鉴科检测
Janko Testing Service

您可信赖的综合第三方检测平台

舌尖上的安全

Food safety

2023年8月刊

科学 公正 准确 满意

目录 Contents

食品安全资讯 3
日本核污染水排海，无法阻止的“疯狂”？ 3
谷、薯、菌，一旦变质可能要人命 5
小龙虾要吃的放心，必须这样洗！ 8
不被螃蟹“绑价”，重拳出击 10
食品安全法治 13
熟食色泽诱人？常熟一老板竟违规添加这种东西… 13
官方明确！食品销售者主体责任这样执行… 15
为何禁止食品小作坊生产加工相关食品？ 18
国际预警 19
美国撤销部分氢化油在食品中的使用 19
巴西拟制订乳饮料特性和质量技术法规 20
荷兰合作银行最新报告指出全球水产养殖业将进入“最具挑战性”的时期 21
健康小贴士 23
速冻与冷冻食品小常识 23
科学饮水，正确使用饮用水净水器 24

暴雨洪水后，如何保证饮食安全？ 27

关于鉴科检测 31

最值得信赖的综合性检测技术服务机构 31

检测服务 32

愿景 32

使命 32

鉴科动态 33

8 月|鉴科成功举办“食品生产过程中异物管控”专题培训 33

关于鉴科供应链管理 35

关于食品 580 36

关于睿科集团 37

主要产品与服务 38

食品安全资讯

日本核污染水排海，无法阻止的“疯狂”？

央视新闻

8 月 22 日，日本政府举行相关阁僚会议之后宣布，24 日起日本将开始核污染水排海。数据显示，目前含有放射性物质的核污染水，已经积存到了 130 万吨，而且还在以每天 100 吨的速度增加。预计未来，日本核污染水排海至少要持续 30 年。

可耻的一刻！

背弃之前向福岛渔民作出的承诺，无视国内和国际社会的质疑反对，今天，日本政府宣布 24 日启动福岛核污染水排海。东京首相官邸前，一些日本国民，仍然在表达着对这一决定的强烈不满。

日本渔业无法承受的二次打击

董倩：面对日本渔业从业者的强烈反对，日本政府现在有没有作出回应？

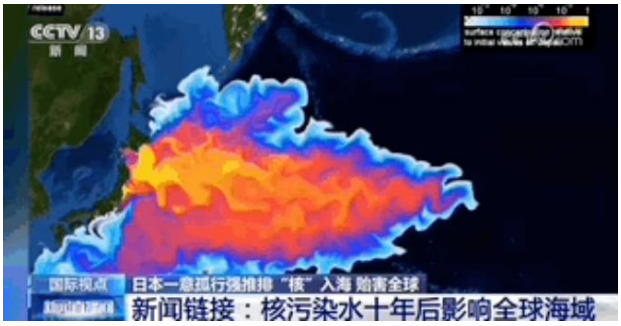
总台记者 李卫兵：目前日本政府还没有专门针对这方面去回应，但是我们可以看到，日本渔业从业者他们反对日本政府排海的决心是非常坚定的，不动摇的。日本全国渔业协会联合会会长坂本雅信，22 日发表声明称，反对未得到渔业人士和国民的理解就排放，这一立场没有丝毫改变，并且强烈敦促日本政府切实履行承诺。此外，日本宫城县渔业协会的会

长寺泽春彦则表示不满称，渔民等渔业从业人员，对于核污染水排海的理解，并不像日本政府所说的那样已经有所进展。相反，目前鲍鱼、扇贝等海产品的价格持续下落，

已经出现了核污染水排海问题带来的实际损害。除了渔协等组织之外，具体从事水产加工以及销售运输的渔业相关从业人士也纷纷反对核污染水排海，他们表示坚持了十多年，好不容易有了一些起色，现在却要排放核污染水入海，这种打击让他们感觉未来将是无尽的灰暗。

不负责任，日本执意推进核污染水排海计划

22 日，在日本政府宣布 24 日启动福岛核污染水排海后，我国外交部发言人再次对此表明了中国政府的态度：“日本强推核污染水排海，不正当、不合理、不必要。”随后，香港特区政府以及澳门特区政府分别采取行动，限制日本部分都、县水产品进口。事实上，日本政府自从 2021 年 4 月 13 日决定将核污染水排入大海后，国际社会的质疑和反对就从未停止，即使是日本国内的一些专家学者，也多次提出了质疑和反对，但日本政府至今没有做出任何负责任的回应。



日本核污染水排海至少要持续 30 年，最大的危险不只是氚！

中国海洋法学会会长、国际海洋法法庭前法官 高之国：从 2011 年日本福岛第一核电站发生事故，到 2021

年日本决定排海时，核污染水大概已经累积了 138 万吨，并且每年递增约 100 吨，它的 1100 多个储水罐大概到今年基本上就没有储存空间了。因为日本从未披露真实数据，我估计现在大概已经有 150 万吨核污染水了，排放时间可能长达 30 到 50 年。现在国际社会，包括周边国家和利益攸关国，最大的担心就是这些核放射性元素和物质进入海洋环境中。

日本一直在做出“问题只在于氚元素”的误导，但世界上很多科学家都有一个共识，就是核污染水里含高达 64 种核放射性元素，并且七成以上都是超标的，而且是多核素设备难以完全处理掉的。

这些放射性元素进入海洋环境生态以后，氚可能还不是最危险的，对人

类、对海洋生物影响危害最大的是碳-14 和碘-129，碳-14 的半衰期约 5370 年，碘-129 的半衰期更长，约 1570 万年。碳-14 会在海洋生物，也就是鱼类的体内聚集，碳-14 聚集的丰度或浓度可能是氚的 50 倍。

（来源：澎湃新闻）

谷、薯、菌，一旦变质可能要人命

近日，官方通报某地两女子吃凉皮后中毒造成一人死亡的消息，引发热议。夏季由于食品安全问题导致的意外过去也时有发生，2022 年案例中的罪魁祸首是凉拌木耳。

1、 夏季为食物中毒高发期，应多加防范，预防食物污染。

2、隔夜银耳和凉皮等，可能变质产生米酵菌酸，使人中毒。

3、干品建议现泡现吃，烹饪前手触鼻闻，如有异样，即刻丢弃。

凉皮和银耳从美味食物一下子变为致命“毒药”的根本原因是隔夜吗？并不是！它们的“毒”源于变质！变质的银耳和凉皮被环境中的椰酵假单胞菌污染，该菌产生的毒素米酵菌酸才是导致食物中毒和人员死亡的原因。

什么是米酵菌酸？

米酵菌酸是由唐菖蒲伯克霍尔德氏菌（简称椰酵假单胞菌，为椰毒假单胞菌属酵米面亚种）产生的毒素。

该菌种是我国学 1977 年在东北酵米面中毒食品中发现的一种食源性致病菌，外环境中普遍存在。

椰酵假单胞菌在 25-37℃均生长良好，最适产毒温度为 26-28℃。《食品安全国家标准食用菌及其制品》（GB 7096-2014）规定：银耳及其制品中米酵菌酸含量必须≤0.25mg/kg。目前正值高温季节，降雨频繁，湿度较高，再加上储存不当，细菌极易繁殖并产生米酵菌酸毒素，从而引起食物中毒。

米酵菌酸毒素特点

毒性高，人摄入 1-1.5mg 就会导致死亡。对热、碱稳定性好，一般的烹调加工不会破坏其毒性。病死率平均可达 41.80%，个别中毒事件中高达

100%，是我国病死率极高的一种细菌性食物中毒。

米酵菌酸中毒症状

米酵菌酸中毒潜伏期一般为 0.5–12 小时，少数为 1–2 天，最长为 3 天。作用的靶器官是人体的主要实质性脏器，如肝脏、大脑、肾脏等。

1、潜伏期：主要症状及体征为神经系统、消化系统和泌尿系统损伤。

2、轻度中毒：表现为头晕、全身无力、上腹部不适、恶心、呕吐（呕吐为胃内容物）及轻微腹泻等。

3、重度中毒：表现为呕吐（呕吐物呈咖啡色样物）、意识不清、烦燥不安、黄疸、肝肿大、皮下出血、呕血、血尿、少尿、惊厥、抽搐、休克甚至死亡。

此外，以下 3 类食品容易被椰酵假单胞菌污染产生米酵菌酸：

（1）谷类发酵制品

如发酵玉米面、糯玉米汤圆粉、玉米淀粉、发酵糯小米、吊浆粑、糍粑及醋凉粉等。

（2）薯类制品

如马铃薯粉条、甘薯面、山芋淀粉等。

（3）食用菌

黑木耳、银耳。

预防中毒小贴士

这种想法不能有：

面对稍微发酸或发霉的食物，抱有侥幸心理，认为“稍微有点坏没事的”，“吃一次没有关系”。

以下做法要记牢：

1、长时间发酵的面米食品有被污染的

风险，常温发酵一般不要超过 6 小时，冰箱冷藏发酵一般不要超过 24 小时/

2、购买木耳、银耳等应注意外表有无霉变、表面是否粘腻、是否有异味等。

3、干品要按量泡发、即泡即食，泡发不超过 2 小时，建议置于冰箱冷藏泡发。发好的银耳要充分漂洗，食用前摘除银耳的基底部。

4、谷类食物储藏时应注意干燥、通风，防止霉变。干品若放置时间过长，可在阳光下暴晒杀菌。

5、一旦发现食物有异味或手感不对，应立即丢掉不再食用。

6、保持厨房环境卫生，以免食物被微生物污染产生毒素引起食物中毒。

7、夏季和秋季为该类食物中毒高发期，应多加防范。

8、发现中毒后，应立即催吐，并尽快就医。凡与患者吃过同种食物的人，不论是否发病，一律送往医院进行观察、治疗

（来源：上海疾控微信号）

小龙虾要吃的放心，必须这样洗！

又到了吃小龙虾的季节，市面上购买的熟小龙虾可能重油重盐，亦或是缺斤少两，于是不少消费者会选择购买鲜活的小龙虾回来自己烹饪。但，小龙虾虽然很好吃，清洗过程却有些复杂，如没有洗干净，那必定会影响它的口感，甚至也会影响消费者的身体健康。到底在家烹饪小龙虾时，应该怎样清洗才干净？我们请教了丰收日的向大厨，一起来学习一下！

第一步：盆中静养

不管你要煮还是炸，首先用流动清水将小龙虾表面的污垢冲洗干净，再

用一个水量淹过小龙虾的盆子盛放，可以在水中加入食盐或是白醋，静养一段时间。这个步骤是为了让龙虾将肚子中的脏东西吐出，方便之后的清洗。

第二步：刷子冲洗

在我们对每只小龙虾进行逐一清洗的时候，一定要注意安全，操作不当便会被钳子夹住。大厨告诉我们，清洗时要抓住小龙虾头部靠后的较硬部位，可以多刷几遍，直到附在壳上的黑污垢变得干净白亮后再用清水仔细冲洗，放入盆内。

第三步：抽出虾线

龙虾的腹部有一条筋，这个部分是龙虾的消化道，就是肠子，不可食用，需要用手去捏住龙虾尾巴，微微翘起，左右扭一下，将虾线慢慢抽出。

第四步：去掉虾头

大厨只建议我们食用小龙虾的尾部，其余部位都不可食用。如我们自己在家烹饪，可以直接去掉头部，这样也会让小龙虾在烧的时候更入味，吃的更放心。去掉所有不能食用的部位后再用清水冲洗至没有杂物为止。

注意，流水冲洗很重要，浸泡也很重要，毕竟小龙虾的生长环境带有淤泥，杂物较多，没有洗刷干净的话吃的也不放心。好东西都是需要耐心来完成的，千万不可以偷懒！

洗净后就是如何烹饪了。大厨向我们介绍，在家烹饪小龙虾的最佳选择是白灼或冰镇，这两种口味是最不

缩水，烹饪方法又简单，并且消费者想调什么料就能调什么料来蘸。

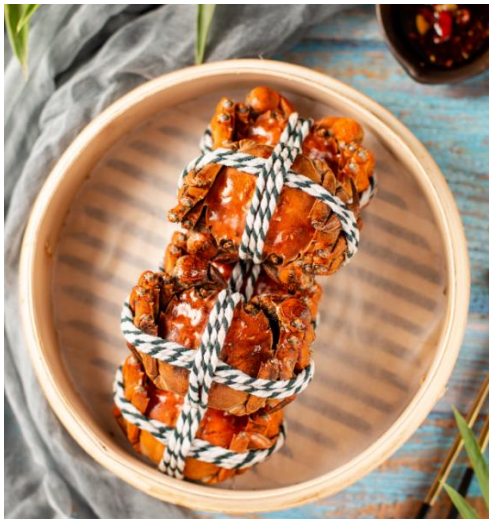
（来源：上海市消保委微信号）

不被螃蟹“绑价”，重拳出击

螃蟹自重 3.05kg

绑螃蟹的红绳子却重达 1.33kg

是螃蟹重量的 43.6%?



“螃蟹绑大草”不仅损害了消费者的切身利益，而且破坏了正常有序的市场秩序。厦门市市场监管局《关于整治全市销售水产品称重专项工作中违法行为查处的指导意见》明确规定，水产品的捆扎绳重量不得超过水产品自重的 5%。

别慌，市场监管部门一直在行动结合暑期旅游旺季等水产品消费高峰的特点，8 月 15 日晚 7 点至 10 点，市市场监管局牵头市资源规划局、市海洋发展局，在夏商国际水产品交易中心开展一场联合执法突击行动。

全市 6 个区市场监管局也分别于近日组织开展水产品称重领域执法行动。厦门日报、厦门电视台等多家媒体现场跟进报道。

现场突击检查，结果如何？绝大多数经营户都统一使用开办单位配置的防作弊功能统配秤，都能实行“裸秤”（即先称重再装入包装袋），主动使用轻便的束缚带、包装线、棉绳等螃蟹捆扎绳。

水产品称重专项行动的一个缩影

2019 年以来市场监管局组织开展全市销售水产品称重行为专项整治……经过持续不断的努力，截止今年 8 月份，针对“螃蟹绑大草、不合格计量器具及不合格塑料购物袋”行为，分别立案 125 起、207 起、13 起，罚没款分别为 15.6 万、41.3 万、5.19 万。

专项整治取得阶段性成效，得到市民群众肯定。

组合拳，专治不规范称重行为

今年来，“塑料购物袋占重、螃蟹绑大草”等不规范称重行为出现回潮迹象，并成为市民群众、媒体关注的焦点。

为持续有效规范市场秩序，厦门市市场监管局认真研究水产品称重领域出现的新情况新问题，摸索出“宣传引导、诚信约束、抽检监督、执法曝光”一套解决方案。

通过举办培训班、召开座谈会等形式，宣传专项整治工作内容、明确市场开办方和经营者管理主体责任。

同时，运用微信公众号等各类新媒体，全链条、全区域宣传整治工作。

召集农贸市场、水产品批发市场、大型水产品经营户、相关餐饮单位及行业协会，签订《诚信经营承诺书》、宣讲《厦门市旅游市场价格行为合规指引》，对违反承诺、协议的经营者，公示其失信行为，并从租赁权、租金等方面予以制约。

指导“八市”市场管理组创新性推广“红黄牌信用惩戒制度”，对违法商户区分严重程度和频次，实施红黄牌信用公

示，目前已累计挂牌 17 户，发挥较好的诚信信用激励作用。

35 户海鲜加工店自愿发起设立“欺客赔偿承诺”，商户诚信意识不断增强。

针对厚重塑料购物袋、不合格水产品等社会关注度高的热点领域开展靶向性跟踪抽样检测，加大日常抽查检查频次，突出重点监管。

今年以来，针对塑料购物袋等商品包装领域抽检 40 批次，发现不合格产品 3 批次，均按规定予以立案调查。

有重点地开展执法，盯住重点时节（如重大节假日、水产品交易高峰、消费高峰等）；盯住重点区域（如批发市场、重点农贸市场及游客集中区域等）；盯住重点行为（如螃蟹过度捆绑、不合格计量器具等）；盯住重点对象（如投诉举报多、屡教不改、屡查屡犯的经营者）；在固定证据的基础上，从严、从快进行处罚。

专项行动开展以来，全市针对螃蟹绑大草立案 16 起、不合格计量器具立案 65 起、不合格塑料购物袋立案 9 起。通过集中严厉执法和媒体曝光，形成打击一家、震慑一片的效果，快速有效遏制违法违规行为回潮。

下一步全市市场监管部门将持续不断、久久为功通过常抓常管推进水产品称重行为的长效常态管理

（来源：厦门市场监管微信号）

食品安全法治

熟食色泽诱人？常熟一老板竟违规添加这种东西…

大锅里翻滚着的猪耳朵、猪头肉不锈钢大餐盘排得整整齐齐色泽诱人的爆鸡、爆鹅常熟人的美食江湖里卤味，是不可缺少的风景

A 老板也是卤味爱好者之一 他不仅爱吃还把卤味变成了自己的事业但是，卤味销售过程中由于空气、温度、时间等原因卤味外表会变得黯淡无光 从而影响销量这个问题让 A 老板备受困扰有天，A 老板不知道从哪里搞到一瓶橙红色粉末还神神秘秘地念叨着：“这可是卤味保鲜的灵丹妙药！”说罢，A 老板大手一挥把橙红色粉末倒入沸腾的锅中然而这样“快乐”的日子没过多久市场君的同事们就找到了 A 先生

近日，常熟市市场监督管理局执法人员对某熟食店检查时发现，店内操作台上有 1 瓶名为“ 复配食品添加剂 复配着色剂 日落色”（ 以下简称日落黄 ）的已开封的食品添加剂。经调查，上述食品添加剂主要用于店内制作卤菜（ 肉类 ）时加在卤汤料中调色使用，经过调色的熟食颜色更鲜亮更受市场

大众的喜爱。

因“日落黄”不得用于酱卤熟食制品，执法人员对该熟食店待销售的“猪耳朵（熟）”、“猪头肉（熟）”和卤汤料进行了抽样检测。检测结果均显示检出日落黄及其铝色淀（以日落黄计），分别为0.020、0.018、0.070，单位g/kg。

该店在卤肉制品中添加“日落黄”的行为，涉嫌违反《中华人民共和国食品安全法》的相关规定，目前，案件正在进一步调查中。

法律法规科普

食用色素又称着色剂，是赋予和改善食品色泽的物质，属于食品添加剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）明确规定了允许使用食用着色剂的使用范围及使用限量或残留量。

A老板使用的“复配食品添加剂复配着色剂 日落色”，规范名称是“日落黄及其铝色淀”，俗称“日落黄”，是我国批准使用的食品添加剂，具有着色的功能。但是，其使用范围为调制乳、风味发酵乳、果酱、蜜饯凉果、加工坚果与籽类、复合调味料、配制酒、果冻、膨化食品等食品类别，不可用于生鲜肉类和酱卤熟食制品。长期或一次性大量食用日落黄，可能会加重肝脏的解毒负担，严重伤害肝脏功能，引起过敏、腹泻等症状。

今年以来，常熟市市场监督管理

局持续开展了食品添加剂专项整治行动，严厉打击超范围、超限量使用食品添加剂和非法添加非食用物质等违法行为，从检查结果看，整体情况良好。接下来，常熟市市场监督管理局将继续以创建国家食品安全示范城市为总抓手，加大风险排查整治力度，加强食品重点领域监管，扎实推进食品安全各项工作。

（来源：常熟市市场监督管理局微信号）

官方明确！食品销售者主体责任这样执行...

此前，为缓解食品销售环节点多面广线长，食品销售者食安管理能力不强等矛盾，

市场监管总局于 2020 年发布《食品销售者食品安全主体责任指南（试行）》。晃眼已过三年，为鼓励食品销售者采用先进管理规范及技术，不断提高经营管理的能力和水平，市场监管总局于 2023 年 8 月 7 日发布《食品销售者食品安全主体责任指南（修订征求意见稿）》（以下简称《指南（征求意见稿）》），

进一步细化深化具体化主体责任内容强化可操作性和可落地性。

《指南（征求意见稿）》适用主体为食品销售者，包括个体工商户和企业；所述“食品”指的是生产加工食品（包括进口食品），不涉及特殊食品、食用农产品、现制现售等类别食品。《指南（征求意见稿）》将食品安全主体责任划分为“重点责任”“食品销售者基本责任”“其他相

关主体责任”三大部分。

一、重点责任

《指南（征求意见稿）》将食品安全自查（检查）、人员管理、建立食品安全追溯体系、建立食品安全管理体系列为重点责任加以强调，旨在以其为抓手，督促食品销售者提高落实主体责任的自觉性和主动性。首先，食品销售者应当根据经营实际（如经营规模、食品种类特性、设施设备水平等）明确自查内容；结合自身经营全过程关键环节风险点，制订

风险管控清单，建立动态管理机制；定期对售卖、贮存、运输等环节的食品安全情况进行检查评价；对发现的问题，逐项分析原因并立即进行整改；鼓励选择有相关资质的第三方专业机构对食品销售者的食品安全状况进行评价。其次，根据《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》等法规，提出食品销售企业主要负责人、食品安全管理人员（食品安全总监、食品安全员）及其他从业人员的管理及职责要求，并明确禁止从业情形。

此外，还应当依法建立并落实进货查验记录，食品销售、贮存、运输记录，留存相关信息和凭证，保证食品可追溯保存相关凭证；明确相关食品安全管理要求、操作规程等，强化全链条管理，搭建安全管理体系，明确并落实各层级食品安全责任。

二、食品销售者基本责任

《指南（征求意见稿）》强化食品销售者

采购、售卖、贮存、运输等“过程控制”要求；兼顾许可、备案、人员、标签、说明书、温度控制、委托加工等“要素控制”要求；附加食品安全事故处理、食品召回及处置等“危害控制”要求。此外，明确禁止销售等“高压红线”要求，包括使用非食品原料或用回收食品作为原料生产的，超范围、超限量使用食品添加剂的，使用死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品或使用未按规定进行检疫或检疫不合格肉类的，含金银箔粉的，“军”字号的，标示为“配制酱油”“配制食醋”的食品等。

三、其他相关主体责任

《指南（征求意见稿）》明确各相关主体的控制要求。食品集中交易市场的开办者、柜台出租者、展销会举办者应当落实环境场所布局、资质证照审查、信息公示等主要责任。网络食品交易第三方平台提供者应当落实备案管理、技术条件（数据备份、故障恢复等）、信息公开、审查登记、交易信息管理等责任，发现入网食品生产经营 者有不得从事的禁止行为时应停止提供服务并配合检查。从事食品贮存、运输业务的非食品生产经营者应当落实保障能力（安全贮存、运输保障）、委托方管理、过程管理、场所及设施设备等责任

小结

食品销售者结合实际经营过程，对《指南（征求意见稿）》的修订积极提出意见，加强实施落地实操性，有助于提升全行业管理水平，保障公众食品安全。

（来源：食品伙伴网）

为何禁止食品小作坊生产加工相关食品？

为进一步适应新形势新要求，规范小作坊生产加工行为，提高小作坊质量安全，佛山市市场监督管理局根据新的《食品生产许可分类目录》修订并形成了《佛山市禁止食品小作坊生产加工的食品目录（征求意见稿）》，向社会公众公开征求意见，截止日期 2023 年 9 月 1 日。

其中禁止的理由主要包括以下几种：

（一）《广东省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》第十四条，明确禁止食品小作坊生产加工的相关食品，包括：乳制品、罐头制品等食品；婴幼儿配方食品和其他专供特定人群的主辅食品；声称具有保健功能的食品；不符合食品安全标准的土榨花生油等食用油；使用酒精勾兑的酒类；国家和省规定的禁止生产的其他食品。

（二）生产条件和工艺技术复杂，对车间、储运和设施的要求较高。如：冷冻饮品、速冻食品。

（三）生产条件和工艺技术复杂，食品安全风险较高。如：调味品。

（四）生产条件要求高，容易出现食品添加剂超量、超范围使用问题。如：蜜饯、果干类。

（五）以动物源性原料为主要原料的食品，风险较高。如：肉制品。

（六）地域特点，佛山并非传统产地。如：茶叶及相关制品、可可及焙烤咖啡产品。

（来源：食品伙伴网）

国际预警

美国撤销部分氢化油在食品中的使用

2023 年 8 月 8 日，据美国联邦公报消息，美国食品药品管理局（FDA）发布 2023-16725 号通告，由于部分食品中的氢化油属于反式脂肪酸，并不利于人们身体健康，因此部分食品中氢化油不再被普遍认为是安全的（GRAS），拟取消氢化植物油作为花生酱和金枪鱼罐头标识标准中的可选成分，并修改了关于鲱鱼油和菜籽油的法规，这两类油不得含有氢化油。该法规还撤销了先前在人造黄油、起酥油和面包、面团和小圆面包中允许使用氢化植物油的规定。该规定将有助于帮助人们减少患冠心病的几率，提高人们的身体健康。

美国FDA估算了一下从市场上移除含氢化植物油食品的成本，这些成本主要来自产品配方的重新调整、产品标签的重新标识、改变食品配方、寻找可替代成分以及产品功能和感官特性的变化，如味道、质地和保质期等。

由于美国高度重视人们的食品安全和健康，因此，我国有食品企业想出口类似食品到美国，一定要注意食品中氢化植物油的含量，避免因产品不合格而遭到海关扣留，如果想要了解更多美国食品安全知识，欢迎您联系食品伙伴网。

（来源：食品伙伴网）

巴西拟制订乳饮料特性和质量技术法规

2023 年 8 月 1 日，巴西政府公报网站发布 SDA 第 857 号法令，拟制订乳饮料特性和质量技术法规。法规草案主要内容包括：

1.2 产品定义和分类。按照热处理方式可分为巴氏杀菌乳饮料、灭菌乳饮料、UHT 杀菌乳饮料；按照成分来源可分为未添加非乳成分的乳饮料和添加了非乳成分的乳饮料等；

2.原辅料使用要求。产品中乳或来源于乳的成分含量不得低于 51%,淀粉、改性淀粉或明胶的添加量不得超过 1%等；

3.感官和理化特性。未添加非乳成分的乳饮料中乳脂肪合量不得低于 2g/100g;使用了非乳成分但感官特性与未添加产品近似的乳饮料中乳蛋白含量不得低于 1.7g/100g;乳脂肪合量

不得低于 2g/100g 等；

4.微生物卫生标准(具体见下表)；

5.标签要求。应标注产品类型和热处理方式、产品的销售名称应包含赋子产品显着特征的配料或调味物质的名称发酵型乳饮料标签应标注本产品不是酸奶”或“乳饮料不是酸奶”的说明语等；

6.包装储存和运输规定等。

该法规草案意见反馈期为 45 天。

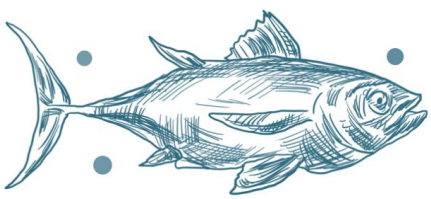
产品类别	微生物指标/单位	采样方案及限量			
		n	c	m	M
UHT杀菌乳饮料	需氧中温细菌类，cfu/ml	5	0	/	100
巴士杀菌乳饮料	大肠菌群，cfu/ml	5	0	10	/
发酵乳饮料	大肠杆菌，cfu/ml	5	2	3	10
	霉菌和酵母菌，cfu/ml	5	2	100	1000

（来源：厦门技术性贸易措施信息网）

荷兰合作银行最新报告指出全球水产养殖业将进入“最具挑战性”的时期

来自 FishFarming 8 月 1 日消息，荷兰合作银行(Rabobank)的分析师表示，经济和气候因素将使今年下半年成为自 2020 年疫情高峰期以来全球水产养殖业“最具挑战性”的时期。

荷兰合作银行的最新报告《2023 年下半年全球水产养殖更新:进退两难》称，全球对海产品的需求正在放缓，而饲料成本预计将保持在高位。



报告指出，三文鱼价格已基本恢复到正常水平，但与历史水平相比仍处于高位。同时，随着中国市场需求疲软，虾类需求的下滑可能会在 2023 年下半年变得更糟。

由于鱼粉和鱼油价格不断攀升，水产饲料价格不会出现豆粕价格下跌所预期的回调。沿着南美洲太平洋海岸的厄尔尼诺现象(El Ni?o)是一股影响全球天气的周期性洋流，它导致秘鲁第一个捕鱼季节取消。

由此造成了鱼粉和鱼油的严重短缺，促使水产饲料价格得到高位有力支撑。

在供应方面，荷兰合作银行(Rabobank)预计，在经历了近两年的萎缩后，三文鱼供应将在第三季度恢复增长。与此同时，由于厄瓜多尔的增长导致供应过剩，亚洲虾业正面临价格创纪录低位的挑战时期。

（来源：中国国际渔业博览会）

健康小贴士

速冻与冷冻食品小常识

冷冻食品

一般是指在日常生活中将食物放入冰箱冷冻区冷冻，因为温度下降缓慢，食物中的水会形成大块冰晶，破坏食物的细胞结构，导致营养流失，口感变差。

速冻食品

快速地把食品温度降低到远低于水的冰点（通常在-18℃以下）。由于降温速度快，食物中的水分会进入一个“过冷”的状态，此时形成的“冰晶”很小，小到不会严重破坏食物细胞，能最大程度地保留食物的营养和口感。而且，低温可以限制了微生物的活动，使得速冻食品不易腐败变质，从而能够保存时间较长。

需要注意的问题

低温虽能起到抑制微生物生长和繁殖的作用，但并不能彻底杀死微生物，因为速冻的目的是抑制食品中可能携带致病菌的生长繁殖。但在低温下很多微生物仍然可以缓慢生长，一旦食物被致病性的微生物污染，随着时间的延长，毒素可能会积累，导致食品变质。所以很多人把冰箱当成万能的储藏箱，以为冷冻就不会过期的做法，是大错特错的。

速冻食品种类繁多，选购的时候务必要仔细观察，主要看以下几点：

看储藏温度

首先应该看储藏环境的冷冻条件，看看冰柜、冰箱是否正常工作，并且温度控制在-15℃以下。如果冰柜断电、或者储藏温度显示高于-15℃，则产品质量有可能难以保证，建议最好不要购买。

看品牌包装

一般来说尽可能购买大品牌厂家产

品，因为大品牌厂家严格执行相关标准，原辅料控制较为严格、生产设备工艺相对先进，产品品质更为可靠；另外要看看包装是否密封良好，包装袋如果出现破损，食品安全无法保证；还要看包装上生产日期、保质期，尽量选择离生产日期近的产品，因为产品出厂到销售环节也有一段时间，挑选生产日期较近的更有助于保障食品的营养和安全；此外，速冻食品购买后要尽快吃掉，不要存放太长时间。存放时应注意生熟制品分开，并定期清理过期、变质食品过期食品。

看食品状态

当看到速冻食品有变形、粘连、出现大块冰晶时，这些产品往往是二次冷冻的，产品品质已经明显降低，口感风味也已经大打折扣。这是因为速冻食品在生产和运输储备过程中没有经历解冻的话，是不会有水生成的，因此也就不会有冰霜甚至冰块的出现，只有在反复地冷冻和解冻的过程中才会产生冰霜和冰块，因此消费者在购买时应首选无霜和无冰块的速冻食品。

看产品外观

拿冷冻肉品来讲，有质量保证的冷冻瘦肉颜色多为浅灰色，肥肉和油脂则呈白色，变质的冷冻肉随着冷冻时间的延长，肌肉蛋白被氧化，肉色会逐渐变成红褐色。颜色越深，可食性越低。消费者在购买时应尽量选择生产日期较新的产品。

（来源：FDA 食安云）

科学饮水，正确使用饮用水净水器

我国生活饮用水卫生标准对饮用水有严格的要求，符合饮用水水质标准的自来水为安全饮用水，能保障民

众健康。

随着社会经济的发展，民众对饮用水水质出现更高的需求，不少家庭会选择购买饮用水净水器。

我国生活饮用水卫生标准对饮用水有严格的要求，符合饮用水水质标准的自来水为安全饮用水，能保障民众健康。

随着社会经济的发展，民众对饮用水水质出现更高的需求，不少家庭会选择购买饮用水净水器。

一、定义

生活饮用水水质处理器以市政自来水或其他集中式供水为原水，经过进一步处理，旨在改善饮水水质，去除水中某些有害物质为目的的饮用水水质处理器，简称净水器。(《生活饮用水卫生规范》卫法监发[2001]161号))

二、分类

净水器分为一般水质处理器（微滤净水器、超滤净水器），反渗透净水器（纳滤净水器、反渗透净水器）。净水器按照净水能力由低到高分为微滤净水器、超滤净水器、纳滤净水器和反渗透净水器

类别	一般水质处理器		反渗透水质处理器	
	微滤净水器	超滤净水器	纳滤净水器 （又称疏松型反渗透净水器）	反渗透净水器
常见滤芯	pp棉+活性炭+不锈钢滤网	pp棉+活性炭+超滤膜	pp棉+活性炭+纳滤膜	pp棉+活性炭、+反渗透膜
过滤精度(nm)	50-10000	2-100	0.5-5	0.1-1

号（一）一般水质处理器

1.微滤净水器大部分的净水壶和净水龙头都是微滤净水器，能过滤泥沙、铁锈、余氯和去除异味，不能过滤细菌、病毒、重金属和矿物质。适用于水质较好的地区，过滤出来的水不能直饮。

2.超滤净水器超滤净水器能过滤细菌和大部分病毒，不能过滤重金属、小分子有机物和矿物质，不能软化水质，如果水质硬，用它过滤后还会有水垢。过滤出来的水不能直饮。

（二）反渗透水质处理器

1.纳滤净水器（又称疏松型反渗透净水器）纳滤净水器可以过滤绝大部分的重金属、有机污染物、细菌和病毒，同时能够保留部分矿物质。纳滤净水器净水效果好而且能够保留部分矿物质。

2.反渗透净水器反渗透净水器也叫纯水机，可以过滤除水之外的所有物质，一般在水污染风险比较高的地区使用。

三、净水器的选择

（一）选择获得卫生许可批件的净水器

我国对饮用水净水器实施卫生行政许可管理，无论国产还是进口的净水器，均需查验其是否有卫生主管部门颁布的卫生许可批件，批件是否在有效期内，批件及其附件内容是否与产品实际净水工艺、材料完全一致。对自称为原装进口的产品还需查验海关进关单及商检合格证明。

（二）选择合适类型的净水器

根据本地区饮用水水质具体情况选择合适类型的净水器。同一类型的净水器其过滤工作原理基本相同，不必一味追求贵的。

（三）选择合适的废水比

反渗透净水器和纳滤净水器废水比应符合 GB34914-2021《净水机水效限定值及水效等级》规定。废水比是净水器排出纯水和废水的比例，如废水比 2:1，相当于出 2 升纯水，排 1 升废水。理论上废水比越高越省水，但滤芯使用寿命会变短，造成使用成本升高。

四、净水器的使用

（一）净水器首次使用前应进行必要的清洗。

（二）按照使用说明书定期更换滤芯，定期清洗。只有正确、规范的使用净水器才能保证净水效果。

（来源：江苏疾控微信号）

暴雨洪水后，如何保证饮食安全？

近期，我国很多地区迎来了强降水天气。今年的暴雨来得异常猛烈，已经在很多地方造成了巨大损失。如今，暴雨渐去，灾后重建工作也紧锣密鼓的开展起来了。辛劳之余，特别提醒大家，请注意您个人的饮食健康，小心“病从口入”。

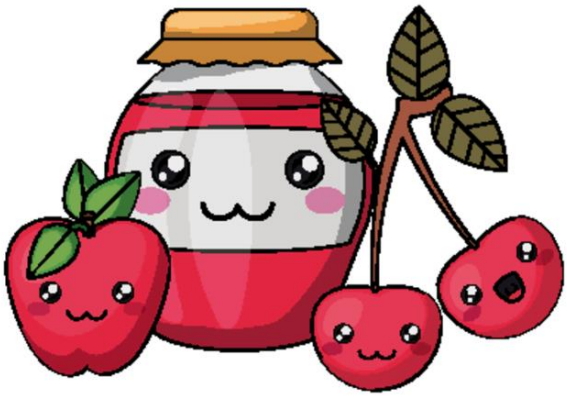
预防疾病，饮食安全很重要

洪水退去，大量日常储备的蔬菜、水果、大米、肉类，水产品受到洪水长时间的浸泡，可能已出现不同程度的腐烂现象，冰箱中的保鲜食材，由于缺少

冷冻，冷藏条件的保护，更是容易成为细菌、病原体感染的目标。那么，我们需要注意哪些饮食安全呢?

01 请勿食用被水淹过的食物

请立即丢弃家中被水淹过的生鲜食品，肉制品。有包装或罐装的食物，请注意观察是否存在破损，锈蚀，膨胀的现象，出现以上现象，说明食品已出现变质，请不要食用。



02 受灾地方慎食凉菜

洪水刚过，虽然各地正积极开展各类消毒行动，但是仍然难以保证食材中没有携带致病菌。同时，凉菜的制作过程也是细菌传染的可能途径之一。因此，入口食物务必先煮熟再食用。夏季酷热，贪凉图方便，选择食用凉菜的朋友们，为了自己和家人的健康，要注意饮食安全哦。

03 勿食用发馊的饭菜

凉菜慎食，那么是不是所有煮熟的食物都可以食用呢? 答案当然是不能。被污染后腐败变质的食物通常带有刺鼻的气味，这些气味主要来自于食物腐烂变质后所滋生的细菌等。腐败变质的食物，即便经过加热处理，其中的毒素也会有害健康。

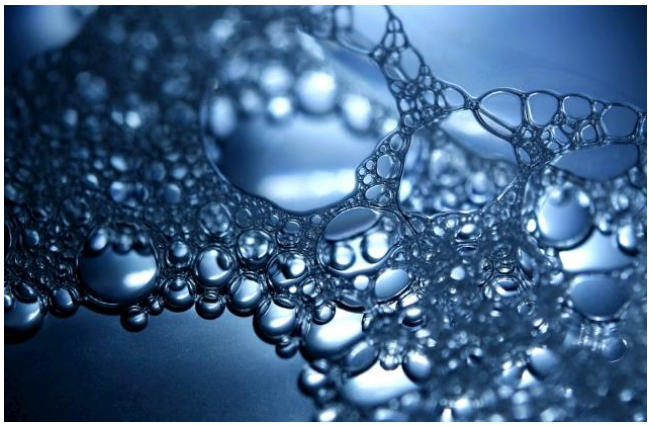
04 不食用来历不明的鱼类、水产

洪水之中，不少鱼、虾，河鲜被冲上了岸，碰到的朋友是不是还觉得如获至宝? 其实洪水冲上岸的鱼类多半在洪水中早已死去，其肉在洪水浸泡中

很容易发生变质，即使您捡到的是活的鱼类，也很可能受到了污水的污染。食用此类食材，可能存在潜在的健康危害。

05 注意饮用水安全

洪灾后饮用水水源受污染，供水系统被损毁，灾区水源性和食源性疾病的发生风险增加。受灾地区居民饮水时，要根据专业人员的指引，使用经监测评估认为安全的饮用水，清洁自来水应煮沸后饮用；使用清洁的水清洗食品原料、瓜果和蔬菜；如使用临时水源，要确保其远离厕所、垃圾污物堆积点、尸体掩埋点等，确保临时水源周围30米－50米范围内的环境清洁卫生。



06 保持食物制作过程的清洁卫生

在拿取食材和制作食材的过程中要经常洗手，同时确保所使用的工具已经消毒。通常，在人的双手与长久存放的器具上会生长大量微生物，而这些微生物大多是对人体有害的。洪水过后，微生物趁机大量繁殖，此时更是易受传染的关键时刻。接触食物之前先洗手，使用已消毒的餐具，能够最大限度地降低食物被污染的几率，保证受灾群众的生命安全。

07 选择干净地点存放食物

洪水过后，微生物、致病菌大量繁殖，昆虫、老鼠以及动物的粪便等均可

能成为传染源。受灾地区需特别留意昆虫和老鼠聚集地区，凡虫、鼠经常出没之地，或是曾有上述害虫出没的地方均需要格外留意，避免在此放置或保存食物。同时，食物存放应尽量将生、熟食分开。熟食经过高温烹调，大部分有害细菌已被杀死，而生食尤其是肉类、海鲜等产品，可能含有较多危险微生物，若将两者存放在同一位置，极易造成熟食的“二次污染”。

08 相互监督，相互帮助

重建家园需要我们每一个人的努力，我们不仅需要时刻牢记食品安全，也需要及时提醒身边的朋友。如遇到疑似食物中毒事件的发生，应迅速上报辖区食品药品监管部门和卫生部门，采取及时有效措施进行救治，防止人员伤亡和疫情扩散。

洪水无情人有情，在灾害面前，我们需要众志成城，携手共进。水灾之后，虽然容易出现各类传染性疾病，但只要我们坚持做好安全工作，注意个人卫生，放松心态，积极面对，就一定能顺利度过难关。

（来源：科信食品与营养信息交流中心微信号）

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。

检测服务

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
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
食品添加剂检测	生物体检测
食品微生物检测	
食品营养成分检测	
食品真菌毒素重金属及有害物质检测	

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

8 月|鉴科成功举办“食品生产过程中异物管控”专题培训

“食”刻关注 守护健康，8 月 15 日鉴科检测开展“食品生产过程中异物管控”的线上直播公益培训，我们邀请到食品 580 平台的陈诗吟老师，陈老师在食品安全异物控制中有着非常丰富的经验，能够帮助大家解决食品企业面临的基础问题、细节问题，提供具有实践意义解决方案。接下来让我一起精彩回顾本期内容吧。

本次培训主要是围绕着异物概念和管理思路、预防控制、监测与处置四个方面开展

食品安全管控中的异物指的是能够被肉眼观察到的明显异物，而非不可看到的气味或其他微小含量。此外，异物的发生可能来自不同的渠道。在原材料的选择上，可以选择优质的食材，并对供应商提出严格的要求；在供应商的管理方面，需要对供应商进行全面的检查，以确保产品的质量和安全。

检测分为现场检测和远程检测两种；在实施过程中，需要考虑设备放置在不同位置的影响，以及设备精度的要求。在异物管理方面，需要制定异物管

控的检查表格，并在日常检查中注意异物风险的防范；在异物处置方面，需要形成异物收集和分析表，并对异物来源进行调查，与供应商沟通，建立异物图谱等。

在培训过程中我们还有趣味互动精彩问答环节，让课堂气氛更加活跃，在公益培训结束后，各位同学也提出自己的疑问，陈老师也为大家一一解答，本次“食品生产过程中异物管控”公益培训圆满结束啦，有错过线上直播的同学想看视频回放关注：“鉴科检测”微信公众号，我们下期再见啦！！

您还期望有培训什么主题呢？欢迎评论区告诉我们。鉴科公益培训一直在行动，持续倾听用户的需求，为大家提供优质丰富的精彩课程。

第一期：鉴科检测《食品车间微生物污染和控制》公益直播

第二期：鉴科检测《食品车间环境微生物监测》公益直播

第三期：鉴科检测《食品感官评定技术基本概念与基础实践》公益直播

第四期：鉴科检测举办《食品保质期及其制定过程》线下培训

第五期：鉴科检测《食品生产如何预防交叉污染》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。

关于睿科集团

睿科集团（厦门）股份有限公司（RayKol Group Corp., Ltd.）是一家专注于检验检测行业效能提升的自动化、智能化实验室整体解决方案供应商。公司核心业务覆盖环境检测、食品安全、药品分析、生命科学、医疗健康五个领域，致力于为客户提供优秀的产品和一站式解决方案服务。

睿科集团产品业务单元提供多种自主研发创新产品，包括理化实验室自动化设备、生命科学实验室自动化设备、定制化设备、耗材及试剂。集团销售网络遍布全国并远销海外，下游客户涵盖政府机构、高等院校、科研院所、企业用户、第三方实验室等，产品广泛应用于环境监测、食品检测、农产品检测、药品检测、生命科学、医疗健康、疾控系统、国防应急等领域。

睿科集团总部位于厦门，旗下 7 家子公司、1 家研究院、3 个研发基地，现有全职员工 500 余人，外聘专家 50 余人。睿科集团科研产业化单元暨睿科技术研究院：由众多科研和产业领域知名专家和学者构成。集战略研究、前沿研究、产学研结合、投资孵化等功能于一体，围绕产业链布局，聚集需求，助力创新、驱动发展，助力公司为用户持续创造价值。

睿科集团集成客户服务单元：包括睿科客户服务和培训中心，集售后服务、培训、演示，分析外包，样品、方法开发、项目合作等功能。在第三方行业领域，睿科集团下辖的鉴科检测公司为行业客户提供环境和食品第三方检测服务，旗下的鉴科供应链管理公司为客户提供食品行业供应链管理咨询、HACCP 等专业化培训

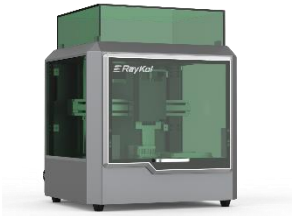
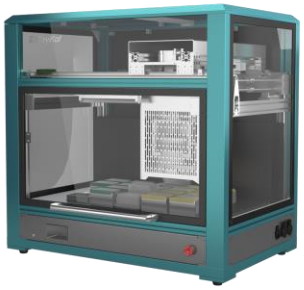
主要产品与服务

理化实验室自动化设备

液体样品处理工作站	全自动加酸仪	加压流体萃取仪	全自动均质器
垂直振荡器	全自动固相萃取仪	全自动固相萃取仪	新拓自动固相微萃取仪
新拓固相微萃取仪	新拓手动固相微萃取仪	全自动样品净化浓缩仪	真空平行浓缩仪
全自动定量平行浓缩仪	全自动平行浓缩仪	全自动流动注射分析仪	全自动石墨消解仪

新拓微波消解仪	全自动滴定仪	全自动土壤 PH 测定仪	土壤有机质自动分析仪

生命科学实验室自动化设备

全自动 PCR 体系构建系统	全自动核酸提取纯化仪	自动化移液工作站	全自动液体处理工作站
			
全自动移液工作站	自动化文库构建工作站	生物芯片点样系统	自动干血斑打孔仪
			
代谢组学样本前处理工作站		蛋白组学样本前处理工作站	

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同安孵化基地（二期）集成路1633号之5号厂房7-8层
电话：0592-5711722
传真：0592-5711721

福州
地址：福州市闽侯县上街镇圆通东路77号福晟钱隆公馆3#1102
电话：135 1596 7870

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

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

江西
地址：江西省上饶市余干县玉亭镇中央首府2栋1单元1202室
电话：180 6099 6562

网址：www.janko.cc | 邮箱：info@janko.cc