

◇ 业务发展:

农产品:

张茜 021-61194014 13585957375

杨阳 021-61194001 15821325047

周婧岚 021-60913062 13482058620

餐饮:

郭继 021-61194007 13651886273

周莉佳 021-60913063 13817889613

宠物食品:

周航 021-60913073 13611634640

◇ 地区:

华东:

张茜 0571-87688026 13758206409

华南:

文珏 020-32102200 13758206409

华北:

蔡苍 010-51956581 15810335411

华中:

彭兰 027-85743337 13995617449

大中华区:

地址: 上海市宜山路889号齐来工业城2号楼6层东侧

电话: 021-61679264

Intertek

Valued Quality. Delivered.

ISSUE 2. Feb.2012

Food Agriculture News

INTERTEK中国食品及农产品部

食农快讯 fresh

Agricultural Alert



Intertek

Valued Quality. Delivered.

免责声明

本刊为内部交流资料，仅限参考使用，并不取代任何法律、规定、标准或者条例。关于技术性信息的表述，若有不实之处，请以相关标准原文为准，本刊不承担因此造成的任何损失和法律责任。所有文字、图片，未经许可，不得转载、摘编或以任何方式发行。本刊所有文章仅代表作者或访谈者个人观点。任何未经本刊授权，私自摘录、引用、变更、印制本刊或部分内容的行为均视为侵权。本刊作者及受访者保留追究其法律责任的权利。

编辑: Anne Zhang Kiki Jiang
电话: 86 21 61679264
传真: 86 21 64954500
邮箱: food.cn@intertek.com
网址: www.intertek.com.cn

国内资讯

新闻快播 ▲

- 1.我国禽肉企业首次获准加拿大注册
- 2.云南大旱已致全省农业损失逾6亿元
- 3.今年食品安全风险检测重点是乳制品食用油保健食品

进出口动态 ▲

- 1.台州出口罐头货值首次突破1亿美元大关
- 2.沈阳1月食品农产品出口770万美元

天祥一周播报 ▲

- 1.注胶虾
- 2.橡皮蛋
- 3.水果蜡

国际资讯

国际预警 ▲

- 1.2012年1月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（1月汇总）
- 2.2012年2月美国FDA自动扣留我国食品情况（2月14日更新）
- 3.2012年2月输日食品违反日本食品卫生法情况（2月16日更新）

国际食品及农产品 ▲

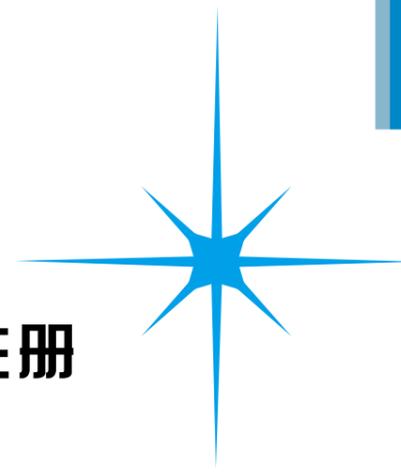
- 1.“世界肉库”阿根廷牛肉消费量创90年来新低
- 2.ISO发布农业食品安全标准
- 3.欧美统一有机食品贸易认证体系

法规动态 ▲

- 1.农业部关于实施主食加工业提升行动的通知（农企发〔2012〕2号）
- 2.国家食药监局关于红牛饮料检验结果的通报

展会研讨会信息 ▲

- 1.2012中国（北京）国际有机食品博览会
- 2.第八届中国广州国际食品交易展览会



我国禽肉企业首次获准加拿大注册

信息来源：国家认监委

近日，加拿大驻华使馆正式批准经国家认监委推荐、加拿大食品检验局现场检查的 11 家热加工禽肉企业和 10 家禽肉屠宰企业在加拿大注册。注册热加工禽肉企业可向加拿大出口热加工禽肉产品，原料必须来自经加注册的屠宰企业。这是我国禽肉企业首次获准北美国家注册。



为做好禽肉企业对加拿大注册工作，国家认监委组织翻译了加拿大法律法规，并针对加方来华检查报告监督企业进行了整改。我国是禽肉生产大国，2011 年共生产禽肉约 1700 万吨，但出口仅占约 2%，获准加拿大注册对扩大我国禽肉产品出口、进一步扩大市场具有积极意义。（国家认监委注册部）



春以来，云南“三年连旱”的局面还在持续并不断加剧。记者 17 日从云南省农业厅获悉，截至目前，该省农作物因旱受灾达到 559.9 万亩，成灾 203.7 万亩，绝收 32.4 万亩，造成种植业直接经济损失超过 6 亿元人民币。

据云南省气象局资料显示，去年 12 月至今年 2 月上旬，云南省平均降水量 31.94mm，比去年同期偏少逾五成，比历年同期偏少 12.1%，且降水时空分布不均，地域差异十分明显。

加之连续三年遭受严重干旱影响，云南雨季有效径流减少。1 月全省河道平均来水量较常年整体偏少 31%，六大流域干流及其主要支流平均来水量与多年同期平均值比均有不同程度的减少。

而受干旱影响最严重的农业部门，也面临着农作物减产、绝收、

经济损失不断扩大的局面。据农业厅统计，截至目前，全省农作物因旱受灾达到 559.9 万亩，成灾 203.7 万亩，绝收 32.4 万亩，造成种植业直接经济损失超过 6 亿元，其中：粮食作物受灾 290.6 万亩，成灾 117.4 万亩，绝收 23.2 万亩。受灾较重的作物有：小麦、豆类、大麦、蔬菜、油菜等。

针对目前旱情，云南省农业厅加大了高产创建、间套种、地膜覆盖、水稻集中育秧、玉米集中育苗、测土配方施肥、良种推广、农机耕播收作业、病虫害综合防治等“十大科技增粮措施”的实施力度，通过推广水稻旱育秧、滴灌、喷灌等节水技术，把春耕备耕期间的“大面积抗旱”缩小为“小范围抗旱”。

据了解，云南旱情呈迅速蔓延和日益加重发展态势，形势严峻。2 月上旬，云南全省平均仅降水量为 1.2 毫米，较历年同期偏少 8 成以上；全省大部分地区无降水，平均日照时数 81.2 小时，较历年同期偏多近 2 成。全省旱情旱情有迅速向滇南和滇西地区扩散蔓延的趋势。

云南大旱已致全省农业损失逾 6 亿元

信息来源：中新网

今年食品安全风险检测重点是乳制品食用油保健食品

信息来源：法制日报



陈竺说，食品安全法公布实施以来，食品安全风险监测体系初步建立。目前，全国共设置化学污染物和食品中非法添加物以及食源性致病微生物监测点 1196 个，覆盖了 100% 的省份、73% 的市和 25% 的县，在 416 个医疗机构主动监测食源性异常病例或健康事件。此次卫生部门还开展了一系列应急和常规食品安全风险评估项目，完成了三聚氰胺、丙烯酰胺、苏丹红、氯丙醇、溴酸盐、二恶英污染等风险评估基础性工作。去年 10 月，国家食品安全风险评估中心正式挂牌组建，工作已全面铺开。

据悉，当前卫生部正在组织实施《2012 年国家食品安全风险监测计划》，重点有四项：一是开展乳制品、食用油、保健食品、鲜肉和肉制品、食品添加剂、酒类以及禁用农药与兽药、食品非法添加物等方面食品安全监测；二是针对日本核电站核泄漏事故，继续加强食品中放射性物质监测；三是加大学校周边、农贸市场、集贸市场和批发市场等重点场所的监测；四是通过哨点医院开展食源性疾病主动监测，并建立食源性疾病病因溯源平台，及时、准确地发现问题食品与病原因子。

据陈竺介绍，国务院食品安全办牵头制定的《“十二五”期间国家食品安全监管体系规划（2011—2015 年）》已决定将评估中心建设纳入重点建设项目。到“十二五”末评估中心将建设成为具有科学公信力和国际影响力的食品安全权威技术机构，同时建立国家中心为龙头、地方风险评估技术支持机构为支撑的全国食品安全风险评估体系。

进出口动态

Import and export dynamics

台州出口罐头货值首次突破1亿美元大关

信息来源：中国质量新闻网

2011年是台州出口罐头行业的丰收年，全年共出口罐头2782批、7.4万吨、1.1亿美元，批次、重量、金额同比分别增长0.9%、11.1%和43%，其中货值增长迅猛，首次超过1亿美元大关。

罐头一直是台州的传统优势出口食品，桔子罐头更是占全国出口量约20%。2011年除桔子罐头出口继续保持领先地位外，台州出口的软罐头、果冻和鱼罐头等均显著增长，尤其是在台州检验检疫局的帮扶指导下，检企共同研发的鱼罐头受到了国外市场的一致认可，货值

同比增幅达47.1%，仅两年时间就占台州罐头出口量的十分之一。

为保证台州出口罐头质量安全，去年台州局紧密围绕质检总局提出的“抓质量、保平安、促发展、强质检”的十二字方针，坚持以提升产品质量安全为基础，以规范企业诚信经营为核心，以服务企业贸易发展为抓手，力促罐头出口。

一是建立从源头狠抓罐头食品安全的监管机制。为切实提高出口罐头安全水平，台州局积极推进出口罐头企业原料安全控制体系建设，推动企业建立原料安全自检制度，要求企业将

原料验收列为关键控制点，加强对企业原料验收关的管理。在各品种罐头生产初期，该局工作人员都会亲赴原料生产基地摸底调研，抽取样品检测农药残留，确保企业投入生产的原料安全可靠。

二是严格控制罐头生产中原辅料和添加剂的使用。台州局以“打击非法添加”专项工作为契机，规范出口罐头企业食品添加剂的使用管理，帮助企业规范原辅料、添加剂、生产助剂合格供方制度、进货验收制度、溯源体系建立和运行。在产品加工过程中，该局对产品从原料（农残检测）、辅料验收（合格供方、辅料备案、成分检验）及到成品整个过程进行了严格的监督管理并对最终产品的质量检验，确保产品质量。

沈阳1月食品农产品 出口770万美元

信息来源：
辽宁日报



三是成功帮扶指导企业迎接国外官方检查。台州局充分发挥自身的技术、信息优势，指导辖区内一家出口罐头企业顺利通过美国 FDA 的官方检查。从制定周密的迎检计划，到现场帮促企业完善产品质量控制体系、追溯体系及设备设施的改进，再到指定专人全程陪同检查，及时总结迎检经验，无不体现该局“企业为重，服务为先”的理念。

该次检查的顺利通过，既提升了台州出口罐头的质量安全水平和国外声誉，又积累了丰富的迎检经验，为建立有效的迎检工作机制奠定了基础。

四是多举措推进对外贸易便利化。“出入有境，服务无境”。台州局在出口罐头企业全面推广“绿色通道”、“直通放行”、“分类管理”等贸易便利化措施，帮助企业快捷通关。尤其是日本大地震后，根据台州输日罐头需求量剧增的特点，对企业输日罐头食品采取“快检快验，加速核放”的方式，在保证产品质量安全的前提下，最大化提高企业通关速度，解决了出口罐头企业的实际难题。

今年1月，沈阳地区食品、农产品出口累计125批，货值770万美元，折合人民币5000万元。食品农产品出口实现了“开门红”，主要出口美国、德国、日本、韩国、巴西、俄罗斯、印度等16个国家和地区。

沈阳地区出口的食品、农产品主要是禽畜肉和食品添加剂。出口禽畜肉包括冷藏牛肉和熟制鸡肉，1月份两项出口共计500吨，货值近300万美元；出口食品添加剂包括食品营养强化剂维生素C制品和食品防腐剂苯甲酸钠，共计660吨，270万美元。此外，鲜鸡蛋、植物种子、药材、蔬菜水果制品、饮料、酒类、糕点饼干、方便面等也是沈阳地区出口的常规产品，出口货值近200万美元。





◇ 事件

“注胶虾”

(1) 日前,中国网、中广网等图文报道“注胶虾”充斥天津水产市场。“注胶虾”迅速成为目前食品安全领域的焦点话题。

(2) 这些“注胶虾”为冷冻虾,泡在冰水里,看起来更饱满,颜色偏白,头部轻轻一挤,容易脱落,里面有透明的胶状物体。



(3) 天津市政府表示,在全市范围内迅速开展查处“注胶虾”专项行动,以农贸批发市场、集贸市场、个体中小型冷库及水产品经营者为重点对象,以冷冻虾为重点品种,严查“注胶虾”掺杂掺假、以次充好等违法行为。从2月15日至24日,市工商局在全市范围内开展了十日清查行动。

◇ 分析

· 卫生部发布的《食品添加剂新品种管理办法》和《食品添加剂使用标准》均明确,“不应当掩盖食品本身或者加工过程中的质量缺陷或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂”。而食品安全法也规定,“食品添加剂应当在技术上确有必要且经过风险评估证明安全可靠,方可列入允许使用的范围”。

· 目前胶的种类比较多,有硅胶类的、琼脂类的、明胶类的,还分工业用的和食用的。

· 目前单从检测手段来讲,难以检测胶的具体成分,但仍可以通过检测蛋白质对胶物质进行初步判断,进而检测重金属含量,如有必要,可检测致病微生物,以进一步降低风险。



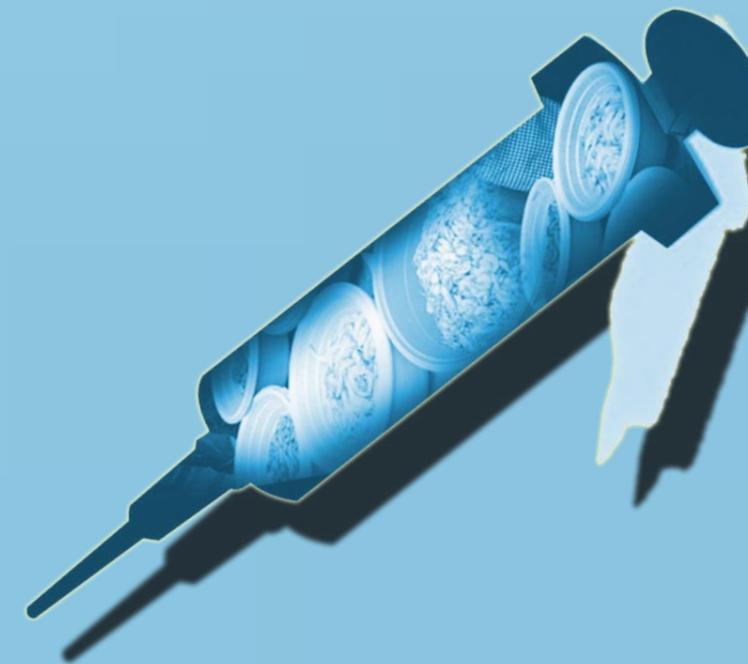


Valued Quality. Delivered.

测试方案：

Test Item	Test Method	Price
测试项目	测试方法	价格
蛋白质	GB 5009.5-2010	200
砷	GB/T 5009.76-2003	200
铬	GB/T 5009.123-2003	200
铅	GB/T 5009.75-2003	200
重金属（以Pb计）	GB/T 5009.74-2003	200
沙门氏菌	GB 4789.4-2010	200

“ 注
胶
虾 ”

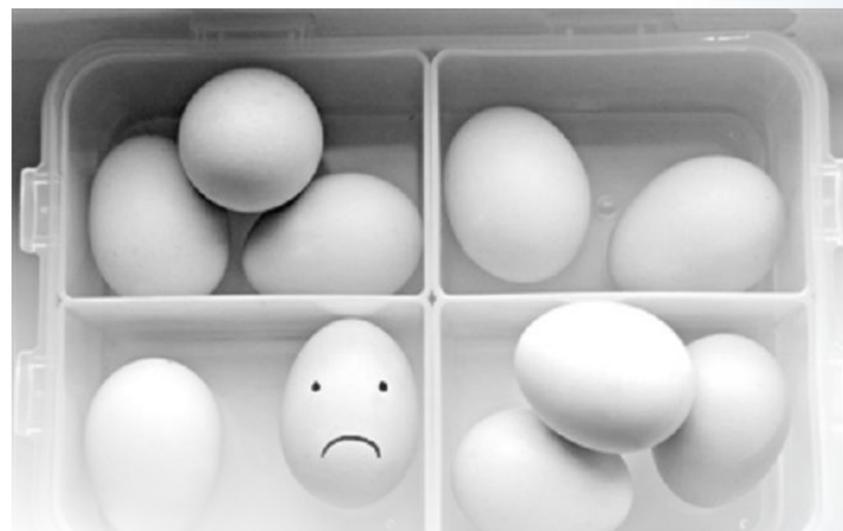


“ 橡皮蛋 ”

◇ 事件

(1) 有人买到鸡蛋，煮熟后蛋黄摔在地上能蹦起 20 厘米高”，被称为“橡皮蛋”。但“橡皮蛋”并不等同于“假鸡蛋”。

(2) 鸡蛋的“生产者”——鸡的饲养环境、鸡本身健康状况、饲料成分和品种都是造成鸡蛋各种不同蛋壳颜色、硬度、蛋黄、蛋白颜色等的原因。母鸡是将饲料转化为肉和蛋的反应器，反应器运转不良或者原料不合格，就可能产生不合格的产品。



◇ 分析

如果一批鸡蛋中只有个别鸡蛋蛋白、蛋黄变硬，可能运输保存不当，比如鸡蛋的蛋壳有细微破裂，没有碎，这样鸡蛋壳内部不再是相对密闭的空间，在冰箱放久了再拿出来，都会变硬。

如果一批鸡蛋中个个都是橡皮蛋，最常见成因是饲料中的棉酚含量过高。它来自鸡饲料棉籽饼，棉籽饼是棉籽提取油之后的残渣，是一种油性饲料，富含蛋白质，经常被用在鸡饲料中作为蛋白质来源。

棉籽中含有一种色素叫做‘棉酚’，游离的棉酚会与蛋白质中的赖氨酸结合阻止它被吸收利用。此外，棉酚还会抑制胃肠中的蛋白酶活性，从而影响鸡的生长，以及影响下蛋的产量和质量。如果对棉籽饼中的棉酚含量把握不准，就有可能出现‘加得过多’的后果。



Valued Quality. Delivered.

“ 橡皮蛋 ”

测试方案：



Test Item	Test Method	Price
测试项目	测试方法	价格
游离棉酚	GB 13086-91	300
三聚氰胺	GB/T 22388-2008	500 (HPLC) /800 (LC-MS/MS)
铬	GB/T 5009.123-2003	200
铅	GB 5009.12-2010	200
总汞	GB/T 5009.17-2003	200
无机砷	GB/T 5009.11-2003	200
六六六	GB/T 5009.19-2003	400
滴滴涕	GB/T 5009.19-2003	150

“水果蜡”

◇ 事件

(1) 苹果表面本身就带有一层果蜡，这是在苹果表面生成的植物保护层，可以有效防止外界微生物、农药等入侵果肉；

(2) 一些高档苹果上面带有的蜡，是人工加上去的食用蜡，主要是用来保鲜的。

(3) 不法小贩使用工业蜡给水果打蜡，其中所含的汞、铅可能通过果皮渗透进果肉，给人体带来危害。

◇ 分析

· 根据国标 GB 2760-2011 可以用作新鲜水果被膜剂的有：
巴西棕榈蜡 (0.0004 g/kg) [卫生部2011年第8号公告](#)
聚二甲基硅氧烷 (0.0009 g/kg)
吗啉脂肪酸盐果蜡 [GB 12489-2010](#)
松香季戊四醇酯 (0.09 g/kg)
辛基苯氧聚乙烯氧基 (0.075 g/kg)
紫胶 (0.5 g/kg) [LY 1193-1996](#)





Valued Quality. Delivered.

“ 水果蜡 ”

测试方案：

Test Item	Test Method	Price
测试项目	测试方法	价格
铅	GB 5009.12-2010	200
砷	GB/T 5009.11-2003	200





2012年1月份美国FDA拒绝进口 我国食品情况（1月汇总）

信息来源：食品伙伴网

序号	产地	制造商	产品描述	拒绝进口原因	FDA是否 取样检测	FDA是否 收到过第 三方检测 报告	拒绝进口 日期	FDA辖区
1	海南琼海	HAINAN EVERNE W FOODS CO., LTD. 海 南新天久 食品有限 公司	FROZEN TILAPIA FILLETS 冻罗非鱼 片	兽药残留	否	否	05-01- 2012	西南进口 区
2	辽宁大连	DALIAN HEAVEN LY FOODS CO.,LTD. 大连天 赐食品有 限公司	SEASON ED FRIED BEAN CURD 炸 豆腐	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质或其它不适合于食用的物质	否	否	05-01- 2012	三藩市



详见链接：

<http://www.foodmate.net/news/yujing/2012/02/199639.html>

2012年2月美国FDA自动扣留我国食品情况 (2月14日更新)

信息来源: 食品伙伴网翻译中心

序號	產地	製造商	產品描述	自動扣留原因	發布日期	進口警報號
1	寧夏銀川	NINGXI A ZHENG YUAN FOOD CO.,LTD 寧夏正源食品有限公司	Wolfberries (Goji Berries) 枸杞	產品疑似含有亞硫酸鹽卻未標示	2012年2月2日	99-21
2	遼寧大連	DALIAN GAISHI FOOD CO., LTD 大連蓋世食品有限公司	Frozen Sesame Seaweed Salad 凍芝麻海藻色拉	產品疑似含有亮藍和檸檬黃卻未標示	2012年2月8日	Feb-45
3	福建東山	Fujian Dongshan County Shunfa Aquatic Product Co., LTD 福建東山縣順發水產有限公司	Ice Bay Calamari Frozen Squid 凍魷魚	產品疑似檢出沙門氏菌	2012年2月10日	16-81



2012年2月输日食品通报及日本食品
卫生法情况 (2月16日更新)

信息来源：食品伙伴网

发布日期	品名	条文	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当 检 疫所	输入者	原因	措施状况	备考
2月1日	加热后食用冷冻食品 (冻结前未加热) ：薯片 (FROZEN FRENCH FRIED POTATO)	11	CON AGR A FOO DS/L AMB WES TON QUIN CY		美国	成分规格不合格 (O157 阳性)	川崎	五十嵐冷蔵株式会社		废弃、退货等 (全部封存)	自主检查



详见链接：<http://www.foodmate.net/news/yujing/2012/02/199858.html>



“世界肉库” 阿根廷牛肉消费量 创90年来新低

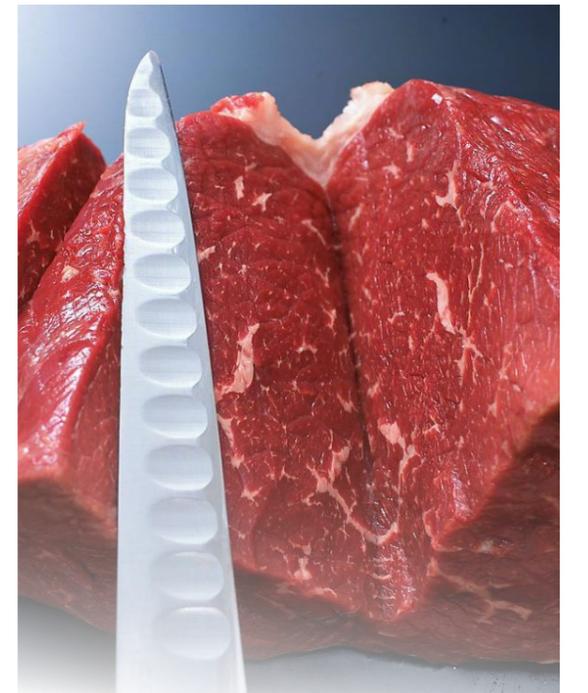
信息来源：新华网

据 阿根廷肉类企业协会日前公布的报告，由于产量下降和价格上涨，去年阿根廷的人均牛肉消费量为55.5公斤，创下自1921年以来的新低。

阿根廷肉类企业协会主席米格尔·斯恰里蒂说，近年来阿根廷的肉牛存栏数量逐渐下降，去年的牛存栏量跌至近22年来新低。斯恰里蒂指出，阿政府限制企业出口牛肉以满足国内市场需求，而牛肉在阿根廷国内市场的价格要低于出口价格，因此打击了畜牧业者扩大生产的积极性。此外，严重的旱灾也对阿根廷的畜牧业造成严重影响。

此外，在市场供应减少和通货膨胀上升这两个因素推动下，阿根廷的牛肉价格持续大幅上涨，制约了消费者的购买能力。统计显示，在2008年12月至2011年12月期间，阿根廷人日常最喜欢食用的带骨牛肉的价格上涨了186%。

阿根廷是世界牛肉生产和出口大国，被誉为“世界肉库”。同时，阿根廷多年来也是世界人均消费牛肉最多的国家之一，即使在阿根廷金融危机和世界经济大萧条期间，该国年人均牛肉消费量也未低于60公斤。



ISO发布农业食品安全标准

信息来源：中国科学报

农业食品安全是食品安全管理体系 ISO 22000 标准系列最新的一个 ISO 技术规范。农场食品供应链中的第一个环节，新国际技术规范 ISO/TS 22002-3:2011，用以促使农业经营者保持最佳的卫生环境，并在食物链中控制食品安

全隐患中发挥作用。

ISO/TS 22002-3 是 ISO 22000 支持系列文件之一，是满足食品安全需求的前提方案 (PRPs)。PRPs 致力于确保整个食品链在生产、处理和提供供市民消费的食品的安全卫生的基本条件和活动。ISO/TS 22002-3 满足需求，并

作为农业 PRPs 设计、实施和整理的准则。这将为包括个体农场或农场团体在内的所有组织带来利益，无论其规模或复杂程度。对于希望按照 ISO 22000:2005 标准来实施 PRPs 的各个组织，该标准给出了食品安全管理的基本要求。



该标准适用于耕作的作物 (如谷物、水果、蔬菜), 生活农场动物 (如牛、家禽、猪、鱼) 和它们的产品 (如牛奶、鸡蛋等) 的处理。与耕作相关的所有操作的范围 (如分类、清洗、未加工产品的包装、农场

的饲料生产、农场内运输)。该文件包括 PRPs 的一些具体例子，因为农业经营的性质不同，例如大小、产品类型、生产方式、地理和生物环境、相关的法律法规要求等，因此，不同的组织之间 PRPs 的需求、强度和本质不同。

ISO/TS 22002-3:2011，食品安全的前提方案—第 3 部分：农业，是由 ISO 食品技术委员会 (ISO/TC 34) 下属的食品安全管理体系分技术委员会 (SC17) 的农业工作组 (WG2) 负责制定。

欧美统一有机食品贸易认证体系

信息来源：商务部

总部设在美国的国际农业生物技术应用服务组织 7 日发布报告称，与 2010 年相比，2011 年全球转基因作物种植面积增长 8%，达到 1.6 亿公顷。

报告称，去年全球共有 29 个国家种植转基因作物，其中 19 个为发展中国家，10 个为发达国家；发展中国家转基因作物种植面积新增 820 万公顷，发达国家新增 380 万公顷，分别增长了约 11% 和 5%。



报告显示，2011 年转基因作物种植面积最大的国家是美国，达到 6900 万公顷，主要为玉米、大豆、棉花、油菜等；巴西、阿根廷分列第二和第三位，种植面积分别为 3030 万公顷和 2370 万公顷。其余名列前茅的国家是印度、加拿大、中国、巴拉圭、巴基斯坦、南非和乌拉圭，种植面积均超过百万公顷。

美国现行的转基因食品政策是克林顿政府开始的，其特点是“不问不说”，即规定自愿标识但实际上不标识的政策，其理论基础是美国食品和药物管理局的“实质等同”原则，即转基因食品 and 传统食品无本质不同。





信息来源：农业部

■ 农业部关于实施主食加工业提升行动的通知

各省、自治区、直辖市及计划单列市、新疆生产建设兵团乡镇企业、农产品加工业行政管理部门：

随着我国经济的快速发展和人民生活水平的不断提高，城乡居民食物消费结构和消费方式正在发生快速的变化，对满足人们一日三餐基本能量和营养摄入需求的主食品工业化生产和社会化供应的要求日益迫切，促进主食加工业发展已经成为农产品加工业的一项重要任务。为提高我国的主食加工业水平，满足城乡居民日益增长的消费需求，我部决定实施主食加工业提升行动。现将有关事项通知如下：

一、主要目的

发展主食加工业既是促进农产品加工增值，促进农民持续增收的有效途径；又是促进消费升级，满足日益增长消费需求的必然选择。但是，当前我国主食加工业发展比较滞后，绝大部分主食的生产、供应以小作坊、小摊贩为主，甚至不乏有部分是黑窝点生产的产品，安全、卫生无法保证。有必要通过实施主食加工业提升行动，逐步树立现代主食加工及消费理念，营造良好发展环境，加强政府推动，引导社会主体参与，促进主食加工业的规范化、标准化、现代化建设，逐步提升我国主食加工业发展水平。

Regulatory developments

法规动态



国家食药监局关于红牛饮料 检验结果的通报

信息来源：国家食药监局

近日，有关保健食品红牛饮料标签标识与批准证书内容不符，涉嫌非法添加等情况引起社会关注。国家食品药品监督管理局高度重视，立即组织对红牛饮料产品有关信息进行核查，组织专家组对产品安全性问题进行研究论证，并对红牛饮料生产经营企业开展监督检查及产品检验。

北京、山东、湖北、哈尔滨四省市食品药品监督管理局分别组织检验机构对红牛饮料 11 个批次的产品进行了抽检，符合规定，尚未发现存在质量问题。关于红牛饮料中所含的苯甲酸钠和咖啡因两种原料同时使用是否会危害健康，专家组研究论证认为，这两种原料按照批准的使用量使用，符合国家有关规定；消费者按照标签标识的适宜人群、食用方法及食用量等要求使用是安全的。

关于红牛饮料原料标注的合法性问题，核查结果为，红牛饮料是 1997 年申报批准的保健食品，保健功能为抗疲劳；批准证书只载明主要原料，未载明苯甲酸钠、柠檬酸钠、胭脂红、柠檬黄等，符合当时的有关规定。

检查中发现，红牛饮料生产企业在标签标识等方面存在不规范的问题，监管部门已责令其限期改正。

目前，国家食品药品监督管理局正在加快推动有关保健食品监督管理法规政策建设，开展保健食品市场专项整顿，规范保健食品标签标识，依法开展保健食品清理换证，打击保健食品非法添加、夸大宣传等违法违规行为，保障保健食品质量安全。

详见链接：

<http://www.foodmate.net/news/quanwei/2012/02/199825.html>

（二）促进主食加工业集聚发展

以资源优势和市场优势为依托，加快主食加工业主体培育和资源整合，引导企业集约经营，产业集群发展，促进形成产加销衔接、上下游配套的主食加工业产业体系。

（三）组织主食加工业发展相关研究

组织有关科研单位，研究分析国内外主食加工业发展现状和前景，明确我国主食加工业发展方向和战略，提出促进发展的对策和措施。加强研讨、交流，凝聚共识，营造氛围，谋划发展。

（四）加强主食加工业研发体系建设

充分调动产学研各方面的力量，加强主食加工业技术研发公共服务平台建设，逐步建立健全主食加工业专家咨询制度，促进主食加工业共性技术、装备的研发、集成、推广。分领域或专题组织开展相关技术的推广、对接活动。

详见链接：

<http://www.foodmate.net/news/quanwei/2012/02/199581.html>

二、思路目标

贯彻落实科学发展观，坚持以人为本，以促进农民持续增收和满足城乡居民日益增长的消费需求为目标，适应广大人民群众从吃饱到吃好、吃得方便、吃得放心的新期待，促进农产品加工增值和消费升级。力争通过“十二五”时期的努力，在优势农产品产地，培育主食加工产业集群，尽快形成一批水平高、带动力强的主食加工示范企业和主食加工产业集聚区；在主食加工产学研领域，研发、推广、应用一批技术创新成果，尽快形成一批主食加工精品、名品；在主食产加销领域，促进产加销各主体的互动和对接，尽快形成一批主食加工业战略合作联盟。

三、任务和内容

（一）先行试点，稳步推进

2012 年拟在河南省举行启动活动，部分省市参与，开展主食加工业提升行动实施试点，积累经验、总结实践之后，再逐步推开。具体内容包括：举行启动仪式，组织主食加工生产技术、装备、产品的展示、推介，开展研讨、交流；邀请部分省市主管部门、相关企业、科研等服务机构的人员，参加启动活动，进行观摩交流，考察相关企业；认定一批“主食加工业示范企业”。

Exhibition
Seminar information
展会研讨会信息

第八届中国广州国际食品交易展览会

2012中国（北京）国际有机食品博览会

- ◇ 展会日期：2012-06-28 至 2012-06-30
- ◇ 展出地址：中国·北京·国家会议中心
- ◇ 主办单位：北京明华国际展览有限公司 中国管理科学研究院
绿色经济发展研究所
- ◇ 承办单位：北京明华国际展览有限公司

- ◇ 展会日期：2012-08-24 至 2012-08-26
- ◇ 展出地址：中国进出口商品交易会展览馆·广州琶洲
- ◇ 主办单位：中国食品工业协会 中国轻工产业联合会 广州食品
行业协会 广东博昌展览服务有限公司 河南中展动力展览有限公司