



百胜食品安全简报

第 45 期

2016 年 11 月

- ▲ 国内外政策法规与政府监管动态
- ▲ 行业动态及热点问题播报
- ▲ 科学声音

主办：百胜中国控股有限公司



目录

【国内外政策法规与政府监管动态】	2
国家卫生计生委关于印发食品安全标准与监测评估“十三五”规划（2016-2020年）的通知.....	2
国家卫生计生委关于发布《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》（GB 4806.1-2016）等53项食品安全国家标准的公告（2016年第15号）	2
商务部：1.5万家企业建成追溯体系 肉菜食品更有保障.....	2
【行业动态及热点问题播报】	3
中国食品科学技术学会第十三届年会在京召开.....	3
中国食品科学技术学会第六次全国会员代表大会召开	3
2016年中德食品安全风险监测工作交流研讨会在京召开	4
【科学声音】	4
鱼汤真的越白越有营养吗？	4
江苏大闸蟹被香港检出最强致癌物二噁英！你今年吃了几只？	5

【国内政策法规与政府监管动态】

国家卫生计生委关于印发食品安全标准与监测评估“十三五”规划（2016-2020年）的通知

国卫食品发〔2016〕60号

各省、自治区、直辖市卫生计生委，新疆生产建设兵团卫生局：

为贯彻《食品安全法》，落实推进健康中国建设和实施食品安全战略整体要求，我委制定了《食品安全标准与监测评估“十三五”规划（2016-2020年）》（可从国家卫生计生委网站下载）。现印发给你们，请认真贯彻执行。

国家卫生计生委
2016年11月9日

详细链接：<http://www.nhfpc.gov.cn/sps/s7885/201611/8c904a4efdb44bbca8d10d8d55f28a53.shtml>

国家卫生计生委关于发布《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》（GB 4806.1-2016）等 53 项食品安全国家标准的公告（2016 年第 15 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《食品安全国家标准食品接触材料及制品通用安全要求》（GB 4806.1-2016）等 53 项食品安全国家标准。

“食品接触材料”范围包括：

在正常使用条件下，各种已经或预期可能与食品或食品添加剂（以下简称食品）接触、或其成分可能转移到食品中的材料和制品，包括食品生产、加工、包装、运输、贮存、销售和使用过程中用于食品的包装材料、容器、工具和设备，及可能直接或间接接触食品的油墨、粘合剂、润滑油等。

实施时间：

相关标准分别于 2017 年 3 月 1 日，2017 年 4 月 19 日，2017 年 10 月 19 日实施。

详细链接：<http://www.nhfpc.gov.cn/sps/s7891/201611/06ed87a09dad4cf6aee48cd89efbef35.shtml>

商务部：1.5 万家企业建成追溯体系 肉菜食品更有保障

日前，商务部召开例行新闻发布会。在发布会上，商务部发言人对我国食品安全保障工作做出了总结。据了解，截止目前，已分五批支持 58 个城市建设肉类蔬菜流通追溯体系，共有 1.5 万家企业建成追溯体系，已基本实现食品来源可查、去向可追、责任可究。

11 月 2 日，商务部召开例行新闻发布会，商务部新闻发言人沈丹阳在回应有关食品安全保障水平的热点问题时表示，商务部近年来主要会同有关部门采用物联网、云计算、大数据等信息技术手段，建设了肉类、蔬菜、以及其他部分食用农产品的追溯体系。目前，已基本实现相关食品来源可查、去向可追、责任可究的目标，通过营造安全放心的消费环境，提高了食品安全保障水平。商务部新闻发言人沈丹阳做了如下发言：

2010 年开始，商务部以“一荤一素”为突破口，率先推进肉类、蔬菜追溯体系建设。我们组

织少数有条件的城市，以城市追溯平台为核心，以机械化屠宰厂、大型批发市场、标准化菜市场、大中型连锁超市及部分团体消费单位追溯子系统为支撑，开展肉类、蔬菜流通追溯体系建设试点。此后，试点城市范围逐步扩大，追溯品种有所增加。截止目前，已分五批支持 58 个城市建设肉类蔬菜流通追溯体系，分两批支持 4 省的 8 家酒厂建设酒类流通追溯体系。共有 1.5 万家企业建成追溯体系，覆盖经营商户 30 余万户，初步形成辐射全国、连接城乡的追溯网络。在已建成运行的试点城市，消费者可以通过购物小票上的追溯码，查询到肉菜等相关商品的流通过程及相关环节的责任主体，提升了食品安全保障水平和流通现代化水平，提高了消费透明度，也增强了消费信心。

根据国务院部署，这两年商务部还牵头会同工业和信息化部、农业部、质检总局、食品药品监管总局等 19 部门，利用信息技术建设食用农产品、食品、药品、主要农业生产资料、特种设备、危险品、稀土产品等追溯体系。目前，已明确了各部门分工，建立了部门间沟通协调机制，并从 2016 年 7 月开始在山东、上海、宁夏、厦门四地开展了示范工作，各项工作有序推进。

详细链接：<http://www.cnfoodsafety.com/2016/1103/21229.html>

【行业动态及热点问题播报】

中国食品科学技术学会第十三届年会在京召开

我国食品工业在高速发展近 30 年后步入重要的转型和价值提升阶段，对创新的意愿加强，对科技的依赖加深，科技与企业的对接日趋迫切。在“十三五”国家科技创新规划发布，国家系列重大战略持续推进之际，对于处于转型关键期的我国食品工业而言，科技将引导航向。在“健康中国 2030”规划纲要的规划布局下，食品科技如何发展成为业内关注的焦点。11 月 9-10 日，中国食品科学技术学会第十三届年会在北京国家会议中心召开。在这一科技交流大平台上，来自食品科技、产业界的专家学者与企业家近 1500 人共同分享科技创新与产业对接成果，探讨科技创新促进食品产业健康发展之道。《食品工业技术进步“十三五”指导意见》在会上同期发布。

本届年会凸显以下几大亮点：

亮点一：院士论坛亮出食品科技前瞻性观点

亮点二：乳制品与特殊食品成论坛关注两大板块

亮点三：为科技人才颁奖 培养食业生力军

亮点四：培养更具创新力的食业人才

年会这个大型跨界交流平台，年复一年，与会代表有一个共同的心愿：让我们团结起来，不忘初心，专注于我们热爱并为之献身的食品科学和中国食品工业，在真诚的工作中，共同培育中国食品之树长青并有尊严地自立于世界食品工业之林。

详细链接：<http://www.cifst.org.cn/a/dynamic/dongtai/2016/1109/521.html>

中国食品科学技术学会第六次全国会员代表大会召开

11 月 8 日，中国食品科学技术学会第六次全国会员代表大会在北京召开。来自中国轻工业联合会、中国科协、国家食品药品监督管理总局、工业和信息化部、科学技术部等相关部门的领导，国家食品安全风险评估中心总顾问陈君石、北京工商大学校长孙宝国、大连工业大学国家海洋食品工程技术研究中心主任朱蓓薇、广东微生物研究所所长吴清平、中粮集团有限公司总工程师岳国君等多位食品界院士，高校及科研院所及食品企业相关代表近 300 人出席开幕式。中国食品科学技术学会第十三届年会于同期举办。

邵薇秘书长代表中国食品科学技术学会在会上做了第五届理事会工作报告。报告指出，本届理事会期间学会工作取得扎实进展，主要表现在以下几个方面：

一是提升学术交流水平，促进食品学科发展。二是有效承接政府职能，决策咨询工作成效显著。三是为食品安全亮剑发声，带领科技界为国分忧。学会在食品安全中勇于担当，敢于发声亮剑，开拓了一系列扎实、有效的工作。四是以“科技之手”，引领产业创新与价值提升。五是打通人才举荐重要渠道，完善学会人才梯队建设。六是以食品安全为切入点，科普工作实现跨越式提升。学会下工夫对科普工作进行了系统布局和有力实践。七是加强自身建设，提升工作效能。本届理事会组织建设扎实、有效，规范工作流程，实现“科学家治会”，同时与分支机构、地方学会实现联动与交叉。本届理事会期间，学会获民政部 2013 年度全国性社会组织评估 4A 级学会。

详细链接：<http://www.cifst.org.cn/a/dynamic/dongtai/2016/1109/522.html>

2016 年中德食品安全风险监测工作交流研讨会在京召开

2016 年 10 月 27-28 日，国家食品安全风险评估中心（以下简称“食品评估中心”）在北京广西大厦召开了“中德食品安全风险监测工作交流研讨会”，本次会议是根据食品评估中心与德国联邦食品与消费者保护局（BVL）根据双方签订的合作备忘录的要求召开的。德国驻华使馆农业与食品参赞蒲曼婷女士，德国联邦消费者保护与食品安全局（BVL）专家、食品评估中心主任助理李宁及相关人员、部分省疾控中心监测工作负责人员共计 50 余人参加会议。

中德双方就监测计划起草、监测方法选择、监测工作的组织与实施，监测数据利用、报告撰写等相关技术内容进行了介绍，同时就监测工作中的样本量确定、非标监测方法的确认、监测数据的质量控制等具体问题进行了深入细致地交流和探讨。特别是部分省份介绍的省级监测工作开展情况，国家监测参比实验介绍的技术进展也引起了德方专家的关注和兴趣。

作为一项中德双方定期开展的国际合作活动，通过深入的交流研讨，一方面共享监测工作经验，同时也在了解国际食品安全监测领域的前沿技术和组织实施等方面达到了相互促进，共同提升彼此能力的目的和效果。双方约定会后首先由中方汇总相关材料，形成会议报告集；其次，开始商议明年在德国举办的交流活动议题及相关准备工作。

详细链接：

<http://www.cfssa.net.cn/Article/News.aspx?id=817C9AD768560B27824DF8F2F165A7FBDF655668EFF81CD6>

【科学声音】

鱼汤真的越白越有营养吗？

鱼汤变白的程度实际上是由脂肪含量决定的。鱼汤在逐渐加热沸腾的过程中，烹调油及鱼肉的脂肪组织被粉碎成了细小微粒，而汤内的卵磷脂、明胶分子和部分蛋白质发挥了乳化作用，使鱼汤变成水包油的乳化液。而这些乳白色的物质大多是脂肪，鱼汤越白，其中的脂肪含量越高。

生活中比较常见熬制鱼汤的方法，是先在熬汤前把鱼用油煎成金黄色，认为这样炖出来的汤又白又美味。事实上，不同品种的鱼脂肪含量也是不同的。所以，有些脂肪含量本来就较高的鱼被烹煮之前不用油煎，炖出来的鱼汤也能呈现较深的乳白色。

如果鱼汤奶白色较深，很可能鱼本身脂肪含量较高或者是煲汤前用油煎炸过，常喝奶白色的鱼汤难免摄入过多的脂肪。因此，肥胖、患有高血脂、高血压、高血糖，尿酸高的人群，以及痛风病人等需要避免经常性食用。

另外，高脂肪汤类会造成产妇体重增加及加重心血管负担等问题，并对食用母乳的婴儿消化道产生一定的影响。因此，产妇也要注意浓鱼汤的食用频率。

虽然鱼肉脂肪中不饱和脂肪酸的含量相对较高，比较有利于人体的吸收。但在日常生活的饮食中，还是应当注意控制白色浓鱼汤的食用量。

详细链接：<http://www.cfda.com.cn/newsdetail.aspx?id=96093>

江苏大闸蟹被香港检出最强致癌物二噁英！你今年吃了几只？

钟凯 博士副研究员

- 1、二噁英和二噁英样多氯联苯都是潜在致癌物，主要源自环境污染。
- 2、螃蟹污染很可能来自养殖环境，但不排除饲料污染或其他可能。
- 3、公众对二噁英的担忧可以理解，但中国的二噁英排放相对发达国家和地区并不高，人的摄入量也比发达国家和地区低。
- 4、制定标准并不合适，成本太高是主因，控制源头是正道。
- 5、正常人一个月吃 10 多只毫无压力，孕妇儿童可少吃，也可选择不吃，反正螃蟹不是必须吃的。

详细链接：

http://mp.weixin.qq.com/s?__biz=MzA3MTM2NTkzOA==&mid=2651778605&idx=1&sn=5819ddcd2a5b3108c3666c611133168a&chksm=84d4ea70b3a363665f903ac8e480ee45f67773aea3f9f3764d6af9be4643689cd550bbdc3f91&mpshare=1&scene=1&srcid=11033DD2CFKqSPLQLxFiJCj#rd