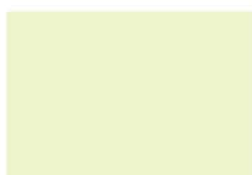
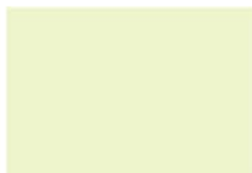




食品行业资讯

Food Industry Information

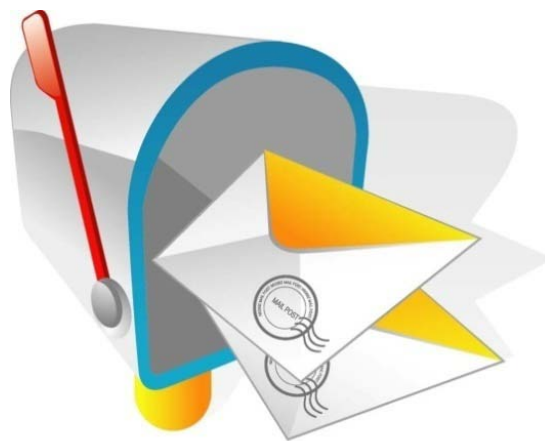
关注行业资讯 助力企业发展



2014 06

月刊 总第1期

主 办：方圆标志认证集团有限公司 事业发展部
主 编：张文斌
责任编辑：赵芙钗
封面设计：郝娟
信 箱：cs@gdqa.org.cn
客服热线：020-84235157



亲爱的读者，本刊是专为方圆客户提供的公益性电子期刊，未经许可不得用作其他商业用途。为了给您带来更多的服务，我们将不断努力，丰富期刊内容。

同时，我们的进步也离不开您的支持和帮助，本刊诚征来稿，具体要求如下：

1. 题材与食品行业有关，体裁不限；
2. 形式可以是原创，也可以是编译（请注明）；
3. 来稿为公益性投稿；
4. 来稿请注明联系方式，以便我们和您联系；
5. 若您对本刊有任何要求、意见和建议也请提出。



目 录

【新闻资讯】	2
广东花生集团诠释 O2O 模式发展新趋势	2
康师傅上海买楼 竞争格局改变	3
五粮液：有序推进中层以上薪酬体制改革	5
达能筹资 扩张婴幼儿食品业务	6
【食品安全】	6
18.9 升汇源桶装纯净水被检出菌落总数不合格	6
韩国进口杏仁饼干含未有标示致敏物—花生	7
德媒曝光“汉堡王”严重卫生问题 营业额暴跌	8
家乐福超市散装菜干二氧化硫超标 会致恶心呕吐	9
【动态公告】	11
中国首部农场动物福利标准出台	11
ISO 将修订食品安全管理体系 22000 国际标准	12
欧盟就聚丙烯酸钠盐交联物作为活性食品接触材料的安全性评估发布意见	13
欧盟或取消大米咖啡等食品保质期 有望减少浪费	14
欧盟修订伊佛霉素在哺乳动物肌肉组织中的最大残留限量	14
国家卫生计生委关于发布《食品添加剂 碳酸氢铵》(GB 1888-2014) 等 17 项食品安全国家标准的公告 (2014 年 第 7 号)	15
国家卫生计生委关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告 (2014 年第 6 号)	16
出口预警	17
【分享天地】	17
国内外食品包装材料标准管理现状与问题分析	17
食品加工过程中异物的控制	20
【轻松时刻】	23
夏季避暑方法	23

【新闻资讯】

广东花生集团诠释 O2O 模式发展新趋势

O2O 的时代已经到来！近几年，中国各行业的电子商务发展非常迅速，互联网对包括酒水和化妆品行业在内的传统行业的影响越来越大，这不仅体现在网络购物占据了越来越多的份额，同时也体现在实体购物的决策也越来越受互联网的影响。然而，虽然业内人士对电子商务的发展前景普遍看好，由于网络虚拟电子商务与传统实体门店运作的巨大差异，与互联网有效融合仍是传统企业转型过程中的难点。在商家企业纷纷拥抱 O2O 模式的大环境下，电子商务呈现出全渠道融合运营的发展趋势。



O2O 模式发展迅猛 前景无限

O2O 这一概念是在 2010 年 8 月份由 Alex Rampell 提出，但早在 2006 年沃尔玛公司提出的 SitetoStore 的 B2C 战略时（即通过 B2C 完成订单的汇总及在线支付，顾客到 4000 多家连锁店取货，大幅降低运营、物流成本和 POS 刷卡排队的时间，提升店内关联销售），O2O 模式便已初见雏形。随着互联网技术的深入发展，O2O 模式的表现形式也逐渐多样化，诸如淘宝、京东等综合电商平台，酒仙网、中酒网、聚美优品等专业垂直电商平台，抑或是微商城、APP 商城、二维码商城等移动电商平台不胜枚举。

不少业内人士都表示，O2O 模式一方面可以实现在网上寻找消费者，然后把他们带到现实的商店中，将线下的商业机会与互联网相融合，让互联网成为获取客户的渠道和媒介，提高消费者到店率和销售量，削弱店商劣势，降低租金压力；另一方面，现实商店中的服务和产品体验，将为消费者的线上交易提供信心和支撑，促使消费者完成线上交易。毋庸置疑，O2O 模式已成为中国传统企业发展的方向，发展前景十分可观。

全渠道融合运营成为 O2O 发展新趋势

线上线下是否能完美融合成为国内 O2O 模式的发展关键。线上与线下怎样打通，成为国内 O2O 模式一直探索的问题。

“关于线上线下的打通，各有各的观点，但最根本的便是解决线上线下收益分配问题，不然，一切都是治标不治本。”国内电子商务行业领导者广东花生集团负责人表示。在中国，网络购物已经越来越成为人们生活中的一部分，线上网店的数量和规模都较以往有了质的飞跃。然而，由于线上线下利益分配不均，线上网店的发展直接影响了线下实体店铺的盈利和客流，实体店铺面临经营困境，或缩小规模，或关门大吉，削弱消费者的购物信心，最终也影响线上交易的进行。

在对 O2O 模式发展现状进行深入研究之后，广东花生集团探索出一条 O2O 模式发展的新道路，即全渠道云商平台和全渠道融合运营。广东花生集团将线下门店、第三方商城、自建平台、移动终端平台结合起来，形成一条覆盖全部渠道的销售链条，通过多个信息点与消费者发生联系，最终促使消费者进行消费。同时，广东花生集团通过全渠道云商平台的自动分单系统，将线上收益合理分配到线下代理商、零售门店、店员，线上交易，线下服务及配送，线上线下同时运营，形成一个良好的生态运作闭环，解决桎梏 O2O 模式发展的根本问题。

广东花生集团全渠道云商平台和全渠道融合运营理念的提出，为国内 O2O 模式的健康发展提供了一个切实可行的思路，成为电子商务发展的新趋势。

(转载于 中国食品科技网)

康师傅上海买楼 竞争格局改变



近日，康师傅控股宣布以 24.83 亿元的价格收购上海一家由康师傅执行董事魏应交实际拥有的 Wealth City 公司全部股份，由此获得上海虹桥镇商业地产项目。

康师傅相关负责人告诉记者，该项目将作为康师傅在上海的运营中心，相当于康师傅在天津以外的第二个营运中心。在饮

料市场增幅放缓、方便食品竞争加剧的市场行情下，康师傅选择斥巨资收购物业在上海建立运营中心耐人寻味。

康师傅上述相关负责人透露，市场竞争格局变化是促使康师傅在天津以外建立第二运营中心的根本原因。

首先，“康百联盟”的需要。康师傅相关负责人告诉记者，由于康师傅运营中心在天津，而百事公司中国区总部在上海，随着“康百联盟”合作紧密度提高，康师傅有必要在上海建立一个营运中心。

事实上，一位快消行业营销专家向记者表示，康师傅近期公告称，其2012年年初收购的百事在中国大陆非酒精饮料瓶装业务终于在去年实现盈亏平衡后，让康师傅高层看到了“康百联盟”进一步发展的希望，更加重视这块业务的发展；另一方面，康师傅该业务盈亏平衡的消息也大大刺激了百事的老对手可口可乐，从去年下半年开始，可口可乐连续密集推出多款新品，这在以往是并不多见的。这也迫使康师傅花大精力巩固“康百联盟”战果，抵御可口可乐一系列动作带来的冲击。

其次，与迪士尼的合作需要。今年2月17日，康师傅控股、百事可乐公司与上海迪士尼度假区共同结成战略联盟，而康师傅与百事可乐成为迪士尼度假区首要饮品供应商。

康师傅方面透露，根据协议，除了康师傅、百事可乐以外，其他饮品将不会进入迪士尼度假区。这一协议直接打击了跟迪士尼在海外有着很多合作的可口可乐，也标志着在饮料市场增幅放缓的形势下，“康百联盟”与可口可乐的竞争已经越发激烈。对康师傅而言，如果能够与迪士尼方面合作成功，不仅将大大打击竞争对手，并且将提升康师傅产品的国际地位。因此，此次合作对于康师傅具有重要意义，将运营中心部分搬至上海也显得格外重要。

最后，上海在中国消费市场的特殊地位所决定的。康师傅在2013年年报中指出，2013年中国整体经济与行业发展速度都在放慢，饮料行业的增长也随之减缓，加上产业内竞争激烈，消费不如预期，以及气候不稳定等因素影响，整体饮料市场销售量增长首次减缓至6.9%，经营环境极具挑战。此外，康师傅去年三大业务之一的方便食品显出疲态，营业额下滑13.37%。

康师傅控股相关负责人告诉记者，目前整个饮料行业一致认为是，饮料行业将告别高增长时代，行业竞争加剧。而另一方面，由于消费者选择更加多元化，消费者对于饮品乃至快消品的需求变化也更快，对于食品企业来说，及时掌握市场变化趋势对企业发展尤为重要，而上海往往最早反映国内饮料等食品的需求变化趋势。因此，在市场竞争日益激烈的情况下，康师傅也需要在上海建立运营中心以便更及时了解市场变化趋势。

根据公告，康师傅控股此次购买的物业预计将于 2015 年交付使用。事实上，康师傅目前已经开始有部分天津总部人员在天津、上海两头办公，在上海建立运营中心的计划已经开始实施。

(转载于 中国食品行业网)

五粮液：有序推进中层以上薪酬体制改革

五粮液日前在投资者沟通交流会上表示，公司中层以下薪酬体制改革正在有序的推进之中，目前已经在营销系统推行新的绩效考核体系。



公司方面表示，公司在年初成立了五粮液改革领导小组负责公司改革工作。四川省政府已经到公司调研相关改革事宜，对公司进行了指导和积极的沟通。

据四川日报报道，日前，四川省委省政府下发《关于深化国资国企改革促进发展的意见》。《意见》提出，力争到 2020 年，实现国有资本布局不断优化，现代企业制度不断完善，产权多元化取得新突破，国有资产监管体制进一步健全等目标。

另外，关于公司多元产业发展战略，公司方面表示，作为酒类企业，做好酒业是公司的重中之重，在多元产业投资中，公司仍将抓好主业。公司目前没有进

入多元产业规划，若要投入多元产业，会选择技术含量高、有发展前景、有高额回报的产业，同时，做好相关论证工作，严格按照法律法规和公司制度执行。

(转载于 中国食品行业网)

达能筹资 扩张婴幼儿食品业务

近日，有报道称达能正准备出售医疗营养品业务，筹资 50 亿欧元，通过收购其他婴幼儿配方奶粉生产商，来扩张婴幼儿食品业务。

不过，达能方面表示，不做评论。

业内人士表示，由于奶粉业务利润可观，而达能在美国只占据 15% 的市场份额，雀巢却占据 27% 的市场份额。不过，在中国市场，达能旗下的多美滋居于中国奶粉市场的首位。2013 年受恒天然肉毒杆菌乌龙事件影响，市场份额下滑，达能终止与恒天然的合作，开始着手收购新西兰奶粉工厂，确保不会断供。

目前达能旗下的纽迪希亚公司已与善腾洽谈收购工厂事宜，将在数月内完成。

(转载于 食品产业网)

【食品安全】

18.9 升汇源桶装纯净水被检出菌落总数不合格



国家食品药品监督管理总局日前公布一批全国范围食品抽检报告显示，不合格产品多达 312 批次，其中汇源旗下的桶装纯净水在列。尽管汇源方面回应表示，生产方为授权使用“汇源”商标，并非汇源自身，但业内认为，作为品牌和商标的拥有方，

汇源并非首次因为商标授权而登黑榜，也难脱干系。

与卫生条件不达标有关

在近日举行的新闻发布会上，国家食品药品监督管理总局食品监管一司巡视员毕玉安对菌落总数超标的原因做了说明：饮用水细菌菌落总数超标与生产企业的环境卫生、工厂卫生条件不达标有直接关系。

生产方为授权商标使用

据悉，此次汇源问题桶装水由宁夏强华制水有限公司生产，其是汇源集团目前在西北唯一授权使用“汇源”品牌生产的桶装纯净水公司。

汇源集团方面回应，该批次产品在第二次抽检中并未发现任何质量问题，但事情发生之后汇源已经组织了工作组赴宁夏对菌落总数超标原因进行核查，并已对市场流通的问题产品进行了召回，封存销毁了库存问题产品。

(转载于 食品产业网)

韩国进口杏仁饼干含未有标示致敏物—花生

食物环境卫生署食物安全中心（中心）4月25日表示，一款由韩国进口的杏仁饼干含有花生，可引致过敏，但未有在食物标签上标明。中心发言人呼吁对花生敏感的人士不要食用上述饼干，业界亦应立即停止出售有关产品。



产品详情如下：

产品名称：“HAITAI” EDO 杏仁饼干

原产地：韩国

包装：133克（一盒六包，每包22.1克）

此日期前最佳：二〇一四年十二月八日

发言人说：「中心跟进一宗食物投诉时，从一个零售点抽取有关产品的样本进行化验，结果显示，样本含花生成分，但未有在食物标签的配料表标明相关物质。中心已联络该产品的代理商江户贸易公司，并知会业界有关事件。代理商表示，他们已主动回收相关产品。」

他续说：「花生是致敏物的一种，对花生有过敏的人士进食含有花生的食物后，可能出现呕吐、腹泻、哮喘、湿疹等敏感反应，严重的甚至可引起过敏性休克。」

发言人表示，中心已通知涉事代理商及商户，并已知会业界停止出售该产品。

他呼吁已购买该款产品而对花生有过敏反应的市民，不论批次，应立即停止食用有关产品。如食用上述产品后感到不适，应尽快求医。

(转载于食品伙伴网)

德媒曝光“汉堡王”严重卫生问题 营业额暴跌

德国媒体日前曝光快餐连锁集团“汉堡王”存在严重卫生问题，除导致加盟企业高层重组、涉及店面被关闭之外，该品牌营业额也迅速下跌。



德国 RTL 电视台上周播出调查节目，由记者装扮成求职人员潜入几家“汉堡王”快餐店工作，用隐藏的摄像机记录下这些店面的违规操作过程：一些店面为过期食品重新打上标签以延长有效期，汉堡中的肉饼也不是像广告中展示的那样现烧现卖，而是早已做熟后随时加热。

尤其令人大倒胃口的是，一些店面为了省钱不另请人打扫厕所，而是由员工自己负责。员工打扫厕所之后穿着同一件工装出现在厨房，之后调查员对厨房检

查时发现器皿上沾有大肠杆菌。

另外，一些店面的厨房中缺乏类似洗碗机这类必备器械，员工必须负责手工洗碗，并且常因没有热水而洗不干净。为了节约，员工还必须自己动手处理垃圾。有些员工穿着厨房制服爬到垃圾箱里踩踏垃圾，再穿着它回到厨房工作台前。

RTL 调查节目获得的一家公司内部文件显示，Yi-Ko 公司高层做出规定，在制作汉堡包时被当作垃圾扔掉的原料不得超过 0.2%，包括生菜沙拉在内。也就是说，1000 只汉堡包产生的废料不得超过 4 只汉堡包的成本。

节目播出后，“汉堡王”的形象大受影响。《经济周报》13 日发表题为“汉堡王成为自由落体”的市场调查显示，该品牌的市场价值暴跌 25% 以上，被调查的消费者中只有 16% 表示还会去汉堡王吃饭。同时，汉堡王的糟糕形象连带到麦当劳的生意。目前，愿意去麦当劳的人也从 45% 下降到 35%。

汉堡王集团承认上述调查对该品牌是个打击，全德许多连锁店出现营业额下降的情况。该集团已派人前往涉及店面进行整顿，而 Yi-Ko 财团也宣布其总裁为此辞职。

(转载于 食品伙伴网)

家乐福超市散装菜干二氧化硫超标 会致恶心呕吐

“鹰姬花”、“鲁香”……这些商标、品名与名牌产品似像非像的食用油，因为“短斤缺两”以及疑似油品不纯，登上了最新一期广州市食品安全信息公布的不合格榜单。此外，家乐福超市康王店的散装菜干，则被发现二氧化硫残留量超标。

19 批次食用油抽检不合格

广州市食安办公布，相关职能部门上月在食品流通环节开展了对乳制品及含乳食品、肉制品等 13 个食品专项的抽检工作，共计抽取样品 439 批次，实物质量合格 420 批次。

在流通环节发现的 19 批次不合格产品中，有 9 种都是食用植物油。不合格的项目主要有两类：一类是净含量的实测值比标称含量要少，也就是“短斤缺两”。如 1.8 升瓶装的满堂红压榨一级花生油，实测只有不到 1.4 升，含量打起了“7.75 折”；900 毫升/瓶的家乐压榨一级花生油，实测量更是少了将近 1/3！本次公布的 9 批次不合格食用油中，7 个批次都有“短斤缺两”的情况。

另一大类不合格项目，就是折光指数、相对密度和脂肪酸组成等指标。市食安办解释，折光指数和相对密度，是不同食用植物油固有的特征值，用以反映产品的纯度。如果这个项目不合格，说明油品不纯正，可能是掺假或掺杂别的食用植物油。

而脂肪酸组成，则是判断食用植物油是否纯正的最重要的特征指标，对食用植物油产品脂肪酸组成指标的分析，可使各种掺杂产品“无所遁形”，本次公布的 9 批次不合格食用油，都存在脂肪酸指标不合格的问题。

散装菜干二氧化硫残留超标



相关部门近期还抽查了广东人煲汤常用作汤料的蔬菜制品。各有一批银耳、剑花、白菜干、大花菇被发现不合格。其中，家乐福超市康王店的散装白菜干，以及佛山市生产的剑花，均发现二氧化硫残留量超标，标准值皆为每公斤 0.2 克以下，前者的实测值为 1.5 克/千克，超标 6 倍多，后者的实测值为 0.277 克/千克。家乐福康王店的散装雪耳及散装豆角干则都合格。

据广州市食安办介绍，导致蔬菜干制品产品中二氧化硫超标的原因，是生产过程中过量使用二氧化硫类添加剂。食用了二氧化硫残留超标的食物会产生恶心、呕吐等胃肠道症状。

二氧化硫是一种漂白剂，可使食品表面颜色鲜艳、白亮、有光泽，并可起到防腐防霉作用。食用了二氧化硫残留超标的食物会产生恶心、呕吐等胃肠道症状。而导致蔬菜干制品产品中二氧化硫超标的原因，则是因为生产过程中过量使用二氧化硫类添加剂。

一酒家烧肉查出致癌物质

相关部门4月份还对餐饮服务环节的畜禽肉（生）、熟肉制品（自制）和食用油进行了监督抽检，共抽取样品200批次，经检验不合格1批次，为番禺区石碁太极酒家的自制烧肉，苯并（α）芘超过了标准值的5.0克/千克，达6.8克/千克。

据了解，苯并（α）芘是由五个苯环构成的多环芳烃，长期摄入具有致癌作用，经过多次使用的高温植物油、煮焦的食物、油炸过火的食物、烧烤和烟熏肉制品等会含有苯并（α）芘。广州市食安办建议，消费者在日常的饮食中少食烘烤、熏制、高温油炸食品。餐饮服务单位在熏烤、油炸食品时应改进烹饪工艺或方法，注意火候的掌握并避免食品直接接触火焰。

另有，生产环节中抽检的部分湿米粉、湿河粉、饼干、糕点等食品，也被发现不合格，主要原因是菌落总数、大肠菌群超标，部分红豆饼和绿豆饼都被检出酸价超标，显示产品贮存不当（如高温、光照等）或者贮存时间过长。

（转载于 食品伙伴网）

【动态公告】

中国首部农场动物福利标准出台

中国首部农场动物福利标准近日通过专家审定，此次出台的标准《农场动物福利要求 猪》是中国农场动物福利系列标准中推出的首部标准，由中国农业国际合作促进会动物福利国际合作委员会与方圆标志认证集团联合起草完成，中国标准化协会批准发布。



标准的制定从我国现有的科学技术和社会经济条件出发，参考国外先进的农场动物福利理念，填补了国内动物福利标准空白。标准适用于农场动物中猪的养殖、运输、屠宰及加工全过程的动物福利管理。

标准制定过程中，来自全国各地的专家、学者及养殖一线的企业代表对标准的内容进行了充分的探讨，从饲料和饮水、养殖环境、养殖管理、健康计划、运输、屠宰、分割加工、记录与可追溯等方面进行了科学阐述。标准还采纳了众多养殖产业链上的相关企业的意见和建议，使之更具可操作性。

标准的出台对促进我国畜牧养殖业的良性发展和动物源性食品的质量安全具有重要意义。

ISO 将修订食品安全管理体系 22000 国际标准

据 ISO 网站 5 月 6 日消息，食品安全管理体系 ISO 22000 国际标准将于今年 9 月份修订。ISO 目前正就此征求意见，征求意见截止 6 月中旬。



ISO22000 食品安全管理体系于 2005 年发布。由于近年来市场需求出现变化，因此需要进行修订。ISO 标准每隔五年进行审查以评定是否需要进行修订。

ISO22000 应用对象涉及整个食品产业链的任何单位，包括大型与小型商业体。该标准制定了成立原则、程序以及指南框架，给行业创造成本效益的同时解决了食品安全问题。

(转载于 食品伙伴网)

欧盟就聚丙烯酸钠盐交联物作为活性食品接触材料的安全性评估发布意见

据欧盟食品安全局（EFSA）消息，5 月 6 日欧盟食品安全局就活性物质聚丙烯酸钠盐交联物作为活性食品接触材料的安全性评估发表科学意见。

应德国 BVL 公司的请求，欧盟食品安全局食品接触材料专家组需要对聚丙烯酸钠盐交联物作为液体吸附剂用于吸附垫发布评估意见。

欧盟食品安全局通过试验发现，如果吸附垫的吸收能力不超标，那么聚丙烯酸钠盐交联物不会迁移至食品中，因此食用相应的包装食品不会有安全问题。

专家组通过评估得出结论认为，聚丙烯酸钠盐交联物用于新鲜或冷冻肉类、家禽、海鲜以及新鲜水果和蔬菜包装中，不会造成安全问题。



但是聚丙烯酸钠盐交联物的使用条件必须是，不超过液体吸收能力，并且该物质不与食品直接接触。

(转载于 食品伙伴网)

欧盟或取消大米咖啡等食品保质期 有望减少浪费

据德国《明镜》周刊 5 月 18 日报道，统计数据显示，欧盟国家每年都有数千万吨的食品被白白扔进垃圾箱，造成了极大的浪费。有消息称，欧盟国家计划为此采取应对措施，诸如干面、大米和咖啡等食品保质期未来或将被取消。

当地时间 5 月 19 日周一，欧盟各国农业部长将举行会议，德国《图片报》(Bild) 的一篇文章指出，荷兰和瑞典两国可能在会上提出取消部分食品的保质期。此外，德国零售商协会 (HDE) 也计划将一部分食品的最长保质期取消，从而使其变成“不过期的食品”，这些食品可能包括茶、咖啡、干面和硬奶酪等等。据悉，目前有些商品已经不被强制标明保质期，例如糖、盐和蜂蜜，绿色和平组织 (Greenpeace) 则要求将种类进一步扩大。

德国零售商协会主席法尔科 (Kai Falk) 在接受报纸采访时表示：“这是意义非凡的一步，食品种类的扩大将减少浪费，因为很多人都将保质期看成是食品变质而无法食用的界限。欧盟的一份报告指出，每年因此浪费的食品多达 8900 万吨。”

(转载于 食品伙伴网)

欧盟修订伊佛霉素在哺乳动物肌肉组织中的最大残留限量

据欧盟网站消息，4 月 25 日欧盟发布 (EU) No 418/2014 号委员会实施条例，修订伊佛霉素 (ivermectin) 在动物肌肉组织中的最大残留限量。



新法规将动物肌肉组织中伊佛霉素的最高残留限量设置为 30 μ g/kg。对于猪而言，伊佛霉素在脂肪中的残留限量涉及天然部分的皮与脂肪，不能用于产人消费类乳的动物。

本法规自发布之日起第 20 天生效，并于 2014 年 6 月 24 日实施。

(转载于 食品伙伴网)

国家卫生计生委关于发布《食品添加剂 碳酸氢铵》(GB 1888-2014) 等 17 项食品安全国家标准公告(2014 年第 7 号)

根据《中华人民共和国食品安全法》和《食品安全国家标准管理办法》规定，经食品安全国家标准审评委员会审查通过，现发布《食品添加剂碳酸氢铵》(GB 1888-2014)等 17 项食品安全国家标准和《食品添加剂普鲁兰多糖》(GB 28402-2012)第 1 号修改单等 2 项修改单。其编号和名称如下：

GB 1888-2014 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢铵

GB 22570-2014 食品安全国家标准 辅食营养补充品

GB 30601-2014 食品安全国家标准 食品添加剂 对羟基苯甲酸甲酯钠

GB 30602-2014 食品安全国家标准 食品添加剂 对羟基苯甲酸乙酯钠

GB 30603-2014 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酸钠

GB 30605-2014 食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸钙

GB 30606-2014 食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸亚铁

GB 30607-2014 食品安全国家标准 食品添加剂 酶解大豆磷脂

GB 30608-2014 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸钠

GB 30609-2014 食品安全国家标准 食品添加剂 聚氧乙烯聚氧丙烯季戊四醇醚

GB 30610-2014 食品安全国家标准 食品添加剂 乙醇

GB 30611-2014 食品安全国家标准 食品添加剂 异丙醇

GB 30612-2014 食品安全国家标准 食品添加剂 聚二甲基硅氧烷及其乳液



GB 30613-2014 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二铵
GB 30614-2014 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化钙
GB 30615-2014 食品安全国家标准 食品添加剂 竹叶抗氧化物
GB 30616-2014 食品安全国家标准
GB 28402-2012 食品添加剂 普鲁兰多糖 第1号修改单.pdf
GB 5009.5-2010 食品中蛋白质的测定 第1号修改单.pdf

特此公告。

国家卫生计生委

2014年4月29日

(转载于 食品伙伴网)

国家卫生计生委关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告 (2014年第6号)

根据《中华人民共和国食品安全法》和《新食品原料安全性审查管理办法》有关规定，现批准壳寡糖、水飞蓟籽油、柳叶蜡梅、杜仲雄花、乳酸片球菌、戊糖片球菌为新食品原料。生产经营上述食品应当符合有关法律、法规、标准规定。

特此公告。

附件:  壳寡糖等6种新食品原料.doc (请自行下载)

国家卫生计生委

2014年4月16日

(转载于 食品伙伴网)

出口预警

欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2014 年第 20 周)

<http://news.foodmate.net/2014/05/263761.html>

2014 年 5 月美国 FDA 自动扣留我国食品情况 (5 月 14 日更新)

<http://news.foodmate.net/2014/05/263460.html>

2014 年 5 月加拿大 CFIA 强制检查清单内的中国水产品信息(5月15日更新)

<http://news.foodmate.net/2014/05/263474.html>

2014 年 5 月输日食品违反日本食品卫生法情况 (5 月 25 日更新)

<http://news.foodmate.net/2014/05/264161.html>

2014 年 5 月中国出口韩国食品违反情况 (5 月 25 日更新)

<http://news.foodmate.net/2014/05/264138.html>

【分享天地】

国内外食品包装材料标准管理现状与问题分析

对食品进行包装的目的是为了避免在食品运输、处理和贮存过程中发生食品损坏或阻隔可能进入食品中的物理、化学或微生物等有害物质。目前，食品安全领域尚未建立食品包装材料国际标准，美国、欧盟和日本等发达国家建立了较为完善的食品包装材料法规管理体系，为其他国家普遍参考。



1 框架性标准

框架性标准指各国建立的所有食品包装材料均应遵循的通用安全要求。欧美

等发达国家均在不同层面规定了食品包装材料的通用安全要求。美国联邦法规 21CFR (Code of Federal Regulations, title 21) 174 部分规定了食品包装材料生产企业良好生产规范要求、纯度要求和其他通用性安全要求。欧盟 Regulation (EC) No 1935/2004 对食品包装材料通用安全要求进行了规定,与之相配套的 Regulation (EC) No 2023/2006 规定了食品包装材料良好生产规范的相关要求和原则。日本厚生劳动省第 370 号公告对食品包装材料一般要求进行了规定,并建立了食品包装材料生产过程管理标准。

目前,我国《食品安全法》对广义上的食品(包括食品和食品相关产品)的安全使用进行了原则性规定,但未涉及对食品包装材料安全性的通用性规定。GB 9685-2008 中规定了食品容器、包装材料用添加剂应遵循的使用原则。我国还建立了 GB/T 23887-2009《食品包装容器及材料生产企业通用良好操作规范》,用于规范食品包装材料生产过程。但我国目前尚未建立针对所有食品包装材料的通用安全标准,这种情况导致一些食品包装材料安全性管理问题无据可依。

2 成型品标准

成型品指的是食品包装材料的终产品,是消费者直接使用的、和食品接触的最终状态。各国对成型品的管理方式各有不同。目前,美国主要通过控制成型品的原料来控制最终成型品的安全,不对成型品设置具体指标。欧盟通过成型品中物质的迁移量或残留量,结合成型品总迁移量来控制产品安全,也不对成型品有具体规定。日本对成型品采取在厚生劳动省第 370 号公告中设置通用卫生指标的方式进行管理,公告规定了各类食品包装材料成型品的蒸发残渣、高锰酸钾消耗量、重金属限量等指标。

我国食品包装材料成型品管理方式和日本类似,通过蒸发残渣、高锰酸钾消耗量、重金属等通用性卫生指标以及部分食品包装材料的特异性指标来控制成型品的安全性。

设置成型品卫生标准是适应我国特殊国情的管理方式。但我们应逐步转变指标理念,参考发达国家做法,将管理重点转移到源头管理上,将产品中的有害因素控制在生产阶段。

3 树脂标准

美国对树脂的管理分为两种方式，一种是 21CFR 在不同章节规定了食品包装材料可用的各类树脂，另一种方式为 FCN，采用逐个审批的方式。

日本对树脂的管理与美国 21CFR 类似。以日本聚烯烃协会（JHOSPA）为例，日本 JHOSPA 食品包装用树脂标准中以肯定列表的方式列出了 50 大类树脂，每类树脂中包括 3 部分规定，基础树脂范围、基础树脂质量规格、各类树脂允许使用的物质名单及其限量。

欧盟则采取截然不同的管理方式，通过管理树脂中可能迁移出的有害物质来管理树脂。欧盟相对于美国和日本来说很大程度上简化了树脂管理方式，即仅管理起始单体和添加剂，但对于这些物质聚合而成的树脂的安全性并未明确规定。而美国和日本虽然管理方式复杂，但从起始物质和最终树脂两方面对树脂安全性进行双重管理，管理方式更为严格。

我国对树脂采取产品卫生标准和逐一批准相结合的管理方式。我国对树脂的管理方式类似于美国，产品卫生标准类似于 21CFR，以标准形式批准了几大类树脂品种，目前开展的新树脂行政许可则类似于 FCN，即以许可的方式审批新产品，审批合格物质以公告形式予以公布，证明其合法性。目前，我国对树脂的管理存在的较为突出问题是协调可用树脂名单和树脂产品卫生标准之间的关系以及尚未建立系统的树脂质量规格标准两大问题。建议可参考日本 JHOSPA 模式，建立树脂通用标准，按照树脂大类将每类允许使用树脂囊括进来，在构建我国食品包装材料标准体系时可考虑结合美国和日本模式，不逐一建立每个树脂的质量规格，仅建立各大类树脂的通用质量规格，同时强制性要求企业按照良好生产规范的要求进行生产，将生产过程中产生的可能危害消费者健康的有害因素降到最低，以此来控制树脂产品的安全。

4 物质限量标准

食品包装材料用物质分为单体（或原料）和添加剂。主要发达国家普遍以肯定列表方式列出食品包装材料中允许使用的物质名单，但管理方式有一些不同。美国 21CFR 中列出了各类食品包装材料允许使用的物质名单，未将单体和添加剂分开列出。而欧盟和日本则将物质按照单体和添加剂类别分别列出，便于使用者明确区分物质的用途。美国和欧盟以不同方式规定了禁止用于食品包装材料的物质。

目前,我国对添加剂采取肯定列表管理方式。GB 9685 列出了允许用于食品包装材料的添加剂名单,未列在标准中的添加剂必须通过食品相关产品行政许可程序进行申请。这种管理方式直观、简便,但是其局限性在于很多在终产品中残留量极低、不会造成健康风险,或有功能阻隔层阻隔、迁移到食品中的量极低无健康风险的物质,均需要进行逐一申请,需要耗费很大的人力物力,实际操作困难。

5 检测方法标准

欧盟塑料法规规定了总迁移量(Overall migration limit, OML)测定条件,英国建立了一系列塑料食品包装材料检测方法标准,BS EN 1186(总迁移量测定)系列和 BS EN 13130(塑料中物质的特定迁移量)系列。美国相关协会或学会建立了部分食品包装材料用物质检测方法标准,如 AOAC 标准及 ASTM 标准。日本在厚生劳动省第 370 号公告中规定了成型品相关通用安全指标的检测方法,并在相关行业标准中对物质迁移量通用方法进行了规定,未对具体物质的迁移量检测方法进行逐个规定。

我国采取和产品卫生标准一一对应的方式建立了一系列方法标准,规定了产品卫生标准中的卫生指标的检测方法。由于各产品卫生标准中的卫生指标设置存在重复的现象,导致方法标准中存在相关指标多次重复、相互引用的问题,应考虑对产品标准检测方法中的同一指标予以合并,按照指标建立检测方法标准,便于实际操作。

(转载于 中国食品学报)

食品加工过程中异物的控制



在食品加工过程中,经常会遇到各种各样的异物混入,如金属、玻璃、塑料、昆虫、毛发、木屑、沙石等等。异物可以分为两类:一类是可对人体造成明显危害的(如金属、玻璃),混入食品中的这类异物如果被消费者吃进体内,就可能造成一定的身

体伤害，属于一类较为危险的异物；另一类是具有潜在危害的(如头发、木屑、塑料等)，这类异物一般情况下是不会给消费者造成身体伤害的。但也不是说无所谓，因为无论什么样的异物，都会给消费者带来不安全感。

1 异物可能引入的途径

原料自身携带，如蔬菜原料中可能混入泥土、砂石、野草等异物，可通过挑选、清洗等方法去除；花生、红小豆、辣椒干中可能混有砂石、木屑等异物，可以通过风选除石设备进行处理，该方法主要是通过密度的差异进行异物的分离。

生产过程中机械设备的锈蚀破损可能会引入金属、不锈钢、塑料等异物，可定期进行设备设施完好性的检查，做到防患为主，也可通过加工过程的金属探测仪和 X 光机来对异物进行最终的控制。

加工环境中的玻璃破损、乳胶手套的破损等也可能会引入玻璃、橡胶等异物，可通过对设备设施的完善以及定期的监督检查来控制，如照明灯可加防爆灯罩，车间内的玻璃可粘贴玻璃膜，穿衣镜可采用不锈钢材质，乳胶手套的颜色最好和产品颜色有鲜明的对比，便于异物的及时发现。

对于进入车间内的工作人员的个人卫生也可能带来异物影响食品安全，如人员佩戴的首饰不慎脱落，工作服上的金属拉链的破损等都可能引入异物，要求不允许佩戴任何的首饰和携带私人物品，工作服上不应有拉链和扣子，卫生岗人员应做好监督工作。国内外客户对于产品中存在毛发的投诉率一直以来都居高不下，所以对于进入加工车间现场的工作人员应通过风淋、粘发设施来进行控制。

另外，在原料产品储存和运输过程中，也应关注可能的异物污染，如，谷物、粮食等原料在库房批量储存中，可能会引入鸟、鼠的粪便，所以库房要安装驱鸟设施和防鼠设施，并定期检查其有效性；成品在仓库储存过程中，要求产品要包装密封良好，库房清洁程度良好，近七天内不得使用任何有害物质熏蒸过，以确保食品的安全。

2 控制异物的方法

在加工过程中，根据物质的存在状态，对异物的控制采取不同的方法。

对于气态物质，如进入干燥塔的热流蒸汽，需要对进风口出的空气使用过滤棉网进行过滤处理；药制品的良好操作规范（GMP）要求进入包装间内的空气洁净度达到 30 万级以下，故也需安装空气过滤装置来控制其洁净度。

对于液态物质，如食用的植物油，麦芽糖浆、果汁饮料、啤酒等，主要采取在产品运输的管路中加不锈钢的过滤网（一般在 60~200 目之间）来控制，并定期检查过滤网的完好性。对于瓶装的啤酒，在灌装后需要逐瓶进行灯检，要求灯光的照度要求大于 540 lux，光线的色泽不会对视觉产生误导，便于更好的检查和发现瓶内和酒里的异物。

对于常见的固态物质，多数采用清洗挑选的方法去除可见异物，要求清洗用的水和个人卫生要洁净，以防带来二次的掺杂污染；对于产品中可能存在的异物可通过金属探测仪和 X 光机来控制，金属探测仪可检测直径 ϕ 在 0.7mm~3.5mm 范围内的铁、不锈钢和非铁金属，X 光机除可检出上述的金属异物外，还可检出塑料制品、玻璃球/丝等，检测的限值可依据设备的灵敏度和客户要求而定。对于速冻的产品，如产品的中心温度低于 -18°C 或没有完全冻结，对金属探测仪检测的灵敏度有一定的影响；对于高糖高盐制品（如泡菜），金探灵敏度也会受到影响。

另外，对于大包装的粉末状产品，多数在管路中加 10000 高斯以上的磁力棒来控制铁屑等异物，磁力棒尽量分层错开放置，以便能对所有的通过产品进行控制。

综上，企业可针对自己产品的性质预先识别在加工过程可能引入的异物，并选择合适的方式来控制异物的污染，以确保产品的最终安全，满足客户和消费者的预期期望。

（转载于 食品安全导刊）

夏季避暑方法

1、以热毛巾擦身：夏天，人的脸面和躯干难免多汗，及时擦汗可促使皮肤透气，但必须用热毛巾，才能适应人体降温节律。



2、洗热水澡：夏天洗冷水澡会使皮肤收缩，洗后反觉更热，而热水洗澡虽会多出汗，但能使毛细血管扩张，有利于机体排热。夏天该出汗时出汗，这才是符合自然规律和人体节律的方式。

3、热水洗脚：脚有第二心脏之称，人的脚上分布有全身的代表区和五脏六腑的反射点。夏季也不例外，当时虽然感觉有点热，但事后反而会带来凉意和舒适。

4、喝热茶：冷饮只能暂时解暑，不能持久解热、解渴，而喝热茶却可刺激毛细血管普遍舒张，体温反而明显降低，这是简便易行的绝妙良方。另外，加强耐热锻炼，提高体温调节功能，热适应能力增强，不但可增强体质，还可有效地防止中暑和其它热症发生。