案(2019—2021)》，提出集中开展农村市场专项治理、食品安全专项治理、电商平台专项治理和认证领域专项治理，逐步整合原工商、质检、食品药品、物价、知识产权等投诉举报渠道，通过12315一个电话号码对外、全国一个12315平台受理，为企业和社会公众提供便捷高效的投诉举报服务，拓宽案件线索来源渠道。

《方案》提出，开展特殊食品监管专项行动。聚焦一老一小，加大对保健食品和婴幼儿配方食品的抽检力度。继续对婴幼儿配方奶粉实施月月抽检，覆盖所有在产获证企业及食品安全国家标准规定的检验项目，及时



向社会公布监督抽检和不合格食品处罚结果。开展保健食品质量安全提升行动，重点检查保健食品标签标识、宣传材料、广告等未经批准声称保健功能，宣称具有疾病预防或治疗功能、含有虚假宣传功效等违法行为，以及不按照批准内容组织生产、擅自改变生产工艺、非法添加非食用物质(药物)等违法行为，并依法从严处罚。

针对媒体反映和群众普遍关注的网络订餐食品安全问题，开展网络餐饮服务食品安全专项检查，督促网络餐饮服务第三方平台和入网餐饮服务提供者严格执行《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》等规定。以加工经营面制品的餐饮服务为重点，部署开展铝含量超标问题专项治理。

《方案》再次强调要严厉查处网络违法经营行为。强化对虚假宣传、虚假促销、刷单炒信、侵权假冒等违法行为的监测和治理。以网络销售的食物、药品、电子产品、半导体、汽车配件、儿童用品、老年用品等社会反映集中、关系生命健康、影响公共安全的消费品为重点，组织开展集中整治，严厉打击电商领域侵犯知识产权和销售假冒伪劣商品违法行为。

对网络交易平台的监管将进一步加强。督促电子商务经营者完善首问制度，按照谁销售商品谁负责，谁提供服务谁负责原则，及时处理消费者投诉。鼓励和引导网络交易平台等经营者建立和完善赔偿先付制度，提高纠纷处理效率。

（来源：中国经济网）

食品安全法治



市场监管总局关于启用新版营业执照的通知

营业执照是登记机关依法颁发给各类市场主体的重要凭证，是市场主体登记工作的直接体现。商事制度改革以来，营业执照所关联的市场主体信息越来越丰富，应用领域越来越广泛。随着机构改革的稳步推进，市场监管总局决定，对现版营业执照进行改革，调整相关内容，重新设计并启用新版营业执照。现将有关事项通知如下：

一、调整版面内容。新版营业执照照面版式统一调整为横版，设有正本和副本。正本尺寸为：297mm（高）×420mm（宽）；副本内芯尺寸为：210mm（高）×297mm（宽）。副本配套发放封皮，副本封皮尺寸为：225mm（高）×310mm（宽）。正副本照面按照《营业执照印制标准

（2019年版）印制国徽、边框、标题（营业执照）、国家企业信用信息公示系统网址、登记机关公章、年月日、国家市场监督管理总局监制等内容。正副本照面按照《营业执照打印标准（2019年版）》打印统一社会信用代码及号码、记载事项名称及内容、二维码等内容，其中副本照面加打年报提示语。《外国（地区）企业常驻代表机构登记证》《外国（地区）企业常驻代表机构代表证》中的监制单位名称等一并进行调整。

二、增加二维码功能。新版营业执照对原版营业执照的二维码功能进行统一调整，实现二维码与国家企业信用信息公示系统上公示的企业信息精准联接，并在营业执照上增加扫描二维码登录国家企业信用信息公示系

统了解更多登记、备案、许可、监管信息提示语，鼓励社会各界通过扫描二维码直接查询该市场主体的公示信息，方便社会各界了解市场主体情况，进一步扩大营业执照在社会管理领域的重要作用，为市场主体自律、部门监管和社会共治奠定坚实基础。

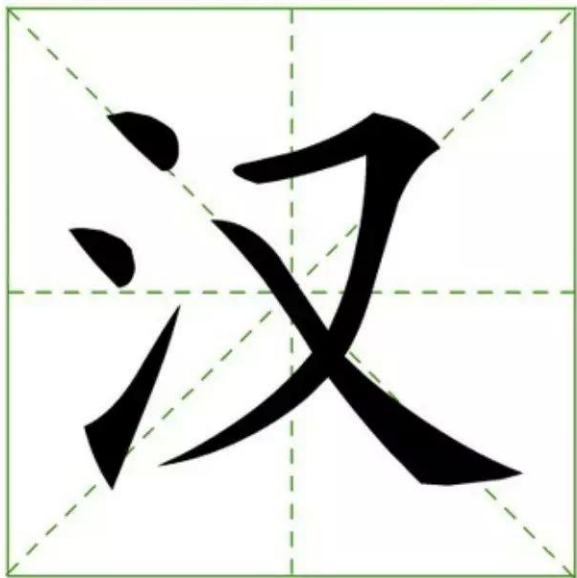


三、保持 8 种格式。新版营业执照维持原版执照的 8 种格式不变，以保证法定记载事项清晰明确，保持营业执照的稳定性和一贯性。即：A 格式适用公司法人，B 格式适用非公司法人，C 格式适用合伙企业，D 格式适用农民专业合作社法人，E 格式适用个人独资企业，F 格式适用个体工商户，G 格式适用内资非法人企业、内资非公司企业分支机构、内资分公司、外商投资企业分支机构、合伙企业分支机构、个人独资企业分支机构、外国（地区）企业在中国境内从事生产经营活动等，H 格式适用农民专业合作社分支机构。

四、领取印制资料。新版营业执照由市场监管总局委托制作单位制成印刷胶片、水印纸样和执照样品，版权归总局所有，免费发放各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）使用并提供相关技术支持。各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）应当自收到本通知之日起 15 日内，指派专人持介绍信到总局领取印刷胶片、水印纸样和执照样品。

五、加强印刷管理。各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）统一负责本辖区新版营业执照和《外国（地区）企业常驻代表机构登记证》《外国（地区）企业常驻代表机构代表证》印制的组织工作。要按照有关规定和印制标准中明确的资质要求确定印制企业，加强对印制质量、数量等工作的监督管理，保证印制质量和安全。对于产品质量不合格的印制企业，禁止其产品出厂，并予以销毁；对于擅自将印制的执照流传到社会的印制企业，应取消对该企业的印制委托；未经省一级市场监管部门确定或其他非法印制营业执照的，要依法予以处理。

六、规范民族文字使用。民族自治地区已经按照《工商总局关于启用新版营业执照有关问题的通知》(工商企字〔2014〕30号)要求由原省(自治区)工商局报原工商总局批准并备案的,可以在新版营业执照上同时使用本民族文字。未报原工商总局批准并备案的,应当由省(自治区)市场监管部门报市场监管总局批准并备案后,方可同时使用少数民族文字。



七、按时启用换发。自2019年3月1日起,经登记机关准予设立、变更登记以及补发营业执照的各类市场主体,颁发新版营业执照(含新版《外国(地区)企业常驻代表机构登

记证》《外国(地区)企业常驻代表机构代表证》,下同)。之前存续的各类市场主体,可以继续使用原版营业执照,也可以申请换发新版营业执照。

八、推进电子营业执照应用。各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团市场监管局(厅、委)要按照市场监管总局的标准规范做好电子营业执照的改版工作,对于领取了新版纸质营业执照的市场主体要同步生成新版电子营业执照并存入电子营业执照库。要继续推进电子营业执照跨区域、跨行业、跨领域的应用,鼓励市场主体下载并使用电子营业执照。

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团市场监管局(厅、委)要加强领导,精心组织,强化责任,做好准备,确保按时进行新版营业执照的启用换发工作。新版营业执照在使用中出现的情况及问题,要及时报告市场监管总局。

(来源:市场监管总局)

食品生产全过程控制要求

食品生产企业的基本义务是生产安全的食品。保证食品安全，需要食品生产企业对食品生产过程提出控制要求，并有效实施，保证所生产的食品符合食品安全标准，从而保证食品安全。在食品生产企业在食品生产过程环节中应当加强对原料、生产关键环节、检验、运输及交付的控制。

一、原料采购、原料验收、投料等原料控制

（一）原料采购控制

有效管理食品原料、食品添加剂和食品相关产品等物料的采购和使用，确保物料合格是保证最终食品安全的先决条件。食品生产者应根据国家法规标准的要求采购原料，根据企业自身的监控重点采取适当措施保证物料合格。查验食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品提供者的许可证、产品合格证明文件，供货者无法提供有效合格证明文件的食品原料，需有检验记录。

（二）原料验收控制

在原料验收控制方面，可现场查验物料供应企业是否具有生产合格物料的能力，包括硬件条件和管理。应查验供货者的许可证和物料合格证明文件，如企业生产许可证、动物检疫合格证明、进口卫生证书等，并对物料进行验收审核。一般有以下几种情况的要求：



1.国内采购的食品原料、食品添加剂及食品添加剂生产原料，应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件。

2.供货者名称与原料产品标签生产商信息一致，相关证照有效期内；产品合格证明文件与所购原料批次一致。

3.合格证明文件应包括批检、型式检验等，批检必须一一对应，型式

检验频次和要求按照相应的产品标准要求实施。

4.进口的食品、食品添加剂生产用原辅材料及包装材料，应当查验检验检疫部门出具的对应批次的有效检验检疫证明。



5.从流通经营单位（超市、批发零售市场等）批量或长期采购时，应当查验并留存加盖有公章的营业执照和食品经营许可证等复印件；少量或临时采购时，应确认其资质并留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

6.从农贸市场采购的，应当索取并留存市场管理部门或经营户出具的加盖公章（或签字）的购物凭证；从个体工商户采购的，应当查验并留存供应者盖章（或签字）的许可证、营业执照或复印件、购物凭证和每笔供应清单。

7.从超市采购畜禽肉类的，应留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单；从批发零售市场、农贸市场等采购畜禽肉类的，应索取并留存动物产品检疫合格证明以及盖有供货方公章（或签字）的许可证、营业执照复印件和动物产品检疫合格证明。

（三）投料的控制

首先在投料前确保所需物料是依照其特性分类存放，特别是对温度、湿度等有要求的物料。超过保质期的物料不得用于生产。使用的原料应符合相应的标准和（或）相关法规的要求，不得将任何危害人体健康的非食用物质添加到食品中。在我国无食用习惯的动物、植物、微生物及提取物或特定部位，不在《既是食品又是药品的物品名单》和卫计委公布的新资源食品名单中，应当先经过卫生部门批准后方可使用。建立和保存生成投料记录，包括投料种类、品名、生成日期或批号、使用数量等。

二、生成工序、食品添加剂、设备、贮存、包装等生成关键环节控制

（一）生产工序的控制

食品原料在加工前宜进行感官检验，必要时应进行实验室检验；检验发现涉及食品安全项目指标异常的，不得使用，只应使用确定适用的食品原料。生产中应配备的生产设备应与生产能力相适应。生产过程中避免对食品可能引起的交叉污染，工人不得从物流通道进入生产车间，原辅料、成品等不得从人流通道进入生产车间，低清洁区的工人不得未经更衣、洗手消毒、戴口罩等进入高清洁区，工人不得未经更衣、洗手消毒等进入生产车间，未经过内包装的产品不得出生生产车间。降低污染风险，食品原料、食品添加剂和食品包装材料等进入生产区域时应有一定的除缓冲区域或外包装清洁措施，原料进入车间前经过脱包或采取其他清洁外包处理后进入生产车间。建立关键控制点控制制度，对关键控制点控制情况进行记录，包括必要的半成品检验记录、温度控制记录、车间洁净度控制记录等。对生产的成品有关键控制点记录，关键控制点的记录项目应齐全、完整，与实际相符。

（二）食品添加剂的控制

食品添加剂必须经过验收合格后方可使用。采购食品添加剂应当检验供货者的许可证和产品合格证明文件。运输食品添加剂的工具和容器应当保持清洁、维护良好，并能提供必要的保护，避免污染食品添加剂。食品添加剂的贮藏应有专人管理，定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的食品添加剂。仓库出货顺序应遵循先进先出的原则，必要时应根据食品添加剂的特性确定出货顺序。食品添加剂进入生产区域时应有一定的缓冲区域或外包装清洁措施。

（三）设备的控制

在《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）5.2 中规定，应配备与生产能力相适应的生产设备，并按工艺流程有序排列，避免引起交叉污染。与原料、半成品、成品接触的设备与用具，应使用无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落的材料制作，并应易于清洁和保养。所有生产设备应从设计和结构上避免零件、金属碎屑、润滑油或其他污染因素混入食品，并应易于清洁保养和消毒的材料制成。设备、工器具等与食品接触的表面应用光滑、无吸收性、

易于清洁保养和消毒材料制成，在正常生产条件下不会与食品、清洁剂和消毒剂发生反应，并应保持完好无损。设备应不留空隙的固定在墙壁或地板上，或在安装时与地面和墙壁保留足够空间，以便清洁和维护。用于监测、控制、记录的设备，如压力表、温度计、记录仪等，应定期校准、维护。应建立设备保养和维修制度，加强设备的日常维护和保养，定期检修，即食记录。

（四）贮存的控制

贮存物料时，应依照物料的特性分类存放，对有温度、湿度等要求的物料，应配置必要的设备设施。物料的贮存仓库应有专人管理，并制定有效的防潮、防虫害、清洁卫生等管理措施，及时清理过期或变质的物料。有贮存要求的原辅料仓库，应有温湿度记录。原辅料有进出库和领用记录。仓库出货顺序应遵循先进先出的原则，必要时应根据不同食品原辅料的特性确定出货顺序。

（五）包装的控制

采购食品包装材料、容器等食品相关产品应当查验产品的合格证明文件，实行许可管理的食品相关产品还应查验供货者的许可证。食品包装材料等食品相关产品必须经过验收合格后方可使用。运输食品相关产品的工具和容器应保持清洁、维护良好，并能提供必要的保护，避免污染食品原料和交叉污染。食品相关产品的贮藏应有专人管理，定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的食品相关产品。仓库出货顺序应遵循先进先出的原则。盛装食品原料、食品添加剂、直接接触食品的包装材料的包装或容器，其材质应稳定、无毒无害，不易受污染，符合卫生要求。食品包装材料进入生产区域时应有一定的缓冲区域或外包装清洁措施。



（六）危害分析与关键控制点体系

国家鼓励食品生产企业采用包括危害分析与关键控制点体系（HACCP）在内的质量管理体系对生产过程进行食品安全控制。

三、原料检验、半成品检验、成品出厂检验等检验控制

（一）检验的控制

检验是验证食品生产过程管理措施有效性、确保食品安全的重要手段。通过检验、企业可及时了解食品生产安全控制措施上存在的问题，及时排查原因，并采取改进措施。企业对各类样品可以自行检验，也可以委托具备相应资质的食品检验机构进行检验。企业开展自行检验应配备相应的检验设备、试剂、标准样品等，建立实验室管理制度，明确各检验项目的检验方法。检验人员应具备开展相应检验项目的资质，按规定的检验方法开展检验工作。为确保检验结果科学、准确，检验仪器设备精度必须符合要求。企业委托外部食品检验机构进行检验时，应当选择获得相关资质的食品检验机构。企业应妥善保存检验记录，以备查询。

（二）检验的要求

《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）7.2 中规定，食品原料加工前宜进行感官检验，必要时应进行实验室检验；检验发现涉及食品安全项目指标异常的，不得使用；只应使用确定适用的食品原料。9.1 中规定，应通过自行检验或委托具备相应资质的食品检验机构对原料和产品进行检验，建立食品出厂检验记录制度。自行检验应具备与所检项目相适宜的检验室和检验能力；有具有相应资质的检验人员按规定的检验方法检验；检验仪器设备应按期检定。实验室应有完善的管理制度，妥善保存各项检验的原始记录和检验报告。应建立产品留样制度，及时保留样品。应综合考虑产品特性、工艺特点、原料控制情况等因素确定检验项目和检验频次以有效验证生产过程中的控制措施。净含量、感官要求以及其他容易受生产过程也难怪影响而变化的检验项目的检验频次应大于其他检验项目。同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可一并检验。

四、运输和交付控制

做好对运输和交付的控制。应建立和执行仓储、运输和交付制度，发现异常应及时处理。根据食品的特点和卫生要求，选择适宜和贮存和运输条件，必要时应配备保温、冷藏、保鲜等设备设施。不得将食品与有毒、有害或有异味的物品一同贮存、运输。贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应安全、无害，保持清洁、降低食品被污染的风险，确保交付的食品是安全的。

贮存不当易使食品腐败变质，丧失原有的营养物质，降低或失去应有的食用价值。科学合理的贮存环境和运输条件是避免食品污染和腐败变质、保障食品性质稳定的重要手段。企业应根据食品的特点、卫生和安全需要选择适宜的贮存和运输条件。贮存、运输食品的容器和设备应当安全无害，避免食品污染的风险。

（来源：食安通官微）

市场监管总局印发《假冒伪劣重点领域治理工作方案（2019-2021）》



严厉打击制售假冒伪劣商品、维护公平竞争的市场秩序，是满足人民日益增长的美好生活需要的必然要求，是建设法治化国际化便利化营商环境的重要任务，也是促进我国经济转型升级、实现高质量发展的有力支撑。为深入推进假冒伪劣重点领域治理，制订本工作方案。

一、总体要求

（一）指导思想。

以新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的十九大和十九届二中、三中全会精神，认真落实党中央、国务院决策部署，坚持集中整治与日常监管相结合，改革创新监管制度和机制，强化对重点领域和重点市场的治理，严厉查处假冒伪劣违法行为，促进法治化国际化便利化的营商环境持续改善。

（二）工作目标。

通过稳步有序开展专项治理，查办一批假冒伪劣大案要案，净化生产源头和流通网络，有效遏制假冒伪劣高发多发势头。到2021年，市场监管综合执法能力和监管现代化水平明显提升，工作机制更加完善，营商环境进一步优化，老百姓买得更加放心，用得更加放心，吃得更加放心。

（三）基本原则。

坚持问题导向。以关系人民群众生命健康、财产安全的假冒伪劣突出问题为重点，持续开展专项整治，不断完善防范措施，有效化解系统性区域性风险。

发挥协同优势。着力发挥市场监管综合执法的体制优势，推动传统监管方式向跨区域、全链条监管转变，堵塞监管漏洞，提高执法效能，切实铲除假冒伪劣商品产供销链条。

强化技术支撑。加强信息技术在执法监管中的研发运用，着力构建市场监管一体化信息平台，强化对违法线索的发现、收集、甄别、挖掘、预警，做到事前防范、精准打击。

推进社会共治。发挥行业组织的自律约束作用，落实企业的主体责任，鼓励媒体和公众参与监督，充分调动各方积极性，形成多方参与的假冒伪劣治理局面。

二、集中开展农村市场专项治理，助力乡村振兴战略实施

（一）加大农村市场监管力度。完善以随机抽查为重点的日常监督检查制度，以食品、小家电、洗化用品、五金电料等日用消费品为重点，加强对农村市场和城乡结合部等假冒伪劣高发多发区域的监管，督促经营者建立完善购销台账和索证索票制度。对于检查中发现的假冒伪劣商品、“三无”产品要追踪溯源，深挖违法活动的组织者、实施者，铲除销售网络，清理生产源头，依法查处无证照生产经营的“黑作坊”“黑窝点”，发现不属于市场监管部门查处职责的无证经营行

为，及时通报有关部门查处，净化农村市场环境。



（二）集中开展农资及农产品专项治理。在春耕、秋种等重要时点集中开展“农资打假下乡”行动，以化肥、农机及其配件等产品为重点，严厉查处不符合标准、虚假标识及无证生产等质量违法行为。加强标准化、认证、计量、质量执法，依法打击生产不符合国家强制性标准或明示标准的产品、以次充好、以不合格产品冒充合格产品等违法行为。加强对农产品商标和地理标志的保护，依法查处商标侵权、傍名牌及冒用、伪造地理标志等违法行为，切实维护权利人合法权益。

（三）大力加强“山寨食品”治理。从生产源头、流通渠道、消费终端入手，全面治理农村“山寨食品”。加强对食品产业集中地区、农村集贸市场、小作坊、小商铺以及获得认证

企业和认证食品的监管，重点检查食品名称、包装、标识、商标等相同或近似的食品，督促生产经营者严格落实食品安全主体责任。加强反不正当竞争执法，强化食品商标保护，严厉查处市场混淆、虚假宣传等不正当竞争行为，并对违法生产经营者以及为其提供商标、广告、认证、包装等服务的经营者，依法进行全链条查处。加大对标签标识声称具有特定成分、含量等食品的监督检查力度，必要时开展监督抽检。对抽检不合格的食品，督促食品生产经营者采取下架、召回等措施控制食品安全风险，并通报相关食品生产经营企业所在地市场监管部门，对存在的违法违规行为依法严肃处理。

（四）严厉查处虚假违法广告。强化广告导向监管，加大医疗、药品、食品、保健食品、金融投资等领域广告监管力度。突出重点传统媒体、重要互联网媒介广告抽查监测，配合专项整治工作开展专项监测，围绕重大活动、重要节日开展重点监测，发现线索，快速处置。加大重点虚假违法广告案件督办力度，定期曝光典型案例，发挥震慑作用。依托整治虚假违

法广告部际联席会议强化协同监管，健全部门间监管执法联动机制和信息反馈处理机制。制定出台药品、医疗器械、保健食品、特殊医学用途配方食品广告的审查标准和程序。

三、集中开展食品安全专项治理，保障百姓舌尖上的安全。

（一）开展特殊食品监管专项行动。聚焦“一老一小”，加大对保健食品和婴幼儿配方食品的抽检力度，继续对婴幼儿配方奶粉实施月月抽检，覆盖所有在产获证企业及食品安全国家标准规定的检验项目，及时向社会公布监督抽检和不合格食品处罚结果。开展保健食品质量安全提升行动，重点检查保健食品标签标识、宣传材料、广告等未经批准声称保健功能、宣称具有疾病预防或治疗功能、含有虚假宣传功效等违法行为，以及不按照批准内容组织生产、擅自改变生产工艺、非法添加非食用物质（药物）等违法行为，并依法从严处罚。开展流通环节婴幼儿配方乳粉标签专项检查，重点检查是否按照产品配方注册的标签进行标识标注，督促指导各地市场监

管部门开展婴幼儿配方乳粉生产企业体系检查问题“回头看”行动，监督生产企业将体系检查发现问题的整改措施落实到位。



（二）加强校园食品安全专项治理。联合教育部门持续开展学校、幼儿园食品安全专项检查，切实加强学校食品安全监管，督促学校、幼儿园严格落实食品安全主体责任。加大对以学生为主要供餐对象的集体用餐配送单位的检查力度，强化食品安全隐患排查和问题整改，严厉查处食品安全违法违规行为。配合教育部、卫生健康委研究起草《学校食品安全与营养健康管理规定》，深入开展食品安全知识进校园活动，加强对学生的食品安全宣传教育，并引导家长积极配合学校、教育部门和市场监管部门强化学校食品安全监督。

（三）推进餐饮质量安全提升行动。完善餐饮服务食品安全分级管理

制度并逐步在全国推开，推动日常监督检查、风险分级和餐饮服务食品安全分级管理制度的有效衔接。编写《餐饮服务食品安全监督检查操作手册》，为餐饮服务食品安全监督检查提供依据，督促餐饮服务提供者加强食品安全管理，强化食品安全管理从业人员培训，确保各项食品安全制度得到有效实施。加强网络餐饮服务食品安全监管，针对媒体反映和群众普遍关注的网络订餐食品安全问题，开展网络餐饮服务食品安全专项检查，督促网络餐饮服务第三方平台和入网餐饮服务提供者严格执行《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》等规定。以加工经营面制品的餐饮服务为重点，部署开展铝含量超标问题专项治理。

（四）强化食品安全预警和标准工作。创新食品安全预警方式和食品补充检验、食品快检等工作方法，积极参与制修订食品安全国家标准。加大对食品掺假掺杂、非法添加等检验方法的研制力度，未来3年研制发布30项食品补充检验方法，切实筑牢打击假劣食品的技术防线，为遏制食品生产经营潜规则提供技术手段，有效防范系统性风险。加大对婴幼儿食品、

校园食品等社会关注度高的食品问题的解读力度，组织权威专家撰写食品安全消费提示或解读文章，委托专业团队制作消费提示动漫或视频，多角度、多形式向消费者普及食品安全知识，提振消费信心。

四、集中开展电商平台专项治理，净化网络市场交易环境。



（一）严厉查处网络违法经营行为。以关系网络市场秩序和消费者切身利益的突出问题为重点，强化对虚假宣传、虚假促销、刷单炒信、侵权假冒等违法行为的监测和治理。以网络销售的食物、药品、电子产品、半导体、汽车配件、儿童用品、老年用品等社会反映集中、关系生命健康、影响公共安全的消费品为重点，组织开展集中整治，严厉打击电商领域侵

犯知识产权和销售假冒伪劣商品违法行为，切实维护公平竞争的网路交易秩序，营造安全放心的网路消费环境。

（二）强化对网路交易平台的监管。综合运用行政约谈、行政指导、行政处罚、宣传引导等手段，强化网路交易平台的网路秩序责任人意识，督促电子商务经营者、特别是平台经营者履行法定责任和义务，自觉规范经营行为，促进公平竞争。督促电子商务经营者完善首问制度，按照“谁销售商品谁负责，谁提供服务谁负责”原则，及时处理消费者投诉。鼓励和引导网路交易平台等经营者建立和完善赔偿先付制度，提高纠纷处理效率。

（三）着力提升网路交易监管能力。全面贯彻实施《电子商务法》，认真抓好《电子商务法》培训宣传和有关配套规章制度制修订工作。加快推进新一代全国市场监管系统网路平台建设，优化网路监管平台功能，提升运用技术手段发现违法线索的能力，提高监测监管的针对性和精准性。围

绕优化电子数据取证技术和取证方式，深入开展基础执法实践调研，加快研究制定电子数据取证指导意见，解决网络违法案件查处过程中取证难题。



（四）大力推动网络监管综合治理。充分发挥网络市场监管联席会议机制作用，大力推动跨部门联合检查、联合约谈、联合告诫。加强《电子商务法》与《食品安全法》《产品质量法》《消费者权益保护法》《商标法》《广告法》等相关法律在执行中的衔接，综合运用法律手段，增强市场监管合力。引导行业组织和社会公众共同参与网络市场治理，充分发挥行业自律和社会共治作用，逐步构建优势互补、分工协作、沟通顺畅、综合协调的网络市场监管格局。

五、集中开展认证领域专项治理，有效维护认证市场秩序。

（一）严厉查处无证 CCC 认证产品。落实《国务院关于加强质量认证体系建设促进全面质量管理的意见》，严厉查处列入 CCC 认证目录的产品未经认证擅自出厂、销售、进口，伪造、冒用、买卖 CCC 证书，以及认证证书撤销或暂停期间，不符合认证要求的产品继续出厂、销售、进口等违法行为。针对电线电缆、小家电、儿童用品、电工产品、机动车、消防产品、有机产品认证等重点领域，组织部分地区市场监管部门面向当地实体市场和大型电商平台开展认证有效性抽查，对于发现的不符合认证要求的获证产品向社会公示，指导并督促相关认证机构依据有关规定对该获证产品进行处理。获证企业、相关认证机构存在违法行为的，依法进行严肃查处。

（二）加大认证检测市场监管力度。加强对检验检测认证机构和获证企业、产品的联动监管，针对管理体系、产品和服务等自愿性认证领域买卖证、虚假认证等违法违规行为，集中开展认证检测乱象专项整治，依法严厉查处未经批准擅自从事认证活动、超出批准范围从事认证活动、增

减遗漏认证程序的认证机构，以及篡改数据、出具虚假检测数据和结果等存在违法违规情况的检验检测机构。严厉打击非法从事检验检测认证活动和伪造、冒用、买卖认证证书或认证标志等行为，确保认证的有效性和公信力。

（三）开展认证实施机构专项监督。全面落实“双随机、一公开”监管要求，组织开展强制性产品认证、自愿性认证（体系、产品、服务）等领域的认证实施机构专项监督工作，统一监管原则和目标，增强监管的系统性。针对认证实施机构的不同特点和行业风险，通过认证档案核查、认证机构和企业现场检查、认证结果确认检查、认证人员见证检查等多种方式对从业机构实施监管，对存在问题的机构依照有关规定严肃处理。

（四）加强 CCC 认证产品在线核查。充分发挥 CCC 认证“云桥”作用，加强与大型电商平台的 CCC 认证信息数据对接，在线核查电商平台的家电、玩具、插座等 CCC 认证产品，对无证或证书失效的产品作下

架处理。建立 CCC 认证风险“双向”反馈机制，及时向电商平台推送并提示 CCC 认证质量风险。动态收集电商平台的内部抽检信息和消费者集中反馈的安全隐患问题，实施认证产品风险监测和大数据监管。

六、坚持打建结合，建立健全治理假冒伪劣制度机制。

（一）完善投诉举报受理处置机制。逐步整合原工商、质检、食品药品、物价、知识产权等投诉举报电话和对外设置的网站、手机 APP、微信公众号、微信小程序等投诉举报渠道，制定统一的投诉举报受理办法和工作规则，通过“12315”一个电话号码对外、全国一个“12315”平台受理，为企业和社会公众提供便捷高效的投诉举报服务，拓宽案件线索来源渠道。落实举报奖励制度，鼓励社会公众举报制售假冒伪劣商品行为，充分发挥社会监督作用，压缩假冒伪劣商品的生存空间。

（二）建立跨区域执法办案协作机制。针对制假售假行为跨区域、链

条化的特点，探索建立跨区域线索通报、证据移转、案件协查以及检验鉴定结果互认等制度，完善线索发现、源头追溯、属地查处、联合行动工作机制，对假冒伪劣商品的生产、流通、销售形成全链条打击。加快推动执法程序和标准统一化，组织行政区划接壤地域加强联合执法检查，消除监管空白地带。



（三）加快构建新型市场监管机制。全面推行“双随机、一公开”监管，逐步实现日常检查“双随机”方式全覆盖，全年“双随机”抽查覆盖企业比例达到 5%，抽查结果公示率达到 100%。加强企业信用监管，全面推进涉企信息归集共享，依法通过国家企业信用信息公示系统向社会公示，强化企业信息披露、自我声明和信用承诺。建立健全企业经营异常名录、“黑名单”和信用修复制度，完善

联合惩戒机制，促进各项惩戒措施落地。

七、完善保障措施，确保假冒伪劣整治行动取得实效。

（一）加强组织领导。各地市场监管部门要充分认识假冒伪劣治理工作的重要意义，加强组织领导，明确任务分工，逐级落实责任。要结合本工作方案和当地实际情况，对当地假冒伪劣重点商品、重点市场和重点区域进行排查梳理，研究制定针对性强的整治方案、监管措施和年度进度安排，稳步有序推进各项工作，确保实现 3 年治理目标。要加强对基层的督导检查，及时发现并研究解决工作中遇到的问题，协调办理跨区域案件，挂牌督办大案要案，确保案件查办工作顺利进行。

（二）加强执法能力建设。深化行政执法体制改革，按照构建统一、权威、高效市场监管执法体系的要求，加快整合监管执法队伍，理顺监管执法职责，明晰监管执法规则，充实基层执法力量，下移监管重心。加强市

场监管信息化建设，提升智慧监管水平。广泛开展多层次、宽领域的业务培训，使执法人员熟练掌握履职所需业务知识，提高办案技能，提升监管执法的科学化、规范化水平。加快建立执法监管责任清单制度，完善容错纠错机制，实现尽职照单免责、失职照单问责，激励执法人员勇于担当作为，着力建设高素质专业化的执法队伍。

（三）加强宣传和舆论监督。发挥新闻媒体的正面引导和舆论监督作

用，充分利用电视、广播、报刊、网络等传播渠道，大力宣传治理假冒伪劣的政策措施、工作进展和成效，解读相关法律法规和政策，及时发布消费预警提示，开展产品防伪知识等识假防骗技能科普活动，曝光典型案例，震慑违法分子，营造抵制假冒伪劣的良好社会氛围。加强舆情监测，密切关注假冒伪劣热点问题，及时制定有效的解决和应对措施，释疑解惑，回应媒体和社会关切，防止不实炒作。

（来源：我要测）

市场监管总局印发《关于进一步加强婴幼儿谷类辅助食品监管的规定》的通知



第一条、为规范婴幼儿谷类辅助食品生产经营行为，落实生产经营者主体责任，加强监管，防范风险，严惩违法违规，保障婴幼儿食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规，制定本规定。

第二条、国家市场监督管理总局依法指导全国婴幼儿谷类辅助食品监管工作，省级或设区的市级市场监督管理部门组织实施本辖区内婴幼儿谷类辅助食品监管工作。原则上婴幼儿谷类辅助食品的生产许可由省级市场监督管理部门负责。

第三条、婴幼儿谷类辅助食品生产企业应当按照《中华人民共和国食品安全法》等法律法规、食品安全国家标准等相关规定，严格组织生产，保证婴幼儿谷类辅助食品的安全。

婴幼儿谷类辅助食品生产企业应当按照《食品生产许可管理办法》《婴幼儿辅助食品生产许可审查细则》等规定，持续保持食品生产许可条件。

第四条、婴幼儿谷类辅助食品生产企业应当严格落实食品安全主体责任，企业主要负责人要对本企业的食品安全工作全面负责，设立食品安全管理机构，配备专职或者兼职的食品安全专业技术人员和管理人员，明确岗位职责，建立并严格执行食品安全管理制度。

第五条、婴幼儿谷类辅助食品生产企业应当严格执行原料进货把关义务，不符合食品安全国家标准的原料，一律不得使用。婴幼儿谷类辅助食品生产企业每年对大米、小米等主要原料供应商开展现场审核评估应不少于

1次。使用大米为原料生产婴幼儿谷类辅助食品的生产企业，要对每批次大米的铅、镉等重金属项目进行查验。

第六条、生产婴幼儿谷类辅助食品要具备完整的生产工艺流程，应以谷物（大米、小米等）为主要原料进行生产。

第七条、婴幼儿谷类辅助食品生产企业应当严格执行食品添加剂使用规定，按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760）、《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（GB14880）及其增补公告等标准要求使用食品添加剂，严格把控食品添加剂和营养强化剂的使用量，不得超范围、超限量使用食品添加剂。

第八条、婴幼儿谷类辅助食品生产企业应当严格落实出厂检验制度，严格执行婴幼儿谷类辅助食品标准规定和国家卫生健康委发布的婴幼儿谷类辅助食品中镉的临时限量值规定要求，开展婴幼儿谷类辅助食品产品出厂检验，检验不合格的，一律不得出厂销售。

第九条、婴幼儿谷类辅助食品生产企业应当按照《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB14881）等国家标准，建立质量管理体系，每年对该体系的运行情况自查应不少于1次，保证其有效运行，并向省级或设区市的市级市场监管部门提交自查报告。



第十条、婴幼儿谷类辅助食品生产企业应当建立婴幼儿辅助食品的原料采购、生产加工、运输、交付、贮存、销售等关键环节的全链条食品安全追溯体系；婴幼儿谷类辅助食品销售者应当建立婴幼儿辅助食品购入、运输、交付、贮存、销售等环节的食品安全追溯体系。

婴幼儿谷类辅助食品生产企业及销售者应真实地记录和保存食品质量安全信息，确保食品可追溯。

委托加工生产婴幼儿谷类辅助食品的，委托方和被委托方也应当遵守追溯相应规定。

第十一条、委托生产婴幼儿谷类辅助食品的，委托方与被委托方应当采取签订合同、协议等方式明确双方依法应当承担的相应责任。被委托方应当严格按照食品安全法等法律法规要求组织生产，确保生产的食品符合质量安全要求；委托方应当对委托生产的食品承担食品安全主体责任。

委托生产的婴幼儿谷类辅助食品，其包装上应当同时标注委托方的名称、地址和被委托方的名称、地址、生产许可证编号等内容。

第十二条、生产婴幼儿辅助食品大包装产品且不生产婴幼儿辅助食品最终销售包装产品的，不予生产许可。

禁止以分装方式生产婴幼儿谷类辅助食品。

第十三条、婴幼儿谷类辅助食品生产企业应当加强标签标识管理，按照《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB7718)、《食品安全国家

标准 预包装食品营养标签通则》(GB28050)、《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》(GB13432)、《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》(GB10769)、《食品安全国家标准 辅食营养补充品》(GB22570)等食品安全国家标准规定要求进行标识标注。

标签标注“婴幼儿食用”或“6个月以上婴幼儿食用”等表明专供婴幼儿食用的用语、图案的，应当真实、准确，其产品应符合食品安全国家标准关于“婴儿”或“幼儿”定义的要求；其广告应当真实、合法，不得含有虚假或者引人误解的内容，不得欺骗、误导消费者。



不得以虚假、夸大、使消费者误解或欺骗性的文字、图形等方式介绍食品，也不得利用字号大小或色差误导消费者。

第十四条、省级、设区的市级市场监管部门要以商场、超市和母婴店为重点，统筹城市、乡镇、农村等不同地区，兼顾线上、线下两种销售渠道，加强婴幼儿谷类辅助食品监督抽检工作，依法处置不合格食品及其生产经营者。

第十五条、省级、设区的市级市场监管部门要加大婴幼儿谷类辅助食

品生产企业监管力度，在食品安全年度监督管理计划中将婴幼儿谷类辅助食品生产企业列为重点检查企业，加强对委托生产婴幼儿谷类辅助食品行为的监管，严格按照《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规规定，依法查处婴幼儿谷类辅助食品生产经营违法违规行为。

（来源：市场监管总局）

市场总局印发《企业登记申请文书规范》《企业登记提交材料规范》



各省、自治区、直辖市及计划单列市、副省级城市市场监管局（厅、委），新疆生产建设兵团市场监管局：

为进一步深化商事制度改革，推进企业登记规范化、便利化建设，市场监管总局对现行《企业登记申请文书规范》《企业登记提交材料规范》以下简称《文书规范》《材料规范》进行了修订，现将《文书规范》《材料规范》印发，并就有关工作要求通知如下：

一、整合、优化申请材料,进一步推进登记注册便利化

全面梳理整合优化《文书规范》《材料规范》，进一步精简文书表格，减少填报事项。合并内、外资公司登记（备案）申请书，合并各类分公司、非法人分支机构、营业单位登记（备

案）申请书，合并公司、非公司企业法人、合伙企业、个人独资企业注销登记申请书，合并股权出质设立、变更、注销、撤销登记申请书。整合有限责任公司与股份有限公司设立登记提交材料规范，整合公司合并、分立提交材料规范，整合外商投资公司和非公司外商投资企业提交材料规范。为方便申请人填写，将表格中的部分“填写项”修改为标准化表述的“勾选项”。

二、清理删减申请材料，取消无法律法规依据的证明文件

根据《国务院办公厅关于做好证明事项清理工作的通知》（国办发〔2018〕47号）要求，对各类提交材料事项进行全面清理，优化市场主体准入和退出机制。对没有法律法规

依据或国务院已经明确取消的登记事项涉及的文书、材料规范不再保留。企业申请注销登记无需提交清算组成员《备案通知书》、清算报告的确认文件、清算公告报纸样张等文件。分公司被依法责令关闭、吊销营业执照申请注销登记的，不再提交责令关闭的文件或公司登记机关吊销营业执照的决定。

三、推进网上登记注册，优化网上提交材料方式

积极推行“互联网+政务服务”，为申请人提供渠道多样、业务全面、简便易用的企业登记服务。充分利用电子化、网络化的优势，简化登记手续，整合优化填报内容，通过网上传输电子数据进行无纸化登记，降低企业办事成本。对通过全程电子化方式申请登记注册的，申请人提交的主体资格证明、身份证明、批准证书等文件材料，通过全程电子化登记系统提交原件影像（印）件；提交章程、章程修正案、决议、决定等文件材料的，由系统通过格式规范生成或通过全程电子化登记系统传送经签名的原件影像（印）件。

四、落实取消企业集团登记、分支机构备案要求，删除相关文书、材料规范。

根据《国务院关于取消一批行政许可等事项的决定》（国发〔2018〕28号）要求，切实做好取消企业集团登记等涉及市场监管职能的行政许可等事项的衔接工作，进一步减少审批事项，提升审批效率，为企业减负担、增便利。修订后的《文书规范》《材料规范》删除了企业集团登记、设立分公司备案和外商投资合伙企业设立、变更、注销分支机构备案等相关文书、材料规范。

五、加强培训宣传，做好保障工作

修订后的《文书规范》《材料规范》是登记机关依法履行职责的基础性规范文件，各地市场监管部门要严格执行，强化对登记人员业务培训，确保登记人员熟练掌握和运用。要加大宣传力度，让社会公众切实感受到改革成果；要加强政策解读和办事指导，让服务对象及时获知、理解申请文书材料规范调整内容，方便群众办事，让市场准入更加公正、透明和便捷。

此次调整涉及到全程电子化登记系统改造等相关配套工作，各地市场监管部门要精心组织，注重落实，保障经费，做好信息化系统改造工作，确保修订后的《文书规范》《材料规范》与具体登记业务工作有效衔接。

本通知自 2019 年 3 月 1 日起实施，市场监管总局相关文件规定与本

通知不符的，以本通知为准。各地市场监管部门要按照总局要求，全面完成有关文书、材料规范的换用和系统改造工作。在执行中遇到的新情况、新问题，要注意收集汇总，及时报告总局登记注册局。

（来源：市场监管总局）

国际预警



俄罗斯发明识别食品和饲料中危险毒素的新方法

据俄罗斯动植物检疫监督局官网消息，2018年12月，全俄国家动物和饲料药品质量和标准化中心（FGUI VGNKI）的研究专家完成了测定食品、饲料和食品原料中危险霉菌毒素和藻毒素的新方法的开发和认证。这些技术将帮助俄罗斯专业实验室更有效地识别数百种天然毒素的名称，并防止可能对人类和动物健康造成的风险。

霉菌毒素是由某些类型的真菌分泌的有毒化合物，因储存不当或者受高温或潮湿环境影响，经常出现在谷物、坚果、咖啡豆、苹果、干果和其他食物中。根据世界卫生组织的报告，霉菌毒素对人类和动物健康可产生不同影响：因急性中毒发病会导致免疫缺陷，严重时可致癌。在俄罗斯和其他国家都制定了相关标准限制食品中

的霉菌毒素含量，并且有许多技术可测定这些毒素。然而，这些技术仅涵盖了一小部分的测定范围。

每年，科学家都会发现新的霉菌毒素。VGNKI 食品安全部门自2016年以来一直致力于开发一种全新的技术：可以在一个样本中识别出许多不同的真菌毒素，包括新的真菌毒素及最危险的急性霉菌毒素。

三年以来，VGNKI 科学家优化了可用于检测数百种化合物的质谱仪的参数设置及在一个样品中针对不同毒素的色谱分离参数；在进行了数千次实验后研究人员已经制定了毒素提取方法，并在食品（包括贝类）、饲料谷物和动物饲料样品中进行了实验。

这些实验方法首先需在联邦进行注册，通过后 VGNKI 将用于俄罗斯联邦技术监督实验室并推广到全国其

他实验室。

(来源：食品伙伴网)

加拿大卫生部：草甘膦可继续安全使用证据确凿

加拿大卫生部科学家今日宣布，他们此前所获得的证明草甘膦是可以继续安全使用的科学依据是确凿的，目前还没有能推翻这一结论的新的研究结果。就在上周五，这些科学家驳斥了有关使用某 Roundup 除草剂会致癌的论点。

加拿大有害生物管理局已于 2017 年对草甘膦进行了评估，并批准其在一些附加的标签要求下，在加拿大继续使用。这项评估对 1300 多项不同的研究进行了分析，结论是只要草甘膦在正确的标签要求和方式下进行使用，就不会对人类或环境构成风险。

在上述结论公布后，有 8 个团体对结论提出了异议，他们认为某公司操控了草甘膦产品的评审资料。加拿大卫生部指派了 20 名未参与原始评估的科学家再次对结论进行审查。卫生部健康影响部门主任 Connie Mose 表示这些科学家进行了最为彻底的审查，并且认为异议不会对此前批准使用的科学依据造成疑义。

目前草甘膦成分存在于加拿大销售的 130 多种产品中，并被大量农民用于保护作物不受杂草侵害。

(来源：世界农化网)

意媒：意大利应把握中国橄榄油市场

据欧洲某网 1 月 18 日报道，中国对意大利产品的胃口可谓越来越大，而很少有产品像特级初榨橄榄油那样可以完美地代表意大利品质，同时也代表了地中海的生活方式。

意橄榄油对华出口率猛增

意大利某网站刊文称，仅 2016 年，中国与地中海沿岸国家之间的贸易额就超过了 1500 亿美元，并呈增长趋势。其中，西班牙占橄榄油出口的第一位，中国市场上 80% 的橄榄油

来自西班牙；意大利排名第二，占 13%；其次是希腊（2%），来自突尼斯、摩洛哥、土耳其和葡萄牙的橄榄油则占市场的 4%。

尽管目前来看，西班牙在橄榄油出口方面占据领先地位，但中国对于意大利产品的需求却是与日俱增。2017 年，意大利对华农产品出口总额增长了 18%，根据农业行业新闻机构数据，其中意大利橄榄油的出口增长率高达 41%，为那一年意大利产品中出口增长率最高的商品。

意大利橄榄油出口率猛增主要有以下几点原因：中国下调了橄榄油的进口关税；与此同时，意大利橄榄油成本下降了 3%；此外，国际橄榄理事会（IOC）2017 年报告数据强调了西班牙、法国和葡萄牙的出口势头强劲，对于意大利的出口起到了激励作用。

中国人对橄榄油的认识正在提升

意大利橄榄油在欧洲美食文化中具有象征性的地位，而在中国却只有不到 1% 的人食用橄榄油。显然，橄榄油还没有完全融入中国人的饮食习

惯。

在中国的超市里，橄榄油通常被包装成礼品的样式，以便让消费者将其当作富有异国情调的礼品送人。这并非偶然现象，在中国，有超过 60% 的橄榄油是作为礼品被买走的，实际上大部分其他西方食品也是如此。

不过，中国人对橄榄油的食用方法和益处的认知在迅速提升。如今，已有 70% 的中国人知道可以用橄榄油来拌生菜沙拉了。对于一个橄榄油生产和食用历史十分短暂、且本地生产环境资源有限的国家来说，这是非常令人欣喜的。



意大利应牢牢把握中国机遇

文章分析道，中国每年平均生产约 5000 吨橄榄油，占全球生产总量的 0.2%，产量较之国内消费需求低了 9 倍。此外，中国没有理想的地中海种植气候，其橄榄种植园主要分布在干燥地区及亚热带地区，比如甘肃

和四川。尽管中国的橄榄油产量在不断提升，且对各类橄榄的研究实验和资金扶持不断加大，但中国目前仍十分依赖欧洲的原材料及成品。

在此背景下，意大利必须继续发

挥自身优势，制定长远战略，扩大与中国间的商业对话。中国的市场不仅仅对于未来是至关重要的，对于现在更是如此。

（来源：中国日报网）

美国农业部宣布通过《国家生物工程食品信息披露标准》

美国农业部于 2018 年 12 月 20 日宣布《国家生物工程食品信息披露标准》（以下简称标准）获取通过。2016 年 7 月美国国会通过了《国家生物工程食品信息披露法》，要求美国农业部根据法案要求制定生物工程食品的强制性标准，披露生物工程食品的信息。农业部指定农业市场服务局（AMS）负责编制，并于 2018 年 5 月发布了《标准》的实施细则，之后经过公众评议与完善修订后，于 12 月 21 日正式发布《标准》。

《标准》要求食品制造商、进口商以及部分实体零售商对生物工程食品及生物工程食品成分的相关信息进行披露。同时，确保食品成分信息和



标签内容的一致性，也避免各州之间的立法冲突。AMS 还制定了生物工程食品的清单，包括苜蓿、苹果、油菜、玉米、棉花、茄子、木瓜、菠萝、土豆、三文鱼、大豆、南瓜和甜菜，以识别来自全球各国生物工程作物或食品，并规定受监管实体必须保存相关记录。《标准》规定受监管实体可以选择多种方式进行信息披露，包括文本、符号、电子或数字链接等形式，小型食品生产商可选择为消费者提供电话号码或网址。此外，AMS 将披露阈值设定为 5%，同时由于精加工食品（如甜菜提炼的糖和大豆油等）难以检测其中的转基因成分，因此 AMS 已规定对此类食品进行自愿披

露。

《标准》的具体实施日期为 2020 年 1 月 1 日，小型食品生产商的实施日期可以延后到 2021 年 1 月 1 日，

而受监管实体可在 2021 年 12 月 31 日前自愿遵守该《标准》。

（来源：中国农业转基因管理）

健康小贴士

油炸后爆裂“开花” 这样的带鱼千万别吃



带鱼泡甲醛 鱼肉会变脆

还能保鲜增色

宝鸡市营养学会国家一级营养师王亮介绍，带鱼在油炸后出现爆裂“开花”的情况，是由于浸泡了非法添加物甲醛。提醒大家买带鱼时，一定要警惕。

甲醛，无色、有强烈刺激性气味，国家二级有毒物质，一般来说，房屋装修后不能马上入住，原因就是甲醛可能超标。但是带鱼为什么要泡甲醛呢？

王亮介绍，由于甲醛有强烈的杀菌防腐功能，是一种廉价的工业防腐剂。35%–40%的甲醛水溶液就是福尔马林，可以用来浸泡生物标本。此

外，甲醛还有保鲜、增色的作用，加到水产品中能延长保质期、增加色泽。而带鱼浸泡过甲醛之后，蛋白质变性，鱼肉也会因此失去弹性和张力，变得很脆。此外，浸泡的时候带鱼内部与表面接触到的甲醛程度不一样，所以蛋白质变性程度也不同，突然遇到高温之后就会发生不同程度的扭曲、爆裂，也就是一些网友看到的开花。

因此，如果买回家的带鱼发现有类似的情况，最好不要食用。

甲醛一直是被世界卫生组织确认为对人体有毒害、致癌、致畸性的一类化学物质，但很多人可能并不是十分了解。那么，甲醛对我们的伤害主要有哪些呢？王亮介绍，首先是致敏可能，甲醛能刺激皮肤黏膜，直接接

触可引起过敏性皮炎、色斑、坏死，吸入高浓度甲醛时可诱发支气管哮喘。

其次是刺激性，甲醛是原浆毒物质，能与蛋白质结合，高浓度吸入时严重刺激呼吸道，引起水肿、眼刺激、头痛。最后，还有致癌致突变可能：高浓度甲醛还是一种基因毒性物质。实验动物在实验室高浓度吸入时，可引起鼻咽肿瘤。

因此建议大家，在选购食品时一定要仔细甄别。

正常带鱼弹性较差

按压鱼肉会有指印

此外，王亮介绍，除了带鱼以外，还有很多大家日常食用的常见食品，都曾经被披露浸泡过甲醛。如鱿鱼、墨鱼、带鱼、银鱼、螺肉等水产品；牛百叶、牛蹄筋、猪肚、鸭肠、鸡肠

等水发产品；泡椒鸡爪、冷冻鸡爪、鸭掌、血制品、劣质肉馅等速食肉食类食品。但大家也不必过于担忧，因为真正使用甲醛浸泡食品的也只是个例，并不多。

不管是置办年货还是平时采买，一般来说，购买渠道越正规，受到的监督和监管就越强。因此建议大家去正规的菜场和超市购买食物。在买之前多瞧多看，一般被甲醛溶液浸泡过的食物都会有一些异味，手感与正常食物也会不一样。

以带鱼为例，正常带鱼弹性较差，按压鱼肉会有指印，能把鱼鳞搓掉。而浸泡过甲醛的带鱼肉质很瓷实，弹性非常好，肉体不能打弯儿，还会有刺鼻和刺眼睛的味道，购买时大家可以从这几方面仔细进行对比。

（来源：华商报）

功能饮料不能代替水 别随便喝



功能饮料是一个大概念，它的功效、副作用与组成成分、饮用者的健康状况有关。中国营养学会特殊营养分会副主任委员、原空军航空医学研究所营养室主任杨昌林教授说。

《中国软饮料分类标准》中并没有功能饮料这一分类，与其类似的是特殊用途饮料，即通过调整饮料中天然营养素的成分和含量比例，以适应某些特殊人群营养需要的制品。

目前市面上大部分的功能饮料都不同程度的添加了牛磺酸、咖啡因等，这些成分并不能适合所有人，而且国内所谓的功能饮料与国外的功能饮料成分是有区别的。消费者要根据自身需要和健康状况，看清成分表谨慎选择。

首先从专业角度来讲，我并不建议成年人饮用功能饮料，日常生活喝白开水就足够了，更不能用功能饮料来代替水。杨昌林教授说。

运动员有补充体力需要，可选择能符合运动员运动生理特点、特殊营养需要，并能提高运动能力的制品。

健康成年人，剧烈活动后需要补充体力，可以选择少量少次饮用。因其含糖量较高，长期喝功能饮料，会导致糖摄入超标，腹泻、营养比例失调及与肥胖等相关的一系列健康问题相继而来。所以要适可而止。

发育未完全的青少年，过量补充功能饮料，会超出消化系统和神经系统的承受能力，加重身体调节的负担，所以不建议饮用。

如果是高血压、糖尿病患者，就要完全杜绝，因为大部分功能饮料里都含有高浓度的咖啡因、牛磺酸，它会使交感神经兴奋，血管收缩，升高血压，加重病情。糖尿病患者血液内糖含量本来就高于正常，功能饮料中过多的糖会增加心、脑、肾等并发症的发生几率。

对于健康成年人来说，功能饮料只能是根据临时需要拿来应急，不能适合所有人群，更不能代替水。就算

偶尔解馋也要有度，即使是营养丰富的食物，也会变成有害物或多余物。

（来源：健康时报网）

味精加热超过 100℃会致癌？ 只是没有鲜味而已



味精是很多家庭常用的调料，它可以让食物的味道更鲜美。但是网上却时常出现味精加热温度超过 100℃后形成的焦谷氨酸钠会致癌的传言，让许多人对味精心生嫌隙。那么，这种说法是真的吗？生活中我们该如何健康地食用味精呢？

味精的主要成分是谷氨酸钠，其水解为谷氨酸。谷氨酸有鲜味，是人体所需的一种氨基酸，其广泛存在于各种食物中，但其本身不会增加食物的鲜味，只有被提炼出来变成游离的氨基酸盐时才能为食物增鲜。我国用粮食作物，如大米或玉米来生产味精，所以味精也算是天然食品，并不是化工合成制品。

那么，味精经高温加热后真的有毒吗？谷氨酸钠在超过 120℃时，容易转变成焦谷氨酸钠。但实际上，焦谷氨酸钠并不会致癌，只是没有鲜味而已。况且，味精的说明书都会建议我们出锅前放味精，这时温度并不太高，完全可以放心食用。

如何正确食用味精呢？从口感的角度来看，添加味精时要注意温度，在 70℃~90℃时添加为宜。炒菜时一般在菜肴出锅前加入味精，可以防止其脱水生成焦谷氨酸钠，丢失鲜味；凉拌菜时要早放味精，使之充分溶解。

味精虽然无毒，但是市场上的味精琳琅满目，我们应该如何选购呢？
科信食品与营养信息交流中心副主任

钟凯表示，消费者在购买味精时，除了认准包装上的 QS 认证外，还可以从包装上的纯度指标来看味精的等级。一般来说，纯度越高则质量越好。好的味精晶莹通透，颗粒均匀；而差的味精颗粒参差，互相粘连，颜色发暗。

将味精放进嘴里尝试，如果是苦涩的，则可能是混进了硫酸铵的假味精。另外，市面上售卖的粉体味精中含有食盐，易吸湿结块，贮存时要密封防潮，放在干燥通风处。

（来源：科普中国）

为啥那些标着“无糖”的食品却还是可以很甜？

随着公众健康意识的提高和营养常识的普及，吃糖过多不利于健康的观念深入人心，少糖成了健康饮食的基本原则之一。无糖食品，也就成了健康饮食的一大方向。

不过，喜欢甜蜜是人类天生的口味偏好。很多人在口头上大谈健康，而在行动上却选择甜味。做出无糖食品并不难，但无糖而甜才是消费者真正的需求。

甜味剂从十九世纪就开始得到应用



十九世纪末，糖精面世以来，有甜味而不是糖的甜味剂就一直在批判和质疑中默默地赢得更多的拥趸。一百多年的发展，市场上有了很多种甜味剂——有合成的，有天然的；有甜度极高的，也有价格便宜量又足的；有甜味纯正的，也有后味发苦的。

对于饮料类食品，这些高甜度、无热量的甜味剂取得了巨大成功。但是在月饼等烘焙食品中，它们的空间就很有有限。原因在于，糖在这些食品中的作用并不仅仅是提供甜味，还负责结合水分、增加稠度，甚至与氨基酸发生美拉德反应等等。高甜度甜味

剂只能解决甜的问题，而对这些作用无能为力。如果使用它们，这些食品的口感就会大大受影响。

无糖月饼里面的麦芽糖醇到底是什么？



近几年无糖月饼越来越多，而味道和口感似乎没有受到太大影响。从配料表和营养标签上可以看出，它们的确不含糖，而出现了诸如麦芽糖醇的东西。

这个麦芽糖醇，到底是什么东西呢？

在化学上讲，糖是指多羟基的醛或者酮。醛和酮的特征基团是一个羰基，可以加上一个氢原子而变成醇。这样来自于糖的醇就被称为糖醇。

麦芽糖醇就是麦芽糖加氢还原而得到。在生产中，它是把淀粉水解成

麦芽糖浆，然后在催化剂的作用下与氢气反应，就得到了麦芽糖醇。

催化加氢是个化学反应，所以糖醇跟传统的天然产物就有了不同的出身；但它们毕竟来源于淀粉，跟糖精、阿斯巴甜、甜蜜素等纯粹的化学合成产物也有明显的不同。如果非要给其天然还是合成的标签，也就会争得不可开交。

麦芽糖醇有甜味，比麦芽糖还要甜一些，不过不如蔗糖那么甜。糖对健康的不利影响，主要源于消化吸收之后引发的胰岛素变化等一系列生理反应。麦芽糖醇被吸收的比例很低，对血糖的影响比蔗糖要小得多，所以美国糖尿病协会指出，糖醇食品对于控制血糖是有利的。它们也不会被口腔中细菌所发酵，也就不会导致龋齿。

除了消化吸收率低，被吸收的糖醇在代谢之后产生的热量也比相同量或者相同甜度的糖要低得多。中国的国家标准规定，糖醇的热量值按“10千焦/克来计算——这个热量值，稍高于纤维8千焦/克，大大低于糖和淀粉的“17千焦/克。而比较特殊的赤藓糖醇，则是按照0热量来计算。跟糖相比，糖醇在满足人们的口腹之欲时，对于控制体重就会友好一些。

虽然已经不是糖，但是在食物中，它还是能有保水、增稠和填充的作用。这些特性，使得糖醇可以在糕点、冰淇淋之类的食品中很好地代替糖。

糖醇本身的热量不可忽视

需要强调的是，糖醇并不像其他的那些高效甜味剂一样无热量。因为甜度不高，它们在食品中的用量比较大，产生的热量也还是不可忽略的。换句话说，它们在热量和影响血糖方面，只是比蔗糖要好很多，而不是没有影响。此外，大量食用糖醇可能导致腹泻——好在这个大量的数值也确实有点大，对于成年人大约是每天 90 克麦芽糖醇。正常情况下，人们可能也不会吃到这么多。

麦芽糖醇只是糖醇的一种。把不同的糖加氢还原，可以得到不同的糖醇，现在常用的还有木糖醇、山梨糖醇、甘露糖醇、赤藓糖醇等等。跟麦芽糖醇一样，它们不会导致龋齿，对血糖的影响很小，相同甜度下热量比糖要少得多，摄入量过高可能导致腹泻。不过不同的糖醇在具体特性上有所不同，比如木糖醇的甜度比蔗糖还要高一些，而安全摄入量要低一些，成人推荐控制量是每天 50 克，而儿童是每天 20 克——这个量也不算少，但如果不加以节制的吃，也还是可能超过的。

（来源：北京青年报）

如何健康吃海苔 “钠、碘” 是重点

海苔每次做饭都会围一条藏青色的围裙，有情感的食物才是世上最好吃的。海苔是以干紫菜为主要原料，



添加或不添加食品添加剂等其他原料，经烘烤等工艺制成的、可直接食用的食品。丰富的营养和好吃的味道让海

苔收获了大批吃货的心，但高盐等健康隐患也让一些人望而却步。那么，究竟该如何健康吃海苔呢？

食用海苔的宜忌人群

海苔碘含量丰富，因碘缺乏所致的克汀病和地方性甲状腺肿患者可每天适当吃海苔。碘缺乏地区的人常吃海苔，可补充碘，但碘不缺乏的地区，一次性大量食用海苔，或经常过量吃海苔会使碘摄入量过多。水源性和食源性高碘地区人群要注意避免碘摄入过量，需少吃海苔；此外，如果在服用或注射高碘药物时期，也要防止碘摄入过量。妊娠期妇女和哺乳妇女，及婴幼儿也要注意避免碘过量，碘摄入过多会造成甲状腺功能减退。

由于海苔在加工中经调味，含较多的盐分，因而高血压和水肿病人需克制调味海苔食用量，可吃些未调味的，或自己烤制的海苔。

健康食用应注意钠和碘的摄入量

1g 盐=393mg 钠，1~3 岁儿童每天需要 700mg 钠(相当于 1.8g 盐)，4~6 岁儿童每天钠摄入不超过

1200mg 为宜(相当于 3g 盐)，成人每天钠摄入量不超过 2000mg 为宜(相当于 5g 盐)。市面上出售的海苔含钠量一般是每一小袋有 2g~4.5g 不等，且传统海苔含钠量略低，在 16.6mg~24.9mg 之间；调味海苔含钠量略高，为 29mg~84.2mg 之间。因此，一小袋传统海苔含钠量约和 0.06g 盐相当，一小袋调味海苔含钠量约和 0.2g 盐相当。大家可以结合自己饮食中的钠摄入量来选择适量食用海苔。

中国营养学会建议每天碘的摄入量：10 岁以下儿童 90ug，成人 120ug，孕妇和乳母推荐量 230~240ug。由于 100g 紫菜中含碘 4323ug，参照推荐的每天碘可耐受最大摄入量 4~6 岁儿童 200mg，7~10 岁 300mg，计算海苔的每天摄入量，10 岁以下儿童推荐 2g，不超过 5g；11 岁以上青少年和成人推荐 3g，不超过 10g。市面上的成品海苔普遍一小袋装为 2~3g，因此建议儿童一天吃一小包为宜。

营养价值：

降血脂、降血糖，还能抗衰老

虽然存在着一些食用禁忌，但其实所有的食物都是在合适的量的前提下才能发挥自己的营养价值，海苔也是一样，所以切不要因为我们上面的温馨提示就对海苔因噎废食。

海苔有很高的营养价值，海苔中含有较多膳食纤维及叶绿素，有助于降低血液中的胆固醇，有一部分品种更有抑制肠脏吸收胆固醇的作用。

海苔中还含有较多的不饱和脂肪酸，有助于改善循环。其中含的牛磺酸对降低血脂和促进神经发育也很有好处。

其次，碘含量丰富的海苔，有助增进甲状腺正常运作功能。

最后，海苔中含有的藻朊酸，有助于清除人体内带毒性的金属，如镉和镉。此外，藻朊酸还具有降血糖、抗肿瘤的应用前景，其中的多糖具有抗衰老、降血脂、抗肿瘤等多方面的生物活性。

食用方法：

一卷、二煮、三撒、四直接吃

常见的海苔有两种，一种是做包饭寿司料理用的烤海苔，对原料的要求高，需要没有空隙、厚薄均匀、比较大张的紫菜。另一种叫即食调味海苔，需要特殊设备、工艺，紫菜经烘烤，加入油脂、盐和其他调味料，一般作为休闲食品，直接食用。

日本韩国常用海苔制作寿司卷、饭团、米饼等；也可以将海苔切成细丝，撒在凉拌的色拉上，或与海鲜、番茄制成的色拉同吃，或与蒸海鲜、意大利粉及三明治等同吃；还可以将海苔撕成片，放在炖菜上，或是直接用海苔卷鱼肉、禽畜肉类或芝士，或炸或烘；还可以直接食用，享受它有如生蚝的味道。

（来源：北京青年报）

关于鉴科检测

鉴科简介

厦门鉴科检测技术有限公司 (Xiamen Janko Testing Service Co., Ltd.) 位于福建省厦门市火炬高新区创业园区内。公司实验室根据GB/T 27025-2008 (ISO/ IEC 17025: 2005) 《检测和校准实验室能力的通用要求》、CNAS-CL01: 2006《检测和校准实验室能力认可准则》、《检验检测机构资质认定评审准则》、《检验检测机构资质认定管理办法》(总局令第163号)、《食品检验机构资质认定管理办法》(总局令第165号)的要求建设,是独立的第三方检测机构。公司严格按照相关准则和管理办法的要求实施管理,秉承”以客户为中心”的理念,为广大客户提供测试、咨询、培训及相关的技术服务。

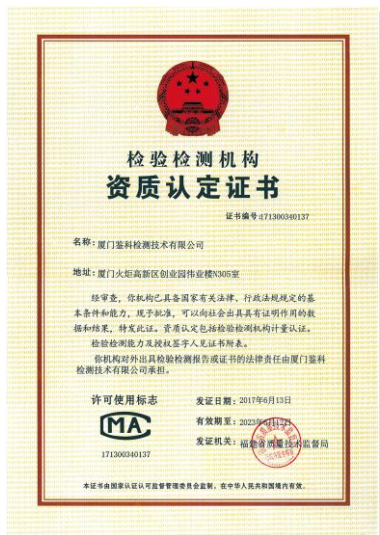
公司将致力于为各领域客户提供一站式的检测服务,凭借准确、高效、专业的技术服务,为各企业提供高品质的服务。

服务项目

- ◆ 样品检测
- ◆ 技术培训
- ◆ 企业实验室设计
- ◆ 资质认证咨询服务
- ◆ 技术咨询服务
- ◆ 新分析方法研发

样品检测

- ◆ 食品、农产品检测领域: 食品农药残留检测、常规理化检测、食品营养成分检测、食品添加剂检测、食品微生物检测、食品兽药残留检测、食品中重金属及有害物质、生活饮用水检测。
- ◆ 环境检测领域: 水和废水、空气和废气、室内空气、海水、工作场所、噪声、土壤、沉积物、固体废物、生物体。



愿景

成为最值得信赖的综合性检测技术服务机构

使命

提供科学、公正、准确、满意的服务



厦门鉴科检测技术有限公司
Xiamen Janko Testing Service Co., Ltd.

厦门

地址：福建省厦门市火炬高新区创业园伟业楼N305、N302

电话：0592-5711722

传真：0592-5711721

福州

地址：福州市台江区南光明港路121号红星苑一期8栋2404室

电话：0591-83708452

泉州

地址：泉州市丰泽区丰泽街东方金典19#1503室

电话：0595-22587278

宁德

地址：宁德市蕉城区薛令之路中央公馆9座1807室

电话：177 5065 2507

杭州

地址：浙江省杭州市滨江区滨安路1180号华业高科技产业园4号楼1层

电话：0571-87206587

广东

地址：广东省潮州市新井路12号（日报社左侧）

电话：159 9496 1111



网址：www.janko.cc | 邮箱：info@janko.cc