

# 舌尖上的安全

Food safety

2020年6月刊



科学 公正 准确 满意

# 目录 Contents

<b>食品安全资讯</b> .....	<b>3</b>
北京新发地市场现疫情反弹 免疫学专家：警惕加工运输环节 沾染病毒.....	3
华中农业大学等发现影响玉米粒重基因 .....	7
食源性疾病是我国最大食品安全问题 应遵循食品安全五大要 点.....	8
食安专家：海鲜等食物不感染病毒 但有被污染可能.....	11
专家研讨农产品营养品质评价及分等分级 .....	12
<b>食品安全法治</b> .....	<b>15</b>
最新食品相关产品国抽实施细则意见稿解读 .....	15
我国首次出台畜禽遗传资源目录：野生动物全面禁食，家养畜 禽有哪些终于明确了 .....	18
《2020 年保健品行业白皮书》：以营养保健食品维持健康成 为一种生活方式 .....	22
三部门6月1日起开展违法违规调运生猪“百日专项打击行动” .....	25
保健食品注册和备案相关法规介绍.....	28
从《进出口食品安全管理办法（征求意见稿）》看我国进口食 品监管可能的变化趋势 .....	31

<b>国际预警</b> .....	<b>35</b>
俄罗斯联邦玉米出口限令或将延迟至 2020 年度 9 月份.....	35
欧盟通报我国出口鲭鱼感染寄生虫.....	36
泰国严查进口新鲜蔬菜和水果的农药残留量 .....	36
<b>健康小贴士</b> .....	<b>38</b>
尝鲜不成 反招致命伤害 .....	38
病毒出没 外出就餐注意这些细节.....	40
消费季来了 别被“报复性”夜宵“报复”了身体 .....	42
夏天少喝饮料 但这些理由不成立.....	46
<b>关于鉴科检测</b> .....	<b>48</b>
鉴科动态.....	50
<b>关于鉴科供应链管理</b> .....	<b>53</b>
<b>关于食品 580</b> .....	<b>54</b>
<b>关于睿科集团</b> .....	<b>55</b>

## 食品安全资讯

### 北京新发地市场现疫情反弹 免疫学专家：警惕加工运输环节 沾染病毒



6月11日、12日，北京2天新增新冠肺炎确诊病例。自连续56天无新增之后，北京再次出现新冠肺炎确诊病例。其中11日确诊病例活动轨迹显示，其3日曾前往新发地菜市场地下层采购海鲜和肉。

经检测，在北京新发地批发市场从业人员及环境中检出新冠病毒核酸阳性。而据新京报报道，6月12日晚，北京新发地批发市场董事长张玉玺表示，相关部门抽检时从切割进口三文鱼的案板中检测到了新冠病毒，而该产品的货源来自京深海鲜市场。

一时间，市场关注的热度不断攀升，外界有所疑问，三文鱼是否有可能携带新冠病毒？持续多日未有新增疫情为何再次出现反复？对此，《每日经济新闻》记者采访业界专家，进一步剖析相关问题。

#### 目前没有证据证明三文鱼携带 新冠病毒

此前，张玉玺接受新京报采访时表示，相关部门针对商品及相关设施的抽检中，目前在切割进口三文鱼的案板中检测到了新冠病毒。“该抽检结果是6月12日早上收到的通知，通过我们自查，该进口三文鱼的供货来源为京深海鲜市场。目前新发地市

场涉及三文鱼的9名相关人员已接受新冠病毒检测，结果暂呈阴性，目前均处于隔离中。”

该消息一出，也引起外界对于三文鱼是否可能携带新冠病毒的疑问。对此，一位不愿具名的免疫学专家对《每日经济新闻》记者表示，三文鱼自身感染新冠病毒的可能性很小。目前，没有看到三文鱼是否会携带新冠病毒的实验和文献，但个人感觉可能性非常小，有可能是在加工、运输等环节沾染了病毒。

中国科学院生物学博士、助理研究员李雷对《每日经济新闻》记者表示，新冠病毒的受体是ACE2，而ACE2受体可不是肺部特有，ACE2在很多组织中都存在。他认为，目前只是此前公开报道中提到的是切三文鱼砧板上发现了新冠病毒，也要先做一些合理排除，一方面，该砧板是否切过其他感染过新冠病毒的生物，毕竟很多哺乳类都可以感染新冠病毒；

另一方面，使用砧板的人是否感染了新冠病毒从而导致砧板发生了沾染？

在李雷看来，理论上，鱼类感染新冠属于难度较高的行为，更有可能是“沾染”。

此外，李雷也提到，冷链运输是目前肉食类运输的主要办法，可以保鲜。但是如果冷链运输中出现了被感染的肉类，就有点麻烦。因为低温是病毒的天然宝库，病毒怕热不怕冷，低温下反而会保持活性很久，比如实验室储存病毒都是用冷冻的办法，需要的时候拿出来即可，还不用担心病毒变性。“可能要对冷链运输做一些关注了。”李雷说。

武汉大学医学病毒研究所教授杨占秋对《每日经济新闻》记者表示，目前没有明确证据证明三文鱼是新冠病毒的载体。但从此前的研究看，一些海洋生物会出现感染病毒的情况，但是未发现传染给人。此次北京

的确诊病例是否真的和三文鱼有关，还需要进一步研究调查。

### 可能形成一定感染范围

到目前为止，此次新增病例的具体原因尚未可知。而在此之前，北京已经连续 56 天无新增新冠肺炎确诊病例。为何经过两个月的时间，疫情再次反复？可能会造成怎样的影响？

对于这一疑问，前述免疫学专家表示，根据目前的情况看，新发地有很多环境样本检测是阳性的。由此可见，病毒已经形成了一定的感染范围，但具体的感染范围需要根据调查结果进行判断。

“从目前的研究结果来看，新冠病毒传播有一定隐匿性。目前，出现了一些无症状感染者，实际上学术上称作隐性感染者，该类感染者没有症状，但有携带病毒和传播的风险。”该免疫专家表示，北京此次疫情的反复肯定不是突然冒出来的，可能是从

其他地方传播出来的，并且在本地传播了一段时间。北京市今日举行的新冠肺炎疫情防控工作第 114 场新闻发布会上，公布的新增的 4 例新冠肺炎中，其中有一例 6 月 6 日出现发热、咳嗽等症状，6 月 12 日就诊，并且为重症确诊病例。说明此次在北京至少传播有一星期的时间，肯定影响了一定范围的人群。

此外，上述免疫专家提到，6 月 12 日 0 时至 24 时，辽宁省无新增境外输入病例，无新增本土确诊病例，新增无症状感染者 2 例(域外输入)，均为北京市 12 日报告的确诊病例密切接触者。由此可见，此次北京疫情的发生已经造成了一定的影响，出现跨省市病例密切接触者感染，从某种程度上也反映出目前的防控依然存在一些尚未完全掌握和控制的空白区域。即便目前已经做到严格防控，但可能还是存在一些没有想到的新冠病毒可能传播的途径。

另一个值得关注的细节是，此前武汉华南海鲜市场检测到新冠病毒，而此次北京的新发地农贸市场切割进口三文鱼的砧板上检测出新冠病毒。两次检测的环境为何都集中在农贸市场，并且和海鲜密切相关？

杨占秋分析称，海产品、野生动物体内携带的病毒，存在污染市场的可能。例如，某类动物活体的血液或者细胞中如果携带病毒，工作人员在宰杀的过程中可能有感染风险，而在市场内购物也有感染风险。

### 加强精准防控措施

值得警惕的是，在新发地市场检测出新冠病毒之后，在6月13日，在北京市新型冠状病毒肺炎疫情防控工作第114场新闻发布会上，北京市疾控中心副主任庞星火通报，在海淀玉泉东商品交易市场中发现1例咽拭子阳性样本，是1例新发地确诊病例的密切接触者。目前，玉泉东商品交易市场暂时休市，进行全面的疫情

风险排查和环境消杀，市场重启时间将另行公告。

那么，连日来，多个确诊病例出现，是否可能引发疫情扩散的迹象？

对此，杨占秋分析认为，目前不是新冠病毒的流行季节，相比冬季，病毒存活几率和存活时间都会降低，不会出现此前像武汉一样大规模感染的可能性，民众没有必要过度惶恐。

但他同时也提到，北京长时间没有新增病例后再次出现反复，也警示公众，未来疫情防控还将常态化持续一段时间。一方面，公众在日常生活中需要加强个人防护，不能掉以轻心；另一方面，对于海产品、水产品、动物禽类，食用前一定要煮熟。

前述免疫专家也提到，对于目前的情况，公众也不应该过于惶恐。目前处于夏季，不太可能出现大规模爆发流行的极端情况。经过漫长的疫情防控，各个城市及相关部门也积累了丰富的经验。但同时，也不能对疫情

防控掉以轻心，要时刻提高警惕，一方面做好个人防护，一方面也要在出现相关症状时及时去医院就医。

此外，除了加强管控，还要加强消毒工作，特别是公共设施，包括公共汽车、商场和地铁等。尤其要注意空调系统的清洁和消毒。此外，对公众来说，依然要保持科学的社交距离。

“尽管目前的管控措施已经非常严格，大家也很尽责，但还是存在有新冠病毒能够利用的传播途径，这需要专家进行研究和探讨，尽快找到

原因，拿出对策。”另一方面，该免疫专家提到，随着疫情防控的逐步稳定，连续多日无新增病例，很多城市防控措施都有放松，可能也给病毒带来了趁虚而入的机会。此次北京的新增病例也再次敲响警钟，在最近的一段时间里，疫情防控依然不能放松，并且应该根据新增病例的情况进一步调查，寻找更加细致和精准的防控、应对措施。

(来源：食品伙伴网)

## 华中农业大学等发现影响玉米粒重基因

一个由华中农业大学、扬州大学、美国冷泉港实验室、密苏里大学等单位科研人员组成的中美联合团队，报



告发现了影响玉米粒重的基因，该基因优化了光合作用，使玉米产量得以提升。相关成果近日发表于《植物生

理学》。

在玉米中，粒重是产量的一个重要指标，是玉米在被人类驯化过程中自然筛选出来的。

目前，许多与粒重相关的基因已通过突变分析得到鉴定。这些基因大多数参与细胞器的生物发生和功能维持，或其他基本细胞活动。然而，很少有数量性状基因座（QTL）被克隆出来。所谓数量性状基因座，指的是控制数量性状的基因在基因组中的位置。

在本研究中，联合团队发现了一个数量性状基因座 qKW9，研究显示

qKW9 与玉米粒重相关。该数量性状基因座编码一个 DYW 基序五肽重复蛋白，并参与了叶绿体 NADH 脱氢酶样复合物亚单位 ndhB 的 C-U 编辑。

研究发现，在缺失数量性状基因座 qKW9 的情况下，玉米叶绿体内部 ndhB 的 C-U 编辑也明显减少，并降低了光合作用，导致玉米灌浆期母体光合产物减少。

联合团队认为，数量性状基因座 qKW9 的这些特性，凸显了其在优化光合作用方面的作用，进而显示了其对玉米产量的重要性。

(来源：食品伙伴网)

## 食源性疾病是我国最大食品安全问题 应遵循食品安全五大要点

刚刚过去的 2020 年“世界食品安全日”，呼吁社会各界和公众采取行动，共同守护食品安全。日前，国



家食品安全风险评估中心风险交流部主任韩宏伟通过科普视频对公众关心的食源性疾病进行了解读。他说，

无论是发达国家还是发展中国家，食源性疾病都在时刻威胁着人群的健康和生命安全。目前，我国最大的食品安全问题仍然是食源性疾病。

据了解，在《食品安全法》中，食源性疾病的定义为，食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性等疾病，包括食物中毒。食源性疾病按其致病因素主要可分为化学性因素、有毒动植物因素，霉菌、细菌、病毒等微生物因素，以及寄生虫因素等。

韩宏伟介绍，食源性疾病会对人体健康和生命的造成危害，某些特定微生物，可能引起特定疾病，如阪崎肠杆菌能引起严重的新生儿脑膜炎、小肠结肠炎和菌血症；孕妇感染单增李斯特菌后，能引起胎儿感染甚至流产等严重后果；肉毒梭菌产生的肉毒毒素中毒，会使人全身肌肉麻痹，甚至导致死亡。此外，食源性疾病给经济带来的严重损失同样不可估量，如医疗资源占用及费用、误工误学、劳动力丧失等。在贫困地区，还会导致因病致贫、因病返贫。

研究显示，食源性疾病发病率较高，但真正能够被发现的只是“冰山一角”，同时还存在一定程度的漏报情况。据估计，发达国家的漏报率高达 90%，而发展中国家则达 95%以上。

如何预防食源性疾病？韩宏伟建议，要遵循世界卫生组织推荐的食品安全“五要点”：保持清洁、生熟分开、做熟、保持食物的安全温度、使用安全的水和原材料。

如何做好食品安全“五要点”呢？日前，中国食品科学技术学会发布消费提醒，重温了世界卫生组织发布的《食品安全五大要点》，再次提示消费者加工制备安全食物的方法。

在保持清洁方面，要做到勤洗手、经常蒸煮消毒餐具和厨具，同时保持厨房环境清洁。在生熟分开方面，不仅要保障生熟食物分开，同时，加工食物的厨具、容器也要生熟分开。

如何将食物彻底煮熟烧透？专家介绍，烹调食物的温度达到 70℃有助于保证食用安全，在烹饪烤肉、肉

馅、大块的肉和整只鸡等时，如果用小火，就必须延长时间。食品再次食用也要彻底加热，重复加热剩菜剩饭，最好不要超过一次。

要在安全的温度下保存食物，5℃~60℃是食物不安全的危险温度。专家提醒，在室温下，熟食存放的时间不得超过两个小时；不要将温热的食物直接放入冰箱冷藏室；生肉类不要反复冻融，最好在放入冷冻层之前先分割成小块，分别包装；还要做到不买、不吃超过保质期的食品。专家还特别提醒，要定期清理冰箱。“冰箱不是保险箱”，无论是冷藏，还是冷冻，食物都不要存放过久。时间一长或包装破损易造成交叉污染或食物腐败变质，失去最佳食用价值。家庭自制食品在冰箱冷冻室的存放时间不要超过1个月；预包装食品即使在保质期内，最好也不要超过3个月。

先买的先吃，保存时间过长的食品最好不要食用。

最后，如何做到使用安全的水和食物原料呢？专家建议，要选择新鲜的蔬菜水果，没有霉变的主粮、豆类和花生等，适当清洗、削皮，降低风险。在食品制作的全过程要使用安全的水，包括清洗果蔬、加工食物、清洁烹饪用具和餐具，以及洗手。同时，不用未经处理的河水、雨水和雪水加工食物，避免因环境污染引起食源性或水源性腹泻等。

中国食品科学技术学会名誉副理事长刘秀梅认为，食品安全“五要点”覆盖了从人到物的食物加工关键环节，精炼地总结了预防食源性疾病的有效经验，适用于食品加工、餐饮单位，特别是家庭厨房。

(来源：中国医药报)

## 食安专家：海鲜等食物不感 染病毒 但有被污染可能



6月20日，北京召开疫情防控新闻发布会。北京新冠肺炎疫情防控工作领导小组检疫检测工作组副组长、市委组织部副部长张强在会上介绍，6月13号以来，北京市启动全面核酸检测，截至6月20日6时已累计采样229.7万人。

### 北京市委组织部副部长张强

6月13号以来我市启动了全面核酸检测，优先检测新发地等市场及周边社区高风险人员，并陆续对餐饮商超集贸市场从业人员，36个中高风险街道乡镇居民，快递外卖行业从业人员进行大规模核酸检测。截至6月20日6时，已累计采样229.7万人。过去一周全市核酸检测采样人数从每天8000人增长到近50万人，检测能力也实现了较大幅度提升。未

来一段时间，全市的核酸检测工作还将继续进行。

张强说，对于目前处于封闭管控的40个小区的居民，要求进行居家观察，足不出户，避免交叉感染。对所有集中隔离人员14天期满要再次进行核酸检测，结果呈阴性的可解除隔离。

会上，在谈及新发地休市后，北京市蔬菜等生活用品供应情况时，北京市商务局二级巡视员王洪存表示，目前蔬菜市场供应总体保持稳定，全市粮油肉蛋流通渠道畅通，货源充足，品类丰富。

### 北京市商务局二级巡视员王洪 存

据监测一周来，7大批发市场蔬菜上市量日均稳定在1.1万吨左右，20日就是今天，上市量达到1.24万吨，供应总量继续扩大稳中向好。目前18家连锁超市已全部承诺，各自对10种与百姓生活相关的蔬菜锁定价格一个月内不涨价。

当被问及海鲜等食物是否会感染新冠病毒时，国家食品安全风险评估中心微生物实验室主任李凤琴回应：

**国家食品安全风险评估中心微生物实验室主任李凤琴**

包括海鲜在内的所有的食物它不会感染新型冠状病毒，但是可能存在着被新型冠状病毒污染的这种可能。目前还不能排除低温冷藏的食品和食品包装材料作为病毒的载体，造成新型冠状病毒污染环境并引起人类传播的可能。目前我国海关对进口的每个批次的食品都要抽样，并进行新型冠状病毒的检测。为了防止新型冠状病毒污染的食品进入食物链，当前加大各个环节的监管力度，加强食品企业的主体责任，加强消费者的自我保护意识是非常重要的。

(来源：食品伙伴网)

## 专家研讨农产品营养品质评价及分等分级

随着我国居民生活水平、农产品数量和安全率的提高，消费者更加注重农产品营养品质，但农业生产大而

不强、多而不优的问题也比较突出。近日，在农业农村部食物与营养发展研究所主办的“农产品营养品质评价



及分等分级学术研讨会”视频会议上，来自农业农村、营养、食品加工与安全等领域的专家学者和企业代表，围绕农产品营养品质评价及分等分级相关学术术语及评价方法主题，进行了研讨。

农业农村部农产品质量安全监管司应急与评估处处长赵华军认为，农业农村部组织成立农业农村部农产品营养标准专家委员会，农产品营养成了农产品质量安全科技优先发展的领域。术语探讨工作是当前开展农产品营养品质评价及分等分级专项工作的关键，农产品营养越来越受到重视，但存在很多问题，急需对相关术语和定义进行规范，开展这项工作是为当务之急。

农业农村部食物与营养发展研究所所长王加启表示，这次疫情使14亿中国人越来越认识到营养健康的重要性。去年2月，国家营养健康指导委员会成立，农业农村部副部长于康震任副主任委员。今年农业农村部农产品质量安全监管司设立了农业

农村部营养品质评价及分等分级专项，这个专项正是顺应了新时期消费者对营养健康的需求。

国家食物与营养监测评价中心副研究员梁克红介绍了“农产品营养品质评价及分等分级专项”背景、项目研究目标及工作内容，对目前国内、外农产品质量认证和营养标签标准进行了梳理，提出了适用于我国的农产品营养品质、农产品分等分级和农产品标签标识的定义，以及农产品营养评价方法。

中国检验检疫科学研究院副院长张峰表示，要把已知营养素作为主要指标，对新发现营养素要保持开放的态度。农产品中所有营养成分都有其存在的意义，很多发展很快的新技术，有可能检测出新的营养成分。现有的分级方法和术语可以借鉴，更易实现。

中国食品发酵工业研究院副院长宋全厚认为，农产品营养成分会受到不同加工条件的影响，所以在定义的时候，对农产品的加工条件或处理

方式有明确区分。品种和产区是影响营养品质的重要因素，如果不做好同类同种比较，会产生一些结果偏差。

国家食品安全风险评估中心主任刘爱东提出从营养角度把各类农产品营养价值都体现出来。指标体系的建立，是按不同种类农产品进行比较，还是把所有农产品放在一起比较，需要考虑。目前，营养素度量法主要用于预包装食品中，农产品是否以营养素度量法为参考对农产品进行营养评价还需斟酌。

北京市营养源研究所副所长鲁绯认为，农产品营养品质术语和评价方法可以借鉴现有的术语定义营养评价体系，农产品加工后会影响农产品营养品质，需要加以考虑。

中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所研究员王敏认为，农产品营养品质评价需要考虑消费者的口感、风味等因素。对于分等分级指标参数的选择，需要更多数据支撑，建议把工作分阶段开展。

“通过专项的实施，标准的推行，才能让农产品优质优价真正实现。”北京联合大学保健食品功能检测中心主任闫文杰认为，农产品营养品质评价也要考虑安全指标。术语可暂不考虑难操作的指标，术语的制定可以借鉴现有术语。

(来源：食品伙伴网)

# 食品安全法治



## 最新食品相关产品国抽实施细则意见稿解读

近日，市场监管总局发布了 131 种产品质量国家监督抽查实施细则（征求意见稿），向社会公开征求意见，意见反馈截止日期为 2020 年 5 月 30 日。其中，涉及多种食品相关产品，包括复合膜袋、非复合膜袋、塑料杯、塑料瓶盖、密胺塑料餐具、塑料一次性餐饮具、聚对苯二甲酸乙二醇酯（PET）瓶等塑料产品；食品接触用纸和纸板材料、纸杯、食品接触用纸容器等纸产品；玻璃酒瓶、玻璃食品瓶罐、食品接触用玻璃器皿等玻璃产品；还包括餐具洗涤剂、工业和商用电热食品加工设备等其他食品相关产品。

食品伙伴网重点将以上部分玻璃产品的《意见稿》与原产品质量监

督司公布的《2016 年食品相关产品国家监督抽查实施细则》进行了简要比对分析，将部分纸产品和塑料产品的《意见稿》与原质检总局监督司公布的《2017 年三类食品相关产品监督抽查实施细则》进行了比对分析，仅供大家参考。

### 一、整体情况解读

首先，从整体上看，《意见稿》与原来的实施细则在章节设置上做了较大调整，删减了较多内容，将细则简化为抽样方法、检验依据和判定规则（包括依据标准和判定原则）三个部分，结构和内容都更能体现科学性和规范性。主要有以下变化：

#### （一）删除了适用范围、产品分

类、产品种类、术语和定义、企业产品生产规模划分、异议处理和附则等内容；

(二) 原来的检验依据在意见稿中归入判定规则 (即依据标准)；

(三) 原来抽样在意见稿中只保留了抽样方法 (包括抽样数量), 删除了抽样型号或规格、品种、抽样基数、样品处置、抽样单等；

(四) 原来检验要求中的检验项目在意见稿中归入检验依据, 删除了检验项目重要程度分类。

## 二、重点产品检验项目

具体来看, 部分食品接触用纸和纸板产品、食品接触用玻璃产品、食品接触用塑料产品的检验项目变化如下表:

类别	产品	检验项目变化
食品接触用纸和纸板产品	食品包装纸	不再限定仅糖果包装原纸考核耐破裂指数 (纵向)； 不再限定仅普通食品包装纸考核耐破裂指数； 不再限定淋膜纸仅考核铅、砷、甲醛、荧光性物质、感官要求、大肠菌群、沙门氏菌、霉菌。
	食品包装纸板	删除了总迁移量、重金属 (以 Pb 计)。
	纸杯	不再限定仅淋膜杯考核总迁移量和高锰酸钾消耗量。
	纸餐具 (淋膜纸餐具)	增加了渗透性能 (90℃±5℃水、95℃±5℃油) 和抗压强度； 不再限定仅执行 GB/T 27589-2011 的淋膜纸餐具考核耐温试验 (95℃±5℃的油、水、30min)； 不再限定仅执行 GB/T 27591-2011 的淋 (覆) 膜纸碗考核耐漏性能 (95℃±5℃水、油)。
	纸餐具 (纸浆模塑餐具)	增加了高锰酸钾消耗量。
	纸盒	增加了总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属 (以 Pb 计)。
	纸袋	增加了总迁移量； 不再限定仅内衬 PE 膜面粉纸袋产品考核高锰酸钾消耗量和重金属 (以 Pb 计)。
食品接触用玻璃产品	纸罐 (纸板式罐)	增加了感官。
	纸罐 (圆柱形复合罐)	增加了感官； 删除了跌落试验。
	啤酒瓶	删除了啤酒出允许限量、锡溶出允许限量； 将铅溶出允许限量修改为铅 (Pb) 迁移量； 将钡溶出允许限量修改为钡 (Ba) 迁移量。
食品接触用塑料产品	食品罐头瓶	将钡溶出量修改为钡 (Ba) 迁移量； 将钡溶出量修改为钡 (Ba) 迁移量。
	复合膜袋	无实质变化；将甲醛单体迁移量改为特定迁移总量 (以甲醛计)；将脱色试验 (65%乙醇)、脱色试验 (浸泡液)、脱色试验 (冷浸泡或无色油脂) 合并为脱色试验 (限添加了着色剂的产品)。 增加了邻苯类增塑剂特定迁移量 (限 PVC 材质)； 对热封强度增加了限定范围 (仅对袋类产品)； 将己内酰胺修改为特定迁移总量 (以己内酰胺计, 限 PA 材质)； 将氯乙烯单体修改为氯乙烯特定迁移量 (限 PVC 材质)； 删除了脱色试验、锡 (以 Sb 计)、酚 (蒸馏水)、己内酰胺、氯乙烯单体、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

类别	产品	检验项目变化
非复合膜袋	非复合膜袋	对热封强度增加了限定范围 (仅对袋类产品)； 将己内酰胺修改为特定迁移总量 (以己内酰胺计, 限 PA 材质)； 将氯乙烯单体修改为氯乙烯特定迁移量 (限 PVC 材质)； 增加了邻苯类增塑剂特定迁移量 (限 PVC 材质)； 删除了锡 (以 Sb 计)、酚 (蒸馏水)、甲醛单体迁移量、甲苯二胺 (4%乙酸)、溶剂残留量总量、苯类溶剂、微生物总数、菌落总数、大肠菌群、致病菌 (系指肠道致病菌、致病性球菌)、霉菌。
	塑料杯	将酚 (蒸馏水) 修改为游离酚特定迁移量 (限 PC 材质)；将己内酰胺修改为特定迁移总量 (以己内酰胺计, 限 PA 材质)；将氯乙烯单体修改为氯乙烯特定迁移量 (限 PVC 材质)；将锡 (以 Sb 计) 修改为特定迁移量 (以锡计) (限 PET 材质)；增加了邻苯类增塑剂特定迁移量 (限 PVC 材质)、特定迁移总量 (以邻苯二甲酸计) (限 PET 材质)、特定迁移总量 (以己内酰胺计) (限 PA 材质)、特定迁移总量 (以己内酰胺计) (限 PA 材质)；删除了甲醛单体迁移量、甲苯二胺 (4%乙酸)、溶剂残留量总量、苯类溶剂、微生物总数、菌落总数、大肠菌群、致病菌 (系指肠道致病菌、致病性球菌)、霉菌。
	塑料瓶盖	将酚 (蒸馏水) 修改为游离酚特定迁移量 (限 PC 材质)；将己内酰胺修改为特定迁移总量 (以己内酰胺计, 限 PA 材质)；将氯乙烯单体修改为氯乙烯特定迁移量 (限 PVC 材质)；增加了邻苯类增塑剂特定迁移量 (限 PVC 材质)、特定迁移总量 (以邻苯二甲酸计) (限 PET 材质)、特定迁移总量 (以己内酰胺计) (限 PA 材质)；删除了甲醛单体迁移量、甲苯二胺 (4%乙酸)、溶剂残留量总量、苯类溶剂、微生物总数、菌落总数、大肠菌群、致病菌 (系指肠道致病菌、致病性球菌)、霉菌、阻隔性能 (氧气)、阻隔性能 (水蒸气)、热封强度。
	塑料一次性餐饮具	将己内酰胺修改为特定迁移总量 (以己内酰胺计, 限 PA 材质)；将氯乙烯单体修改为氯乙烯特定迁移量 (限 PVC 材质)；将锡 (以 Sb 计) 修改为特定迁移量 (以锡计) (限 PET 材质)；将致病菌 (系指肠道致病菌、致病性球菌) 修改为致病菌 (沙门氏菌)；增加了特定迁移总量 (以对苯二甲酸计) (限 PET 材质)、特定迁移总量 (以己内酰胺计) (限 PA 材质)、1,3-丁二烯特定迁移量 (限有丁二烯单体的聚合物)、苯乙烯和乙苯残留量 (限 PS 材质)、邻苯类增塑剂特定迁移量 (限 PVC 材质)；删除了酚 (蒸馏水)、甲醛单体迁移量、甲苯二胺 (4%乙酸)、溶剂残留量总量、苯类溶剂、微生物总数、菌落总数、大肠菌群、阻隔性能 (氧气)、阻隔性能 (水蒸气)、热封强度。

作者: 食品伙伴网食品安全合规事业部徐留凤

发布日期: 2020年5月27日

3/3

食品伙伴网  
www.foodmate.net

此外, 抽样方法基本上也都所有变化, 比如食品包装纸, 意见稿和原

来的实施细则都采用随机抽样法，但对抽样数量的规定有所不同，这也需

要特别注意一下。

(来源：食品伙伴网)

## 我国首次出台畜禽遗传资源目录：野生动物全面禁食，家养畜禽有哪些终于明确了

滥食和非法交易野生动物及制品，不仅危害野生动物种群安全、生态安全，还成为公共卫生安全的重大隐患。

现行野生动物保护法将侧重点放在珍稀濒危野生动物的保护上，但并不能有效遏制人们滥食野生动物，比如，果子狸就并不属于珍稀动物。

因此，2月下旬，《全国人民代表大会常务委员会关于全面禁止非法野生动物交易、革除滥食野生动物陋习、切实保障人民群众生命健康安全的决定》（以下简称《决定》）公布。按《决定》要求，凡是没有列入畜禽遗传资源目录的陆生野生动物，一律禁止食用，不管是不是属于重点保护的野生动物。

近日，《国家畜禽遗传资源目录》（以下简称《目录》）也正式公布，作为《决定》实施所必需的配套目录，其首次明确家畜家禽种类范围。

### 首次明确家养畜禽种类 33 种

《目录》首次明确了家养畜禽种类 33 种，包括其地方品种、培育品种、引入品种及配套系。其中，传统畜禽 17 种，分别为猪、普通牛、瘤牛、水牛、牦牛、大额牛、绵羊、山羊、马、驴、骆驼、兔、鸡、鸭、鹅、鸽、鹌鹑；特种畜禽 16 种，分别为梅花鹿、马鹿、驯鹿、羊驼、火鸡、珍珠鸡、雉鸡、鹧鸪、番鸭、绿头鸭、鸵鸟、鸕鹚、水貂（非食用）、银狐（非食用）、北极狐（非食用）、貉（非食用）。

《目录》属于畜禽养殖的正面清单，列入《目录》的，按照《中华人民共和国畜牧法》（以下简称《畜牧法》）管理。

这是我国首次出台畜禽遗传资源目录，农业农村部负责人表示：“上世纪 80 年代以来，我部先后开展了两次全国范围的畜禽遗传资源调查，

基本摸清了资源家底，为《目录》制定打下了较好基础。”近期，为贯彻落实《决定》和《畜牧法》有关规定，农业农村部密集研究，加快推进《目录》制定工作，于5月29日正式公布。

该负责人表示，《目录》的制定和实施，将有力促进我国畜牧业持续健康发展，保障畜产品有效供给和质量安全。我国畜禽遗传资源丰富，长期驯化和定向选育的家畜家禽，有效支撑了我国畜牧业发展。

改革开放以来，畜牧业发展步入快车道，总产值近3万亿元，增加了142.5倍；肉、蛋总产量位列世界第一位，分别占全球总产量的26%、40%。畜禽种业已经成为我国现代畜牧业发展的战略支撑。

该负责人表示，《目录》是《决定》和《畜牧法》的重要配套文件，明确了哪些动物属于家畜家禽，哪些畜禽的遗传资源保护利用、繁育、饲养、经营、运输等活动适用于《畜牧法》管理，既充分考虑了当前畜牧业

生产实际需求，又科学兼顾了未来畜产品安全消费的发展趋势。

《目录》的制定和实施，对落实《决定》和《畜牧法》规定，保障人民群众生命健康安全具有重要意义。该负责人说：对于准确把握畜禽范围，规范畜牧业监督管理工作，处理好资源保护利用与产业发展的关系，促进畜禽养殖业健康发展和农牧民持续增收具有现实意义。

### 《目录》制定重点把握四条原则

被问及《目录》中的畜禽范围是如何确定的时，该负责人介绍，重点把握了四条原则：

一是坚持科学，畜禽是哺乳纲和鸟纲范围的家养动物，列入《目录》的畜禽必须经过长期人工饲养，有稳定的人工选择经济性状；二是突出安全，优先保障食品安全、公共卫生安全、生态安全；三是尊重民族习惯，兼顾多民族生产生活资料 and 传统文化等因素；四是与国际接轨，参照国际通行做法等。

正是在这样的原则下，《目录》

列入了 33 种畜禽，包括传统畜禽 17 种、特种畜禽 16 种。

“这些畜禽都是经过人类长期驯化和选育而成的家养动物，具有一定群体规模、主要用于农业生产的品种，种群可在人工饲养条件下繁衍，为人类提供肉、蛋、奶、毛皮、纤维等产品，或满足役用、运动等需要。”该负责人说。

该负责人介绍，传统畜禽是我国畜牧业生产的主要组成部分。其中猪、牛、羊、马、驴、鸡等驯化上万年，骆驼、兔、鸭、鹅、鸽、鹌鹑等驯化也在千年以上。

特种畜禽是畜牧业生产的重要补充，一部分是国外引进种类，在我国虽然养殖时间还不长，但它们在外国至少也有上千年的驯化史，种群稳定、生产安全，如羊驼、火鸡、鸵鸟等；一部分是我国自有的区域特色种类，养殖历史悠久，已经形成比较完善的产业体系，如梅花鹿、马鹿、驯鹿等；还有一部分是非食用特种用途种类，主要用于毛皮加工和产品出口，

已经有了成熟的家养品种，如水貂、银狐、北极狐、貉等毛皮动物。

记者注意到，一些驯养的野生动物没有列入《目录》，这是出于何种考虑？

对此，该负责人表示，自然界的哺乳纲动物多达 5400 多种、鸟纲动物 9800 多种，绝大部分是野生动物。

### 实施之后《目录》仍然可能调整

据介绍，在《目录》征求意见过程中，部分地方和养殖户建议将一些在养野生动物列入《目录》，由于这些在养野生动物，有的人工饲养时间不长，有的种源需要从野外采集、与野生种群难以区别，有的公共卫生风险不清，有的不属于哺乳纲、鸟纲范围，均不具备家畜家禽的标准和条件，不宜列入《目录》，继续依据野生动物保护法及相关法规管理。

狗是大家熟悉的家养动物，但这次并未列入《目录》。该负责人对此也进行了说明：在《目录》公开征求意见期间，大多数人赞成狗不列入《目录》。“狗的驯化历史悠久，过去

主要是看家护院与狩猎放牧；现在狗的用途更加多样化，体现为宠物陪伴、搜救警用、陪护导盲等功能，与人类的关系更加密切。”

该负责人说，联合国粮农组织统计的家畜家禽中没有狗，国际上普遍不按畜禽管理。并且随着时代进步，人们的文明理念和饮食习惯在不断变化，一些关于狗的传统习俗也会发生改变。《目录》属于正面清单，列入的畜禽按照《畜牧法》管理，狗虽没有列入《目录》，但也不属于野生动物，并不意味着不能养。

“对于狗的管理，有关部门和地方已有了一些经验和做法，出台了限养、登记、强制免疫等制度规定。”该负责人说，今后各地可结合本地实际，在听取各方意见基础上，进一步完善相关制度。

最后，该负责人强调，《目录》并非一成不变，是可调整的。如果确有必要列入《目录》的，将按照《畜牧法》规定，根据发展实际，经过科学认真评估论证后，依照法定程序对《目录》进行调整。

(来源：食品伙伴网)

## 《2020 年保健品行业白皮书》：以营养保健食品维持健康成为一种生活方式

日前，天猫发布《2020 年保健品行业白皮书》(以下简称“白皮书”)，从行业发展、细分功能市场、细分功能策略人群和营销趋势等方面进行了解析。

白皮书指出，近年来，中国营养保健食品行业稳步发展，通过营养保健食品维持健康成为一种生活方式。2007 年，我国营养保健食品市场规模 551 亿元，预测到 2022 年市场规模达到 2300 亿元以上；与发达国家及地区相比，中国人均成人营养保健食品消费额还存在较大差距，目前，中国有近四分之一的消费者一年购买两种及以上功能产品。

白皮书将营养保健食品细分为 13 个品类。从市场规模来看，运动营养、肠胃营养占主导地位；改善睡眠、



男性营养以及儿童营养类飞速发展。运动营养、肠胃营养以及口服美容是驱动行业发展的主力成交品类；潜力市场则围绕男性活力、眼部保健以及改善睡眠类产品。

运动营养品类中，除了乳清蛋白占据主体成交地位之外，膳食补充剂型饮料、氨基酸类产品增速驱动品类发展。肠胃营养市场中，益生菌快速增长，低 GI (血糖生成指数) 食品为趋势品类。口服美容产品以胶原蛋白和维生素 E 类为主。提升免疫力类产品中，灵芝、参类、石斛提取物以及维生素、混合蛋白是主要品类。骨骼营养聚焦在氨糖和骨胶原蛋白。心脑血管管理方面，鱼油和辅酶 Q10 类产品持续稳速增长。男性活力依然是以牡蛎、贝壳和玛咖提取物类产品占据主流市场，鹿产品提取物具备潜力。

眼部保健类产品中，叶黄素软糖剂型较受市场欢迎，产能供不应求。改善睡眠的品类中，褪黑素的增长比较稳健。有助于孕婴营养的亚麻酸产品成翻倍增长态势，儿童营养方面，维生素AD的增速比较突出。

在品牌分布方面，肠胃营养、运动营养、口服美容等领域中，海外品牌占据比较大的渗透份额。从市场规模的增速来看，国产品牌在小众功能市场释放潜力，如提升免疫力、骨骼营养及心脑血管、儿童营养等市场快速增长。报告认为，品牌正在迭代过程中，未来会引入更多的品牌，或是从平台的角度孵化更多的新锐品牌，以满足消费者在营养领域不同的需求。

白皮书显示，营养保健食品目前购买基数最大的人群依然是都市银发，核心主力购买的人群围绕着资深中产、精致妈妈和新锐白领，增速最高、进入品类新客最多的是小镇青年、z世代、小镇中年和都市蓝领。人均消费力比较突出的人群是都市银发、

精致妈妈、新锐白领以及资深中产，其主要购买力体现在购买件数上。

z世代和小镇青年成为运动营养领域的主力消费人群，但小镇中老年人和都市蓝领亦不乏消费潜力。肠胃营养人群分布较为均衡，整体来说，中老年人人群为主力军，都市银发在肠胃营养的购买增速会比其他人群更高一些。提升免疫力消费人群结构存在两极分化的趋势，年轻人群及中老年人群占比更高，且增速更加突出。疫情当中凸显都市银发在提升免疫力方面有比较大的需求。睡眠问题日益年轻化，z世代人群逐渐成为改善睡眠相关产品的主力军。虽然现在的核心主力购买人群是新锐白领，但是z世代和小镇青年对于睡眠类功效性商品的需求量在这一领域的增速非常高。

此外，白皮书还指出，特医食品在我国市场发展空间非常大，预估我国至少有70%的特医食品需求亟待被满足。特医食品市场教育、市场供给和专业线商品研发等方面尚有非

常大的发展空间。

(来源：食品伙伴网)

## 三部门6月1日起开展违法违规调运生猪“百日专项打击行动”

北京6月1日消息 据中央广播电视总台中国之声《新闻晚高峰》报道,今年以来,我国克服了新冠肺炎疫情的不利影响,非洲猪瘟防控阻击战取得了阶段性成果。2018年后5个月和2019年全年,全国非洲猪瘟监测病原学阳性率分别为0.36%和0.09%。到了今年前4个月,这个数字降到了0.03%。应该说,在我们这样一个养殖体量巨大、中小养殖场户众多、养殖环境复杂的生猪大国,取得这样的成绩很不容易。

然而,另一个现象值得我们警惕。今年3月份以来,全国报告发生13起家猪非洲猪瘟疫情,其中大多涉及生猪违法违规调运。违法违规调运生猪成为非洲猪瘟疫情传播的极大隐患。为此,农业农村部、交通运输部、公安部三部门决定,从6月1日起开



展违法违规调运生猪“百日专项打击行动”。打击行动将如何展开?

今年3月以来,我国发生13起家猪非洲猪瘟疫情,其中,10起与违法违规调运生猪有关。国家首席兽医师李金祥日前通报了近期10起违法违规案件的查处情况,违法违规调运占绝大多数。他通报指出:“3月18日,四川省广元市苍溪县广南高速苍溪出口检查点,执法人员拦截到由江苏沭阳县起运的49头仔猪,该批仔猪无检疫证明,后确诊感染非洲猪瘟。4月5日,重庆市云阳县发生一起因违法违规调入生猪引发的疫情。调查发现,该案涉案人员众多,发病生猪经多次转卖,价格从最初的220元每头飙升至最终2000元每头,且存在伪造动物检疫证明等情形。”

疫情发生后,四川、甘肃、河南、重庆、内蒙古、陕西、江苏等地大力开展疫情调查追溯和处理工作。记者在扬溧高速上党收费站出口处看到,执勤人员正在对疑似车辆进行检查,并详细记录车辆信息。江苏省镇江市丹徒区动物卫生监督所所长杨伟华介绍:“对通过检查站的生猪运输车辆检查有无检疫证明、牲畜耳标、车辆备案证明。对外省调入的种猪、子猪运输车辆,查验有无非洲猪瘟检测阴性证明等材料,若发现有异常生猪,则进行隔离观察、非洲猪瘟检测等相关工作。”

当前,生猪生产正在加快恢复,种猪和仔猪跨地区调运需求持续增加,非洲猪瘟跨地区传播风险也随之加大,其中最突出的隐患就是不使用备案车辆、生猪未经检疫、未佩戴耳标等违法违规问题。农业农村部、交通运输部、公安部决定共同行动,从6月1日起把已经开展了两个月的专项整治升级为“百日专项打击行动”。

农业农村部将会同交通运输、公安部门科学布设检查站点,确保生猪出入把关不留空档;建立联合执法工作机制,确保检查人员应派尽派。农业农村部部长韩长赋表示,首先将把好出栏检疫关:“出栏生猪每批次工作人员必须到现场认真查验生猪健康状况、牲畜耳标和运输车辆备案情况,确保运出生猪证物相符。出具检疫证后,要及时上传共享,最终实现全国范围内可在线查验。”

交通运输部将组织公路管理机构 and 收费公路经营管理单位,依托公路治超站和收费站,配合农业农村部门全面做好联防联控工作,发现可疑车辆及时通知农业农村部门并协助做好相关处置工作。交通运输部副部长刘晓明表示:“将重点强化省际间、大区间主要道路和县域内高速公路出入口的生猪调运监管,严把生猪出入关,严打违法违规调运生猪行为,有力规范生猪调运秩序。依托有关站点对生猪运输车辆备案情况和辅助

检疫证明实施检查，并为联合检查提供必要的监督、检查场所。”

据了解，2018年11月以来，各地启动了生猪运输车辆备案管理工作，目前累计备案8.5万辆。从今年报告的疫情看，一些生猪收购贩运主体对这项新要求还没有做到“应知尽知、应备尽备”。今年将继续加强对生猪运输车辆实施严格的动态备案管理。公安部门将对生猪运输车辆进行监督检查，及时依法处置阻碍检查、暴力抗法以及其他突发情况。公安部副部长刘跃进表示，将对涉及非洲猪瘟疫情的违法犯罪活动坚持“零容忍”。他说：“对涉及非洲猪瘟疫情的

违法犯罪活动做到发现一起、查处一起。及时受理有关案件和线索，运用全国集群作战的方式，深挖犯罪链条，彻底摧毁犯罪网络。”

行动期间，各地对无检疫证明、无牲畜耳标和运输车辆未备案的生猪，一律就地扣押处置，监督货主负责就地就近隔离观察15天。对发病、死亡或检出非洲猪瘟阳性的生猪，坚决扑杀并不予补助。一些地区还明确，对违法违规调运生猪行为，一律按《中华人民共和国动物防疫法》等规定实行顶格处罚。

(来源：食品伙伴网)

## 保健食品注册和备案相关法规介绍



《食品安全法》规定，使用保健食品原料目录以外原料的保健食品和首次进口的保健食品，在上市前应当经国务院食品安全监督管理部门注册。但是，首次进口的保健食品中属于补充维生素、矿物质等营养物质的，应当报国务院食品安全监督管理部门备案。其他保健食品应当报省、自治区、直辖市人民政府食品安全监督管理部门备案。

保健食品的注册与备案工作具体应按照 2016 年 2 月 26 日发布的《保健食品注册与备案管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第 22 号）执行，管理部门是原国家食品药品监督管理总局及各省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门。自 2019 年 3 月起，保健食品注册与备

案职能移交至国家市场监督管理总局承担。

保健食品注册，是指市场监管部门根据注册人申请，依照法定程序、条件和要求，对申请注册的保健食品的安全性、保健功能和质量可控性等相关申请材料进行系统评价和审评，并决定是否准予其注册的审批过程。保健食品备案，是指保健食品生产企业依照法定程序、条件和要求，将表明产品安全性、保健功能和质量可控性的材料提交市场监管部门进行存档、公开、备查的过程。

市场监管总局负责保健食品注册管理，以及首次进口的属于补充维生素、矿物质等营养物质的保健食品备案管理。省、自治区、直辖市市场监管部门负责本行政区域内保健食

品备案管理，并配合市场监管总局开展保健食品注册现场核查等工作。

保健食品的主要注册流程包括受理、审评、现场核查、审批，明确的法定时限分别为 5 个、60 个、30 个、20 个工作日。发生如下几种情况的，注册时间会延长：一是特殊情况下需要延长审评时间的，经审评机构负责人同意，可以延长 20 个工作日。二是审评机构认为需要注册申请人补正材料的，应当一次告知需要补正的全部内容，注册申请人应当在 3 个月内按照补正通知的要求一次提供补充材料，审评机构收到补充材料后，审评时间重新计算。三是复核检验机构对测定方法的科学性、复现性、适用性进行验证，对产品质量可控性进行复核检验，并应当自接受委托之日起 60 个工作日内完成复核检验，将复核检验报告送交审评机构。

《保健食品注册与备案管理办法》还对获得保健食品注册证书之后的几种行政许可情形做出了明确规定：一是保健食品注册人转让技术的，

受让方应当在转让方的指导下重新提出产品注册申请，产品技术要求等应当与原申请材料一致。二是保健食品注册证书及其附件内容变更的，应当由保健食品注册人申请变更并提交书面变更的理由和依据，注册人名称变更的，应当由变更后的注册申请人申请变更。三是保健食品注册证书有效期届满需要延续的，保健食品注册人应当在有效期届满 6 个月前申请延续。获得注册的保健食品原料已经列入保健食品原料目录，并符合相关技术要求，保健食品注册人申请变更注册或者期满申请延续注册的，应当按照备案程序办理。

保健食品注册证书有效期为 5 年。变更注册的保健食品注册证书有效期与原保健食品注册证书有效期相同。国产保健食品注册号格式为：国食健注 G+4 位年代号+4 位顺序号；进口保健食品注册号格式为：国食健注 J+4 位年代号+4 位顺序号。

保健食品应当依法备案的情形包括：一是使用的原料已经列入保健

食品原料目录的保健食品。二是首次进口的属于补充维生素、矿物质等营养物质的保健食品。首次进口的属于补充维生素、矿物质等营养物质的保健食品，其营养物质应当是列入保健食品原料目录的物质。国产保健食品的备案人应当是保健食品生产企业，原注册人可以作为备案人；进口保健食品的备案人应当是上市保健食品境外生产厂商。

申请保健食品注册或者备案的，

产品标签、说明书样稿应当包括产品名称、原料、辅料、功效成分或者标志性成分及含量、适宜人群、不适宜人群、保健功能、食用量及食用方法、规格、贮藏方法、保质期、注意事项等内容及相关制定依据和说明等。保健食品的标签、说明书主要内容不得涉及疾病预防、治疗功能，并需声明“本品不能代替药物”。

(来源：食品伙伴网)

## 从《进出口食品安全管理办法（征求意见稿）》看我国进口食品监管可能的变化趋势

为深入贯彻落实习近平总书记关于食品安全“四个最严”重要要求，进一步提升进出口食品安全治理能力和水平，海关总署拟对现行进出口食品管理制度进行优化完善，修订形成了《进出口食品安全管理办法（征求意见稿）》（以下简称《意见稿》），2020年6月11日开始向社会公开征求意见，意见反馈截止时间为2020年7月11日。《意见稿》拟对我国进出口食品安全监管的一般要求、食品进口和食品出口管理以及相应的监督管理措施和法律责任做出规定。倘若《意见稿》正式发布实施，我国的进出口食品安全监管将会发生较大的变化。以下食品伙伴网结合《意见稿》，对我国未来进口食品监管可能的变化趋势作出解读。

### 1、引入“合格评定”概念，并明确合格评定所涵盖的监管措施。

《意见稿》第十二条拟规定，海关依据进出口商品检验相关法律、法规的规定对进口食品实施合格评定。并且，该条规定了进口食品合格评定活动应主要包括的项目。该条款引入了进口食品合格评定的概念。早在2016年，原质检总局就发布过进口食品合格评定手册，但并未公开发布。

《意见稿》将合格评定以法规的形式进行了明确，并且将进口食品监管三大环节21项制度的相关内容进行整合规定，能够使进口食品监管进一步科学化规范化。

### 2、明确对境外国家审查和评估的内容和方式。

《意见稿》第十四至二十一条分别规定了海关总署对境外国家审查和评估的条件、内容、审查方式、审查材料以及结果应用等内容。相对于《办法》中仅仅提出对境外国家的审

查评估要求而言，做出了进一步细化。这对境外拟向中国出口食品的国家 and 地区的食品安全监管机构具有重要的参考作用，这些国家和地区的监管机构可以对照这些评估审查内容和方式评估其向中国出口食品的可行性。对于进口食品企业和境外出口食品企业也具有参考作用，尤其是该国出现重大动植物疫情和重大食品安全问题时候，可以帮助企业了解海关总署重新审查评估工作的内容和程序。

### 3、明确海关总署可制定并实施视频检查计划。

《意见稿》第十六条和十八条拟规定，海关总署可制定并实施视频检查计划，并且对视频检查内容、方式和结果应用做出规定。这种零活的检查方式是互联网技术发展对进口食品监管带来的极大便利。

并且，自2020年我国爆发新冠疫情以来，各国疫情也在不断蔓延，

按照科学规范的原则和流程对材料的真实性、食品安全管理体系的有效性、食品安全状况等内容采用视频检查的方式进行审核评估，能极大的提高检查效率，降低检查成本，降低不必要的风险。

### 4、首次提出了进口境外食品的出口前预先检验制度。

《意见稿》第二十七条首次提出了进口境外食品的出口前预先检验制度，明确海关可对进口食品实施出口前预先检验，并根据检验结果给予通关便利，也是海关落实“放管服”政策、优化营商环境的体现。

值得注意的是，预先检验的进口食品范围、程序和要求目前尚不明确，未来由海关总署制定配套文件并公布实施。食品伙伴网将关注相关文件的发布并及时做出解读。

### 5、明确首次进口食品不再需要提供标签样张和翻译件。

《意见稿》第三十一条之三十三条明确和细化了随附单证、尤其是监管证件和合格证明材的详细要求，删除了原《办法》中“首次进口预包装食品，应当提供进口食品标签样张和翻译件”的要求，明确首次进口的食品不再需要提供标签样张和翻译件。食品伙伴网认为，这也是顺应 2019 年海关总署 70 号公告的规定所做出的变化，自 2019 年 10 月 1 日起，海关总署取消了首次进口预包装食品标签备案要求。

进口预包装食品标签作为食品检验项目之一，由海关依照食品安全和进出口商品检验相关法律、行政法规的规定检验。境内进口商、境外食品生产企业和出口商应食品标签的合规性承担责任。

## 6、新增对境外输华食品的加强监管和自动扣留以及暂停和禁止进口制度。

《意见稿》第六十八条拟规定，在风险评估的基础上，海关依据风险管理原则可对境外食品生产企业或国家（地区）输华食品实施加严控制措施，包括强化监管、自动扣留等。第六十九至第七十条规定了强化监管和自动扣留的具体措施。

第七十一条和七十三条分别规定了禁止和限制进口措施的条件和解除条件。强化检查、自动扣留、拒绝入境是国际上对于存在安全风险的进口食品的常见监管措施，此次《意见稿》增加了这些规定，体现了我国对于进口食品的监管方式与国际接轨，是我国食品安全监管的又一进步。

以上是食品伙伴网结合《进出口食品安全管理办法（征求意见稿）》对于可能的变化趋势作出的解读，供网友参考。未来具体的监管制度，以正式发布的法规为准，食品伙伴网将

及时关注该法规的发布情况并及时  
做出解读。

(来源：食品伙伴网)

## 国际预警



### 俄罗斯联邦玉米出口禁令或将延迟至 2020 年度 9 月份

俄罗斯媒体最新报道：为确保企业免受原材料短缺的影响，俄罗斯玉米淀粉提请政府在新季作物收获之前将玉米出口禁令自 2020 年 6 月 30 日延长至 9 月 1 日。

俄联邦政府第 385 号法令相关要求(自 2020 年 4 月 1 日至 6 月 30 日，俄罗斯对非欧亚经济联盟成员国谷物出口实施非关税配额，总量为 700 万吨)，因非关税配额用毕，2020 年 4 月 26 日俄农业部宣布 2020 年 7 月 1 日前暂停向欧亚经济联盟成员国以外的国家及地区出口谷物。俄联邦海关总署停止签发新的谷物出口声明。

俄淀粉生产商协会主席称：临时出口禁令政策在一定程度上发挥了积极作用，但淀粉行业仍面临加工玉米严重短缺的局面且价格正在上涨。

俄农业部农业分析数据显示：4 月 9 日至 5 月 7 日期间，国内玉米价格上涨了 3-5%，且俄南部如伏尔加地区价格涨幅达 9.3%。

信函中还指出：若玉米出现短缺，谷物深加工企业很难找到另外一种原料替代物，届时很多企业便会被迫停产，这将对其他行业产生不利影响。

(来源：食品伙伴网)

## 欧盟通报我国出口鲭鱼感染寄生虫

2020年5月27日,欧盟食品饲料类快速预警系统(RASFF)发布2020.2169号通报,波兰通过RASFF通报我国出口的冷冻鲭鱼不合格,因为产品受到了异尖线虫寄生感染。

据通报,产品未在市场销售,已采取重新派送措施。

据了解,异尖线虫是一种普遍存在于海洋鱼类和哺乳动物体内的寄

生虫,异尖线虫进入鱼体内后,就会富集在内脏位置。人体的胃酸不能杀死异尖线虫,感染后,会引起胃肠不适,出现腹痛恶心、呕吐、腹泻等症状。

温馨提示:消费者不要食用生的或半熟的鱼肉产品,一定要科学选购海产品,合理加工,减少感染机会。

(来源:食品伙伴网)

## 泰国严查进口新鲜蔬菜和水果的农药残留量

近日,泰国食品药品监督管理局发布《对可能含有农药残留的进口新鲜水果和蔬菜实施监督措施的准则(对于进口商)》,本准则是根据该局在2020年1月24日发布通知《检测含有农药残留的新鲜水果和蔬菜的声明》而规定实施监督措施的准则。



本准则根据农药残留的风险将新鲜蔬菜和水果分类为“极高风险”、“高危风险”和“低风险”三类,根据此风险类别对进口的新鲜蔬菜和水果进行不同程度的管理。其分类依据如下所述:

1. “极高风险”类是指泰国食品

药品监督管理局整理的近几年进口新鲜蔬菜水果所含农药残留量不合格列表中的蔬菜水果。

2. “高危风险”类是泰国食品药品监督管理局整理的近几年进口新鲜蔬菜水果含农药残留量不合格表中，在 2018-2019 年不合格记录农药残留量超过 20%的蔬菜水果，蔬菜部分排名前 5 的涉及豌豆、芹菜、香菜、中国甘蓝、中国菠菜；水果部分排名前 5 的涉及樱桃，橙子，草莓，葡萄、火龙果。

3. “低风险”类是指泰国食品药品监督管理局整理的近几年进口新鲜蔬菜水果含农药残留量不合格表中，在 2018-2019 年不合格记录农

药残留量低于 20%的蔬菜水果，且没有列入“极高风险”、“高危风险”中的蔬菜水果。

泰国食品药品监督管理局检查进口新鲜水果和蔬菜的农药残留量和产品标签，本准则要求进口新鲜蔬菜和水果的进口商应出示由该生产国政府机构(Competent Authority)或通过 ISO / IEC 17025 认证的实验室，所签发的农药残留的检测报告(Certificate of Analysis : COA)。

本准则详细说明了进口商进口含有农药残留的新鲜水果和蔬菜的程序和所需证明信息。

(来源：食品伙伴网)

## 健康小贴士

### 尝鲜不成 反招致命伤害



随着梅雨季节的到来，蘑菇大量繁殖，江苏地区多市均出现采食野生蘑菇中毒事件。入夏以来，江苏省人民医院急诊医学中心主任张劲松教授陆续接到近 10 起省内各地毒蘑菇中毒病例的会诊，包括南京、苏州、淮安、宿迁等地均有发生。通过形态学鉴定、病人生物样本以及蘑菇样本送至我省毒物药物检测鉴定中心分析等手段，多例患者均明确为误食剧毒类型的鹅膏菌，其中有一例中毒严重的患者抢救无效死亡。

7月5日，江苏省人民医院急诊中心抢救室也接收了一位食用毒蘑菇中毒的患者。这位男性患者今年 57 岁，他在南京老山风景区游玩时，自行采摘了一些野生蘑菇，当晚食用

后第二天开始出现恶心呕吐的症状，他没有过多关注，但是第三天开始出现了无尿症状，才害怕起来，被送至医院急诊中心后确诊为食用了名为“欧式鹅膏”的毒蘑菇中毒，造成了“鹅膏肾毒性综合征”及肝功能损伤。

张劲松教授提醒大家，任何形态、种类的野生蘑菇均不要食用！50 克新鲜有毒蘑菇即可致死，蘑菇中含有的鹅膏毒肽耐高温，常规烹煮模式不能破坏毒素。一个蘑菇里面可能混合多种毒素，一旦误食了野蘑菇，一般在进食后 6 到 12 小时可出现恶心、呕吐、腹泻等症状，经对症处理消化道症状可能会获得缓解，但此时切不可轻视，因为这可能是含有鹅膏毒肽的毒蕈“假愈期”的表现，随之而来的

是爆发性肝功能衰竭期。如果食用野  
蘑菇后，出现呕吐、腹泻、发热、头  
痛、麻痹等可疑症状，应立即到医疗

机构就诊，切莫延误治疗。

(来源：金陵晚报)

## 病毒出没 外出就餐注意这些细节



北京市疫情防控应急响应“升级”，先后多家餐厅发现确诊病例。恰逢端午小长假，北京市疾控中心副主任庞星火提醒市民，新冠病毒传染性强，传播途径复杂，大家要加强防范。疫情期间，尽量减少外出就餐，避免多人聚餐，做好自身防护。

与此同时，疾控部门也针对外出就餐的市民“度身定制”了一套健康防护方案。

### 就餐前

通风处是优选 排队点餐戴口罩

选择证照齐全、环境整洁的餐馆就餐，建议消费者可以关注一下由北京烹饪协会牵头遴选的“放心餐厅”。

宜选择通风良好的位置就座，如果选择包间就餐，应注意包间的清洁

消毒和通风。

提倡无接触式的扫码点餐或预约点餐。若排队点餐时，要注意佩戴口罩，并与邻近的顾客保持一米距离。

保持手部清洁，注意洗手。要用流动水、洗手液洗手，尤其是在就餐前、如厕后或手接触污物后；在等餐的时候尽可能避免触碰餐馆内的公共物品。

就餐时应遵从餐馆防控规定，服从服务人员引导，配合就餐人流控制等防控安排。

### 就餐时

凉菜熟食小心吃 自带餐具更卫生

就餐时桌位间距应保持在一米以上，不要和非同行者同桌或在同一

包间就餐。

点菜要适量，少点油炸和高盐食品、含糖饮料。

尽量不吃生食、半生食，食用火锅、自助海鲜等一定要充分加热煮熟。避免生熟食品交叉污染。

在温度、湿度较高的夏季，凉拌菜、熟肉制品、裱花蛋糕等可能会因为加工、贮存不当，导致腐败变质，因此若发现食物变质、有异味、混有异物等，要废弃不再食用。

两人及以上共同就餐时，要记得使用公筷、公勺，减少接触传播，提倡分餐制；外出就餐时如果能带上自己的筷子和勺子就更有利于健康，尤其是对于孩子。

若有咳嗽、打喷嚏等，应远离餐桌，要用纸巾或肘部遮掩住口鼻，用过的纸巾丢入带盖的分类垃圾桶。

就餐后

扫码结账无接触 打包剩饭要加热

尽量采用无接触式结账方式，也就是扫码结账。

打包的剩饭菜要妥善保存，尽早食用。再次食用前，要充分加热，保证食品安全。

此外，建议餐馆内的工作人员和服务人员，在专门区域分时段错峰就餐，减少人员聚集。

(来源：北京青年报)

## 消费季来了 别被“报复性” 夜宵“报复”了身体



夏夜，烧烤、小龙虾、啤酒等成为了餐厅的主角。近日美团公布的数据显示，6月6日至7日，北京消费季首个周末即迎来“开门红”，北京餐饮小店的网络订单量相较前一个周末增加近10万。不光是北京，全国各地越来越多的人走出家门、到餐厅消费，网络上甚至把6月称为“餐饮回血期”。

其实，餐饮行业盼望的“报复性”消费，一个月前已经露出端倪。“上海市民吃掉24万只小龙虾，北京市民吃掉33万串烧烤，面包、甜点、火锅、奶茶等品类宵夜也有明显增长。”这一串庞大的数据是“五一”假期前三天夜宵“战绩”的。微信和美团联合发布的《“五一”夜经济数据》(以下简称《数据》)显示，5月

1日—3日晚上9点至次日2点，全国多地夜宵支付金额环比大幅增长。

然而，天津市医科大学总医院消化内科的曹晓沧主任提醒，没有节制暴饮暴食，这样的“报复性夜宵”，最终被“报复”的却是我们的身体。

### 暴饮暴食小心身体罢工

《数据》显示，在夜宵中，烤串成功超越小龙虾，成了市民们的最爱。广州、上海、长沙，沈阳、重庆等地市民，最爱在夜间点一份烤串。面包、甜点、小龙虾、炸鸡、火锅、奶茶等也榜上有名。

“这个名单上的热门宵夜几乎都是高脂、高糖、高热量的食品。”曹晓沧表示，我们的身体在居家期间已经适应了家常便饭，一日三餐定时定量。猛地摄入大量高脂、高热量的

加工食品，犹如让身体各个器官突然“加班”，剧增的“工作量”很可能引起身体器官“罢工”。

“高脂、高热量饮食最直接伤害到的就是消化系统。”曹晓沧介绍，生冷、油腻、刺激性食品会给肠胃造成负担，造成积食、消化不良等问题，进而伤害到肠胃，容易诱发急性肠胃炎、胃溃疡等疾病；大量进食荤油和动物脂肪，也会加重胆道的负担，可能诱发急性胆囊炎；暴饮暴食、高脂饮食还会引起胰腺大量分泌胰液，造成胰管压力增高，如果再同时大量饮酒就可能诱发急性胰腺炎。

“此外，像小龙虾，如果吃到不合格产品，还会引起‘额外’的疾病。”曹晓沧介绍，有的人吃到经过洗虾粉特殊处理过的小龙虾，可能会突发“横纹肌溶解症”。这个病最严重的可能是造成急性肾衰竭。此外，小龙虾身上还有一些寄生虫，如果烹调不彻底，很有可能造成寄生虫感染，损害健康。

“从营养膳食平衡的角度来说，

烧烤、炸鸡、火锅都是以肉类为主，蔬菜和主食的摄入量很少。”天津市第一中心医院营养科主任谭桂军介绍，人体能量主要来源是碳水化合物，应占每餐的55%—65%。而烧烤类食物主要成分是蛋白质和脂肪，富含大量饱和脂肪酸，大量摄入很容易使血脂升高，长期高血脂会引发一系列心脑血管疾病。如果进食的时候搭配奶茶、可乐之类的饮料，就会摄入大量精制糖。比如一小瓶可乐精制糖含量就高达55克。精制糖很容易被人体快速吸收，多余热量储存起来就会变成脂肪。长此以往，会引发糖尿病、高尿酸血症或痛风等。

要给“负重”器官“喘息”机会

“原本不健康的饮食，再加上夜晚进食，会损害身体健康，让‘负重’的身体器官雪上加霜。”曹晓沧说，不建议睡觉前4小时内进食。普通水果蔬菜，从入口到进入肠道，整个消化过程大概需要两个小时完成。而对于肉类则需要4个小时以上才能完成。这就是为什么我们有时候午餐吃完

涮羊肉，到了晚餐还觉得不饿的原因。

曹晓沧介绍，如果经常吃过夜宵再睡觉，食物较长时间在胃内停留，会大量分泌胃液，对胃黏膜造成长时间的刺激，久而久之，导致黏膜糜烂、溃疡，抵抗力减弱。如果食物中含有致癌物质，如油炸、烧烤、煎制等食品，长时间滞留在胃中，更易对胃黏膜造成不良影响，进而可能导致胃癌。

“俗话说‘马无夜草不肥’，吃夜宵还容易导致肥胖。”谭桂军解释说，由于夜间人体合成激素分泌更为活跃，即便总体热量不增加或增加不多，夜间摄取的热量也很容易被用来合成脂肪而使身体肥胖。

“吃夜宵还会影响睡眠。”曹晓沧介绍，夜间本来是人体内脏器官休整调养或恢复疲劳的时间，进食特别是过量进食或进食一些难以消化的食物，如油炸食品、烧烤食品，无疑会加重消化道负担。消化道器官的功能也不是孤立的，宵夜过饱可使胃鼓胀，对周围器官造成压迫，胃、肠、肝、胆、胰等器官在餐后的紧张工作

情况会传送资讯给大脑，引起大脑活跃，并扩散到大脑皮质层其它部位，诱发失眠。

“随着天气转暖，人们的夜生活也越来越活跃，偶尔吃夜宵没什么问题。”曹晓沧建议，如果因为工作等特殊原因需要吃夜宵，那么尽量选择清淡、低盐食物，并少量进食；如果想吃高脂高热量夜宵，那么千万不要过于频繁和集中，而且要把就餐时间和睡眠时间安排在间隔4个小时以上。

#### 夜宵不能代替一日三餐

钟南山院士曾说：“人类最好的医生是免疫力，强大的免疫系统才是对抗病毒的根本。”

饮食、睡眠、运动、压力等外在环境因素都会影响免疫力。

“其中合理膳食是提升免疫力的基础。因为食物中所含的多种营养素能够协助刺激免疫系统，增强免疫能力。”谭桂军介绍，合理膳食强调的是“平衡的膳食”和“合理的营养”，可遵循中国营养学会2016年发布的《中国居民膳食指南》的六大基本原

则，即：食物多样，谷类为主；吃动平衡，健康体重；多吃蔬果、奶类、大豆；适量吃鱼、禽、蛋、瘦肉；少盐少油，控糖限酒；杜绝浪费，提倡“新食尚”。

谭桂军解释：“要想膳食平衡，我们日常饮食首先要确保种类足够多，每天要吃 12 种以上食物，每周最少要吃 25 种以上食物，注重三餐营养分配，荤素搭配、主副搭配、粗细搭配、干稀搭配、定时定量。”

“每天优质蛋白质、蔬菜水果以及水的摄入，都是人体提升免疫力不可或缺的。”谭桂军介绍，优质蛋白质有助于人体维持正常免疫力和组织细胞的修复，普通健康成年人平均每天需要摄入肉 50 克、鸡蛋 1 个、鱼 50 克、大豆 25 克、牛奶 300 克；新鲜蔬菜和水果富含维生素、矿物质和植物化学成分。成年人每天应至少摄入蔬菜 300—500 克，水果 200—350 克；水参与我们机体的新陈代谢，

促进有毒有害物质的排出，在人体内发挥着重要作用，成人每天饮水量应不少于 1500—1700 毫升。

“除了关注摄入量，一般推荐蒸、煮、炖等少油的烹饪方式，既能提高消化吸收率，同时也能杀灭其可能含有的微生物。一般情况下不主张生食肉类、鱼类食物，而煎、烤、炸等方式，尽管美味，但容易在烹饪过程中产生有害化学物质，也不宜经常食用。”谭桂军表示。

“特别需要注意的是，很多人为了吃夜宵，可能不吃晚饭或不吃第二天的早饭，觉得每天进食的总量能达到平衡就可以了。这种做法也是不正确的，我们不仅全天的膳食要平衡，每餐的膳食也要平衡。”谭桂军提醒，一日三餐一定要定时定量，早 7 点、午 12 点、晚 18 点左右进食最佳，三餐进食比例为 30%—35%、40%、25%—30%。

(来源：人民网)

## 夏天少喝饮料 但这些理由不成立



炎炎夏日，很多人喜欢喝点饮品消除暑意。矿泉水、奶茶、苏打水、果汁……种类繁多的饮料让人眼花缭乱，同时关于这些饮料的一些传言也流传甚广，矿泉水喝多了会缺钙，无糖饮料会致癌，喝果汁能排毒……这些说法是真的吗？

### 无糖饮料会致癌？

说到无糖饮料，很多人就认为这是人工合成的东西，吃了有害，它们致癌的说法也一直流传。

其实，无糖饮料是用甜味剂制成的。由于甜味剂很容易溶解在水里，而且也非常稳定，它能产生甜味，但几乎不会产生能量，在食品加工中应用非常广泛。目前，甜味剂在美国、欧盟及中国等 100 多个国家和地区广泛使用，有的品种使用历史已长达 100 多年。

从国际范围来看，甜味剂的安全性已得到国际食品安全机构的肯定。只要是按规定使用甜味剂，它都是安全的，不会对人体健康造成损害。

### 喝苏打水会腐蚀牙齿？

苏打水是这几年非常受欢迎的一种饮品。但很多人担心喝多了会腐蚀牙齿。

苏打水是一种含有小苏打的饮料，这也是大家担心腐蚀牙齿的原因。不过，苏打水并不会在口腔停留很长时间，牙齿更不会长久泡在苏打水里，所以苏打水并不会腐蚀牙齿。

需要提醒的是，如果你喝的是含糖的苏打水，糖倒是更容易让你长蛀牙。

### 喝果汁能排毒？

果汁被不少人认为是一种“健康饮品”，但这完全是误解。果汁，可能算不上健康。

一方面，和新鲜水果相比，果汁制作过程中去掉了其中的膳食纤维和部分营养素，其中的维生素 C 和抗氧化物质也受到不小的损失。另一方面，果汁中的糖属于游离糖，需要控制摄入量。所以，即使是纯果汁也不能多喝。

至于“排毒”，它本身就不是一个科学概念。所有的“排毒”饮食其实是既没有必要，也是无用的，甚至还可能有害。有些人把喝果汁后腹泻，当做是“排毒”的表现。这其实是因

为果汁中的果糖太高，或者不卫生导致的。

喝酸梅汤能解油腻、减肥？

酸梅汤是北方流行的饮品，不少人撸串的时候都喜欢来一杯酸梅汤，认为能减肥、解油腻。

酸梅汤中含有丰富的抗氧化物质，不过，它并不能促进脂肪的分解。而且，酸梅汤虽然好喝，但里面的糖分可不低。一瓶 500 毫升的饮料中大约有白糖 50 克左右。多喝不仅不能减肥，还会让你长胖。

(来源：科技日报)

# 关于鉴科检测

## 最值得信赖的综合性检测技术服务机构

厦门鉴科检测技术有限公司作为独立、公正、专业的第三方检测机构，已获得 CMA、CNAS、CATL 等资质认可与认定，完善的实验室管理体系，为客户提供公正准确的检测结果和优质高效的检测服务。作为高新技术企业，鉴科检测配备大批先进的样品前处理和分析检测设备，拥有经验丰富、技术精湛的检测团队，并在检测领域开展卓有成效的研究开发工作，不断取得新的研究专利。



## 服务领域

食品检测	环境检测
农药残留检测	水和废水检测
兽药残留检测	空气和废气检测
营养标签及成分检测	室内空气检测
食品添加剂及违禁物质检测	公共场所检测
食品微生物检测	工作场所检测
食品中污染物检测	噪声检测
食品接触材料检测	土壤、沉积物、固体废物检测
	生物体检测

## 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

## 鉴科动态

### 服务月 | 鉴科检测成功举办“食品生产追溯体系建设”公益培训

无论是在平常时期，还是在疫情时期，食品安全一直是民生的头等大事，食品生产加工企业通过建立完善的追溯体系不仅保证食品在发生异常时能够上可溯下可追，也使整个生产过程因标准化管理使质量得到保障，从根本上保证食品安全的长期性与科学性。现围绕“抗疫暖企在行动，攻坚克难迎发展”中小企业服务月的主题，鉴科检测于6月19日成功举办以“食品生产追溯体系建设”为主题的公益培训活动。



本次会议围绕“追溯与召回基本概念”、“食品企业追溯系统常见问

题”、“食品企业追溯系统的策划”、“追溯系统的监控和更新”等展开，助力食品企业更好的完善自身产品追溯系统，鉴科检测在此次线下培训中，同步为更多食品企业及相关人员开启线上直播，无论是线上还是线下，都吸引了众多食品企业相关人员前来参会。



会上，陈诗吟老师旁征博引各种法律法规，来向参会人员说明什么是食品追溯、为什么需要产品追溯及如何进行追溯，通过实际案例指出在食品企业追溯系统中，往往会存在标识信息量不充足/遗漏、批次/生产日期

没有标注、追溯基础要素缺失、记录间数量不匹配及关联记录缺失等常见问题，并从问题入手，提出了食品企业追溯体系的建设、设计步骤的方法，会议期间结合案例练习题，让参会人员更好更清晰的认识到食品企业追溯体系的实际应用，最后，利用填写人自我检查，记录的审核，追溯系统测试，体系审核4个环节，完成追溯系统的监控。



整场会议中，陈诗吟老师的专业分享，与会人员积极参与踊跃发言，时不时的抽奖活动。本次会议在掌声

中圆满落下帷幕！

鉴科检测一直为保障“舌尖上的安全”努力奋斗着，打造食品安全全流程服务，从检测、咨询、构建工厂规划流程、管理体系建设等全方位帮助企业有效识别和控制食品安全危害，以饱满的热情和专业的态度去为每一个中小企业服务着，不忘初心，砥砺前行。

### 温馨提示

会议当天错过现场或线上直播的朋友们，不要觉得遗憾，回放来啦，关注【鉴科检测】公众号，点击菜单栏的“培训回放”即可回看本次培训课程哦；往期我们也举办了很多食品安全相关的直播课程，在后台回复【直播回顾】，也可观看历次的直播回顾哦~

**第一期：**鉴科检测《食品企业“防疫+食安”双保障体系建设》公益直播

**第二期：**鉴科检测《食品中常用卫生指示菌检测方法》公益直播

**第三期：**鉴科检测《食品企业管

理体系提升之现场标识系统建设》公益直播

**第四期：**鉴科检测《食品安全和质量记录的PDCA》公益直播

**第五期：**鉴科检测《现场主管食品安全课：产品防护》公益直播

**第六期：**鉴科检测《食品工厂卫生规划-车间排水系统》公益直播

## 关于鉴科供应链管理

鉴科供应链管理（厦门）有限公司是一家食品行业综合服务商，向食品行业提供有价值的食品质量安全管理方案和服务。

### 服务领域

- ◆ **食品工厂规划和建造：**提供食品工厂新、改和扩建规划方案 / 提供食品卫生设备设施的配套和定制服务 / 食品工厂装修工程服务
- ◆ **食品行业实验室综合服务：**提供实验室规划方案 / 检测设备设施的供应 / 提供实验室装修工程服务 / 提供快检解决方案 / 提供快检设备、试剂服务 / 实验室耗材、用品的供应
- ◆ **食品卫生器具、用品、设施供应：**个人卫生设施和用品 / 清洁工具 / 清洗消毒用品
- ◆ **食品企业内控提升服务：**供应商风险评估和管理人员培训服务（食品技术和管理标准、行业实践、HACCP、IFS、BRC、5S） / 客户、官方合规性评估与辅导 / 食品安全文化建设
- ◆ **食品保质期测试&评价服务：**食品保质期验证&评价 / 食品保质期评价研究 / 食品工艺改进



## 关于食品 580

食品 580 是通过线上+线下全覆盖的方式为食品产业链提供全面、便捷和高效的食品内控管理提升解决方案，它由多名食品行业服务从业经验长达二十多年的专业技术团队为技术支撑，引入互联网元素，打造独特的“食品行业内控管理+互联网”服务模式。食品 580 与众不同的服务特色：

### 接地

食品 580 强调“实用”，从公众号，到 IT 工具，从微课到线下课程，从工厂规划到体系诊断，食品 580 的服务定位明确：从食品企业的实际需要出发，着眼于食品管理者遇到的难题，着力于让一线员工都能理解。

### 便捷

食品 580 强调“高效”，食品 580 为广大食品企业提供食品企业规范化管理的各类工具和数据库，通过 PC 及移动端平台的双重发力，帮助企业实现高效管理。

### 平台

食品 580 强调“共享”，食品 580 相信食品安全没有竞争，只有合作，食品 580 坚持通过分享知识，实现知识的持续更新和自我增值。从微信群建设到线下活动，我们践行共享共赢。

2015 版的 ISO9000 提到了“知识管理”，可见“知识”对于企业的持续发展具有重要的意义。“食品 580”针对食品企业的管理需要，开展系统的知识转化，形成了系列的“知识型”产品。

线上培训

微课视频

文化建设

评价平台

## 关于睿科集团

睿科集团股份有限公司是一家专注于科学仪器及检验检测领域的专业性、综合性集团公司。目前开展的业务包括：样品前处理设备研发制造、第三方检测服务、分析仪器代理、耗材和售后服务等。睿科集团拥有技术研究院，专家委员会成员由众多分析测试领域知名的专家和学者构成，是睿科集团提供技术创新能力的着力点，我们将持续研发出自动化、信息化、智能化的样品前处理设备，并提供一站式解决方案，助力用户持续创造价值。

### 主要产品

#### 有机样品前处理



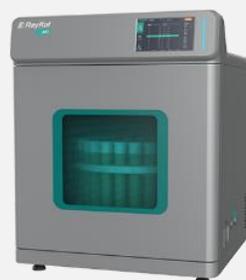


多功能样品制备工作站

## 无机样品前处理



全自动石墨消解仪



微波消解仪

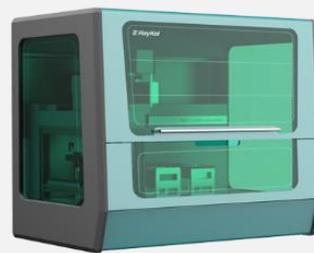
## 生命科学样品前处理



高通量自动核酸纯化系统



全自动液体处理工作站



生物芯片点样系统



**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N206/N302/N305

电话：0592-5711722

传真：0592-5711721

### 福州

地址：福建省福州市台江区宁化街道上浦路南侧富力中心C区C1栋521单元

电话：0591-87818863

### 泉州

地址：福建省泉州市晋江市福塘路432号金福小区2栋2梯1306室

电话：0595-22587278

### 漳州

地址：福建省漳州市龙文区龙美路1号26幢101室

电话：177 5065 2139

### 宁德

地址：福建省宁德市蕉城区薛令之路中央公馆9座1807室

电话：180 6099 6062

### 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：177 0592 1232

### 广东

地址：广东省潮州市新井路12号（日报社左侧）

电话：177 5062 3527

### 江西

地址：江西省上饶市信州区志敏大道588号2栋06号6楼

电话：177 5065 2593



网址：[www.janko.cc](http://www.janko.cc) | 邮箱：[info@janko.cc](mailto:info@janko.cc)