



百胜食品安全简报

第 43 期

2016 年 9 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：百胜餐饮集团中国事业部



目录

【国内外政策法规与政府监管动态】	2
食药总局关于印发食品生产经营风险分级管理办法（试行）的通知	2
食品药品监管总局办公厅 国家卫生计生委办公厅关于开展四类场所许可整合和食品经营许可合规性执行情况专项检查的通知	2
食药总局印发《关于对食品药品生产经营严重失信者开展联合惩戒的合作备忘录》的通知	3
食药总局关于推动食品药品生产经营者完善追溯体系的意见	3
食药总局关于严厉查处餐饮服务环节违法添加罂粟壳等非食用物质的通知	4
农业部召开强制免疫机制试点工作座谈会提出 坚持问题导向 创新强制免疫机制 全面推进动物防疫支持政策改革	4
【行业动态及热点问题播报】	5
2016 年国家食品安全风险监测质量管理技术规范工作研讨会在京召开	5
新《食品安全法》实施宣贯一周年高峰论坛在京召开	5
【科学声音】	6
正确认识饮用水的酸碱性（即 pH 值）	6
水果的外衣——蜡	6
关于吃大闸蟹，你有这些疑问吗？	7

【国内政策法规与政府监管动态】

食药总局关于印发食品生产经营风险分级管理办法（试行）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：

为深入贯彻《中华人民共和国食品安全法》，强化食品生产经营风险管理，科学有效实施监管，提升监管工作效能和食品安全保障能力，国家食品药品监督管理总局制定了《食品生产经营风险分级管理办法（试行）》，现印发给你们，请遵照执行。请结合本地区、本部门实际，制定本省食品生产经营风险分级管理工作规范，组织实施本省食品生产经营风险分级管理工作。各地在实施过程中出现的问题，请及时报告总局。

食品药品监管总局
2016年9月5日

详细链接：<http://www.sda.gov.cn/WS01/CL1605/164244.html>

食品药品监管总局办公厅 国家卫生计生委办公厅关于开展四类场所许可整合和食品经营许可合规性执行情况专项检查的通知

按照《食品药品监管总局 国家卫生计生委关于整合调整餐饮服务场所的公共场所卫生许可证和食品经营许可证有关事项的通知》（食药监食监二〔2016〕29号）及食品药品监管总局年初工作部署，食品药品监管总局和国家卫生计生委决定组织开展全国四类场所许可整合和食品经营许可合规性执行情况专项检查。

一、检查对象

四类场所许可整合专项检查对象为：公共场所卫生许可实施机关和饭馆、咖啡馆、酒吧、茶座四类餐饮服务场所；食品经营许可合规性执行情况专项检查对象为：实施食品经营许可的机关和领取《食品经营许可证》的经营者。

二、检查内容

（一）四类场所许可整合专项检查内容

各地饭馆、咖啡馆、酒吧、茶座四类餐饮服务场所的公共场所卫生许可证和食品经营许可证的整合调整工作落实情况。

（二）食品经营许可合规性执行情况专项检查内容

1.食品药品监管机关许可合规情况：是否按规定启用《食品经营许可证》，在许可的受理、审查、发放工作中，是否遵守规定的时限、工作程序，按规定的条件执行。

2.食品经营者经营条件合规情况：是否按规定悬挂许可证，是否按许可的项目开展经营活动，许可事项如有变化是否进行变更，在实际经营过程中是否落实各项制度，是否在经营过程中持续符合许可条件和要求。

详细链接：<http://www.sda.gov.cn/WS01/CL1605/164692.html>

食药总局印发《关于对食品药品生产经营严重失信者开展联合惩戒的合作备忘录》的通知

各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团有关部门、机构：

为全面贯彻党的十八大和十八届三中、四中、五中全会精神，落实《国务院关于建立完善守信联合激励和失信联合惩戒制度加快推进社会诚信建设的指导意见》（国发〔2016〕33号）和《国务院关于印发社会信用体系建设规划纲要（2014—2020年）的通知》（国发〔2014〕21号）等有关要求，加快推进食品药品领域信用体系建设，建立健全失信联合惩戒机制，国家发展改革委、食品药品监管总局、人民银行、中央宣传部、中央文明办、中央网信办、最高人民法院、最高人民检察院、科技部、工业和信息化部、司法部、财政部、国土资源部、商务部、国家卫生计生委、国资委、海关总署、税务总局、工商总局、质检总局、新闻出版广电总局、银监会、证监会、保监会、全国总工会、共青团中央、全国妇联、全国工商联等部门联合签署了《关于对食品药品生产经营严重失信者开展联合惩戒的合作备忘录》。现印发给你们，请认真贯彻执行。

详细链接：<http://www.sda.gov.cn/WS01/CL0852/164642.html>

食药总局关于推动食品药品生产经营者完善追溯体系的意见

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，总局机关各司局、各直属单位：

根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国药品管理法》《医疗器械监督管理条例》《化妆品卫生监督条例》等有关法律法规的规定和《国务院办公厅关于加快推进重要产品追溯体系建设的意见》（国办发〔2015〕95号）文件精神，为控制食品药品安全风险，保护消费者权益，现就推动食品药品生产经营者完善食品药品追溯体系提出如下意见：

食品药品生产经营者应当承担起食品药品追溯体系建设的主体责任，实现对其生产经营的产品来源可查、去向可追。食品生产经营者应当按照有关法律法规要求分别对其原辅料购进、生产过程、产品检验和销售去向等如实记录，保证数据的真实、准确、完整和可追溯。。

地方各级食品药品监管部门要按照督促行政区域内相关生产经营者认真落实产品追溯主体责任，并对原料来源记录、生产过程记录、购销记录等追溯体系建设要求的落实情况进行督促检查和总结。对不履行追溯责任者依法及时查处。

鼓励生产经营者运用信息技术建立食品药品追溯体系。鼓励信息技术企业作为第三方，为生产经营者提供产品追溯专业服务。

食品药品监管总局
2016年9月22日

详细链接：<http://www.cfda.gov.cn/WS01/CL0852/164862.html>

食药总局关于严厉查处餐饮服务环节违法添加罂粟壳等非食用物质的通知

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：

为进一步严厉打击餐饮服务环节违法添加罂粟壳、工业明胶等非食用物质的违法违规行为，切实保障公众饮食安全，现将有关事项通知如下：

一、落实主体责任。要督促餐饮服务提供者落实食品安全主体责任，严格执行《中华人民共和国食品安全法》的规定和采购食材索证索票、进货查验等制度要求，不准购买和使用来源不明、标识不清的火锅底料和调味料以及肉冻、凉皮等食品。餐饮服务提供者自制火锅底料、调味料、饮料和其他需要添加食用明胶的食品时，要认真检查核实所使用的食品添加剂，不准添加罂粟壳、工业明胶等非食用物质。

二、强化突击检查。强化对火锅店、烧烤店、小吃店、麻辣烫店、麻辣香锅店、中央厨房和集体用餐配送单位等重点单位，以及美食街、夜宵城和校园周边等餐饮消费聚集区域的突击检查。

三、加强监督抽检。要将火锅底料和调味料作为监督抽检的重点食品，加大对罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因等指标的检测力度。

四、严厉打击违法行为。

五、营造共治氛围。

食品药品监管总局
2016年9月18日

详细链接：<http://www.sda.gov.cn/WS01/CL1605/164532.html>

农业部召开强制免疫机制试点工作座谈会提出 坚持问题导向 创新强制免疫机制 全面推进动物防疫支持政策改革

9月27日，农业部在山东烟台召开强制免疫机制试点工作座谈会，交流试点工作经验，贯彻落实动物防疫支持政策，研究部署下一阶段工作。会议认为，此次政策改革，是着眼于新形势下加强动物防疫能力建设，优化财政支持结构和资源配置，进一步提高动物防疫质量和财政资金使用效率的关键一招，是我国兽医事业发展进程中一场深刻的制度性变革。各地要加强协调，及早部署，做好政策衔接和过渡，努力开创动物防疫工作新局面。

会议强调，各地要高度重视，加强组织领导，切实抓好落实。一是从2017年起启动强制免疫机制试点。二是规范疫苗生产、采购和使用全过程监管。三是做好政策调整后相关病种的防控指导。四是强化作风建设，筑牢廉政防线。

详细链接：http://www.moa.gov.cn/zwl1m/zwdt/201609/t20160928_5294203.htm

【行业动态及热点问题播报】

2016 年国家食品安全风险监测质量管理技术规范工作研讨会在京召开

为更好地规范国家食品安全风险监测质量管理工作，提升风险监测质量管理水平，国家食品安全风险评估中心于 8 月 31 日在北京广西大厦召开了 2016 年国家食品安全风险监测质量监督技术方案及质量管理技术规范工作研讨会。

会议围绕《风险监测工作手册（监测质量管理要求）》、《国家食品安全风险监测质量监督技术规范（SOP 层面）》、《国家食品安全风险监测（内部审核技术规范）》等规范讨论稿，并结合各地风险监测质量管理具体情况、从事质管工作多年的经验、对质量管理技术规范的认识及期望等，对相关技术规范应该发挥的作用、涵盖的内容等进行深入探讨，拟定了质量管理技术规范的架构及提纲，以及编写技术规范修订稿的分工。

与会代表普遍认为，此次会议针对性强，质量管理技术规范在今后的工作中，对相关人员统一认识，解决工作困惑，提高监测质量管理水平，必将起到积极的推动作用。

详细链接：

<http://www.cfsa.net.cn/Article/News.aspx?id=870EFC3A0B24D1CD6E689F65038C1D218A9B96E7B06C100B>

新《食品安全法》实施宣贯一周年高峰论坛在京召开

9 月 26 日，在新修订《食品安全法》实施一周年之际，“传播法治理念 倡行共治共享——新《食品安全法》实施宣贯一周年高峰论坛”在京举办。国家食品药品监管总局副局长滕佳材出席会议并讲话。

来自总局有关司局相关负责人介绍了新法实施宣贯情况、食品生产监管与企业主体责任、食品流通监管和社会共治、监督抽检和风险预警等工作情况。基层监管人员、法学专家、协会代表分别畅谈了新法实施中的经验。中国食品药品网负责人分析了新法实施一年来的舆情走势。

论坛上，30 家食品生产经营企业共同向全国从事食品生产经营的单位和个人发出倡议：要知法守法、勇于担当，加强自律、诚信崇德，精益求精、至善臻美，透明公开、接受监督，有序竞争、追求共赢，共同开启一个风清气朗、蓬勃向上的大健康产业美好时代。

详细链接：<http://www.sda.gov.cn/WS01/CL0050/164799.html>

【科学声音】

正确认识饮用水的酸碱性（即 pH 值）

近期，一组关于“水的酸碱测试实验”的照片在微信上大肆传播，建议消费者按照酸碱性选择饮用水，这种观点无科学依据，对消费者造成误导，同时也损害了包装饮用水的产品形象和企业市场权益。关于食品的酸碱性问题，专家早已有科学解读。

北京大学生理学系教授范少光：在西医理论中，人体没有酸性与碱性之分，因为人体自身有强大的酸碱调节功能，外界对其影响是很微小的，即使人体摄入有酸性或碱性物质，也会被这种调节功能很快中和。

北京协和医院肾内科主任刘文虎：人体确实会出现偏酸或偏碱的情况，但并不说明人是什么“酸性体质”、“碱性体质”，正常人的 pH 值都会保持在 7.35-7.45 之间，不论你吃多少酸性或碱性食物，都不能将其改变。

北京大学第三医院肾病科主任兼北京大学教授汪涛：医学上没有酸性体质的说法，一些慢性病，时间长了可能导致人体中堆积酸性废物，并不是酸性废物堆积导致疾病，这个因果关系不能颠倒。

中国营养学会理事长葛可佑所说，“正常人需要均衡饮食，无论是酸性食物还是碱性食物都不

可少。摄取过多动物肉类食物容易引起慢性病的主要原因是因为营养不平衡，而非人体自身的酸碱碱性出现了问题。”

我国 GB5749《生活饮用水卫生标准》中规定 pH6.5-8.5，是因为低 pH 对自来水管道有腐蚀作用；我国 GB8537- 2008《饮用天然矿泉水》标准中没有规定 pH 指标；已经出台的 GB19298-2014《食品安全国家标准 包装饮用水》中也没有规定 pH 指标。

因此，不存在喝碱性水还是喝酸性水好的问题，只要符合国家安全标准的水都可放心饮用。

详细链接：<http://www.chinabeverage.org/news.php?id=8399>

水果的外衣——蜡

水果含膳食纤维和多种维他命，是健康饮食的重要组成部分。可惜新鲜水果大多容易腐坏，保质期很短。为了防止新鲜水果在采收后水分蒸发和腐烂变质，以及让水果卖相更佳，果商会给一些水果打蜡。

为了补充或取代水果的天然蜡，果商在苹果、柑橘、桃子、蜜桃等水果上人工加上一层蜡。这层蜡不仅可以减少水分流失，提高光泽度，让水果好看，还可以保鲜，延长水果在采收后的保质期。蜡把水果表皮上的小孔和凹陷处封起来，在水果表面形成一层保护膜，免受真菌和细菌侵入。另外，蜡还会形成防水层，令病原体不容易滋生繁殖。

给水果打蜡就是在水果表面加上一层薄薄的食用蜡，做法有很多种，包括人手涂上，把水果蘸或浸在蜡中或用自动滚筒打蜡机等。在打蜡过程中，只须用轻微分量的蜡在农产品表面加上一层很薄的涂层。一般来说，每件加了蜡的农产品只有一两滴蜡。

如果水果本身品质欠佳，打蜡对提高品质是没有帮助的。太多蜡反而会影响水果的品质。

打蜡的原料可通过人工合成或由天然原料提取而来。天然原料一般来自昆虫（例如蜜蜡和虫胶）或植物（例如巴西棕榈蜡和小烛树蜡）。这些蜡属于食品添加剂，国际食品安全机构“联合国粮食及农业组织 / 世界卫生组织联合食品添加剂专家委员会”已对其作安全评估，认为把这些蜡用于食物中没有安全问题。联合国粮农组织指出，打蜡是水果包装的正常工序之一。澳洲、新西兰、欧盟和美国等地均准许在水果等食物上加上各种蜡，但须遵从优良制造规范或特定的最高限量。

打了食用蜡的水果一般可以安全食用。为了尽享吃新鲜水果的益处，市民应光顾可靠的商贩，并在去皮、切开及食用前，以流动的自来水把水果（包括不吃的外皮）上的污垢清洗干净。

详细链接：<http://www.chinafic.org/html/kexue/2866.html>

关于吃大闸蟹，你有这些疑问吗？

“大闸蟹性寒，女生最好不要吃，孕妇更是千万不能碰”，“大闸蟹容易被寄生虫污染”，“大闸蟹往往重金属污染严重”……中秋节将至，螃蟹这么美味的食物怎能缺席，可是，各种传言和禁忌相传于民间，还能不能愉快的吃了？今天我们是来剖析几个疑问来解救大家的。

大闸蟹是大寒食物？真的不能吃吗？

在现代营养学里，并没有寒性食物、温性食物或者热性食物的说法。食物对人体的益处，主要是看其所含有的营养成分，每一种营养成分将在人体正常代谢过程中发挥各自的作用。

大闸蟹也一样，它的肉和蟹黄蟹膏都有各自的营养特点，对于人体也有不一样的营养价值。并不存在大寒这种说法，可以放心吃。

大闸蟹重金属超标，不能吃？

大闸蟹喜欢生活在水底或者一些洞穴里面，主要靠吃水底和洞穴附近的各种水草，也会吃各种昆虫的幼虫、蜗牛、贝类、小鱼以及腐肉，是一种典型的杂食动物。所以，大闸蟹的这种生活习性可能会使其更容易富集重金属。但大闸蟹是否真的会重金属超标，关键要看它所生活的水质

和土壤有没有被污染。

总的来说，目前我国大闸蟹生活的环境还比较让人放心，并不存在严重的重金属污染问题。但是，如果某些水域受重金属污染，比如附近有化工厂等，这些水域里的大闸蟹就更容易重金属超标。因此，建议大家不要自行捕捞食用，更不要去一些不洁净的水域捕捞，还是从正规途径购买比较放心。

大闸蟹容易被寄生虫污染吗？

大闸蟹的确可能被寄生虫污染。但是，这并非大闸蟹独有的问题。

很多水产，比如螺丝、贝类、鱼类，甚至牛蛙都可能携带寄生虫。大闸蟹携带寄生虫的能力并不比其他水产兄弟们更强。

寄生虫虽然可怕，但是解决办法也很简单。只要你吃的时候注意彻底烧熟，基本就不用太担心了。不过，现在流行的醉蟹，谨慎尝试。

一吃螃蟹就拉肚子，还能吃吗？

像大闸蟹这类水产品中，比较容易携带一些致病菌。如果加热不彻底，细菌不能被彻底杀死，很可能发生急性肠胃炎，造成腹泻。

但是，即便是吃彻底做熟的蟹，还是容易拉肚子，那可能是因为对螃蟹过敏，如果过敏还是忍一忍吧，不然吃一次拉一次肚子也是对身体的一种折磨。

再者，现在很多人都有“肠易激综合征”，肠子比较娇气，稍一受刺激就容易拉肚子。螃蟹中的蛋白质、脂肪还有胆固醇的含量比较高，和我们日常饮食中的营养比例可能不太一样。而且，吃螃蟹时很多人都会开怀大吃，喜欢喝点酒，对胃肠道的刺激也不小。所以很多人吃过螃蟹之后会拉肚子。

总的来说，吃大闸蟹其实并没有太多奇怪的禁忌，正常人只要吃的时候注意做熟透、保证卫生，基本上不会有什么安全问题。当然，健康的饮食是建立在平衡营养的基础上的，这就需要我们尽量做到：大闸蟹好吃，也尽量不要多吃。美味，也要细水长流。

详细链接：<http://www.chinafic.org/html/luntan/2827.html>