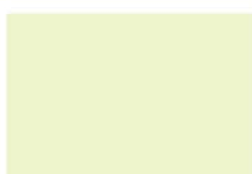
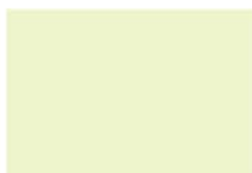




食品行业资讯

Food Industry Information

关注行业资讯 助力企业发展



2014 12

月刊 总第7期

主 办：方圆标志认证集团有限公司 事业发展部

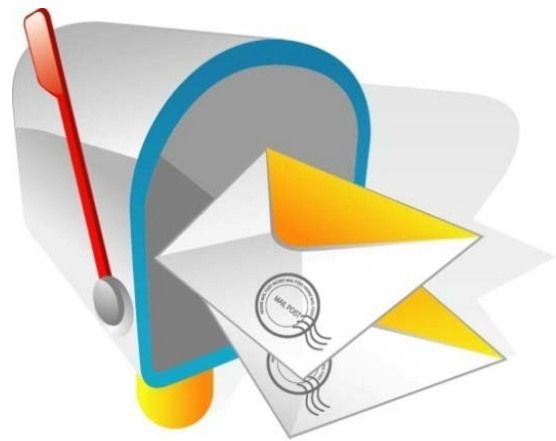
主 编：张文斌

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

【新闻资讯】	2
蒙牛、雅士利、达能联合签署了一份股份认购协议	2
新希望 5 亿澳元投资布局全产业链 看中澳洲农牧与食品产业	3
恒大收购新西兰品牌乳企 如何全国布局成业内焦点	5
从“大数据”到“智能数据” 酒店如何掘金	7
【食品安全】	11
好丽友频被曝光：质量问题缠身 涉嫌压榨工人	11
湖州 40 吨毒牛蛙险上餐桌 人造海蜇同时躺枪	14
广东潮州出口一批巧克力酱标签审核不合格 出口食品须关注标签	15
山东上万斤原奶被曝致癌物超标 涉事饲料厂被封	16
【动态公告】	19
关于征求废止《预包装饮料酒标签通则》等 13 项食品国家标准意见的函	19
国家卫生计生委办公厅关于征求拟批准白木香叶等 5 种新食品原料意见的函(国卫办食品函〔2014〕1017 号)	21
新型可再生聚丙烯获美国食品接触许可	21
日本批准角黄素作为食品添加剂并制订相关标准和规范	23
日本发布食品标签标准修订提案	23
欧盟委员会否决八项食品相关健康声称	24
出口预警	25
【分享天地】	26
生产企业如何按新版良好农业规范国家标准操作实施	26
HACCP 原理在畜禽养殖中的应用	28
【轻松时刻】	34
防雾霾生活小贴士	34

【新闻资讯】

蒙牛、雅士利、达能联合签署了一份股份认购协议

蒙牛、雅士利、达能于10月30日联合签署了一份股份认购协议。根据协议，达能将参与雅士利国际的定向增发，增发价格为每股3.7港元。如交易成功，达能将以25%的股份成为雅士利第二大股东；交易完成后，蒙牛仍持股51%，为雅士利的控股股东。



这是继2013年达能入股蒙牛以及双方开展酸奶及低温业务合作后，两大乳业巨头又一次令人瞩目和期待的联手。联手不仅停留在资本层面，协议签署后，达能将向雅士利董事会推荐高级管理人员，向雅士利输入更多国际管理的理念和经验。

这次看似突然的联手其实早有布局。一年前，在收购雅士利之后，蒙牛乳业总裁孙伊萍就曾表示：“未来我们将通过引进国际合作伙伴，进一步将雅士利发展成为一家更加国际化的奶粉企业”。显然，达能就是这个国际合作伙伴。

各方希望，合作将继续得到深化，雅士利将研究以少数股权投资达能的子公司——多美滋中国公司。

达能首席执行官范易谋(Emmanuel Faber)对于双方的又一次合作充满信心，他说：“在酸奶及低温业务领域成功合作的基础之上，我们今天通过入股雅士利，进一步加强了达能与蒙牛共同组建的优胜团队。我们将结合蒙牛在中国的广泛网络与达能在世界婴幼儿奶粉领域的专长。我对达成交易十分满意，坚信我们能一起在中国市场成功发展我们的品牌。”

蒙牛乳业总裁、雅士利国际董事长孙伊萍女士这样展望雅士利的未来：“雅士利与达能的合作，将帮助雅士利为国内消费者提供更多符合国际标准的婴幼儿

奶粉产品。蒙牛将持续推动雅士利在组织、品牌、渠道、产品等领域的变革和创新，从更好的自己出发，帮助雅士利加速国际化。”

中粮集团董事长、中国蒙牛董事长宁高宁先生表示：“我十分高兴看到蒙牛与达能达成这一新的合作协议，这一交易充分说明了我们携手为中国消费者提供安全、高品质婴幼儿营养品的承诺。”

据了解，此次交易尚待雅士利股东大会及相关政府部门的批准，预计将在未来数月内完成。

(转载于 食品产业网)

新希望 5 亿澳元投资布局全产业链 看中澳洲农牧与食品产业

11 月 17 日，中澳结束自由贸易协定谈判，意味着中澳经贸关系将开启新的篇章。同一天，新希望对外宣布，拟用 5 亿澳元投资澳洲农牧及食品产业，其中大部分投资将用于支持新希望乳业在澳的合作项目及产业发展。

抱团走出去空间大

在中澳结束自由贸易协定谈判后，最受关注的当属那些在澳大利亚投资或有业务往来的企业，新希望就是其中一家。对于中澳签署“中澳农业及食品安全百年合作计划”（ASA100）一事，作为 ASA100 中方主席的新希望董事长刘永好表示，“成立中澳企业合作平台组织，是考虑到产业链上下游联动，形成走出去的集群效应。通过这个计划，可以建立更加有效的沟通联系机制，实现抱团‘走出去’或借船出海，提高对外投资的针对性、可靠性，降低投资风险。”

对于此次机会，在业内人士看来，一方面中方农牧企业可利用澳方丰富的土地、农牧资源和先进的食品加工、检验技术，为中国长期、稳定、安全的食品供

给提供帮助和补充。另一方面，中国对健康、安全的食品需求的不断攀升，也为澳农业和食品加工业提供了广阔的市场空间。

据新希望相关人士透露，过去一年新希望乳业高层频繁考察澳洲，酝酿磋商在澳投资合作及建设项目事宜。对于新希望投资澳洲一事，在乳业资深研究员宋亮看来，新希望投资不仅仅是建设牧场，而是新希望为了扎根澳洲，通过投资牧场而带动其他产业在澳洲的发展。

在宋亮看来，5 亿澳元（25 亿元人民币）可以投资 5 个万头牧场。因此，这是新希望布局全产业链的一个开始。

全产业链布局澳洲



值得一提的是，近年，国际乳业巨头纷纷抢滩中国。但是也不乏中国企业赴海外并购。此前国内不少企业已把触角伸向澳洲和新西兰，但迄今为止新希望乳业是首家确定在澳投建万头牧场的乳企。

而据记者了解，此次新希望集团对澳投资，将从“上游——加工——终端产品”的全产业链进行产业布局，此次将首先在澳大利亚维多利亚州建设万头奶牛规模的牧场。

在业内人士看来，中国企业赴海外收购是企业做大做强的一個必要途径。如今，在中澳自由贸易协定签署后，澳洲与中国优势企业的合作必将逐步形成“澳洲乳业资源对接中国市场动力”的互利双赢组合。

通过收购来壮大企业一直是刘永好战略。早在 90 年代初期，刘永好就开始收购中国各地的国有饲料企业。业内人士认为，新希望乳业这步棋，似乎有其产业发展和战略布局的深意。早在一个月前，新希望乳业就推出“云牧场”牛奶，而此次拟投资澳洲牧场，显然与云牧场牛奶所追求的产品标准和对纯净环境的理念不谋而合。更有消息称，新希望“进军”澳洲、拟建万头牧场，似乎是在为推出“云牧场·澳洲”，即云牧场牛奶的海外版做准备。

新希望乳业总裁席刚表示,随着中澳经贸合作的进一步升温及自由贸易协定谈判的结束,中澳在农业及食品领域的合作将迎来新的历史机遇。尤其是来自澳洲的农产品及乳品的进口关税的降低,势必带来新的投资机会,但对中国乳业而言也是挑战。

席刚表示,新希望集团决定斥资5亿澳元,用于在澳洲农牧及食品产业的投资合作,其中,在乳业领域的投资将占相当大比例。“新希望乳业已与合作伙伴达成共识,将在澳洲合作投资规模化牧场,打造上下游产业链。”

事实上,面对乳业巨头在中国大肆兴建大型牧场之风,新希望乳业通过深入考察及研究,最终选择一条与业内截然不同的乳业上游投资路径,此举无疑给中国乳业国际化合作及资源整合带来新启示。

“中澳自贸协定是对中国资本在海外投资门槛极大的降低,这也是中国企业赴澳洲投资的积极的因素之一。对于新希望来说,投资牧场有很大的好处,因为新希望除了做巴氏奶外,还做常温奶,同时也做婴幼儿配方乳粉,未来可能做进口UHT牛奶的可能性大。”宋亮如此表示。

(转载于 中国食品科技网)

恒大收购新西兰品牌乳企 如何全国布局成业内焦点

在继8月28日抛出恒大乳业概念后,恒大在乳业方面的信息仿佛进入“真空期”。2个月后,恒大“怀抱”着新西兰咭哇熊乳粉正式进入中国市场。而这次恒大奶粉的亮相同样延续了其利用中超赛事“现身”的做法,亮相中超赛场后。



对于恒大乳业此举,在业内人士看来,恒大作为乳业中的“门外汉”,采用收购国外优质品牌进入中国乳业的做法是对的,这样省去了在技术、研发、奶源等方面不足带来的麻烦,是一条捷径。不过,奶粉生产销售是一个专业性较高的行业,因此,恒大未来会面临较大的挑战。

恒大收购新西兰乳企

在推出矿泉水、粮油等产品后，昨日，恒大集团又推出婴幼儿奶粉，这也是恒大在大快消领域的又一次举措。

对于收购新西兰咔哇熊乳业一事，恒大集团副总裁、恒大乳业集团董事长徐文在奶粉上市发布会上表示，“今年9月份，恒大乳业集团正式成立，同月，恒大收购新西兰咔哇熊乳业，生产咔哇熊婴幼儿配方奶粉”。

而据了解，此次恒大乳业推出的恒大咔哇熊奶粉的价格在200元/罐左右，定价在中高端产品。

对此，有业内人士指出，收购新西兰乳企只是恒大进军乳品行业的第一步，引入国外先进技术后，恒大今后很可能要在中国建设自己的乳业基地，打造自己的乳业品牌。

中投顾问食品行业研究员简爱华则称，恒大选择并购国外品牌进军中国市场有两重考虑：其一，选择并购是想以最快的时间切入婴幼儿奶粉领域，自2013年开始国内婴幼儿奶粉一系列政策实施，门槛提升、国产品牌受到政策扶持等，若恒大选择自建生产基地、创建品牌等会耗费较多时间；其二，选择并购国外品牌是因为在消费者心目中外资品牌依旧有一定优势，此外，外资品牌的生产工艺等对恒大在婴幼儿奶粉领域的后续发展也有帮助。

同样，对于恒大乳业推出奶粉一事，乳业专家、普天盛道董事长雷永军表示，自2008年以来，一潭死水的奶粉市场需要打破，打破才有机会。

而在乳业资深研究员宋亮看来，恒大进入乳业市场有机会也有挑战。

宋亮表示，由于奶粉行业是一个专业性较高的行业，恒大在缺乏生产和销售经验的前提下，收购国外成熟的品种，对其发展是有利的。不过，作为一个初入者，在奶粉生产和销售方面的监管对恒大来说也是一种挑战。

机遇与挑战并存

据了解，在恒大新的战略图谱中，恒大计划投资1000亿元，重点打造恒大

粮油、恒大乳业、恒大畜牧等四大民生产业。而推出恒大粮油后，恒大乳业也推出自己的产品，进入乳业实战中，再次用速度揭开了公司战略新的一页。

但是，乳业虽然也是大快消产品的一员，但其又不同于其它产品，其专业化方面需要专业的技术和人才，以及专业的销售人员。对此，雷永军表示，恒大进入乳粉市场对行业来说是一件好事，但对恒大来说，面临的首要问题是需要尽快恶补奶粉市场知识。

在雷永军看来，恒大的优势就是资金和在国内高调的品牌影响力。“在北京部分的写字楼已经看到了恒大奶粉的楼宇广告，速度很快。不过，恒大需要全盘思考行业模式，单一广告拉动已经被娃哈哈证明是失败的模式，单一渠道推动已经被蒙牛证明是失败的模式。我们期待恒大有新打法。”

同样，宋亮也表示，传统的奶粉销售渠道在电商及新型渠道的冲击下，恒大乳业能否抓住机会，在销售方面实现快速增长是关键。“在目前看不到好的销售方向下，恒大乳业能够找到适合自己发展的销售渠道。目前奶粉的销售渠道面临升级，母婴渠道向着专业化、服务化、连锁化方向发展，目前6万-7万家母婴店，将有一大批面临淘汰。另外，新型电商快速发展，改变传统渠道，同时改变了传统商业模式。”

对于资金雄厚的恒大集团而言，并购咔哇熊不会面临资金难题，挑战主要在于如何获得市场。而事实上，早在恒大宣布进入乳业的同时，恒大乳业已经在全国开始招兵买马，集结行业内的人才。接下来，恒大乳业如何全国布局，成为业内关注的焦点。

(转载于 中国食品科技网)

从“大数据”到“智能数据” 酒店如何掘金

大部分专家都相信可以从巨量的数据中找到宝石和金子。英国牛津大学曾对全球各行业工作者做过一份调查问卷，2/3受访者认为，使用数据和分析软件可

以使他们保持竞争优势。问题是，这些“金矿挖掘者”今天如何从如此巨大的数据山里挖到金子？

酒店业作为一个大行业，其领域中也存在着大量数据管理。对这些海量数据进行全面、智能化的分析就势在必行。

从 3V 到 4V



等着要发掘的“金子”，指的是用于记录、存储和分析大量的数据，以及以合适的形式显示该结果的“大数据”新技术。现在最被人们广泛讨论的话题是用户购物、搜索或网购的数据，或利用全球金融和通信网络而产生的数据。还有银行、电信和保险业通过建立使用者信息与交易记录的分析模型，来增加利润和降低风险等等。大数据的时代，使我们能够探索人类的行为，探索人类本身的奥秘，这在以前很大程度上是不可能的。我们经常使用的工具和终端，帮助我们获得和体验这方面的感受。

由于都想成为“掘金者”，从大数据挖掘价值，目前具有深入的分析、数学、统计、规划技能的数据分析师正炙手可热，已没有足够多的人才可满足需求。美国大型银行和联邦机构正在越来越多地聘请“首席数据官”(CDO)和数据分析师，以促进对于整个组织机构中的所有功能数据的收集、分析、分发和应用的战略思考。

大数据有所谓的 3V 特征：即“大量化”(Volume)、“多样化”(Variety)和“快速化”(Velocity)。然而，光是大量的数据采集是不够的，这些数据本身还需要有较高价值，即增加第四个 V：Value(价值)，成为 4V。而经过“大数据”技术的处理(数据采集、数据分析、数据处理、数据显示等)之后更会产生较高的价值。

用智能数据建立智能系统

啤酒+尿布是值得挖掘的数据；而从工业设施、建筑物、能源系统和医院产生的比特和字节，含金量更高，更值得挖掘，因为它们可以用于建立起智能系统，

这些比特和字节就是智能数据。我们来谈谈智能数据如何建立起一个智能系统。

终端通过连接、把它们管道化，对人们带来了极大的便利，大大提高了生产率。但是这些还不够，还需要体现“智能化”，实现智能系统。现在我们经常在提到智能手机、智能电表、智能电网、智能家居、智慧城市等等，都是希望人们使用的设备和终端能够根据人们的需要自动编程，实现自动化，尽量避免人工介入。

这样一种“智能化”，需要具备两个条件：首先是“管道化”（互联网思维的核心是“管道化思维”），就是把所有的终端或节点全部连接起来，互相之间能够有“沟通”（即发生交互作用）；另一个是各个终端本身具备一个“小电脑”，即带有处理器芯片，可以通过软件处理和产生“智能数据”。有了这两个基本条件，就可以体现出一定程度的智能。

以抽水马桶为例。抽水马桶是已经管道化的马桶，再加上上述第二个条件，就可以变成一个“智能马桶”。具体可以这样来实施：在马桶里装有一片微处理器芯片和一片生化芯片（Lab-on-Chip, LOC），对人们的排泄物自动提取和分析，然后把分析结果通过管道，如 WiFi 送到医生那里，医生把每天的分析数据与事先存储的数据进行对比，给这位坐过这个马桶的人发出营养指标提醒和生理指标提醒，如果必要的话则写处方，提醒他服用药物或到医院进一步检查。另一方面，根据这个马桶的软件分析结果，会得出缺少哪种营养的具体数据，然后通过无线通信的管道传送到超市，超市会根据这些数据选出合适的食品通过快递服务送达家中。

抽水马桶还可以包含各种传感器进行“管道连接”，如每次使用自动记录用水量；如有漏水，自动通知维修人员或物业管理处派人来检修；如有堵塞，就会自动通知管道维修人员来疏通；如水槽不进水，也会自动通知相关人员来处理等等，这些都会产生一定的数据量。

我们必须了解这些智能数据的量，以便正确地评估它；我们必须知道各种器件和设施是如何工作的，了解我们需要哪些传感器和测量技术来获得真正重要的智能数据。决定性的因素不一定是数据量大，而是有价值的内容。

这样的智能数据可以体现在各个领域。如对于一个大型燃气轮机，有几百个

传感器每秒钟在测量温度、压力、流量、气体组成。如果人们很了解设施的物理特性，因此知道如何正确地分析这些数据，就可以给发电厂非常有用的建议，来提高电力的使用效率并减少污染。同样的措施可以用于风力发电、建筑物、钢铁厂和整个城市。所有这些领域里，必须不仅收集数据，而且还理解数据。处理的数据是智能数据，得出的结论用于将企业或城市变得更智能。

适合于评估这些智能数据的算法还需要开发。这些算法可以帮助人们更好地节省能源、更好地有利于环境、更多地节省成本，以及使设备运行得更可靠。

在未来，智能数据可以帮助我们了解一个智能系统每时每刻发生了什么，更能够告诉我们为什么会发生。甚至还可以告诉我们接下来会发生什么，以及我们应该如何应对。智能数据将改变企业的商业模式。例如一家跨国公司可以设立一个全球维修中心，全球各个分部的工厂都设有大量传感器并与网络相连，只需要在这个中心分析大量的远程智能数据，就可以进行远程诊断和处理，而不需要技术人员到现场。这样的商业模式，对于火车、船舶、发电厂、医疗器械等等都是极其有用的。例如，从一辆火车的运行中得到的测量数据，可以帮助火车驾驶员运行的更平稳、更节能。节省下来的资金，则可以在用户和智能数据提供者两者分成。这是双赢的局面，也是如何从数据山中掘金的一个很好例子。

大数据如何成为“智能数据”

数据只是“大”，并没有太大意义，关键是如何最佳地挖掘高价值的数据、使用这些数据，使这些数据成为“智能数据”。这有几个方法：先评估数据的价值和将会产生的价值；把数据和“智能化”相关联；把数据变成具有上下文意义的灵活的数据结构；随着时间的推移，根据这些收集了的大量数据，展现一幅绚丽多彩的智能数据图。到最后，也不会再去思考大数据与智能数据有何区别，因为所有的数据都已经成为智能数据。



西方 2000 多年前就已发明的“管道化”的马桶开了物联网的先河。基于互

联网的物联网(IoT)的到来,预示了新的创新设备、新的网络形态、新的商业模式的不断涌现,也预示着智能数据的成千上百倍增长,智能化将体现在各种应用中。如按照今天所理解的大数据概念,是不充分的,大数据必须从3V演变为4V,大数据必须演变成智能数据,整个家庭乃至整个城市也正在向“智能化”大步演进,才会有更多的“掘金”机会。

(转载于 中国食品科技网)

【食品安全】

好丽友频被曝光：质量问题缠身 涉嫌压榨工人

除了与经销商之间的“不快”,近年来,好丽友还被产品问题和用工方式等问题困扰。如果经销商所述最终能被证实,加之其他环节的一些问题,或许,综合这些因素,人们就能够揭开好丽友在中国市场节节攀升的谜底。

产品问题缠身

今年9月份,一份薯片检查报告显示,好丽友的“薯愿”和“好友趣”两款薯片不论是营养成分,还是有害物质含量,和其他品牌相比,都相对较差。

报告称,送检的八个薯片产品包括品客一款、乐事三款、可比克一款、恰恰一款和好丽友两款。其中,好丽友的“好友趣”厚切薯片丙烯酰胺含量最高,达到了0.83mg/kg,含量最低的是恰恰,为0.12mg/kg。

丙烯酰胺一般用于水的净化处理、纸浆的加工及管道的内涂层,是一种致癌物质。目前,国内市场上薯类油炸食品中丙烯酰胺含量的平均值在0.05-0.60mg/kg之间。根据欧盟食品安全局发布的报告显示,欧盟薯片里的丙烯酰胺平均含量从2002年的0.736mg/kg降低到2011年的0.358mg/kg。

去年7月份,好丽友还被曝出“好丽友·派”促销包装内有一条白色的虫子



方圆标志认证集团
CHINA QUALITY MARK CERTIFICATION GROUP



在蠕动，包装盒子上还粘着两条死去的白色虫子。

今年1月份，有市民反映，河北廊坊市好丽友食品有限公司生产的“好丽友·派 巧克力味涂饰蛋类芯饼”使用“起酥油、代可可脂”两种食品配料为主要原料，未标明复配成分及所含添加剂，且在营养成分表中标称反式脂肪为“0”克，并在外包装盒正面以中英图文的方式宣称“零反式脂肪”，这让人感觉很矛盾。

“口感酥脆、不油腻，100%不含反式脂肪酸”，好丽友“薯愿”这句广告语不知曾吸引了多少主张健康饮食的人士。就在今年4月份，因产品外包装上“100%不含反式脂肪酸”的宣传涉嫌虚假广告，好丽友被上海工商部门处以5万元罚款。

除了产品本身的质量问题，好丽友的销售环节也乱象丛生。

早在2010年3月，就有媒体报道称，好丽友的“木糖醇3+”无糖口香糖存在问题：木糖醇瓶底标的生产日期是2010年2月1日，而外包装盒上的生产日期却是2009年9月份，里外时间差了半年。

“压榨”工人之嫌

在生产环节，好丽友也没能逃出陷入负面的魔咒。

2011年8月，有媒体曝出记者以工人身份卧底好丽友工厂，历数了好丽友用工模式的“斑斑劣迹”。

在廊坊开发区的好丽友，招聘公告显示，操作工的待遇是“保底工资（1250元）+奖金+加班费（周末加班按200%算），月收入在2000元以上，年底发放1~2个月业绩奖金”；在合同保险方面，“一经录用公司与员工签订正式的劳动合同，并为员工缴纳国家规定的五险一金”；在休息休假和福利方面，“正常工作时间5天8小时工作制，按国家规定享受带薪年假、产假、哺乳假、丧假等。员工结婚及子女出生，公司给予一定礼金表示祝贺（员工结婚800元）”。



好丽友的三轮面试需要 10 天时间，而很多女性应聘者在第三轮面试时就主动放弃了。因为，按照好丽友的规定，已婚女职工在两年内不能生孩子。而接下来的培训环节也极为严格：见到领导要起立鞠躬、听课不认真要被门外罚站……

在操作流水线上，员工站着工作，每 10 秒钟就要包装好一个箱子，几乎没有停顿的时间。去厕所要和组长打招呼，但组长也比较忙，员工常常半个工作日都没时间喝一口水、上一次厕所。中午吃饭的时间仅有十几分钟，火速吃几口饭后要立马回到车间继续下午的工作，工人每天工作的时间为十几个小时。

新员工的基本工资由 1250 元降为 950 元，低于廊坊市最低工资标准的 1100 元。每小时的加班费约为 8.2 元，低于廊坊市小时最低工资标准的 11 元。

业绩迅猛增长

在产品和用工环节频遭板砖的好丽友，业绩却出奇的好。根据今年 2 月份的一份调查报告显示，2013 年中国饼干市场达到 504 亿元人民币(6.1127, -0.0018, -0.03%)，约合 83 亿美元。而亿滋国际占据着中国饼干 16% 的市场份额，奥利奥也一直是中国人最欢迎的饼干。但随着中国消费者消费习惯和口味的改变，奥利奥在华销售业绩逐渐下滑。

与这形成鲜明对比的是，近几年好丽友在国内市场表现不俗，2012 年更是突破 1 万亿韩元，成为第一家在中国市场销售额突破 1 万亿韩元的韩国食品企业。在过去 5 年里，好丽友在中国的销售额年平均增长率为 48%。好丽友去年在华市场份额提升了 2.8%。

中国市场一直是好丽友的重镇，好丽友在中国市场的投资也出手阔绰。

2009 年 3 月，好丽友向中国市场投资 7.3 亿元人民币。这笔钱，超过了好丽友在过去 13 年在中国投资金额的总和。

与重金砸入相辉映的是，在 2009 年，许多大公司纷纷裁员降薪之时，好丽友计划在 2000 名员工的基础上，再招兵买马 200 人。

(转载于 中国食品科技网)



湖州 40 吨毒牛蛙险上餐桌 人造海蜇同时躺枪

今年6月中旬，湖州警方发现，两名牛蛙养殖经营户养殖的牛蛙被检测出含有高毒素、高残留、可致癌的化学制剂“孔雀石绿”，用来杀菌，提高牛蛙的抗病性。

警方迅速展开行动，在多个牛蛙养殖基地，分别抓获犯罪嫌疑人李某某等4人，查获涉嫌有毒牛蛙40余吨，养殖面积达20余亩，查扣“孔雀石绿”共142.25千克，涉案价值70余万元。

为了堵住“毒牛蛙”的源头，湖州警方还在江苏盐城抓获专门给湖州水产养殖户提供“孔雀石绿”的犯罪嫌疑人张某某。目前，多名犯罪嫌疑人已经被批准逮捕，含有“孔雀石绿”的牛蛙已进行了无害化处理。

牛蛙市场算是安静了一段时间，但“人造海蜇丝”又冒出来。10月10日，警方又对湖州市区多个农贸市场进行突击检查，发现三处以海藻酸钠、硫酸铝铵、无水氯化钙等化学产品（食品添加剂）制作“人造海蜇丝”的生产、销售有毒有害食品的窝点，抓获犯罪嫌疑人3人。



这样的人造海蜇你敢吃么？

经查，邓某、张某、刘某3人为谋取利益，明知生产的“人造海蜇丝”对人体有毒害的情况下，仍大量生产后出售。目前，相关犯罪嫌疑人已被刑事拘留。

今年以来，湖州警方专门成立了“食品药品环境犯罪侦查支队”，直接侦办重大食药环刑事案件。截止目前，湖州全市共破获危害食品安全犯罪案件49起，抓获犯罪嫌疑人102名。

警方提醒广大市民，如发现身边存在危害食品安全的违法行为，应及时通过110报警电话、“平安湖州”公安微博微信平台、96110警务民生热线、警务E

广场等渠道进行举报，警方会在第一时间核实查处。

(转载于 食品伙伴网)

广东潮州出口一批巧克力酱标签审核不合格 出口食品须关注标签



近日，广东潮州辖区某出口食品企业报检一批巧克力酱，2500 纸箱/53760 美元，产品出口毛里塔尼亚。检验检疫人员审核产品标签时发现：“COCOA HAZELNUT AND STRAWBERRY CREAMS”字样，意为“可可榛子草莓奶油”，然

而产品配料表中并没有榛子成分。根据《预包装食品标签通则》，该批货物被判为标签审核不合格。

标签标示错误，易误导消费者，同时也易涉嫌欺诈。经调查，该出口食品企业为新备案企业，这批产品是其首次报检出口，由于缺乏对食品标签相关规定的了解，未经审核便直接采用国外客户提供的标签样张。

近年来，随着食品国际贸易的蓬勃发展，多个国家和地区也陆续出台或更新了食品标签的相关法规和标准，食品标签已成为国内外监管部门和消费者关注的焦点。因此，检验检疫部门提醒出口食品企业须特别关注以下几个要点：标签标示内容须与实际相符，标签标注内容须满足进口国家、地区的标签要求。

(转载于 食品伙伴网)

山东上万斤原奶被曝致癌物超标 涉事饲料厂被封

近日有报道称,山东省商河县几十家奶农生产出的上万斤原奶被查出致癌物质黄曲霉素超标,超标物来自喂养奶牛的饲料。

记者从涉事饲料企业所在的山东省桓台县县畜牧局了解到,11月3日下午,畜牧局已将桓台和康源饲料有限公司所有原料和成品查封。此次“问题饲料”总计60余吨,销往山东省不同地市共6家奶牛场,现已召回未开封饲料47吨,并将余下饲料销毁或赔偿奶牛场损失。

桓台县畜牧局副局长宋元忠介绍称,在原奶收购和企业生产环节,黄曲霉素含量是必检项目。根据国家规定,奶厂收购牛奶时要对黄曲霉素进行强制检验,不合格的牛奶将会被销毁,不会流通到市场上。

“但是在饲料生产流通中,黄曲霉素并非强制必检项目。”他说。

宋元忠称,该局工作人员已经将涉事企业可能黄曲霉素超标的5批饲料和6批原料送检,预计6日下午出检验结果。

原奶中黄曲霉素超标

10月2日,济南市商河县贾庄镇前贾村奶牛养殖户马传胜像往常一样,将自家奶牛当日挤出的鲜奶装在3-4℃的恒温柜里运输到奶厂。但这次,他家的牛奶被拒收了,原因是黄曲霉素超标。

除了马传胜,同村还有4名养殖户遇到同一情况,他们同属于一家股份制奶牛场。



11月4日,5名养殖户之一于胜峰告诉记者,他们所在的奶牛场10月5日对奶牛食用的饲料和草料都做了检测,发现是饲料出了问题。

记者查阅中国饲料卫生标准 GB 13078-2001 发现,奶牛精料补充料中黄曲霉毒素 B1 允许量(每千克产品中)应小于等于 10 微克。

于胜峰称,他们自行送检的饲料检测结果显示,5 个养殖户使用的和康源牌奶牛精料补充料中,送检的 2 批黄曲霉素含量分别为 13.433 和 15.741 微克/千克。

黄曲霉素 1993 年被世界卫生组织(WHO)的癌症研究机构国际癌症研究署(IARC)划定为 1 类致癌物,该机构认为其可能诱发肝癌。

于胜峰说,奶牛场在得知检验结果后,将这些饲料集中销毁。他告诉记者,这次事件给他们每个养殖户都造成了万元以上的损失。“饲料生产厂家已经承认了他们的饲料有问题,关于具体的赔偿等问题,正与厂家进行商讨。”

黄曲霉素非饲料生产必检项目

被测出黄曲霉素超标的是和康源牌奶牛精料补充料,生产厂家是山东省桓台县和康源饲料有限公司。

记者 4 日致电该公司,一名公司后勤职员表示,事情正在处理之中,具体情况要等上级部门处理完后再公布。而该公司一位业务员透露,畜牧局已将公司厂房查封。

但据了解,早在政府有关部门介入之前一月,因检测出黄曲霉素超标而原奶收购被拒的奶农纷纷向饲料企业追偿,因各种原因部分奶农与饲料企业未谈拢。

近日此事被媒体披露后备受社会关注。宋元忠告诉记者,11 月 3 日下午,畜牧局在得到消息后已将和康源饲料有限公司所有原料和成品进行查封。宋元忠说,该厂所有问题饲料都在山东销售,还未拆封的饲料目前已经全部召回,对用过饲料的养殖户,厂家已经进行了赔偿,目前已经赔偿将近 30 万。

据宋元忠介绍,畜牧局工作人员将可能存在黄曲霉素的 5 批饲料和 6 批原料,共取了 11 个样抽检,“4 日早晨送到具有国家法定资质的青岛华测检测中心进行检验,具体结果大概在 6 日下午出来。”

他告诉记者,在饲料行业,黄曲霉含量只是一种型式检验,并不是强制性的

必检项目。“这么多年也没出过问题,生产厂家已经形成了习惯,没想到会出事。”宋元忠称,他已向省畜牧局提出建议,以后将黄曲霉素列入国家必查项目,“并且在梅雨季节要加强检测。”



饲料中为何会出现黄曲霉素超标,目前还有待检验结果说明。不过东方早报 2011 年的一则报道援引安徽滁州南谯区当时最大的奶牛养殖户负责人张顺利的话称,凡是奶牛养殖行业的人,对“牛奶黄曲霉素超标”的危害和成因都非常清楚。与养殖户添加三聚氰胺意在提高原奶的蛋白含量不一样的是,牛奶中若是“黄曲霉素超标”,是奶牛养殖链条上任何利益方均不愿看到的,而且也无经济上谋利的冲动。

张顺利认为,之所以原奶中被检出黄曲霉素超标,奶牛吃了发生霉变的饲料是最大的可能原因。“如果饲养人员发现后,马上把霉变的饲料停掉,隔两天,(奶牛产下的原奶)就没事了。”

另一则发表于《中国畜牧业》杂志(2011 年第 16 期)题为《牛奶中黄曲霉素超标的防治技术》的文章分析了安徽滁州“生鲜乳黄曲霉素超标”案例,并认定,生鲜乳黄曲霉素 M1 超标主要原因有 6 种,分别为:奶站与牧场环境卫生较差;鲜乳贮藏罐靠紧牛舍,周围湿度过大,极易引起微生物滋生;消毒不严,只有一台 10 升的 220 伏电热水器,很难保证 170 多头奶牛的挤奶消毒用热水;饲草中有部分稻草、花生秧用鼻闻有霉味,青贮料有霉变,存在大量的有害微生物;部分养殖户使用的精饲料为自配料,其豆粕与玉米粉水分较大,易变质。

质检失误或致问题奶流入市场

按照《生鲜牛乳收购标准》,“抗生素残留”和黄曲霉素 M1 都是必备检测项目,《企业生产乳制品许可条件审查细则(2010 版)》也规定,乳制品生产企业需要检测项共有 37 项,其中黄曲霉素 M1 也是明确要求为“必检项”。

宋元忠告诉记者,根据国家规定,奶厂收购牛奶时要对黄曲霉素进行强制检

验。不合格的牛奶都会被销毁，不会流通到市场上。

但是，如果质检出现漏洞或失误，问题原奶还是有被加工出售的可能。

据新京报 2011 年 12 月 27 日报道，国家质监总局 2011 年 12 月 24 日公布全国液体乳产品抽检结果公告，显示蒙牛乳业（眉山）有限公司生产的一批次产品被检出黄曲霉毒素 M1 超标 140%。

蒙牛集团相关负责人随后表示，造成产品不合格的原因，是当地奶牛饲料因天气潮湿发生霉变，奶牛在食用这些饲料后，原奶中的黄曲霉毒素超标。

该负责人称，由于眉山工厂原奶质检员在前期的原奶检验上出现失误，导致这一批次原奶中超标的黄曲霉毒素未能检出。“黄曲霉毒素超标的发生是小概率事件，这次确实是在最初原奶质检上的疏忽导致了问题的发生。”

对此，广州市奶业协会理事长王丁棉 2011 年曾表示，“毕竟那么多牧场，那么多奶牛要吃饲料，肯定会发生黄曲霉毒素 M1 超标的事情。但这个可控的。”

王丁棉称，如果检测出奶里黄曲霉毒素超标，一般的处理措施是直接销毁，“因为理论上虽然可以通过长时间的高温加热来处理，但一来成本高，二来这么处理，营养就都没了，所以并不现实”。

(转载于 食品伙伴网)

【动态公告】

关于征求废止《预包装饮料酒标签通则》等 13 项食品国家标准意见的函

依据《标准化法》、《食品安全法》及其实施条例的有关规定，我委组织各标准归口单位开展了现行食品国家标准（含可食用农产品）清理工作，拟废止

GB 10344-2005《预包装食品标签通则》等 13 项国家标准（标准目录见附件）。

现公开征求意见，请于 2014 年 11 月 21 日前将意见反馈我委。

联系地址：北京市海淀区马甸东路 9 号

邮编：100086

电子邮件：wangxy@sac.gov.cn

传真：（010）82260687

附件：[拟废止食品国家标准目录.doc](#)（自行下载）

拟废止食品国家标准目录

序号	国家标准号	属性	标准名称
1	GB 10344-2005	强制性	预包装食品标签通则
2	GB 18406.1-2001	强制性	农产品安全质量 无公害蔬菜安全要求
3	GB 18406.2-2001	强制性	农产品安全质量 无公害水果安全要求
4	GB 18406.3-2001	强制性	农产品安全质量 无公害畜禽肉安全要求
5	GB 18406.4-2001	强制性	农产品安全质量 无公害水产品安全要求
6	GB/T 9830-1988	推荐性	水果和蔬菜 冷藏后的催熟
7	GB/T 14156-2009	推荐性	食品用香料分类与编码
8	GB/T 17240-1998	推荐性	辣根贮藏技术
9	GB/T 18407.1-2001	推荐性	农产品安全质量 无公害蔬菜产地环境要求
10	GB/T 18407.2-2001	推荐性	农产品安全质量 无公害水果产地环境要求
11	GB/T 18407.3-2001	推荐性	农产品安全质量 无公害畜禽肉产地环境要求
12	GB/T 18407.4-2001	推荐性	农产品安全质量 无公害水产品产地环境要求
13	GB/T 18407.5-2003	推荐性	农产品安全质量 无公害乳与乳制品产地环境要求

（转载于 国家标准化管理委员会）



方圆标志认证集团
CHINA QUALITY MARK CERTIFICATION GROUP

国家卫生计生委办公厅关于征求拟批准白木香叶等 5 种新食品原料意见的函(国卫办食品函〔2014〕1017 号)

各有关单位：

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》，经审查，拟批准白木香叶、小牛葡萄球菌、肉葡萄球菌、木糖葡萄球菌、美藤果蛋白等 5 种物质为新食品原料。现公开征求意见，截止时间为 2014 年 12 月 20 日。

传真：010-84088654

邮箱：zhangxx3961@sohu.com

附件： [白木香叶等 5 种新食品原料.docx](#)（自行下载）

国家卫生计生委办公厅

2014 年 11 月 6 日

（转载于 国家卫计委）

新型可再生聚丙烯获美国食品接触许可

近日，美国一家塑料公司推出的创新型聚丙烯塑料已获得该国食品药品监督管理局（FDA）批发的食品接触许可。这意味着该种 100% 可再生的聚丙烯塑料可在食品包装生产中安全使用。总部坐落于阿拉巴马州的 KW 塑料公司表示，得到 FDA 的权威论证后，其最新推出的



KWR621 食品级可再生聚丙烯塑料将在汤勺、冷热饮料杯、碗筷等塑料餐具及其他食品包装中拥有广泛的应用前景。早在一年前，公司其他可再生聚丙烯塑料已或得 FDA 许可，可在塑料托盘和食品包装板条箱中放心使用。

(转载于 食品伙伴网)

加拿大批准黄原胶作为增稠剂用于婴儿配方奶粉

据加拿大卫生部消息，10 月 24 日加拿大卫生部发布通报，修订乳化剂、胶化剂、稳定剂和增稠剂的允许使用列表，批准黄原胶（xanthan gum）作为增稠剂用于婴儿配方奶粉。

本次通报涉及的婴儿配方奶粉含游离氨基酸或者蛋白水质物，或者二者均包含。



目前加拿大已批准黄原胶作为增稠剂用于一系列食品，使用量参照 GMP 甚至高达 0.5%。

加拿大卫生部称，经过风险评估，黄原胶的这一用途无安全风险，欢迎有关人士对此发表意见。

(转载于 食品伙伴网)



日本批准角黄素作为食品添加剂并制 订相关标准和规范

2014 年 11 月 18 日，日本厚生劳动省发布 G/SPS/N/JPN/377 号通报，批准角黄素作为食品添加剂并修订食品卫生法的强制性法规及食品与食品添加剂标准和规范。该通报的批准日期和生效日期将尽快确定。

(转载于 食品伙伴网)

Energy	kcal	2200
Protein	g	81
Total fat	g	62
Saturated fatty acids	g	16
Omega-6 fatty acids	g	9.0
Omega-3 fatty acids	g	2.0
Total carbohydrate	g	320
Fiber	g	19
Vitamin A	µg	770
Vitamin D	µg	5.5
Vitamin E	mg	6.3
Vitamin K	µg	150
Vitamin B ₁	mg	1.2
Vitamin B ₂	mg	1.4
Niacin	mg	13
Vitamin B ₆	mg	1.3
Vitamin B ₁₂	µg	2.4
Folate	µg	240
Pantothenic acid	mg	4.8
Biotin	µg	50
Vitamin C	mg	100
Sodium	mg	2900
Potassium	mg	2800
Calcium	mg	680
Magnesium	mg	320
Phosphorus	mg	900
Iron	mg	6.8
Zinc	mg	8.8
Copper	mg	0.9
Manganese	mg	3.8
Iodine	µg	130
Selenium	µg	28
Chromium	µg	10
Molybdenum	µg	25

日本发布食品标签标准修订提案

2014 年 11 月 3 日，日本消费者事务局依照 2013 年 6 月 28 日颁布的食品标签法（法案 No.70/2013），发布了食品标签标准修订提案。新标准允许根据科学证据不经政府批准进行食品功能声明，但必须按照生产商责任进行上市前公告。

主要修订内容：

1、营养参考值

18 岁及以上人群的营养参考值基于对日本人的膳食参考摄入量的目标摄入量（tentative dietary goal for preventing life-style related diseases, DG）或推荐的膳食营养素供给量（recommended dietary allowance, RDA）来计算。

2、营养声称的条件

“contain”、“high”和“enriched”声称的含量应根据新确定的营养参考值来计算。这些营养声称条件应根据 CODEX 指南来确定。

3、带营养功能声称的食品：FNFC

允许在当前自我确认体系下对12种维生素和5种矿物质进行营养功能声称。维生素K、omega-3脂肪酸也被纳入自我确认体系中。

在现行标准中，只有预包装加工食品和鸡蛋属于目标食品。新标准提案将预包装新鲜产品（不包括鸡蛋）包含进来。但是，为防止过量摄入钾以致损害肾功能的风险，新标准提案将不包含加工成片剂或胶囊形式的食品。

4、体系允许的食品成分的功能声称

在现行标准中，只有特殊保健食品（FOSHU）和带营养功能声称的食品（FNFC）允许进行功能声称。当FOSHU和FNFC被允许在各自的体系中存在时，新标准允许预包装加工食品和新鲜产品不经政府批准进行食品功能声明，但必须按照生产商责任进行上市前公告。

(转载于 食品伙伴网)

欧盟委员会否决八项食品相关健康声称

据欧盟网站消息，10月29日欧盟发布法规（EU）No1154/2014，否决八项关于食品的健康声称，然而这些健康声称与降低疾病风险和儿童成长无关。



这些健康声称包括：锌可通过中和口腔中的挥发性巯基复合物（VSC）达到防治口臭的目的；Transitech® 改善人体运输



方圆标志认证集团
CHINA QUALITY MARK CERTIFICATION GROUP

和调节能力；鼠李糖乳杆菌 GG 可以在口服抗生素治疗时帮助维持正常排便功能；Yestimun®每日摄入可以帮助维持机体的病菌防御功能；Bimuno® GOS 每日摄入 1.37 克 Bimuno® 来源的低聚半乳糖可以降低腹部不适。

在这项法规实施前已获得批准的健康声明可以继续使用最多六个月。新法规将自公布 20 日起生效。

(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 46 周)

<http://news.foodmate.net/2014/11/284384.html>

2014 年 11 月加拿大 CFIA 强制检查清单内的中国水产品信息 (11 月 19 日更新)

<http://news.foodmate.net/2014/11/284345.html>

2014 年 11 月输日食品违反日本食品卫生法情况 (11 月 12 日更新)

<http://news.foodmate.net/2014/11/283371.html>

2014 年 11 月中国出口韩国食品违反情况 (11 月 25 日更新)

<http://news.foodmate.net/2014/11/285063.html>



生产企业如何按新版良好农业规范国家标准操作实施

一、总体策划

对按照良好农业规范实施认证有关准备工作进行总体策划，配备充分的资源，制订相应措施计划。

首先企业要在自身的组织架构、人员组成及职能分配基础上，成立一个 GAP 换版认证工作小组。

第二，制定换版分配方案，对各部门的职能和活动进行分配，明确各部门承担的职能。

第三，制定企业二级部门的工作标准，明确部门的职责和权限。企业二级部门行使质量监督职能和活动再分配，并在此基础上制定部门内部机构和岗位人员的工作标准。

最后制订良好农业规范认证的工作计划，并组织讨论，形成最终方案。



二、标准差异识别

2013 版良好农业规范对标准条款内容进行了细化，整合部分水产规范，新增了烟叶和蜜蜂规范。拟申请认证的组织和已获证组织应围绕标准换版的要求，对标准条款换版前后差异进行逐一识别，了解差异，摸清新要求，根据要求制定相应的实施措施。

三、制修订良好农业规范

系列文件对新旧标准识别后，组织应就文件的总体结构做出策划，在满足标准的情况下编制适合企业需要的体系文件，对于已获证组织应就已有的良好农业

规范体系文件识别所需修订和完善的部分，并予以实施。

良好农业规范认证管理文件是建立 GAP 体系的一项关键工作，应下大力气抓好。根据标准变化所引发的差异，各文件制修订可由相关部门自己起草，认真做好后集中审查，最终形成一套科学、规范、严密的 GAP 管理体系。

四、针对新旧标准组织宣贯

企业的管理层和广大职工都应通过一定的方式了解和掌握新版标准中变化部分的要求，满足其要求并评价符合性方面的要求的重要性；同时增强 HACCP 管理的思想和提高持续改进等管理意识。发布 GAP 认证制修订后管理文件，加强宣传，组织各相关部门人员贯彻、学习 GAP 认证管理文件。文件发布后，体系进入试运行阶段，认证工作小组要定期对各部门的 GAP 控制体系的运行情况进行检查和督促，促使各部门质量意识的形成，使之真正按照文件要求进行贯彻和落实，有计划、有重点地开展各项农事活动，最终达到提高管理水平的目的。

针对标准变化，加强一线农业生产者 GAP 知识培训和技术指导。对农业生产、农产品加工等人员进行 GAP 知识培训，使生产者掌握 GAP 基本知识和技术措施，提高生产、操作技术水平，自觉养成良好的农业生产习惯；发挥现有科技人员作用，加强对生产全过程的技术指导，按照良好农业规范进行生产，指导农户正确用肥、用水、用药、用料，保证生产出符合技术标准的农产品。同时，下大力气整顿农药、兽药、化肥、饲料等市场，从源头上加强控制。

五、内部审核

在对良好农业规范系列文件制修订后并运行一段时间，首先参照 GAP 系列标准开展至少一次内部检查，以评价质量管理体系的适宜性，检查新版良好农业规范体系运行的有效性，根据内部审核结果，必要时采取纠正和预防措施。

六、实施过程不断完善

随着新版良好农业规范体系文件实施，生产实践过程不断发现问题，解决问题，例如内部检查、客户投诉、外部检查和生产过程发现与标准不符合，或者不适宜等，不断的完善体系文件。

综上所述，新版良好农业规范系列标准在2014年6月22日正式实施，申请认证的组织和已获证组织应加强对新版标准学习，做好策划，运行过程不断完善管理体系。

(胡正卫 方圆标志认证集团有限公司，孙敏杰 国家认监委认证认可技术研究所)

HACCP 原理在畜禽养殖中的应用

危害分析与关键控制点（简称 HACCP）作为一个管理体系和标准，是国际上公认的食品卫生安全监控体系，是“从农场到餐桌”全程控制食品卫生安全预防控制体系。除食品行业，国外畜牧业生产中已在应用。但 HACCP 体系在我国畜禽养殖中的应用尚未正式实行，还没有制定适合于我国畜禽养殖场实施认证的操作规范和 HACCP 体系认证指南，因此，需要进行大量的基础应用研究，并借助于国外经验和研究成果在国内畜禽养殖行业逐步推进 HACCP 管理体系。畜禽养殖中应用 HACCP 体系，必将增加畜禽产品的安全性，提高消费者对畜禽产品的信任度。

1 HACCP 原理

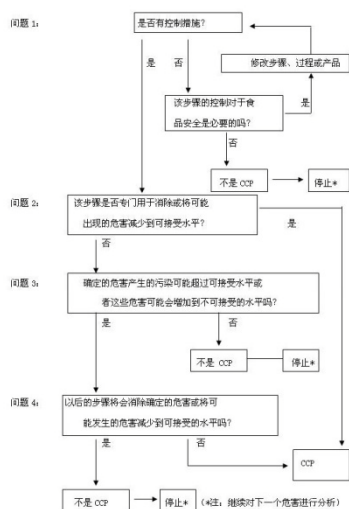
HACCP (Hazard analysis critical control point) 即危害分析与关键控制点。是一种科学高效、简便合理、实用的专业性很强的预防性食品安全质量控制体系，是目前世界上最权威的食品安全质量保护体系，是用来保护食品在整个生产过程中免受可能发生的生物、化学、物理因素的危害。其宗旨是将这些可能发生的食品安全危害消除在生产过程中，而不是靠事后检验来保证产品的可靠性。以 HACCP 体系为基础的安全危害控制管理体系，主要由 7 个基本原理组成，1999 年联合国食品法典委员会 (CAC) 在《食品卫生通则》附录《危害分析和关键控制点 (HACCP) 体系应用准则》中，将 HACCP 的 7 个原理确定如下：

1.1 危害分析 (Hazard Analysis—HA)

危害分析与预防控制措施是 HACCP 原理的基础，也是建立 HACCP 计划的

第一步。企业应根据所掌握的食品中存在的危害以及控制方法，结合工艺特点，进行详细的分析。

1.2 确定关键控制点 (Critical Control Point—CCP)



关键控制点 (CCP) 是能进行有效控制危害的加工点、步骤或程序，通过有效地控制，防止发生、消除危害，使之降低到可接受水平。

HACCP 是产品加工过程的特异性决定的。如果出现工厂位置、配合、加工过程、仪器设备、配料供方、卫生控制和其他支持性计划、以及用户的改变，CCP 都可能改变。

1.3 确定与各 CCP 相关的关键限值 (CL)

关键限值是非常重要的，而且应该合理、适宜、可操作性强、符合实际和实用。如果关键限值过严，即使没有发生影响到食品安全危害，而这就要求去采取纠偏措施；如果过松，又会造成不安全的产品到了用户手中。

1.4 确立 CCP 的监控程序

为了评估每个 CCP 是否处于控制之中，必须对每个关键控制点的控制参数进行有计划地观察和测量，即监控。通过监控，可以对每个关键控制点的观察和测定值与其关键限值进行比较，从而判断关键控制点是否得到控制。监控程序包括监控对象、监控方法、监控频率和监控人员。

1.5 纠偏行动

当监控结果与关键限值发生偏离时必须实施的纠正措施。纠偏行动应包括 3 项内容：①确定发生偏离的原因，及时采取措施将发生偏离的参数重新控制在关键限值的范围之内，同时采取预防措施，防止这种偏离的再次发生；②确定在发生偏离期间生产的产品及其处理方法；③记录纠偏行动的执行情况。

1.6 验证程序

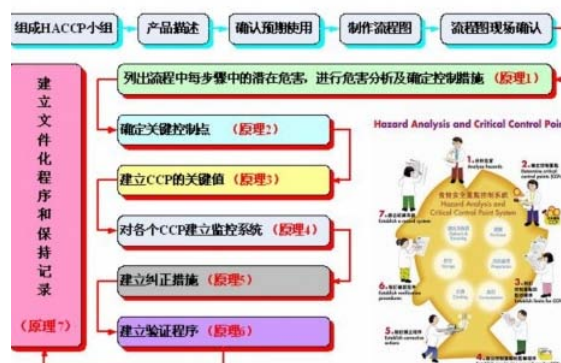
验证程序的正确制定和执行是 HACCP 计划成功实施的重要基础。一是证明 HACCP 计划是建立在严谨、科学的基础上，它足以控制畜禽养殖过程中出现的安全危害；二是证明 HACCP 计划所规定的控制措施能被有效地实施，整个 HACCP 体系按规定的程序有效运转。

1.7 记录保存程序

在实施 HACCP 体系的过程中，需有大量的畜禽养殖过程中的技术文件和日常的记录。这些记录应该包括：①HACCP 计划和用于制定该计划的支持性文件；②关键控制点监控记录；③纠偏行动记录；④验证活动记录等。

2 HACCP 原理在畜禽养殖中的应用

以 HACCP 为基础的食品安全保障体系已在畜禽类食品加工过程中加紧实施，而在畜禽养殖场实施 HACCP 体系还刚刚起步。目前国际上的相关组织正在推动把 HACCP 体系应用到食品生产的整个过程中，包括养殖。在养殖过程中实施 HACCP 体系，一是建立一支熟悉养殖生产的 HACCP 管理队伍，包括养殖场生产、管理、技术和卫生等在内的所有工作人员，以及家禽类质量鉴定等方面的专家；二是对产品的标准加以规范，鲜活产品可供消费者充分烹饪后食用或加工成有附加值的产品；三是绘制畜禽养殖流程图和各关键点说明书，并对流程图加以评估。整个 HACCP 体系的运用过程以 HACCP 基本原理为基础，可以归纳为 7 个步骤：①通过鉴定和评估不同养殖方式的各个生产环节，进行危害分析，并提出危害控制的措施；②确定关键控制点，将养殖过程中可能产生的安全危害消除或降低到可接受的水平；③确定能够确保关键控制点处于控制之下的临界限值；④建立一个关键控制点监控程序；⑤当关键控制点处于失控状态时，应有相应的纠偏程序；⑥建立一套验证程序，确保 HACCP 能够有效工作；⑦建立一套档案，记录所有程序。危害分析是确定 HACCP 体系的基础，而预防措施则是控制危害的行为。因此，危害分析和预防措施是 HACCP 计划中最重要的一环。



2.1 养殖过程中的安全危害

畜禽养殖过程中的安全危害可分为生物危害、化学危害和物理危害。

2.1.1 生物危害

主要包括疫病、污染和有害生物。疫病严重威胁着畜禽安全卫生，对畜牧业生产的危害十分严重。污染主要是饮水、饲料被微生物污染或免疫接种过程中卫生消毒不严格引起的微生物污染；同时畜禽养殖场建设选址不当，比如建在有工业“三废”污染或农业、城镇生活废弃物污染的地域，对畜禽生产带来严重威胁；养殖场粪污、有害物质排放，不但会污染环境，还会对社会公众造成危害。有害生物主要是蝇、蚊、蛇等节肢动物和鼠类引起的安全危害。

2.1.2 化学危害

一是违规使用或不正确使用兽药或消毒药引起的危害，主要包括以下情况：使用国家禁止使用的兽药；兽药使用不当或没有严格执行休药期；兽药贮存不当致使药品过期或变质，达不到效果甚至危害家畜；消毒药品使用不当或使用违禁的消毒药品等；二是违规使用或不正确使用饲料及饲料添加剂引起的危害，主要包括以下情况：使用国家禁止使用的原料配制饲料；饲料及饲料添加剂中含有国家法律法规禁止使用的化学物品；药物添加剂使用不当或没有严格执行休药期。

2.1.3 物理危害

主要是饲养管理设备、设施的设置使用不当或员工操作不当造成的危害。主要包括以下情况：畜舍内的饲养设施设计不合理；饲养工具和兽医器械管理不当或操作不规范；免疫接种操作不当，造成断针或针头药品遗失；饮水、饲料、兽药中掺杂金属或其他硬物等。

2.2 养殖过程安全危害的控制措施

畜禽养殖过程 HACCP 体系覆盖范围内可能发生的一切潜在危害，都应分析其严重程度和发生的可能性，并判定潜在危害是否为显著危害，对每一个安全危害都应制定预防措施。在畜禽养殖过程中要防止或消除环境污染、劣质饲料、不良品种、畜禽疫病、兽药残留、滥用激素等方面造成的危害，就必须在场址的选

择、饲料的选用、品种的选育、疫病的防治、兽药使用的管理、违禁投入品的管理等方面制定相应的控制措施。

2.2.1 场址的选择

养殖场要合理规划，科学选址，远离一切污染。对养殖场的土壤、水质进行分析，其指标要符合养殖要求。对可能的污染源进行常规调查监测，发现受到污染要立即进行处理。通过选好场址这项措施可以防止或消除环境污染造成的危害或使其降低到可接受的水平。

2.2.2 品种的选育

抓好畜禽品种选育工作，选用的品种必须是优良品种的纯种或二、三元杂交种。对影响肉质、生长发育迟缓、易感染疾病的品种要及时淘汰。通过做好品种选育这项措施，可防止或消除不良品种造成的危害或使其降低到可接受水平。

2.2.3 疫病的防治

提高疫病的诊疗水平，建立健全动物疫病疫情预警监测体系，加强基层防疫力量，做到即时发现、即时上报、即时控制。在我国，对人畜有严重危害的常见疫病有巴氏杆菌病、丹毒杆菌病、钩端螺旋体病等传染病及囊虫病、旋毛虫病等寄生虫病。

2.2.4 饲料和兽药等投入品的管理



害或使其降到可接受水平。

选用新鲜的、无污染的、配方合理的优质饲料饲喂畜禽。合理使用兽药，严格遵守使用对象、途径、剂量及停药期的规定。对兽药的使用进行登记，对用量进行监督，观察降解周期。对处于降解周期内的畜禽不应销售或屠宰。通过饲料、兽药等投入品的管理这项措施，可防止或消除劣质饲料、兽药等投入品造成的危害或使其降到可接受水平。

2.3 养殖过程关键控制点和关键限值的监控



根据畜禽养殖生产工艺流程，依据 HACCP 基本原理和危害分析结果，确定养殖过程中的关键控制点为：引种、饲料采购、加工与储藏、药物疫苗采购与使用、饲养管理和销售装车 5 个关键控制点。

2.3.1 引种

由供应商提供种畜禽生产经营许可证、种畜禽合格证和非疫区证明，同时由本场兽医提供健康合格证明。

2.3.2 饲料采购、加工与储藏

由供应商提供产品批准文号、饲料添加剂许可证、检验合格证和不含违禁药物承诺书。在加工过程中不添加违禁药物，预防用药不超量添加，确保饲料产品的均匀度。储藏过程中防止饲料霉变，包装有明确标识。

2.3.3 药物疫苗采购与使用

由供应商提供营业执照、经营许可证、产品生产许可证或“进口兽药许可证”，感观质量正常。

2.3.4 饲养管理

提供良好的环境、饲料、管理，提高机体抗病力；实施全进全出饲养工艺；需要用药时，严格按标签规定的用法与用量使用，严禁使用国家禁用药物和药物添加剂；有休药期要求的严格执行休药期；有治疗价值的病畜禽隔离饲养，由兽医进行诊治。

2.3.5 销售、装车

由兽医卫生检疫部门出具畜禽检疫合格证和车辆消毒证，本场技术部提供畜禽健康合格证。

3 小结

食品安全的概念存在于食物链的每一个环节上，只有食物危害源特别是病原



和药物残留在食物链上的每个点都受到控制,才能确保从农场到餐桌的过程都是安全的。动物饲养阶段作为食物链的第一环节,也是食物源性疾病的重要因素。目前在畜禽养殖中采用 HACCP 系统的很少。为了识别关键制点,控制病原,预防、消除或降低明显的危害到可接受的水平,应用 HACCP 是一个行之有效的方法。由于我国应用 HACCP 体系的时间较晚,存在问题多,因此必须加强基础研究工作和立法工作,完善各种规章制度和法律法规,宣传体系应用的理念,同时要成立专门的监督部门进行严格监控,对畜禽养殖过程进行全线控制,确保为消费者提供安全的畜禽产品。

(转载于 中国畜禽种业 高三玉)

【轻松时刻】

防雾霾生活小贴士

1、雾霾天气少开窗

雾霾天气不主张早晚开窗通风,最好等太阳出来再开窗通风。

2、外出戴口罩

如果外出可以戴上口罩,这样可以有效防止粉尘颗粒进入体内。口罩以棉质口罩最好,因为一些人对无纺布过敏,而棉质口罩一般人都不过敏,而且易清洗。外出归来,应立即清洗面部及裸露的肌肤。



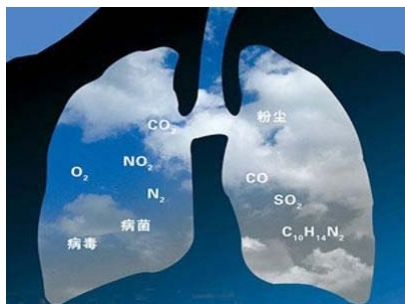
3、多喝桐桔梗茶、桐参茶、桐桔梗颗粒、桔梗汤等“清肺除尘”茶饮

桐桔梗茶有清火滤肺尘功能,能显著增强肺泡细胞排出有毒细颗粒物的能力,能有效的协助人体排出体内积聚的 PM2.5 颗粒物及其他有害物质。

4、适量补充维生素 D

冬季雾多、日照少，由于紫外线照射不足，人体内维生素 D 生成不足，有些人还会产生精神懒散、情绪低落等现象，必要时可补充一些维生素 D。

5、饮食清淡多喝水



雾天的饮食宜选择清淡易消化且富含维生素的食物，多饮水，多吃新鲜蔬菜和水果，这样不仅可补充各种维生素和无机盐，还能起到润肺除燥、祛痰止咳、健脾补肾的作用。少吃刺激性食物，多吃些梨、枇杷、橙子、橘子等清肺化痰食品。

6、最好不出门或晨练

雾霾天气是心血管疾病患者的“健康杀手”，尤其是有呼吸道疾病和心血管疾病的老人，雾天最好不出门，更不宜晨练，否则可能诱发病情，甚至心脏病发作，引起生命危险。专家指出，之所以说雾天是心血管疾病患者的“危险天”，是因为起雾时气压低，空气中的含氧量有所下降，人们很容易感到胸闷，早晨潮湿寒冷的雾气还会造成冷刺激，很容易导致血管痉挛、血压波动、心脏负荷加重等。同时，雾中的一些病原体会导致头痛，甚至诱发高血压、脑溢血等疾病。因此，患有心血管疾病的人，尤其是年老体弱者，不宜在雾天出门，更不宜在雾天晨练，以免发生危险。

7、深层清洁

人体表面的皮肤直接与外界空气接触，很容易受到雾霾天气的伤害。尤其是在繁华喧嚣十面“霾”伏的都市中，除了随时要应对雾霾危“肌”外，由于建筑施工、汽车尾气、工业燃料燃烧、燃放烟花爆竹等原因造成悬浮颗粒物多，难免会堵塞在毛孔中形成黑头，造成毛孔阻塞、角质堆积、肌肤起皮等肌肤问题，所以自我保护的首要措施就是深层清洁肌肤表层，清洁毛孔。



8、进入室内必做三件事

清理的方法很简单，做三件事：洗脸、漱口、清理鼻腔。

洗脸最好用温水，可以将附着在皮肤上的阴霾颗粒有效清洁干净；漱口的目的是清除附着在口腔的脏东西；最关键的是清理鼻腔。清理鼻腔时，一定要轻轻吸水，避免呛咳。家长在给儿童清理鼻腔时，可以用干净棉签蘸水，反复清洗。