



百胜食品安全简报

第 46 期

2016 年 12 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
国务院食品安全办关于印发国家食品安全示范城市评价与管理办法（暂行）和标准（2017 版）的通知	2
食药总局办公厅关于食品安全行政处罚法律适用有关事项的通知	3
《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》新版发布我国农药残留限量标准增至 4140 个	3
国家质检总局、国家认监委、国家标准委举行新闻发布会通报《关于建立统一的绿色产品标准、认证、标识体系的意见》的相关情况	4
【行业动态及热点问题播报】	4
习近平：严防严管严控食品安全风险 保证广大人民群众吃得放心安心	4
我国食品安全国家标准体系年底形成 将基本覆盖所有食品类别	5
【科学声音】	5
食药总局食品安全风险解析：关于“使用卡拉胶重组牛排”的风险解析	5
食药总局关于预防亚硝酸盐中毒的消费警示	6
食药总局关于生蚝微生物污染的风险解析	6

【国内政策法规与政府监管动态】

国务院食品安全办关于印发国家食品安全示范城市评价与管理办法（暂行）和标准（2017版）的通知

各省、自治区、直辖市食品安全委员会：

《国家食品安全示范城市评价与管理办法（暂行）》和《国家食品安全示范城市标准（2017版）》已经报请国务院食品安全委员会领导同意，现印发给你们，请结合实际，认真贯彻执行。

国务院食品安全办
2016年9月23日

详细链接：<http://www.sda.gov.cn/WS01/CL1732/167634.html>

食药总局办公厅关于食品安全行政处罚法律适用有关事项的通知

各省、自治区、直辖市食品药品监督管理局，新疆生产建设兵团食品药品监督管理局：

新修订的《中华人民共和国食品安全法》（以下简称《食品安全法》）体现了中央有关食品安全工作“四个最严”的要求，提高了对违法行为罚款的起点。近期，有些地方就如何准确理解《食品安全法》有关条款，严格依法行政等问题，希望进一步明确有关法律适用意见。经研究，现将有关事项通知如下：

一、《食品安全法》是规范食品生产经营活动及其监督管理的基本法律，《中华人民共和国行政处罚法》（以下简称《行政处罚法》）是规范行政处罚的种类、设定及实施的基本法律。各级食品药品监督管理部门在食品安全具体执法实践中，应当综合运用《食品安全法》和《行政处罚法》的相关规定，切实做到处罚法定、过罚相当、处罚与教育相结合。

二、《食品安全法》对食品安全严重违法和一般违法行为的行政处罚作出了不同的规定，各省级食品药品监督管理部门要进一步规范行政处罚自由裁量制度，统一执法尺度，避免畸轻畸重。

三、《行政处罚法》第二十七条明确了以下四种可以给予行政处罚从轻、减轻的具体情形：主动消除或者减轻违法行为危害后果的；受他人胁迫有违法行为的；配合行政机关查处违法行为有立功表现的；以及其他依法从轻或者减轻行政处罚的。同时，该法还规定违法行为轻微并及时纠正，没有造成危害后果的，不予行政处罚。各级食品药品监督管理部门在行政执法中，可以按照上述从轻、减轻及不予处罚的规定执行。

四、《食品安全法》第三十六条规定，食品生产加工小作坊和食品摊贩等的具体管理办法由省、自治区、直辖市制定。同时，第一百二十七条又规定，对食品生产加工小作坊、食品摊贩等的违法行为的处罚，依照省、自治区、直辖市制定的具体管理办法执行。各省级食品药品监督管理部门应当积极推动地方立法工作步伐，进一步做好食品安全监管工作。

食品药品监管总局办公厅
2016年11月29日

详细链接：<http://www.cfda.gov.cn/WS01/CL0087/166931.html>

《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》新版发布 我国农药残留限量标准增至 4140 个

日前,《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》2016 版正式颁布实施,这一农药残留的新国标,在标准数量和覆盖率上都有了较大突破,规定了 433 种农药在 13 大类农产品中 4140 个残留限量,较 2014 版增加 490 项,基本涵盖了我国已批准使用的常用农药和居民日常消费的主要农产品。

此次发布的新版农药残留限量标准具有三大特点:一是制定了苯线磷等 24 种禁用、限用农药 184 项农药最大残留限量,为违规使用禁限农药监管提供了判定依据。二是按照国际惯例,对不存在膳食风险的 33 种农药,豁免制定食品中最大残留限量标准,增强了我国食品中农药残留标准的科学性、实用性和系统性。三是除对标准中涉及的限量推荐了配套的检测方法外,还同步发布了 106 项农药残留检测方法国家标准。

据介绍,“十三五”农药残留标准制定已列出明晰的任务和规划——新制定 6000 项农药残留限量标准,重点解决蔬菜水果和我国特色农产品的限量标准,完善与农药残留限量标准配套的检测方法。逐步实施“进口限量标准”和“一律限量标准”,扩大我国限量标准的覆盖面。同时,将以我国自主创新农药为重点,积极参与制定国际食品法典标准,推动我国农药自主创新。

详细链接: http://www.moa.gov.cn/zwl/m/zwdt/201612/t20161228_5419643.htm

国家质检总局、国家认监委、国家标准委举行新闻发布会 通报《关于建立统一的绿色产品标准、认证、标识体系的意见》的相关情况

标准、计量、认证认可、检验检测是国家质量技术基础的重要组成部分,是国家治理体系的重要工具和技术支撑。随着我国经济社会的发展和改革的不断深化,特别是供给侧结构性改革的推进,标准与认证的作用日益凸显,并受到社会各方的高度重视。将标准、认证与绿色发展理念有效衔接,将更有利于形成绿色发展的市场引导机制和技术支撑体系。

重点介绍重点任务、保障措施两个方面的情况。

关于重点任务。《意见》明确提出了 7 项重点任务,即:统一绿色产品内涵和评价方法,构建统一的绿色产品标准、认证、标识体系,实施统一的绿色产品标准清单和认证目录,创新绿色产品评价标准供给机制,健全绿色产品认证有效性评估与监督机制,加强技术机构能力和信息平台建设,推动国际合作和互认。重点任务的提出主要基于以下 4 个方面的考虑。

关于保障措施。为确保《意见》贯彻及绿色产品体系任务有效落实,提出 4 项重点保障措施,一是加强部门联动配合,二是健全绿色产品体系配套政策,三是营造绿色产品发展环境,四是加强绿色产品宣传推广。

详细链接: http://www.aqsiq.gov.cn/zjxw/zjxw/zjftpxw/201612/t20161207_478706.htm

【行业动态及热点问题播报】

习近平：严防严管严控食品安全风险 保证广大人民群众吃得放心安心

习近平对食品安全工作作出重要指示强调，严防严管严控食品安全风险，保证广大人民群众吃得放心安心。

李克强作出批示

张高丽主持召开国务院食品安全委员会第四次全体会议

中共中央总书记、国家主席、中央军委主席习近平日前对食品安全工作作出重要指示指出，民以食为天，加强食品安全工作，关系我国 13 亿多人的身体健康和生命安全，必须抓得紧而又紧。这些年，党和政府下了很大气力抓食品安全，食品安全形势不断好转，但存在的问题仍然不少，老百姓仍然有很多期待，必须再接再厉，把工作做细做实，确保人民群众“舌尖上的安全”。

详细链接：<http://www.sda.gov.cn/WS01/CL0004/168252.html>

我国食品安全国家标准体系年底形成 将基本覆盖所有食品类别

23 日提请十二届全国人大常委会第二十五次会议审议的国务院关于研究处理食品安全法执法检查报告及审议意见情况的反馈报告指出，今年年底前，我国将形成近 1100 项的食品安全国家标准体系，涵盖 2 万项指标，基本覆盖所有食品类别和主要危害因素。

报告指出，国务院食品安全办正会同各成员单位抓紧编制国家食品安全中长期战略规划，从源头性、基础性、制度性问题入手，推进“餐桌污染治理”，建设食品放心工程。

报告指出，重拳整治食品生产经营突出问题。食药监总局建立覆盖国家、省、市、县四级 3264 家监管机构和 782 家检测机构的监督抽检体系，建立覆盖 2916 个县（区）食用农产品抽检数据直报系统。截至今年 10 月底，共完成 91.5 万批次抽样检验并公布抽检结果，样品合格率为 97.5%。

根据报告，食品药品监管部门前三季度共检查食品生产经营企业 1537 万家次，发现违法违规生产经营主体 43.6 万家次，发现违法违规问题 50.1 万个，完成整改生产经营主体 51 万家次，查处案件 10.6 万件，货值金额约 2.5 亿元，罚款约 9.6 亿元。

详细链接：<http://www.sda.gov.cn/WS01/CL0050/167897.html>

【科学声音】

食药总局食品安全风险解析：关于“使用卡拉胶重组牛排”的风险解析

王守伟 中国肉类食品综合研究中心主任、北京食品科学研究院院长、教授级高工

臧明伍 中国肉类食品综合研究中心高级工程师

马志英 上海市食品研究所技术总监、上海市食品学会食品安全专业委员会主任

徐幸莲 南京农业大学食品学院院长、教授

李春保 南京农业大学食品科技学院教授、博士生导师

李丹 中国肉类食品综合研究中心工程师

魏法山 河南省产品质量监督检验院院长助理、食品检验中心主任、河南省食品安全专家委员会委员 高级工程师

赵改名 河南农业大学食品科学技术学院院长、教授

刘登勇 渤海大学肉品科学与技术研究所所长、教授

近日网上一则消息称，在澳洲的肉类市场流入大量的“重组牛排”、“胶水牛排”，都是用“次品肉块+肉胶”拼接的。该消息经大量媒体转载报道。那么，何为卡拉胶，“重组牛排”究竟

是怎么回事？日前，国家食品药品监督管理总局发布 2016 年第 17 期《食品安全风险解析》，组织有关专家进行解读。

一、“重组牛排”属于调理肉制品

牛排按加工方式不同，可分为“原切牛排”和“重组牛排”。“原切牛排”指未经任何预处理、直接切割包装的整块牛外脊、牛里脊，属于生鲜肉。“重组牛排”也称“拼接牛排”，是借助肉的重组技术加工而成的调理肉制品。调理肉制品指以畜禽肉为主要原料，绞制或切制后添加调味料、蔬菜等辅料，经滚揉、搅拌、调味或预加热等工艺加工而成，需在冷藏或冷冻条件下贮藏、运输及销售，食用前需经二次加工的非即食类肉制品。包括“重组牛排”在内的调理肉制品一般会添加辅料（水、酱油、调味料等）和/或使用食品添加剂（如卡拉胶、谷氨酰胺转氨酶、六偏磷酸钠等）。

原切牛排属于冷鲜或冷冻的分割肉，价格较高；重组牛排价格则相对较低。

二、肉的重组技术目前在国内外被广泛应用，其使用的碎肉不等于劣质肉

三、卡拉胶属于食品添加剂的一种，应按有关规定使用

因此，专家建议：一是生产经营者应严格按照国家规定使用卡拉胶等食品添加剂。二是严厉打击商业欺诈行为。三是消费者在选购牛排时，可通过配料表来区分原切牛排和重组牛排。

详细链接：<http://www.sda.gov.cn/WS01/CL1679/168190.html>

食药总局关于预防亚硝酸盐中毒的消费警示

一、什么是亚硝酸盐

亚硝酸盐是自然界中普遍存在的一类含氮无机化合物，可作为食品添加剂应用于肉制品中。常见的亚硝酸盐主要有亚硝酸钠和亚硝酸钾，其外观与食盐类似，呈白色至淡黄色，粉末或颗粒状，无臭，味微咸，易潮解和溶于水。

二、亚硝酸盐在食品中使用的规定

我国食品安全国家标准对亚硝酸盐的使用和安全管理有着严格要求，按照标准规定使用亚硝酸盐是安全的。国标规定亚硝酸钠、亚硝酸钾可作为护色剂、防腐剂在腌腊肉制品、酱卤肉制品和熏、烧、烤肉等加工中使用，并规定了最大使用量和最大残留量。餐饮服务提供者应当遵守

《关于禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐的公告》（卫生部公告 2012 年第 10 号）规定：禁止采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐（亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

三、人体过量摄入亚硝酸盐的危害

如果短时间内经口摄入（误食或超量摄入）较大的亚硝酸盐，则容易引起急性中毒，使血液中具有正常携氧能力的低铁血红蛋白氧化成高铁血红蛋白，失去携氧能力，造成组织缺氧，称为高铁血红蛋白血症。

当摄入量达到 0.2-0.5g 时可导致中毒，摄入量超过 3g 时可致人死亡。

中毒的特征性表现为紫绀，症状体征有头痛、头晕、乏力、胸闷、气短、心悸、恶心、呕吐、腹痛、腹泻，口唇、指甲及全身皮肤、黏膜紫绀等。严重者意识朦胧、烦躁不安、昏迷、呼吸衰竭直至死亡。

四、常见的亚硝酸盐致食物中毒的原因

常见的亚硝酸盐致食物中毒的原因有四类。一是由于亚硝酸盐在外观上与食盐相似，误将亚硝酸盐当作食盐使用或食用，是引起中毒的主要原因。二是由于我国很多地区有家庭自制加工肉制品的习惯，如果食用含亚硝酸盐过量的肉制品也会引起食物中毒。三是贮存过久、腐烂或煮熟后放置过久及刚腌渍不久的蔬菜中亚硝酸盐的含量会有所增加，该情况下食用容易导致中毒。四是个别地区的井水含硝酸盐较多（称为“苦井水”），用这种水煮的饭如存放过久，硝酸盐在细菌作用下可被还原成亚硝酸盐而导致中毒。

五、消费建议

消费者要购买正规渠道销售的食盐。要注意食用新鲜蔬菜，不食用存放过久或变质的蔬菜。吃剩的熟菜不可在高温下存放过久，饭菜最好现做现吃。尽量不用“苦井水”煮饭，不得不用时，

应避免长时间存放。此外，在食用加工肉制品、咸菜等食品时，可搭配富含维生素 C、茶多酚等成分的食物，以降低可能含有的亚硝酸盐的毒性

详细链接：<http://www.sda.gov.cn/WS01/CL1680/167965.html>

食药总局关于生蚝微生物污染的风险解析

周德庆 中国水产科学研究院黄海水产研究所研究员、农业部农产品质量安全专家组成员

李凤琴 国家食品安全风险评估中心微生物实验室主任、研究员

侯红漫 大连工业大学食品学院执行院长、教授

(一) 肠炎弧菌(副溶血性弧菌)和沙门氏菌的致病性应重视。

肠炎弧菌(*Vibrio parahaemolyticus*)，亦称副溶血性弧菌，是一种嗜盐性的革兰氏阴性短杆菌，属于弧菌科弧菌属。副溶血性弧菌可以产生耐热直接溶血素(TDH)或TDH相关溶血素(TRH)，这是副溶血性弧菌的主要毒力因子。该菌在环境中的分布呈明显的季节性，与温度直接相关，夏秋季为该菌的高发季节。

沙门氏菌(*Salmonella*)是一类危害人和动物健康的重要致病菌，其菌属型别繁多，抗原复杂，其中最为常见的是肠炎沙门氏菌、鼠伤寒沙门氏菌和猪霍乱沙门氏菌。感染人类的沙门氏菌中99%为肠炎沙门氏菌，该菌是一种兼性厌氧、无芽胞、无荚膜的革兰氏阴性菌。

(二) 副溶血性弧菌和沙门氏菌的感染症状主要是引起肠胃炎。

在北美，沙门氏菌是食物传播疾病最常见的原因之一，无免疫应答者和婴幼儿是严重肠炎的易感人群，可能导致系统感染甚至死亡。

(三) 水产品容易被副溶血性弧菌和沙门氏菌感染。

(四) 国内外已制定水产品中副溶血性弧菌和沙门氏菌的限量标准。

我国《食品安全国家标准食品中致病菌限量》(GB29921-2013)中对即食的水产制品和水产调味品规定了副溶血性弧菌限量，具体为 $n=5, c=1, m=100\text{MPN/g (mL)}, M=1000\text{MPN/g (mL)}$ ；对即食的肉制品、水产品、蛋制品等所有11类食品规定的沙门氏菌限量规定为 $n=5, c=0, m=0$ 。此次台湾地区食药署通报的越南生蚝检出副溶血性弧菌为2100 MPN/g，沙门氏菌阳性，如果生食该污染生蚝引发食源性疾病的风险非常高。

专家建议：

(一) 严格水产品源头污染控制，确保养殖环境卫生。

(二) 强化水产品市场的监管，加强贝类产品的质量控制。

(三) 提高消费者水产品食用安全意识，改善食用方式。

详细链接：<http://www.sda.gov.cn/WS01/CL1679/167800.html>