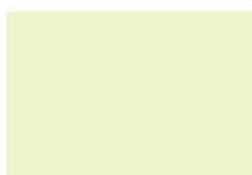
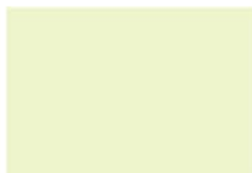




# 食品行业资讯

Food Industry Information

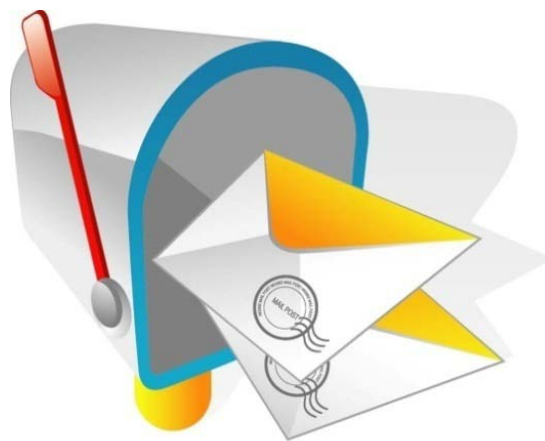
关注行业资讯 助力企业发展



2014 07

月刊 总第2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  
投稿邮箱：zfc@cqm.com.cn  
客服热线：010-88415098



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

<b>【新闻资讯】</b> .....	2
阜丰集团：火爆开启微信营销 电商战略多管齐下 .....	2
蒙牛纯甄借吉尼斯之手，开启沟通新方式 .....	3
沃尔玛开店加速 守住零售第一？ .....	5
长春市双阳：家养梅花鹿成致富新产业 .....	8
<b>【食品安全】</b> .....	9
费列罗巧克力再曝质量问题：保质期内现小虫 .....	9
京都诚大速冻牛排检出致病菌 厂家称问题或在原料 .....	11
进口食品细菌超标多 艾卡娜幼儿配方羊奶粉上黑榜 .....	12
葫芦岛一农家院里挖井生产“纯净水”冒充名牌 .....	13
<b>【动态公告】</b> .....	14
食品安全法修订草案将提交审议 .....	14
食品中致病菌限量 GB 29921-2013 将于 2014 年 7 月 1 日实施 .....	15
中华人民共和国农业部公告 第 2109 号（进口饲料和添加剂） .....	15
国务院办公厅印发《2014 年食品安全重点工作安排》 .....	16
我国禁止使用任何含铝食品添加剂 .....	16
以色列公布与食品接触中使用的石蜡油的标准 SI 929 .....	18
欧盟新增婴幼儿食品镉限量要求 .....	19
出口预警 .....	20
<b>【分享天地】</b> .....	20
创新服务 当管理者的参谋 主动作为 做生产者的益友 .....	20
GB 14881-2013 与 GB 14881-1994 的差异解析 .....	23
<b>【轻松时刻】</b> .....	33
夏季饮食原则 .....	33

## 阜丰集团：火爆开启微信营销 电商战略多管齐下

时代的背景决定了企业的发展战略，互联网快速发展的今天，网络科技已然成为众多企业的营销途径。近年来，微博营销方兴未艾，而微信营销几乎在一夜之间爆红、万千气象。这种营销方式重新定义了品牌与用户之间的交流方式，与微博相比，微信上的客服更加人性化与多元化，粉丝也更加精准，如果说微博是一个广播平台的话，微信无疑成为了一大热线平台，能够为用户提供更加丰富、更加全面的服务。



据不完全统计，2014年微信用户即将突破5亿人次，其中，都市家庭主妇与美食家占比约三分之一，这样一来，无疑为诸多食品食材类产品生产企业提供了微信营销的先机。然而，单单看见先机自然不够，有胆识进行尝试、“敢为天下先”的企业才会具有更加开阔的发展前景。

作为中国味精和黄原胶行业的领导企业，阜丰集团创下了业内先例，率先将营销目光投向了微信营销。据悉，该集团的主要产品系味精、鸡精、玉米油、食用葡萄糖、黄原胶及氨基酸等，一直以来，都在坚持致力于为消费者及客户提供绿色、安全、可靠的优质产品，从优选天然玉米原料开始，层层严格把关，环环精细检测，用心制造，用质回馈，打造“中国好味道”。

其实严格来说，阜丰集团算得上是营销界的老前辈，早在之前，就已积极投身网络营销策略的打造，从天猫商城到京东商城，再到一号店的阜丰旗舰店，不仅为阜丰终端产品的展示提供了适合的平台、达到了极佳的品牌传播效果，更逐渐拉近了品牌与消费者之间的距离，方便了大众的挑选和购买，增进了消费者对品牌的了解和认识。

此番，阜丰集团投身微信营销的决定，也是深思熟虑后的结果，表明了其打算在电商策略方面多管齐下的决心。据悉，阜丰集团公众号将定位于舌尖上的美食家，作为味精、鸡精、玉米油等产品的健康生活小顾问，为消费者排忧解难。

该微信平台将主要通过每周一次的健康美食百科知识等推送来吸引粉丝的持续关注，并在推送内容中添加产品的相关知识。这样一来，不仅能够引导粉丝的购买，更加强了与粉丝的沟通，提高了消费者对阜丰产品的认可度，可谓“既可进行产品销售，又可增进贸易双方的亲密友好关系”，一举两得，实为明智之举。

在新的时代背景下，借助微信营销，诸多企业与消费者之间建立起了坚实的信任基础，并促发了消费者们的重复性消费及对品牌的高度忠诚，据相关专家分析，微信将为企业在移动互联网时代的发展打造出一条潜力无限的电子商务销售渠道，而作为业内微信营销的“试水者”，阜丰集团也定会交出一份令人满意的答卷。

(转载于 食品产业网)

## 蒙牛纯甄借吉尼斯之手，开启沟通新方式

对于传统企业而言，立身信息急速传达、透明开放的互联网时代，品牌营销绝不可固步自封，只有不断思考如何追上时代步伐，建立起与用户沟通的时效性、以创新思路完成良好交互体验才是品牌营销成功的关键。



不错的思路。

但说者易，行之难。在消费者越来越有主动权及话语权的年代，品牌的一举一动都暴露在公众的监督之下，口碑营销还只能“看上去很美”，究竟怎么做才可以将品牌优势与交互体验实现完美融合？相信蒙牛纯甄近期做的“用味觉见证奇迹”双料吉尼斯挑战活动能给国内企业一个不

### 品牌与纪录“混搭”，玩出不一样的感觉

吉尼斯世界纪录和品牌商业营销，一个是全球最权威的纪录认证，创造纪录则意味着在某一领域开创了先河或登临了“极致”的顶峰；一个是商业品牌建设

手段，指通过市场营销使客户形成对企业品牌和产品的认知过程，两者听上去完全风马牛不相及，但其在内涵上却有着天然的关联性。借势吉尼斯纪录的品牌营销不是猎奇和噱头，而正是专注自己所在领域、不断挑战自我、做出自己个性的吉尼斯精神的贯彻，是互联网时代的品牌精神。

蒙牛纯甄深谙消费者对于乳制品安全好口味的要求，一直以来非常重视对品质的追求，坚持秉承自然、简单的理念，甄选优质牧场奶源、通过先进的生产技术和发酵工艺，在严格遵循不添加香精、色素、防腐剂的三不添加的原则下，仍然保持了好口味，为消费者带来纯粹酸奶的味道。这既是吹到国内乳制品行业的一阵清新的风，也是品牌追求卓越、争做第一的“吉尼斯精神”。

在此前提下，蒙牛纯甄酸牛奶“最多人参与的酸奶品尝调查”和线上“最大的互联网便笺照片集”双料吉尼斯世界纪录的挑战成功，就不仅仅是吉尼斯世界纪录史上的一次权威认可，也不单单是十城万人品尝盛宴或数万人互联网便笺照片汇集的营销事件，而是蒙牛纯甄敢于以品质取信于消费者、取胜于市场的重要尝试，更可谓国内快消品牌在互联网时代一次“有趣、有益”的创新营销试验。

### 线上线下载动，唤起消费者共鸣

类似于最近商业领域大热的 O2O 模式（Online To Offline），传播领域兴起了线上线下载动的立体传播模式，而这其实也是互联网时代发展的大势所趋。线下传播有助于消费者近距离感受产品优势，但受众面始终有限；线上的社会化媒体窗口拥有很强的互动功能，能吸纳尽量多的受众，却始终与产品隔着距离，因此，越来越多的企业选择将二者结合，通过线上线下载动，凭借好产品、好体验唤起消费者的共鸣。

就像此次，蒙牛纯甄酸牛奶“最多人参与的酸奶品尝调查”和线上“最大的互联网便笺照片集”双料吉尼斯世界纪录的挑战活动就采取了这样的方式。在线下，同时在北京、上海、南京、杭州等十座城市开展万人酸奶品鉴并完成问卷的活动，经过四个多小时活动后，收集有效问卷共计 11642 份，成功创造目前中国首个酸奶吉尼斯世界纪录，更让众多消费者亲口体验到拥有不添加香精、色素、防腐剂这“三不添加”特色的蒙牛纯甄所带来的绝佳好口味；在线上，则采用对活动“点赞”、上传写有自己“纯甄宣言”的便笺照片的方式吸引了共计近三万名网友的参与。最终，通过双向合力，让“蒙牛纯甄酸牛奶怎么样？”这个难以

三言两语令消费者切实感受到的话题更具形象化，成功传达出“好口味·不添加”的品牌理念。

这是一个最好的时代，也是一个最坏的时代，因为互联网的发达，品牌、品牌建设或品牌实践重新被冠以新的含义，具有了更多创新的可能性和更多被时代抛弃的可能性。但就像蒙牛市场系统功能品牌中心总经理宋继东所言那样：因为纯甄定位是点滴纯粹，乳此简单，一个酸奶就应该是一个酸奶，什么都不要加，就做它本来的样子就行了。不论创新如何千变万化，用户最根本的需求永远不变。对于企业营销从业者而言，只有改变“我说你听”的旧有格局，形成品牌和消费者间真诚的沟通，才有可能真正做好互联网时代的品牌营销。

(转载于 中国食品科技网)

## 沃尔玛开店加速 守住零售第一？

5月20日，沃尔玛中国宣布今年计划将再新开约30家高质量的商场及更多配送中心，并将再度投入5.8亿元用于超过55家门店的升级改造，提升商场营运及顾客的购物体验。



近两年，沃尔玛中国市场占有率已经被后来者高鑫零售迎头超过。根据消费者研究机构凯度（Kantar Worldpanel）的数据，高鑫零售的市场占有率依然是第一位，达到了9.3%。在深耕二三线城市和加大电商投入的同时，沃尔玛加大中国市场布局，保住第一座次的轨迹也逐渐清晰。

### 布局三四线城市

资料显示，去年10月，沃尔玛宣布将加速在中国的发展，2014~2016年将设110个新址，包括商场及配送中心，同时今年新开的门店还将包括沃尔玛购物广

场和山姆会员商店。

然而在沃尔玛今年欲开店中，沃尔玛中国市场战略悄然发生改变，突出的变化是一二线城市收缩，全面布局三四线城市。

中国连锁经营研究院执行院长韩买红分析称：一二线城市商圈饱和、物业租金上涨幅度超出预期，不断挤压掉零售业的盈利空间，也使得国内零售业竞争格局变得十分微妙。

不过，昭邑百货部首席咨询师刘晖分析说，三四线城市的竞争对手多是省级的商业巨头，受地方保护严重，虽然沃尔玛最大的优势是集中采购，但对于大的供货商来说，到达三四线城市，基本上沃尔玛的产品价格优势也会失色。

沃尔玛另一布局的变化是对电子商务的重视。柯俊贤同时宣布沃尔玛将继续投入于物流网络建设，他说：“高效供应链不但是零售业务成功的基础，还有助于保障商品品质和质量控制，强化食品安全，降低成本，优化库存，并最终惠及消费者。”

最受关注的山姆会员店业态也有开店计划，在今年的开店规划中，沃尔玛将新增山姆会员商店共2家，分别位于湖北武汉和江苏常州。资料显示，常州是沃尔玛首次在二三线城市设立的山姆店。

除新建商场外，沃尔玛计划今年投入5.8亿元人民币，通过强劲的门店升级计划，改造超过55家现有门店。

### 寻求利润平衡点

为何沃尔玛在关店的同时又积极地加速开店呢？

中国百货商业协会主任白冀民表示，沃尔玛近期的举措，意味着沃尔玛17年投资中国的道路将迎来变革时期，试图在赚取利润和扩张速度之间达到平衡。

开店在继续，而沃尔玛的关店潮也在同时进行。

而对于沃尔玛密集关店，前掌门人高福澜给出的解释是，“必须关闭的门店出自销售预期不达、商圈变动、业主变动、场址冲突等多种因素。”



其中最重要原因则是销售预期不达、业主变动和门店场址冲突。

门店场址冲突，主要指的是沃尔玛收购的好又多连锁。资料显示，沃尔玛在2007年并购好又多时，一些门店与沃尔玛原有门店离得很近，店址冲突影响销售业绩，同时两家整合一直不成功，这对于两家企业都有影响。而这次关闭的门店中，多是好又多原来的门店。

“虽然调整后的沃尔玛门店布局更加合理，但沃尔玛仍将面临门店调整后的业绩阵痛。”多位业内人士表示，新旧店面的调整，必将面临消费者的流失和新消费者的重新培养，这样势必影响沃尔玛近两年的发展业绩。

### 欲保住第一？

“沃尔玛如此积极的迅速布局三四线城市快速扩张，同时调整亚洲区高管的职位，整合采购系统，其主要的目的是在上位的同时，拉开与同行竞争的距离。”多位业内人士分析说。

然而作为国际化的巨头开始布局三四线城市，沃尔玛还是第一家。沃尔玛此举无疑透露了预做中国零售业老大的决心。

相关资料显示，最早布局二三线城市的国际连锁企业也是沃尔玛。

此后，家乐福、乐购、麦德龙也宣布开始布局二三线城市。

“虽然沃尔玛关店的声音也不绝于耳，但不同的是沃尔玛在关店的同时却坚持开店，其外资霸主的地位并未动摇。”一位不愿具名的业内人士分析说。而近几年沃尔玛在集中采购体系、简化业务流程、强化供应链等业务上的升级已初见成效。

此次沃尔玛再度布局三四线城市，能否让沃尔玛中国上位在外资零售业的排名，对中国市场的未来发展无疑起着关键作用。

(转载于 中国食品科技网)

## 长春市双阳：家养梅花鹿成致富新产业



长春市的双阳区是我国梅花鹿之乡,有近400年人工圈养梅花鹿的历史。这里近五分之一约万余户农民常年养鹿,存栏占全国的30%,鹿业产出占农业总产值的36%,是全国最大的鹿产品生产和集散地。

本世纪初,被誉为“东北三宝”之一的鹿茸价格节节攀升,吸引了逐利投机者加入,几年时间,母鹿价格从千元被炒到7000元,仔鹿价格也达到5000元。2003年开始,这种虚假繁荣一夜之间消失,母鹿价格下跌80%,客商不来了,产品销不了,鹿乡遭受重创,不少农民的致富梦变成入不敷出的噩梦。

痛定思痛之后,双阳政府着手鹿产业的重塑。区委书记王明德说,几年来,政府打出质量、标准、品牌、市场、保障“组合拳”,提出“养精鹿,精养鹿”的理念,启动质量可追溯体系建设和良种繁育工程,建立原种场和四个扩繁场,每年向市场提供千余只优质种鹿,人工输精达2000只以上。当地还制定了全国唯一的梅花鹿标准化养殖规范,以补贴的形式开展标准化养殖小区创建,全区400户百只以上规模养户已有65%实现了标准化养殖,鹿品质量明显提高。今年双阳被国家标准化委员会确定为国家梅花鹿养殖综合标准化示范区。

同时,双阳将发展眼光瞄向品牌培育和产品深加工。经过努力,当地获得了梅花鹿地理标志证明商标,规划建设了全国最大的国际标准化梅花鹿产品物流商务中心,开设80多家鹿产品网上商铺。与此同时,政府加强人才培养,建立了600余名持证鹿业经纪人、500余名鹿业诊疗服务人员和近4万名鹿业养殖熟练工队伍,与吉林大学、中国农业科学院特产研究所等院校进行科研合作,引进的修正药业、鹤年堂等38家加工企业生产出6大类130个产品,拉长了产业链,打开了市场空间。

据介绍，从2010年开始，双阳鹿茸价格逐年回升，结束了长达七年的低迷，如今，鲜鹿茸价格和存栏量均达历史最好水平，养鹿产业正告别“小、散、乱”的无序发展状态，向集约化、现代化、标准化、精深化迈进。

(转载于 食品产业网)

## 【食品安全】

### 费列罗巧克力再曝质量问题：保质期内现小虫

费列罗巧克力再现“蛆虫门”。作为一款知名的巧克力品牌，费列罗巧克力（Ferrero Rocher）以其良好的口感和精致的包装畅销全球。但是，这款巧克力品牌的质量问题，也频现报道和网络。

26日，济南市民孙女士拆开一粒名为“费列罗榛果威化巧克力”后，发现巧克力外层有几个孔洞，有一条白色小虫趴在上面。“如果剥开包装后直接塞到嘴里吃了，不就连虫子一并吞下了吗？”这一幕，令孙女士惊悸不已。



实际上，费列罗巧克力“蛆虫门”并非首次出现。百度搜索显示，羊城晚报、凤凰网、光明网等媒体，都曾报道过类似事件。经济导报记者注意到，相关报道中图片显示的虫子从外观上看，颇为类似，均为白色线条状小虫。

根据包装上的400客服电话，孙女士联系了费列罗巧克力客服人员。相关人员在看到孙女士提供的照片后，解释说此虫系印度螟蛾，生长期在7-14天。随后，费列罗方面答应免费赠送给孙女士3条3粒分享装费列罗巧克力。

但是孙女士对于这一处理方案并不认可。据了解，孙女士所购买的费列罗巧克力为16粒装，价值45.9元，无论从数量还是价值上均多于其免费赠送的巧克

力。

第二日，费列罗方面表示，给孙女士改为免费赠送两盒 16 粒装巧克力，且让孙女士将有虫巧克力和原装盒归还于费列罗并签字。孙女士对于费列罗方面不负责任的处理举动表示不满，“对消费者的态度太不诚恳了。”

后来，又有一位自称费列罗客服部的人员给孙女士打电话进行协商，表示“考虑到消费者品尝方便，”公司依然按照现有方案，赠送 3 粒装巧克力。这更引起孙女士的不满，“这也折射出费列罗内部管理机制的混乱。”孙女士表示。

包装精美、价格不菲的“费列罗”巧克力，为何频现“蛆虫门”？27 日，费列罗巧克力公关部一位工作人员表示，孙女士所购巧克力出现虫子，并非厂家生产环节问题，而是由于孙女士存储不当所致。

记者注意到，孙女士所购巧克力系 16 粒装，生产日期为 2013 年 12 月，保质期 11 个月。孙女士购买该巧克力后，今年 4 月将原装盒拆封后开始食用。巧克力一直放在原装盒中并根据巧克力包装上所注明的贮存条件，于阴凉干燥处进行存储。

“可能在将塑料盒外包装拆封后，导致虫子进入巧克力后进行繁殖。”上述工作人员表示，在外盒拆封后，应尽快食用。

对于这一回应，记者在济南市某超市随机采访了几位购买该款巧克力的顾客，多数人对厂家的解释也不认可。“糖果类食品是可长期食用的食品，单粒外部均有包装，在指定保质期内出现虫子，厂家难辞其咎。”王女士表示。

作为一款全球畅销的巧克力，费列罗巧克力的精致包装一直为顾客所称道。导报记者注意到，孙女士所购巧克力类似金箔的包装纸，不仅严实紧致，而且无明显孔洞。

孙女士也表示，巧克力一直正确保存，并无存储不当之处。

(转载于 食品伙伴网)

## 京都诚大速冻牛排检出致病菌 厂家称问题或在原料

北京市食品药品监督管理局通报，在近期的监督检查工作中，共发现“尹华”牌麻辣豆干等9种食品不合格，其中北京京都诚大食品有限公司生产的牛排（速冻调制食品）被检出了沙门氏菌。

据市食药监局专家介绍，沙门氏菌是致病菌，可引发急性肠胃炎、败血症等疾病。按照规定，沙门氏菌在肉类中不得检出。此外，北京运河人家食品有限公司生产的“惠雪”京味包子被检出铝含量超标。

食品专家苏女士表示，食品在加工、运输、出售过程中，最容易被沙门氏菌污染，至于面制品铝含量超标，有可能是使用了过量明矾，“明矾的化学成分为硫酸铝钾，含有铝离子，过量摄入会影响人体对铁、钙等成分的吸收，导致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的发育。”

目前市食药监局已对上述不合格食品在流通领域采取停止销售措施。



### 马上就访 原料或有问题 产品已经销毁

北京京都诚大食品有限公司成立于2003年，主要生产煎牛排、煎鸡排、汉堡包肉饼、肉蛋卷、丸子类等半成品肉食，主要客户为中、西快餐店及快餐加工行业。

记者采访了京都诚大公司负责人于先生，他表示对于市食药监局通报的情况已经知情。

据于先生介绍，问题批次的产品主要供应北京一些批发市场，“目前已经联系客户全部召回了。这个批次的产品，包括没有销售出去的和召回的，我们已经全部销毁了。”

对于产品中出现沙门氏菌的原因，于先生认为问题出在原料上，“这批产品由一个新肉类供货商提供原料，我们怀疑是原料有问题，现在已经暂停与该供货商合作了。”于先生表示，该公司生产的其他批次产品均已经通过了检查，是安

全的。

### 医生建议肉蛋类食物应煮熟再食用

据解放军 302 医院的姜大夫介绍，沙门氏菌致病一是由于细菌本身，二是由于细菌产生的毒素，“食物中毒就是由沙门氏菌毒素引发的，其可在几个小时内发作，引起急性肠胃炎等疾病，来势凶猛但恢复快；而细菌引起的疾病潜伏期长，一般要经过 3 到 4 天，起病缓慢且发热时间持久，除胃肠外还可侵犯其他脏器，甚至引发败血症。”

姜大夫表示，沙门氏菌在自然界广泛存在，可通过肉蛋制品甚至人体和动物来传播，“食品未加热处理或加热不彻底，最容易引发沙门氏菌食物中毒。其实沙门氏菌在加热到 100℃ 时会立即死亡，因此肉蛋类食物要完全煮熟再食用，加工食品时也要注意生熟分开。”

(转载于 中国食品科技网)

## 进口食品细菌超标多 艾卡娜幼儿配方羊奶粉上黑榜

日前，国家质检总局公布了最新的不合格进口食品化妆品名单。今年 4 月，全国检验检疫部门共查获 231 批次不合格进口食品化妆品，其中有 226 批进口食品、5 批化妆品。国家质检总局表示，这些不合格进口食品和化妆品仅指所列批次，口岸出入境检验检疫机构已采取了退运、销毁和其他处理，不合格货物未进入国内市场销售。

在此次 226 种不合格食品中涉及 15 类产品，主要不合格产品是饮料类、糕点饼干类和乳制品类，来自 35 个国家或地区，品质不合格、微生物污染和食品添加剂超标等项目为主要不合格原因。

作为市民关注的重点，此次不合格产品中 2 个品牌婴幼儿配方奶粉，分别是产自新西兰的“艾卡娜幼儿配方羊奶粉”



和产自阿根廷的“维达乐幼儿配方奶粉”。前者涉及1~3段，共四批次，除一个批次的3段奶粉灰分超标外，其他三批次均为包装不合格，全部货品被销毁。后者涉及1~3段，共三批次，不合格原因都是违规添加化学物质硫酸铁。

韩国知名品牌“EDO PACK”（韩国海太制果株式会社旗下饼干品牌）旗下的产自马来西亚的“EDO PACK 活龙迷你虾条”被检出大肠杆菌超标，1.3吨产品被全部销毁。

产自韩国的一批“莎卡儿童牙膏”没有提供所需证书被退货，而保加利亚LAMO TRADE LTD 产的两款香皂则由于产品总有效物不符合国家标准要求而被销毁。

(转载于 广州日报)

## 葫芦岛一农家院里挖井生产“纯净水”冒充名牌



租用农户家当生产车间，屋内阴暗潮湿，一根橡皮管伸向室外深水井，经过简单过滤，再贴上其他品牌桶装水标识——没有任何审批手续的“特丽洁”桶装“名牌”水，就这样堂而皇之“出炉”。

葫芦岛市质监局执法人员告诉记者，目前这一非法生产桶装饮用水黑窝点已经被捣毁，此前该“水厂”生产的“名牌”大桶水以每桶5元的价格对外销售了近千桶。

6月16日，根据群众举报，葫芦岛市质量技术监督局执法人员会同杨家杖子开发区经济发展局和公安分局，对杨郊乡富儿沟村一民宅内生产销售桶装纯净水的加工厂实施突击检查。

一个40余平方米的破旧卧室是桶装水生产车间，屋内有一台老式反渗透纯

水机和一台简易水箱，而作为取水设备的黑管子就搁置在地面，一直连接到外面的地下水井。现场无任何消毒清洗和检测设备，完全不具备食品企业生产条件要求。

经查，马某在未取得营业执照和许可证的情况下，租用农户家非法生产桶装饮用纯净水，销售给当地居民。

执法人员说，国家对生活桶装饮用水生产标准、卫生要求和检验方法都有严格要求，私自生产纯净水质量根本无法保证，会给饮用者造成安全隐患。

该桶装水黑窝点今年已经生产销售“大桶水”近千桶，并被冠以“特丽洁”商标，以每桶5元的价格向附近地区销售。“好在到目前为止，还没接到有人因为喝了他们生产的桶装水出现问题的投诉。”执法人员依法对该加工厂予以取缔，并将按照相关法规对其进一步处理。

(转载于 中国食品科技网)

## 【动态公告】

### 食品安全法修订草案将提交审议

食品安全法修订草案将提交十二届全国人大常委会第九次会议审议。

这部保障“舌尖上的安全”的法律颁布于2009年，实施仅5年即面临大修，无论官方还是学界，都感到“计划赶不上变化快”。

早在去年10月，国务院法制办公布了食品安全法修订草案送审稿。多名专家表示，本次提请审议的食品安全法修订草案，多数修改内容延续了送审稿的思路，





比如坚持“重典治乱”，大幅提高企业违法成本，政府失职将被问责。

(转载于 食品产业网)

## 食品中致病菌限量 GB 29921-2013 将于 2014 年 7 月 1 日实施

《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013) 将于 2014 年 7 月 1 日开始实施, 该标准规定了食品中致病菌的指标、限量要求和检验方法, 适用于预包装食品。

## 中华人民共和国农业部公告 第 2109 号 (进口饲料和添加剂)

为进一步规范进口饲料和饲料添加剂登记、新饲料和新饲料添加剂审定工作, 指导行政许可申请人正确理解审批要求, 根据《饲料和饲料添加剂管理条例》(国务院令 第 609 号) 及其配套规章, 我部制定了《进口饲料和饲料添加剂登记申请材料要求》《进口饲料和饲料添加剂续展登记申请材料要求》《进口饲料和饲料添加剂变更登记申请材料要求》《新饲料添加剂申报材料要求》, 现予公布, 自 2014 年 7 月 1 日起施行。农业部 2006 年 2 月 28 日发布的第 611 号公告同时废止。

特此公告。

农业部

2014 年 6 月 5 日

附件 (自行下载) :

附件 1:  [进口饲料和饲料添加剂登记申请材料要求.doc](#)



- 附件 2: [进口饲料和饲料添加剂续展登记申请材料要求.doc](#)
- 附件 3: [进口饲料和饲料添加剂变更登记申请材料要求.doc](#)
- 附件 4: [新饲料添加剂申报材料要求.doc](#)

(转载于 食品伙伴网)

## 国务院办公厅印发 《2014 年食品安全重点工作安排》

近日，国务院办公厅印发《2014 年食品安全重点工作安排》，全面贯彻落实党的十八届三中全会和全国“两会”精神，深化改革创新，完善制度机制，标本兼治食品安全突出问题，切实保障人民群众吃得健康、吃得放心。

[http://www.gov.cn/zhengce/content/2014-05/27/content\\_8827.htm](http://www.gov.cn/zhengce/content/2014-05/27/content_8827.htm)

(转载于 新华网)

## 我国禁止使用任何含铝食品添加剂



添加剂的新调整进行了解读。

7月1日起，酸性磷酸铝钠、硅铝酸钠和辛烯基琥珀酸铝淀粉不能再用于食品加工和生产；馒头、发糕等面制品（油炸面制品、挂浆用的面糊、裹粉、煎炸粉除外）不得添加硫酸铝钾和硫酸铝铵，而膨化食品中也不再允许使用任何含铝食品添加剂。

国家食品安全风险评估中心在日前举行的开放日活动中对这一食品添

评估中心马宁副研究员介绍,铝化合物在我国食品加工业有着数百年的应用史,以明矾为代表的含铝食品添加剂在食品工业界应用广泛。但近年来媒体多次报道含铝食品添加剂可能导致老年痴呆等疾病,引发公众的担忧。为此,国家食品安全风险评估专家委员会将中国居民膳食铝暴露评估作为优先评估项目。

数据显示,我们吃进去的铝主要来自含铝食品添加剂,它们主要用作面制品的膨松剂、海蜇加工的固化剂、食物配料粉的抗结剂以及色素的载体。

国际研究表明,一般人正常饮食不会引起铝的急性中毒,尽管有部分研究提示它与老年性痴呆有一定相关性,但 JECFA (WHO/FAO 食品添加剂联合专家委员会)认为从食物中吃进去的铝不太可能增加患老年性痴呆的风险,铝的其他健康效应还包括可能影响神经和骨骼系统等。

据专家介绍,为了保护公众健康, JECFA 制定了铝的“暂定每周耐受摄入量”为 2 毫克每公斤体重,这相当于一个 60 公斤重的成年人每周吃进去 120 毫克铝不会导致铝的蓄积并引起健康损害。如果消费者吃进去的铝只是偶尔超过这个量,并非持续超出该水平,也不会影响健康。

风险评估结果显示,我国居民吃进去的铝按平均值算,低于 JECFA 提出的参考值;然而 14 岁以下儿童以及一些经常食用铝含量较高食物的消费者,吃进去的铝较多,有一定的健康风险。其中馒头、油条和面条等面制品是铝的主要来源,7-14 岁儿童吃进去的铝主要来自膨化食品。

为进一步控制铝的摄入,此次政府管理部门对标准进行了相应修订,重点是控制面制品和膨化食品中铝的含量,这将大大降低我国居民膳食铝摄入水平。据初步估计,严格执行新标准后,我国居民铝的平均摄入量将比修订前下降 85.6%, 仅占 JECFA 参考值的 12.92%。

马宁强调,消费者应当保持均衡饮食,避免因偏食而摄入过多的铝;要正确引导儿童的膳食消费,适量食用膨化食品;另外,减少海蜇的食用频次,在食用前应反复浸泡、清洗。公众也可通过阅读食品标签,了解食品中是否添加了含铝食品添加剂。

人体会从哪些途径接触到铝?

水中的铝源自天然和人为污染,矿物质的风化和化学净水剂铝盐是主要来源;

人体从空气中每天可吸入 0.05mg 的铝;

食品中天然存在的铝;

食品中含铝添加剂的使用 (主要来源) ;

从食品接触材料中析出的铝;

治疗时使用的含铝药物,如治疗胃溃疡的氢氧化铝、硫酸铝和牙科治疗中使用的铝。

(转载于 食品产业网)

## 以色列公布与食品接触中使用的石蜡油的标准 SI 929

2014 年 6 月 11 日,以色列公布与食品接触中使用的石蜡油的标准 SI 929。

此次修订涉及与食品接触的机器润滑油的强制标准 SI 929。本标准修正草案基于由联合国粮农组织 (FAO) /世界卫生组织 (WHO) 规定,并且由食品法典委员会采用的关于矿物油的国际规范,标题为:



-FAO/WHO-FAO JECFA - 专论 1 (2006 年) 矿物油- 高粘度

-FAO/WHO-FAO JECFA - 专论 13 (2012 年) 矿物油- 中等粘度

旧版本和本新修订的标准草案之间的主要差别如下:

-减少了允许粘度的范围;

-删除了涉及标准兼容性的段落；

-删除了涉及油特性试验取样的段落，改为要求按照美国标准 ASTM D4057-06 取样；

-修改了要求和测试方法。

旧标准和新修订的标准将从生效日期起实施1年。在这个期间产品可以按照旧的或经修订的标准测试。

(转载于 中国技术性贸易措施网)

## 欧盟新增婴幼儿食品镉限量要求

5月13日，欧盟在其官方公报上发布了有关修订食品中镉含量的委员会条例 (EU) No 488/2014。欧盟于2006年颁布的条例 (EC) No 1881/2006，对食品中某些污染物的最高限量作了要求，如规定了水产品、谷物、蔬菜等食品中铅、镉、汞等重金属的限量。本次发布的 (EU) No 488/2014 则是对 (EC) No 1881/2006 的附录进行修订，对食品中镉的最大限量进行了修订。

本次修订除了调整某些食品中的镉限量之外，还新增了三类婴幼儿食品中的



镉限量要求：一是由牛奶蛋白质或蛋白质水解产物生产的粉末状配方，镉限量为 0.010 毫克/千克，以上原料生产的液体配方，镉限量为 0.005 毫克/千克。二是由大豆蛋白分离生产的粉末状配方，单独食用或与牛奶蛋白质混合食用，镉限量为 0.020 毫克/千克，以上原料生产的液体配方，镉限量为

0.010 毫克/千克。三是谷类加工食品及婴幼儿食品，镉限量为 0.040 毫克/千克。上述规定均将于 2015 年 1 月 1 日起实施。

宁波北仑检验检疫局提醒相关企业，密切关注该条例的修订内容及实施日期，尤其是要关注修订后的有关婴幼儿食品中镉含量的新增要求。今年以来，欧盟已相继出台多个有关婴幼儿用品的技术法规，生产企业应利用这些法规主动改进自身生产工艺，提升产品品质，确保生产的婴幼儿用品符合相关要求。

(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 24 周)

<http://news.foodmate.net/2014/06/265691.html>

2014 年 6 月美国 FDA 自动扣留我国食品情况 (6 月 24 日更新)

<http://news.foodmate.net/2014/06/266200.html>

2014 年 6 月加拿大 CFIA 强制检查清单内的中国水产品信息 (6 月 19 日更新)

<http://news.foodmate.net/2014/06/265832.html>

2014 年 6 月输日食品违反日本食品卫生法情况 (6 月 26 日更新)

<http://news.foodmate.net/2014/06/266327.html>

2014 年 6 月中国出口韩国食品违反情况 (6 月 23 日更新)

<http://news.foodmate.net/2014/06/266126.html>

## 【分享天地】

### 创新服务 当管理者的参谋 主动作为 做生产者的益友

食品安全关系人民群众切身利益，是社会关注的焦点，保障食品安全始终是全社会的共同责任。如何寻求食品安全解决之道，已成为我国食品生产企业亟需解决的一个难题。为解决上述问题，国内首个食品企业食品安全与质量监管技术支持服务平台——质标通 (www.cqa360.com) 已正式启用，接下来将在全国范

围进行推广。

据了解，该平台由中检联盟（北京）质检技术研究院联合国内几十家权威机构，组织百余位行业顶级专家历时三年倾力打造而成的。当前，日益严峻的食品



安全形势已引起国家高度重视。在此大背景下，未来这一平台的广泛应用将对不断推进国内食品质量安全发挥较大作用。

近年来，不断曝出的三聚氰胺奶粉、瘦肉精等丑闻，让行业形象严重受损，众多国内食品企业深陷诚信危机。但值得注意的是，中国食品行业并非“无法可依”，据不完全统计，与食品企业相关的标准有两万多条，其中仅食品安全标准就已达数千条，但为何“在确保食品安全方面仍然面临很大问题”呢？

一位不愿具名的小型食品企业负责人坦言：“食品安全的相关标准非常繁杂，且不断有新规出台，如果要了解所有的规定及检测等内容，企业需要花费巨额资金让从事质量监测的工作人员接受培训，这对企业来说是笔不小的投入。不仅如此，由于企业中人员流动很快，企业经常需要在人员培训上重复投入。很多食品企业，特别是中小型食品企业为此非常头疼。”

质标通负责人向记者介绍，国内食品企业确实大多规模较小，质量管理水平较差，企业内部质量管理人员的素质有待提升。质标通则针对国家颁发生产许可的28类食品设定了二十几个功能模块，企业可以对号入座，快速获得适用于企业的全部标准、法规、产品检测方法以及国内外发布的预警信息等。可以说，该平台提供的近60项服务涵盖了食品制造企业从原材料采购到产品出厂过程中与质量管理相关的各方面内容。另外，对于企业可能遇到的问题，质标通聘请了100多位食品业专家在线解答。

同时他还强调，在提升食品安全的过程中，仍有不少难题待解，质标通这样的服务平台诞生后，可能会缓解行业信息不畅的困境，对提高食品企业质量管理水平和质量管理绩效也会发挥应有的作用，但要让食品安全有明显提升，国家还应出重拳治理。

附：质标通的主要作用：

质标通是国内首家专注于帮助食品企业快速、准确地识别食品安全风险、改善食品生产流程、及时了解行业动态、并提供专业化的工具，以及在线培训的综合服务平台，主要作用有：

### 1. 为生产经营提供参考

质标通平台针对国家颁发生产许可的 28 类食品设定了二十个功能模块，可为食品生产企业在提升产品品质、助推新品研发、安全风险防范、提高检测水平、降低管理成本等诸多方面提供技术支持。

### 2. 规范食品生产作业

质标通平台对国内不同产品适用的法规、标准进行梳理，提供各类产品生产环节关键点控制，让企业更具针对性保障食品质量。

### 3. 解决标准理解问题

质标通平台由权威专家把控内容，标准主要起草人和专家对企业相关人员提供各类培训，达到在生产中严格遵循标准作业，从源头抓起控制和防范食品安全风险的目的。

### 4. 防范食品安全风险

质标通平台以专业的视角提供食品风险预警信息、风险分析报告，共享不合格食品信息和舆情信息，并提供新标准实施提示，近期高风险点预警，提醒用户加强自查及早应对，为优质企业提供准确的风险防范预警。

### 5. 降低生产管理成本，提高产品市场竞争力

质标通平台内含有 2 万多项食品方面最新专利技术，为企业提供可直接采用的相关新产品、新工艺、新配方、新设备等技术信息；为企业提供原辅料价格行情和走势；为客户进行市场采购和经营决策提供科学依据，从而帮助企业降低成本、提高质量、增强产品核心竞争力，促进产品销售。

(中检联盟质检技术研究院 孙志鑫)



## GB 14881-2013 与 GB 14881-1994 的差异解析

### 一、标准名称有变化

《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》 GB 14881-2013

《食品企业通用卫生规范》 GB 14881-1994

### 二、标准文本第二条

94 版标准没有术语。

### 三、选址及厂区环境

#### 1、选址

2013 版标准删除了新改扩建厂设计、施工要求及报卫生监督部门备案的要求。

2013 版删除对“不应设于受污染河流的下游”的限制，删除“地势干燥、交通方便、有充足的水源”和“生产区建筑物与外缘公路或道路应有防护地带”的要求，增加不应选择“有害废弃物、显著污染区域、易发生洪涝灾害地区”的要求，增加了必要时设计防范措施的要求。

#### 2、厂区环境

2013 版标准取消生活区与生产区的上下风方向要求，删除 94 版对“厂区内裸露地面”的绿化要求，删除了“道路保持畅通”的要求。提出了：“各功能域划分明显并有适当的分离或分隔措施，防止交叉污染”，“厂区绿化应与生产车间保持适当距离，植被应定期维护，以防止虫害的孳生”的要求。



### 四、厂房和车间

#### 1、设计和布局

2013 版标准取消了工厂“将本厂的总平面布置图，原材料、半成品、成品的质量和卫生标准，生产工艺规程以及其他有关资料”上报食品卫生监督机构的要求，增加了“清洁作业区、准清洁作业区、一般作业区”和“检验室与生产区域分隔”的表述。

## 2、内部结构

94 版标准对内部结构无总体要求。

## 3、顶棚

2013 版标准修改了顶棚材料的要求，增加了“应使用无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁的涂料”，取消了 94 版对“坡度”的要求，提出从结构上防止冷凝水。



2013 版标准增加了“如确需设置，应有能防止灰尘散落及水滴掉落的装置或措施”的要求。

## 4、墙壁

2013 版标准取消了“高度不低于 1.50m 的墙裙和交界面要呈漫弯形”具体要求，提出：在操作高度范围内的墙面应光滑、不易积累污垢且易于清洁。

## 5、门窗

2013 版标准取消了“窗台要设于地面 1m 以上，内侧要下斜 45°”具体要求，笼统的表述为“其结构应避免灰尘积存且易于清洁”，增加了“清洁作业区和准清洁作业区与其他区域之间的门应能及时关闭”“窗户玻璃”的材质要求以及防护要求。

## 6、地面

2013 版标准取消了 94 版“应有适当坡度，在地面最低点设置地漏，以保证不积水”等地面的具体要求，修改为笼统的“地面的结构应有利于排污和清洗的需要”、“适当的措施”。

## 7、高度

2013 版标准取消了厂房高度要求。

## 8、占地面积

2013 版标准取消了占地面积要求。

## 9、通道

2013 版标准取消了通道要求。

## 五、设施与设备

### 1、供水设施

2013 版标准详细了对生产用水的要求。

### 2、排水设施

2013 版标准增加了“水封、地漏等装置”“室内排水的流向应由清洁程度要求高的区域流向清洁程度要求低的区域，且应有防止逆流的设计”等要求，取消了“净化和排放设施不得位于生产车间主风向的上方”的要求。

### 3、清洁消毒设施

2013 版标准增加了清洁消毒设施的要求。

### 4、废弃物存放设施

2013 版取消了废弃物存放设施必须“密闭或带盖”的要求，增加“必要时应在适当地点设置废弃物临时存放设施，并依废弃物特性分类存放”的要求。

### 5、个人卫生设施

2013 版详细了更衣室的设置位置，取消了更衣室里设施设备的具体要求。

2013 版标准增加了“车间内必要处”设置洗脚池的要求。是否设置换鞋（穿

戴手套) 设施或工作鞋靴消毒设施由企业自定, 而不是卫生监督部门认为是否免设。取消了消毒池结构的具体要求。

2013 版标准修改卫生间的设置位置要求为“不得与食品生产、包装或贮存等区域直接连通”, 取消对“坑式厕所”的具体要求。

2013 版标准修改洗手消毒设施的位置要求将车间进口处改为“清洁作业区入口”, 取消了“配备消毒手套, 指甲刀、指甲刷和洗涤剂、消毒液”等的具体要求。

2013 版标准取消了水龙头数量的具体要求, 修改为笼统的“数量相匹配”。

2013 版取消淋浴室的淋浴器具体数量的要求和内部设置要求, 改为了“必要时设置风淋室”的要求。

## 6、通风设施

2013 版标准取消通风设施的通风面积数量、换气次数、位置要求, 取消了进风口距地面距离的具体高度, 只是提出合理设置的要求。增加了“通风设施应避免空气从清洁度要求低的作业区域流向清洁度要求高的作业区域”和“需要时定期对空气进行过滤净化处理和按装除尘设施”的要求。

## 7、照明设施

2013 版标准取消对照明设施的具体照度要求, 修改为笼统的“能满足生产和操作需要”。

## 8、仓储设施

2013 版详细了对仓储设施的要求。特别提出: “清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等物质应分别安全包装, 明确标识, 并应与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置”的要求。

## 9、温控设施

2013 版标准增加了温控设施的要求。

## 10、生产设备

2013 版标准增加了设备配备中防“交叉污染”的表述。

2013 版标准增加了“不易脱落”的要求，增加了“易于清洁和保养”的要求，增加了“在正常生产条件下不会与食品、清洁剂和消毒剂发生反应，并保持完好无损”的要求。

2013 版标准简化了对生产设备装置设计的要求，提出避免污染和易于清洁消毒、检查、维护的要求。

## 11、监控设备

2013 版标准增加了对监控设备的要求。

## 12、设备的保养和维修

2013 版标准增加“及时记录”的要求。

## 六、卫生管理

### 1、卫生管理制度

2013 版标准增加对卫生管理制度的“考核标准”，增加“卫生监控制度”的要求。

2013 版标准将“清洗及消毒方法和制度”修订为“清洁消毒制度”和“清洁消毒用具管理制度”，提出对设备合格工器具消毒前后的保管要求。

### 2、厂房及设施卫生管理

2013 版标准增加厂房的卫生管理的要求。

### 3、食品加工人员健康管理及卫生要求

2013 版标准取消了健康证明必须是“卫生监督机构颁发”的限制，取消了对“乙型病毒性肝炎”的限制改为“甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎”的限制



要求，增加了“食品加工人员健康管理制度”的要求，修改“脱屑性皮肤病”为“有明显皮肤损伤未愈合”。

2013 版将不得佩戴首饰等的范围从“直接与原料、半成品和成品接触的人员”调整为“所有进入作业区域”人员，取消“不准穿工作服、鞋进厕所或离开生产加工场所”的限制，取消“上班前不许酗酒，工作时不准吸烟、饮酒、吃食物及做其他有碍食品卫生的活动”的限制，取消“操作人员手部受到外伤，不得接触食品或原料，经过包扎治疗戴上防护手套后，方可参加不直接接触食品的工作”的要求。

#### 4、来访者

2013 版标准增加“非食品加工人员不得进入食品生产场所”的要求。

#### 5、虫害控制

2013 版标准增加“绘制虫害控制平面图”的要求和除虫灭害工作的“记录”要求。

#### 6、废弃物处理

2013 版标准增加“应制定废弃物存放和清除制度”和“车间外废弃物放置应与食品加工场所隔离防止污染”的要求，取消废弃物收集设施应该“密闭或带盖”的要求，取消了 24 小时必须运出厂的要求，改为尽快清除。取消了“副产品的管理的规定”。

#### 7、工作服管理

2013 版标准增加“工作服设计选材和制作中口袋位置、连接扣件”的要求，

修改“淡色工作服”为“专用工作服”。

8、2013 版标准取消对饲养动物、副产品、卫生设施的管理要求。

## 七、食品原料、食品添加剂和食品相关产品

### 1、食品原料、食品添加剂和食品相关产品

2013 版标准增加建立原料、添加剂、相关产品管理制度的要求。

### 2、食品原料

2013 版标准增加查验食品原料供应商资质和合格证明的要求。

2013 版标准修改“不符合质量卫生标准和要求”的表述为“不合格”，提出不合格原料处置的具体要求。

2013 版标准增加了加工前对原料的感官检验的要求。

2013 版标准增加了运输及贮存中“避免日光直射”的要求。

2013 版标准取消了对运输工具建立卫生制度的要求。

2013 版标准取消了仓储中“原材料应离地、离墙并与屋顶保持一定距离，垛与垛之间也应有适当间隔”的具体要求，提出“必要时应根据不同食品原料的特性确定出货顺序”。

### 3、食品添加剂

2013 版标准增加了对食品添加剂的采购、运输、仓储要求。

### 4、食品相关产品

2013 版标准增加了对食品相关产品（94 版标准只是对包材容器，而新标准扩大为食品相关产品包括：包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂等）的采购、运输、仓储要求。

## 5、其他

2013 版标准增加了“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缓冲区域或外包装清洁措施”的要求。

6、2013 版标准对采购的要求在标准 7.1、7.2、7.3、7.4 章节中都提出了具体要求，不仅仅是原料、包材。

7、2013 版标准对食品原料、食品添加剂、食品相关产品仓储的具体要求体现在各类不同产品的要求中。

## 八、生产过程的食品安全控制

### 1、生产过程的食品安全控制

2013 版标准增加了“应通过危害分析方法明确生产过程中的食品安全关键环节，并设立食品安全关键环节的控制措施。鼓励采用危害分析与关键控制点体系（HACCP）对生产过程进行食品安全控制”。

### 2、生物污染的控制

2013 版标准专门提出了“生物污染的控制”，根据 HACCP 的理念修改了生产过程中的食品安全控制措施，从对生产设备和环境的清洁消毒、食品加工过程微生物监控等方面提出了要求。

2013 版标准针对食品加工过程微生物监控提出了确定关键控制环节、微生物监控等要求。

### 3、化学污染的控制

2013 版标准增加了建立“防止化学污染的管理”、“建立化学品使用制度”和“食品添加剂和食品工业用加工助剂的使用制度”的要求，增加了“按照 GB2760 的要求使用食品添加剂”的表述，增加了对“非食用化学物质和其他可能危害人体健康的物质”的限制要求，增加了使用“食用油脂或能保证食品安全要求的其他油脂”的要求，增加了“食品添加剂、清洁剂、消毒剂等应明显标示、分类贮存；领用时应准确计量、作好使用记录，和应当关注食品在加工过程中可能产生



有害物质的情况，鼓励采取有效措施减低其风险”的要求，取消了“药剂的使用需经省级卫生监督部门同意”的限制。

#### 4、物理污染的控制

2013 版标准增加了对物理污染的控制的要求：

- (1) 建立管理制度。
- (2) 明确提出对玻璃、金属、塑胶等异物。
- (3) 提出采取的具体措施。

#### 5、包装

2013 版简化了对包装环节的要求。

### 九、检验



2013 版增加了“可委托具备相应资质的食品检验机构”进行“原料和产品检验”的要求，增加了“建立产品留样制度”的要求，细化了检验的要求，取消了“对检验结果如有争议，应由卫生监督机构仲裁”的表述，取消了“检验用的仪器、设备，应及时维修”的要求，增加了“合理确定检验项目和检验频次”、“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以一并检验”的表述。

### 十、食品的贮存和运输

2013 版标准增加了建立仓储制度的要求，取消了运输作业“应避免强烈震荡、撞击，轻拿轻放”、“作业终了，搬运人员应撤离工作地”、“成品码放时，与地面，墙壁应有一定距离，便于通风。要留出通道，便于人员、车辆通行”的等具体要求，将防鼠防虫环节的工作合并到“6.4 虫害控制”中。

## 十一、产品的召回管理

2013 版标准增加了产品召回管理的要求

## 十二、培训

2013 版标准细化了培训的要求：

- (1) 建立培训制度；
- (2) 提出培训目的和要求；
- (3) 制定培训计划、做好培训记录。
- (4) 评估培训效果。

## 十三、管理制度和人员

2013 版细化了食品安全管理人员的要求。

## 十四、记录和文件管理

- 1、增加了记录管理、记录的内容、记录的可追溯性等要求。
- 2、2013 版标准修改记录保存期间从“不短于产品保存期后六个月”为“不得少于 2 年”。增加“文件管理制度”的要求，增加“鼓励采用先进技术手段（如电子计算机信息系统），进行记录和文件管理”的表述，增加“建立客户投诉处理机制”的要求。

## 十五、附录 A 食品加工过程的微生物监控程序指南

2013 版增加“食品加工过程的微生物监控程序指南”。

## 夏季饮食原则

### 1、要补充足够的蛋白质

这是因为高温条件下，人体组织蛋白分解增加，尿中肌酐和汗氮排除增多，容易引起负氮平衡。因此，蛋白质的摄入量应在平常的基础上增加10%-15%，每天的供给量须达100克左右，并注意补充赖氨酸。

### 2、要注意补充维生素

这是因为炎热环境下维生素代谢增加，此外，由汗液排除的水溶性维生素也增多。有人测定，每毫升汗液中维生素C可达10微克，此外汗液中还有维生素B<sub>1</sub>及B<sub>2</sub>。因此，在夏天人体维生素需要量比普通标准要高一倍或一倍以上，大剂量维生素B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、C甚至维生素A等对提高耐热能力和体力有一定的作用。



新鲜蔬菜及夏热水果中，如西瓜、杨梅、桃等含维生素C尤为丰富，而维生素B族在谷类、豆类、动物肝脏、瘦肉、蛋类中含量较多，夏季人们可适当补充这些食物。

### 3、要补充水和无机盐

当机体大量出汗或体温过高时，不但体内水分不足，而且还会流失大量的钠、钾等无机盐，若不及时补充，能引起机体水盐代谢和酸碱平衡紊乱，影响耐热能力，甚至诱发中暑。因此，夏天一定不要忘了补充水和无机盐。

### 4、不可过食冷饮和饮料

天气炎热时，适量吃些冷饮或饮料，能起到一定的解暑降温作用。雪糕等冷

食是用牛奶、糖等材料制成，不可食之过多，过食会使肠温度下降，引起不规则收缩，可诱发腹疼、腹泻等病症。

#### 5、讲究饮食卫生

暑天饮食卫生特别重要，必须养成良好的饮食卫生和个人卫生习惯。不要买变质的食品原料；膳食最好现做现吃；生吃瓜果蔬菜要清洗干净；在做凉菜时，应加蒜泥和醋，即可调味，又能杀菌，还有增加食欲的作用；即使天气再热，饮食上也不可过分贪凉，以防止病原微生物乘虚而入。

#### 6、暑天最宜清补

在饮食滋补方面，热天以清补、健脾、祛暑化湿为原则。

## 2014 年方圆集团食品行业客户研讨会

为增强方圆集团与食品行业客户沟通与交流，促进食品企业绩效，助力食品行业发展，方圆集团定于2014年8月14日—15日在北京组织主题为“**提升食品企业绩效 保障舌尖上的安全**”的客户研讨公益活动，届时将邀请方圆集团知名食品行业专家、动物福利协会专家以及特邀企业代表共同互动交流，诚挚邀请您参会。相关事宜如下：

一、会议时间：2014年8月14日—15日（8月13日全天报到）

二、会议地点：北京（具体地点另行通知）

三、会议内容：

1.会议主题：提升食品企业绩效 保障舌尖上的安全

2.主要议题：

A、国内食品法规修订 促进食品安全管理

- 了解国内生产经营规范类标准制修订思路
- 掌握《食品生产通用卫生规范》GB14881-2013 修订核心内容
- 分享《食品生产通用卫生规范》GB14881-2013 的典型案列

B、打造“动物福利”理念 改善食品安全现状

- 解析动物福利与动物源性食品安全事件
- 了解国内外动物福利发展趋势
- 保障动物源性食品安全

C、企业代表主题演讲，管理经验分享。

（以上议题以现场最终发布为准）

四、邀请对象：方圆集团食品行业客户中高层管理者（每个企业选派1-2名代表，额满为止）。

五、会务安排：

1.关于费用：免费参会，差旅食宿自理。

2.关于回执：为便于会务组织及安排，请参会代表将报名回执于2014年7月25日之前传真至会务组。

六、联系我们：

地址：北京市海淀区增光路33号，邮编：100048

传真：010-68415033

会务：刘玥 010-88415098；崔巍 010-88411888-632

E-mail: lyue@cqm.com.cn; cw@cqm.com.cn

详情及回执下载请点击：

<http://www.cqm.com.cn/cqm/xinwenzhongxin/fangyuangonggao/1325.html>

