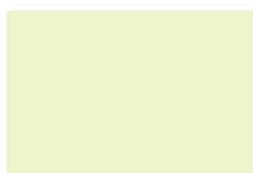
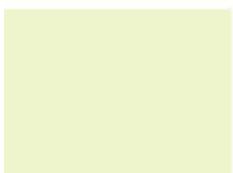
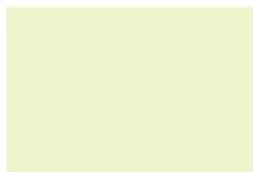




# 食品行业资讯

Food Industry Information

关注行业资讯 助力企业发展



2015 01

月刊 总第8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

<b>【新闻资讯】</b> .....	2
茅台混改进入实质阶段 内部将剥离系列酒销售 .....	2
百胜餐饮供应链管理内幕 .....	3
五粮液最大经销商银基集团扭亏 发力中低端白酒 .....	5
龙力生物子公司鳌龙农业 助力产业链全面增值 .....	6
<b>【食品安全】</b> .....	9
台湾又爆豆干使用致癌染料 食品安全风暴连环爆出 .....	9
澳大利亚幼童喝下未杀菌生牛奶 患尿毒症身亡 .....	10
日本方便面混入蟑螂 生产商回收 4.6 万件商品 .....	11
转基因标识太小 深圳市民状告金龙鱼 .....	12
<b>【动态公告】</b> .....	14
关于征求《出口商品包装通则》国家标准意见的函 .....	14
关于发布《食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸钾》( GB 31623-2014 ) 等 13 项食品安全国家标准和《食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬氨酸钙》( GB 29226-2012 ) 第 1 号修改单的公告 .....	15
中国绿色食品发展中心关于印发《绿色食品标志使用证书管理办法》和《绿色食品颁证程序》的通知 .....	16
欧盟将实施食品安全标签新标准 .....	18
澳大利亚：有机食品不能含转基因成分 .....	18
澳新拟禁止杏仁及其产品作为食品销售 .....	19
出口预警 .....	20
<b>【分享天地】</b> .....	20
新版良好农业规范国家标准作物部分变化及解读 .....	20
食品质量安全问题中交叉污染及其预防控制研究 .....	26
<b>【轻松时刻】</b> .....	34
冬季养生保健的原则及方法 .....	34



## 【新闻资讯】

### 茅台混改进入实质阶段 内部将剥离系列酒销售



身处行业调整的白酒行业开始掀起混改大潮。据悉，茅台集团内部将剥离系列酒销售，注入单独成立的新公司中，并在未来2-3年内进行混改。

据国酒茅台(贵州仁怀)营销有限公司董事长、总经理王崇琳透露，茅台集团将股份有限公司旗下包括汉酱酒、仁酒、茅台王子酒、茅台迎宾酒在内的所有系列酒剥离出来独立运营，注入即将注册成立“贵州茅台酱香酒营销有限公司”中。今后贵州茅台酒销售有限公司只负责运营贵州茅台酒(含飞天茅台、五星茅台)及年份酒系列。

即将成立的茅台酱香酒营销公司是贵州茅台旗下的子公司，将在2-3年内进行混改，引入有实力的平台商、终端商成为股东，甚至可能将商超引入股东队列。据茅台集团内部人士透露，国酒茅台(贵州仁怀)营销有限公司董事长、总经理王崇琳或将兼任贵州茅台酱香酒营销有限公司总经理，负责该公司的总体运营。

此前贵州茅台并不看好系列酒的利润，2013年其系列酒销售额为18.65亿元，仅占整体销售额的6%；今年上半年其营收更是下滑23.08%至5.67亿元，总销售额占比下降到3.96%。但高端白酒销售仍处寒冬，今年双十一期间，电商渠道53度飞天茅台价格甚至跌破700元，这让茅台不得不重新审视系列酒的地位。

“未来系列酒将被定位为贵州茅台一个新的利润增长点”，茅台一内部人士透露，未来系列酒将完全按市场规律运作，目前股份公司已派驻了五六十人进入系列酒公司，这些人员将实行新的薪酬和激励机制，另外各种成本也要降低，以茅台迎宾酒为例，以前仅包装成本就将近4元，但市场化运作之下成本不足1元。

## 茅台混改进入实质阶段

“茅台剥离系列酒分品种经营是营销的技术性创新”，白酒专家肖竹青表示，因为高端酒、中低档酒面对的消费人群不一样，销售渠道和推广手法也不一样，与高档茅台酒区隔经营更能体现术业有专攻，有利于提升茅台中低档酒的销售业绩。

“另外，茅台系列酒剥离也意味着茅台‘混改’已经走到了实质性阶段”，肖竹青表示，茅台启动混改是企业战略创新，有利于凝聚各方资源和力量，促进现代企业机制建设，让计划经济特色的茅台体制提升市场反应效率，对于茅台而言具备长效利好，毕竟走出这一步不容易。

(转载于 中国食品科技网)

## 百胜餐饮供应链管理内幕

“服务员，来一个汉堡，一对香辣鸡翅。”市民吴宇在肯德基长沙开福区东风店点了一份午餐，1分钟內到位。吴宇不知道，他手里小小的汉堡原料竟是由来自福建的鸡肉、东北的面粉、江苏的生菜、广东的调料制作而成，这也标志着谷物生产加工、肉鸡养殖加工、蔬菜种植加工、酱料生产、产品包装、物流配送和餐饮加工服务等诸多企业合力打造的产品即将完成它的使命。



从农田到餐桌，如何吃得安全？在这条如此之长、复杂的供应链中，到底都有些什么门道和疑难杂症？近日，中国肯德基餐饮健康基金第七届学术研讨会上，中国工程院院士、国家食品安全风险评估中心研究员陈君石，中国食品工业协会副秘书长马勇，与百胜聚焦“供应链管理”，从什么是供应链，到行业供应链现



状，再到供应链管理进行了全面介绍，掀开了其神秘面纱，清楚地摆在了公众面前。

什么是供应链？

供应链管理≠采购。百胜餐饮集团中国事业部首席供应链官陈玟瑞的主题演讲首先开宗明义。指出：供应链管理并非简单的采购。对大型餐饮企业而言，每天面临数量众多且种类繁杂的采购需求，只有通过科学系统的管理才可能满足、保证几千家餐厅供应的高效、稳定与安全。在随后的主题讨论中，中国工程院院士陈君石、中国食品工业协会副秘书长马勇，以及中国百胜主席兼首席执行官苏敬轼展开了热烈讨论。

焦点一

要不要采用一级供应商模式？

大型连锁餐饮企业的供应链管理主要有两种模式，一种由终端企业直接管理供应商；另一种是终端企业只对应一级供应商，一级供应商再去对应上游诸多供应商。对此，苏敬轼坦言“供应商都是要管理的。交给别人管，还是自己管，这是一个取舍”。“交给别人管，我们不放心。所以只好我们自己管，当然这样更辛苦，这叫自讨苦吃”。

这里有一组数字：中国百胜包括采购、品质管理、食安办公室在内由 439 人组成专业团队，管理 400 多家食品及相关供应商。

马勇也认同百胜的选择，他认为，“像手机电脑汽车这样的，对消费者的身体健康和安全的影响并不那么直接的产品，在中国更适合采取一级供应商模式，因为即便产品已经销售到消费者手上，出现问题仍然可以召回。但餐饮企业不行，在中国最好采取直接管理供应商的模式，不能把风险都压在一级供应商身上。”

焦点二

要不要引入竞争机制？如何避免过度竞争？



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

没有竞争，哪来的品质保证？由市场来决定优胜劣汰。另外这样也可以对采购人员形成约束，不容易出现腐败现象。

竞争过程中躲不开的一个话题是比价。有种说法认为，正是因为终端企业过度杀价才导致各种产品质量、安全问题。对此苏敬轼毫不避讳，“没有比价，谈何市场经济和有序竞争？关键是智慧思考，聪明比价。任何一个看重长期健康发展的企业都会努力摒弃单纯追求低成本高利润这一饮鸩止渴的方式”。

通过多年实践，百胜摸索研究出的“软性比价”是百胜供应链管理的一大特色。所谓“软性比价”，在质量为先的前提下，根据食品安全、质量和商务审核的总体绩效结果，供应商需要先获得资格，然后以起始份额来进行竞标。百胜对竞价最低的供应商提供奖励份额，其他供应商则有机会跟标，但会拿到较少的份额。但一次竞标失利的供应商还有机会下次赢回份额。百胜鼓励供应商在产品质量和服务上进行竞争。可以说这种设计避免了过大的激励造成供应商恶性、过度竞标。

“对大型餐饮企业，现在供应链越来越复杂，因为其复杂性，就容易出问题，社会对这点必须有充分认识。”陈君石院士指出，目前餐饮业面对供应商是最伤脑筋的一件事情，而不是餐饮本身的业务，它的风险都来自于供应商，所以餐饮企业就必须投入更多的力量，来管理这些供应商。鉴于现在供应链的复杂性，陈君石认为，归根到底要呼吁供应链的每一员要讲诚信，食品安全问题才能越来越好。

(转载于 中国食品科技网)

## 五粮液最大经销商银基集团扭亏 发力中低端白酒



11月24日，五粮液最大经销商银基集团发布业绩预告，截至9月30日为止的6个月，集团中期业绩扭亏为盈。该公司此前曾连续两年巨亏。集团方



面表示，其主要是在代理产品结构调整的基础上经营性亏损大幅度减少以及应收账款部分冲回所致。

银基集团一位中低端酒经销负责人透露，此次集团扭亏为盈，与集团的战略调整和产品结构调整有关。2013 年以来，银基集团已由此前主要代理高端名酒转向多品牌经营战略，在中低端白酒经营方面重点发力，同时进行了人员调整，减员增效。

白酒专家肖竹青认为，银基集团扭亏与近期五粮液的价格调整有关，高端白酒降价释放了一部分需求；银基的扭亏为盈将有助于行业信心的恢复。同时，银基所进行的调整对白酒行业有示范意义。

为应对业绩亏损，银基自身逐步调整。10 月末，银基就曾发布一则公告，宣布将与茅台签订长达十年的独家经销合同，这被业内理解为拓展业务和降低单独代理五粮液的风险。根据该协议，银基拥有独家经销权，在中国内地经销贵州茅台酒的四种新产品八个款的白酒，为期 10 年。

对于此次银基代理的产品品类，业内有几个解读：一是 400 毫升瓶装比起传统包装，量少价廉，更容易被消费者接受；二是 3000 毫升大瓶装具有收藏和贮存的价值，符合家庭消费的需求；三是茅台迎宾和王子酒的代理，标志着银基从“高端”酒水代理向亲民化发展的实质性转型。

2013 年起，银基集团开始涉足电商，先后同内地主流网购平台合作开展线上销售，同时积极扩展电视购物领域。今年 9 月份，银基集团与物流企业顺丰签署了长达十年的战略合作协议。

(转载于 中国食品科技网)

## 龙力生物子公司鳌龙农业 助力产业链全面增值

近日，中共中央办公厅、国务院办公厅印发了《关于引导农村土地经营权有序流转发展农业适度规模经营的意见》，提出在稳步扩大试点的基础上，用 5 年



左右时间基本完成土地承包经营权确权登记颁证工作。鼓励发展适合企业化经营的现代种养业。加大对新型农业经营主体的扶持力度。

龙力生物以生物制造产业为主线，玉米全株利用，大力发展循环经济。2013年，公司收购鳌龙农业，进军生态农业，延伸上游产业链，为公司持续发展注入活力。据悉，鳌龙农业项目立足三农产品，坚持走绿色、生态发展路线，积极探索土地开发新模式，开发无公害有机产品。绿色、有机、功能食品将给公司健康产业加分，助力龙力品牌效益提升。



### 一、 发展现代种养业，带动涉农经济发展

作为山东禹城首家大型体验式综合性园区，鳌龙农业专注农业科技开发与服务，带动发展良种种苗繁育、高标准设施农业、规划化养殖等适合企业化经营的现代种养业，并引导农户在园区就近就业，促进当地农户增收。

村民臧修昌：“在以前，家门口没有适合的工作，每到农闲时节，不得不外出打工，来回奔波不说，去除费用剩不了几个钱。来到鳌龙每天工作八个小时，就跟国家工人一样，一年能多挣两万多块钱，这个长期踏实。”

刘建华也是鳌龙农业附近的村民，园区成立租赁了她家的土地，刘建华到鳌龙工作，不仅有工资收入，每年还能得到土地租赁的钱，这让刘建华得到了双份收入。

### 二、 以生态农业为主线，打造无公害农产品

土地流转适度规模经营有利于优化土地资源配和提高劳动生产率，有利于保障粮食安全和主要农产品供给。鳌龙农业推广绿色有机蔬菜，丰富居民“菜篮子”。

鳌龙农业开展现代化农业项目，种植绿色无公害蔬菜，公司种植的蔬菜获得



了由农业部产品质量安全中心颁发的“无公害农产品证书”。同时，充分利用农业的生态资源优势，建立蔬菜加冷藏工厂、物流配送中心和电子商务中心，为消费者提供安全、绿色、营养、健康的有机农产品。

鳌龙农业科技有限公司总经理助理陈鑫：我们所有蔬菜的种植都严格按照绿色无公害蔬菜标准执行，种植过程中不使用任何国家禁止的化肥农药，在病虫害的防治过程中首选抗病虫害能力较强的品种，种植过程中全部采用物理防治，确保广大群众真正吃到放心的绿色蔬菜。

### 三、 政策利好，生产经营产生叠加效应

国家土地流转《意见》鼓励符合条件的农业产业化龙头企业通过发行短期融资券、中期票据、中小企业集合票据等多种方式，拓宽融资渠道。鼓励融资担保机构为新型农业经营主体提供融资担保服务，鼓励有条件的地方通过设立融资担保专项资金、担保风险补偿基金等加大扶持力度。落实和完善相关税收优惠政策，支持农民合作社发展农产品加工流通。

据了解，鳌龙农业园区规划建设集高效日光温室种植、休闲观光为一体的现代生态农业观光园区。生态园将不断充实生态农业内容，增加园艺，提高观赏性和娱乐性，通过种植绿色果菜品种、发展现代观光农业、吸引群众体验参与等方面增收创收。

发展生态农业能够保护和改善我们的生态环境，防治污染，维护生态平衡，提高农产品的安全性。随着国家对新型农业经营主体的扶持力度的加大，新增农业补贴向新型农业经营主体倾斜，龙力生物将以此为契机，以生态农业促进公司产业链全面增值。

(转载于 食品产业网)



## 【食品安全】

### 台湾又爆豆干使用致癌染料 食品安全风暴连环爆出



台湾食品安全丑闻频传，继出现馊水油、饲料油之后，又爆出号称“国民点心”的豆干也含致癌物，且影响无法估量。台湾舆论 17 日分析称，黑心业者的贪婪、民众的健忘，再加上管理单位的官僚心态，即便“食安法”罚款力度加重至 2 亿元新台币，仍无法阻止黑

心食品流窜，“良心原是最基本的生意态度，如今竟成珍宝”。

据台湾《中国时报》17 日报道，岛内知名品牌德昌豆干 6 日被香港验出问题后，台相关部门立即向上游公司查询。卫生局将 6 件采样送检，发现试剂颜色明显偏黄，11 日前往乳化剂的生产厂家芊鑫实业调查。调查部门在工厂起获十多箱含有“二甲基黄”的乳化剂，工厂角落还放着同样不得添加于食品的工业用盐酸。面对检方及卫生单位的大阵仗，芊鑫实业社 36 岁的负责人卢嘉芊与 71 岁父亲卢天荣供认，他们 3 年前开始在乳化剂中添加二甲基黄，并销到全台多家豆类食品加工厂，供下游厂商生产制造油皮、豆干。据悉，卢氏父子都具备化工专长，其中卢天荣于中原大学物理系毕业，曾任中学理化老师，其子卢嘉芊为昆山工专化工科毕业。报道称，芊鑫实业社位于台南安平区，没有招牌，外表根本看不出是工厂。目前彰化地检署已将这对父子收押禁见。

新竹清华大学化学系副主任蔡易州称，二甲基黄属于毒物，校内实验主要把它当做“酸碱试剂”，使用前必须通报安全中心。岛内知名的豆干业者裕香、桃园大溪镇老字号“黄大目”豆干公司都被发现使用了芊鑫乳化剂。台“卫生福利部”16 日公布下游名单，全台共有 11 家食品企业上榜，“二甲基黄风暴越滚越大”。《联合晚报》称，截至 17 日上午，已有 36 项产品“沦陷”，共回收 2311 公斤。追查还发现，部分豆干已经远销加拿大。“行政院长”毛治国 17 日要求严惩黑心厂商，一办到底。



《联合报》17日称，芊鑫公司今年7月3日才成立，很难相信食品安全风暴连环爆出，竟还有业者会使用违法添加物。嘉南药理大学食品科技系教授钟玉明说，“如果食品原料厂负责人有化工知识背景，还违法添加有害人体的工业染料，就太没良心了”。嘉义大学食品科学系主任吴思敬说，一公斤粉状二甲基黄色素，可用来混充上万公斤豆类制品，不肖厂商为降低成本，拿工业用色素染豆干，“短视近利，牺牲消费者健康”。

《中国时报》17日称，“行政院消保处”委托消基会日前针对4家黑心油商打团体诉讼，向业者求偿，竟然只收到43件请求权让与书，还可能因每家厂商申诉案未达20人而无法成案，“雷声大、雨点小的消费抵制，黑心商人当然不怕……团讼流程繁复、过去判赔金额太低，确实可能让民众没有信心，但消费者不硬起来打击黑心商，又何尝不是助纣为虐？”文章说，本次毒豆干与之前验出的台湾品牌旗鱼酥含汞超标，都是被香港检出的，台“食药署”解释二甲基黄是首度在豆干中发现，但为何香港针对豆干检验二甲基黄，而台湾却等媒体报道了才知道食品违规，也实在令人匪夷所思。《联合晚报》17日也说，豆干等相关产品在台湾的产量和食用量都非常大，当局却未能警觉，多年来未把二甲基黄列入常规检验项目，这次如果不是被香港检出下架，还不知道要吃下多少致癌物。

(转载于 食品伙伴网)

## 澳大利亚幼童喝下未杀菌生牛奶 患尿毒症身亡

据外媒报道，澳大利亚墨尔本南部一名3岁幼童，饮用维多利亚省一种未经杀菌处理的牛奶后死亡，另有4名儿童饮用同款牛奶后，患上重病。

报道称，死去幼童的父母在一家健康食品商店购买了这种用于进行牛奶浴





的生牛奶，这种生牛奶未曾经过杀菌处理。除这名死亡的幼童外，还有4名儿童饮用这种牛奶后，患上溶血性尿毒症。

生产此种牛奶的农场主人琼斯表示，这种牛奶属化妆品，她已在牛奶瓶上发了警示标签，提醒消费者这是未经加工的牛奶，不能喝。

维多利亚省卫生当局则表示，饮用未经消毒的牛奶会影响肾脏及血液的流动，提醒消费者切勿饮用。

(转载于 中国新闻网)

## 日本方便面混入蟑螂 生产商回收 4.6 万件商品

据日本共同社 11 日报道，日本某品牌的方便面被指混入虫子，生产商发布调查结果称，不能否认在生产过程中存在虫子混入的可能性，现阶段将停止所有商品的生产及销售。

被指混入的异物经外部机构分析鉴定为蟑螂。混入的原因尚不清楚。停止生产销售的商品均为同一品牌的方便面，共 24 个种类。

厂商表示，虽然除了宣布召回的 2 种商品以外，其他商品“安全上并无问题”，但出于避免混乱的考虑，决定回收已上市流通的所有商品。消费者购买的商品若感到不放心，也可像召回对象商品一样向该公司退货退款。

一名消费者 12 月 2 日在推特上发照片称方便面中有蟑螂，在网上引发热议。食品公司 12 月 4 日宣布召回 11 月 10 日与问题商品在同一生产线上生产的 2 种共约 4.6 万件商品。

(转载于 中国新闻网)



## 转基因标识太小 深圳市民状告金龙鱼



转基因食品利弊一直是社会关注的焦点。事实上，转基因食品标签字体过小不易察觉曾让不少消费者感到头痛。18日，深圳市民赵女士因转基因配料标示不明显状告金龙鱼一案在深圳市罗湖法院开庭。

对此，记者走访了大型超市发现，与“非转基因”标识的高调相比，“转基因”标识确实很“低调”，不少市民表示不用心观察，根本无法发现。

### 不满：转基因配料标识不明显

赵女士今年8月21日在深圳一家沃尔玛超市购买了一瓶金龙鱼1:1:1食用调和油，回家后才发现此油居然是转基因大豆产品。赵女士认为，转基因产品的安全性现在在科学界和民间还存在广泛争议的大背景下，该超市将转基因商品混在非转基因商品之中，让作为消费者的原告在未能着重分别的情况下，非主观意愿地选择了转基因商品。

赵女士无奈地表示，金龙鱼作为生产商，在国家明令规定转基因商品必须做清楚标识的情况下，在配料构成上以极其微小的字体，在消费者极易忽略的瓶身处标明此产品“加工原料为转基因大豆”。而金龙鱼在不合转基因大豆的产品中，在部分产品显要位置做“非转基因”的着重标明。赵女士认为，这是一种本末倒置的行为，说明了他们也深知转基因商品的确存在安全性争议，故而羞答答地做了转基因的文字说明，但又担心消费者看到。

赵女士认为，生产商这种矛盾心理，充分说明了生产商的不诚信，希望通过法律的手段，让金龙鱼食用调和油瓶身正面显著位置标明“此产品为转基因产品，安全性尚存争议，请谨慎购买”，让消费者在知情的情况下，进行产品选购。

### 走访：转基因标识多数很低调



记者随机在深圳两家大型超市进行走访发现，像油品专卖货架中的花生油、调和油等绝大部分都会标有“非转基因”标识，有的商家为了引人眼球，都会给足“版面”，或者直接单挂标识牌，生怕别人发现不了。

值得一提的是，虽然“非转基因”标识十分热闹，但“转基因”标识牌却难觅踪影。记者搜罗了半天，只在一款调和油的配料表中发现了“加工原料为转基因大豆”，看上去并不醒目，和“非转基因”大张旗鼓的造势大相径庭。

### **规定：转基因标识须一目了然**

日前，深圳市市场监督管理局会同深圳出入境检验检疫局组织制定了《转基因生物及其产品标签的电子标识》，并于11月1日正式施行。

文件指出，转基因生物的直接加工品，在标签中应写入“转基因××加工品（制成品）”或者“加工原料为转基因××”字样。文件还对含多种转基因生物成分的产品等相关标签进行了细致的规定。如标签位置应紧邻产品配料表，并以中文字体标示，字体应符合国家标准、标签颜色应与产品包装有明显差异，不得利用色差使人眼难以识别等。

### **原告代理人：须标明其争议性**

原告代理人中国公益法援平台“东方法信”会员律师张兴彬表示，本案中的被告在整个黄金比例食用调和油25厘米长、8.5厘米宽的标识中，转基因的标识比例只占千分之三点六的面积，且字体颜色和位置极不明显。他认为，很多消费者对转基因与非转基因的专业性术语并不太了解，不知道二者的真正区别，并不会觉得转基因产品是存在安全争议的，所以本案原告要求商家效仿香烟制品“吸烟有害健康”那样的标识，在转基因产品上标注“转基因产品尚存安全性争议”，因为只有用老百姓看得懂的俗语标识，才是真正地保护消费者的知情权。

### **被告代理人：该标识符合标准**

作为生产商的代理律师则表示，食品标签的标注方式和内容是执行强制性标准的行为，属于企业服从行政管理的行为范畴。原告在本案起诉的目的并非“一瓶食用油的标签标注内容”，而是就“转基因食品标签”应该如何标注的普遍问



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

题,该诉讼请求应当属于向行政部门提出的消费者要求规范相关行业的抽象行政行为主张。

此外,根据农业部发布的相关标准,明确规定了转基因标识的位置及字体大小等内容,关于标识位置,该标准要求转基因标识应当放在紧邻产品配料表的位置;字体高度不小于1.8毫米。因此被告生产的食用油符合国家的相关规定。

案件还在进一步审理中。

(转载于 中国食品科技网)

## 【动态公告】

### 关于征求《出口商品包装通则》国家标准意见的函

各有关单位:

根据国家标准化管理委员会《关于下达2013年第二批国家标准制修订计划的通知》(国标委综合[2013]90号)要求,由中国包装联合会提出,全国包装标准化技术委员会归口并组织修订的《出口商品包装通则》(计划编号:20131571-T-469)国家标准通过起草组专家的认真研讨、仔细修改,形成了征求意见稿,现在中国包装联合会网站上(<http://www.cpf.org.cn>)广泛征求意见。请各有关单位结合实际,对征求意见稿提出意见和建议,并于2015年1月16日前将意见以E-mail或传真的方式反馈至包标委秘书处。

联系人:吴海娇

电话:010-84241236

传真:010-84241824

邮件:[haijiao01@126.com](mailto:haijiao01@126.com)



附件：[《出口商品包装通则》（征求意见稿）](#)（自行下载）

二〇一四年十二月十五日

（转载于 食品伙伴网）

## 关于发布《食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸钾》（GB 31623-2014）等 13 项食品安全国家标准和《食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬氨酸钙》（GB 29226-2012）第 1 号修改单的公告

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 食品添加剂 硬脂酸钾》（GB 31623-2014）等 13 项食品安全国家标准和《食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬氨酸钙》（GB 29226-2012）第 1 号修改单。其编号和名称如下：

[GB 31623-2014 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸钾](#)

[GB 31620-2014 食品安全国家标准 食品添加剂 β-阿朴-8'-胡萝卜素醛](#)

[GB 5009.139-2014 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定](#)

[GB 5009.148-2014 食品安全国家标准 植物性食品中游离棉酚的测定](#)

[GB 5009.190-2014 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定](#)

[GB 5009.204-2014 食品安全国家标准 食品中丙烯酰胺的测定](#)

[GB 4789.9-2014 食品安全国家标准 食品微生物学检验 空肠弯曲菌检验](#)

[GB 4789.11-2014 食品安全国家标准 食品微生物学检验 β型溶血性链球菌检验](#)

[GB 4789.14-2014 食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽孢杆菌检验](#)

[GB 15193.22-2014 食品安全国家标准 28 天经口毒性试验](#)

[GB 15193.23-2014 食品安全国家标准 体外哺乳类细胞染色体畸变试验](#)

[GB 15193.24-2014 食品安全国家标准 食品安全性毒理学评价中病理学检查技术要求](#)



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

[GB 15193.25-2014 食品安全国家标准 生殖发育毒性试验](#)

[GB 29226-2012 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬氨酸钙 第1号修改单](#)

特此公告。

[《食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸钾》\(GB31623-2014\)等13项食品安全国家标准和1项标准修改单.zip](#)

国家卫生计生委

2014年12月1日

(转载于 国家卫计委)

## 中国绿色食品发展中心关于印发《绿色食品标志使用证书管理办法》和《绿色食品颁证程序》的通知

为了进一步规范和加强绿色食品证书的颁发和管理工作，促进绿色食品事业持续健康发展，依据《中华人民共和国商标法》、农业部《绿色食品标志管理办法》等法律法规，结合10年来的工作实际，中心对2004年颁布实施的《绿色食品标志商标使用证管理办法》进行了修订，并单独制定了《绿色食品颁证程序》。

现将修订后的《绿色食品标志使用证管理办法》和新制定的《绿色食品颁证程序》一并印发给你们，请遵照执行。

特此通知。

附件：1. 《绿色食品标志使用证管理办法》



## 2. 《绿色食品颁证程序》

2014年12月10日

(转载于 中国绿色食品发展中心)

### 欧盟批准丁酸梭菌 (CBM 588) 作为新食品原料

据欧盟网站消息,12月16日,欧盟委员会发布关于批准丁酸梭菌(CBM 588)作为新食品原料投放市场的决定,并规定了其使用规格和指标。

丁酸梭菌 (CBM 588) 属于革兰氏阳性菌、产芽孢厌氧菌、非病原性、非转基因细菌。状态为白色或浅灰色药片,具有特有气味与甜味。

当其作为新食品原料用于食品补充剂时,最大剂量为  $1.35 \times 10^8$  CFU/天,还需满足 2002/46/EC 的相关要求。

微生物指标如下:

好氧性菌总数	不超过 $10^3$ CFU/g
大肠杆菌	1 g 量不检出
金黄色葡萄球菌	1 g 量不检出
绿脓杆菌	1 g 量不检出
酵母与霉菌	不超过 $10^2$ CFU/g

(转载于 食品伙伴网)



## 欧盟将实施食品安全标签新标准

从12月13日起，欧盟开始实施欧洲议会在2011年通过的一项食品标签新标准，消费者将从标签上得到更多、更详细与食品相关的内容。

欧盟健康和食品安全委员会一位高级主管表示，食品标签新标准是多年努力的结果，消费者可以了解到更多与食品安全相关的信息。新标准要求食品标签必须清晰显著，准确地标注食品中所含可能导致过敏的成分，对大部分经过加工的食品标注营养成分，对网购和店购采取统一标准，标明解冻食品和替代品等。欧盟成员国的食品产业有3年过渡期，而且允许已经上市的食品和在今年12月13日之前已贴好标签的食品一直卖完为止。

欧委会表示，会与食品生产和消费部门密切合作，以简明易懂的方式实施新的食品安全标签标准，并在2015年建成一个食品安全数据基地。

(转载于 食品伙伴网)

## 澳大利亚：有机食品不能含转基因成分



据报道，西澳州农业及食品厅向有机行业标准及认证委员会（Organic Industry Standards and Certification Council）提交了一份申请，试图让含有0.9%转基因物质的食品也归为“有机食品”。

但上周该委员会拒绝了这一申请。这意味着澳大利亚标有“有机食品”标签的食物仍将不含任何转基因物质。

委员会发言人16日称，委员会认为这不符合有机食品的标准，转基因食品是不允许列入有机食品的。西澳政府提及美国和欧洲允许少许转基因物质的存在。实际情况是，欧洲和美国关于有机食品的行业标准是不许这样做的。



发言人称，反对转基因食品组织还针对西澳政府的申请准备了一份有3千个签名的请愿书。

有机行业标准及认证委员会正在审理一份来自于澳大利亚有机认证组织 (Australian Certified Organic) 的申请，由此来开发一个审理意外转基因污染有机食品的程序。

(转载于 食品伙伴网)

## 澳新拟禁止杏仁及其产品作为食品销售

据澳新食品标准局消息，12月16日澳新食品标准局发布P1016提案，提议禁止将杏仁及其制品作为食品销售。

据悉，当前澳新食品标准法典当中规定了糖果、核果类果汁、酒精饮料当中氢氰酸的限量规定，然而尚无杏仁中氢氰酸的限量标准。部分限量规定如下：

糖果：25 mg/kg

核果类果汁 5 mg/kg

杏仁蛋白软糖：50 mg/kg

酒精饮料：1 mg/kg p 每1%  
酒精。



为降低食用杏仁的风险，澳新食品标准局对维持杏仁现有食用建议、制定生杏仁的强制标识要求草案等5套方案进行了评估，最终决定禁止杏仁及其产品故意添加到食品或者作为食品销售。

(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 50 周)

<http://news.foodmate.net/2014/12/288550.html>

2014 年 12 月美国 FDA 自动扣留我国食品情况 (12 月 22 日更新)

<http://news.foodmate.net/2014/12/289076.html>

2014 年 12 月加拿大 CFIA 强制检查清单内的中国水产品信息 (12 月 22 日更新)

<http://news.foodmate.net/2014/12/289188.html>

2014 年 12 月输日食品违反日本食品卫生法情况 (12 月 23 日更新)

<http://news.foodmate.net/2014/12/289309.html>

2014 年 12 月中国出口韩国食品违反情况 (12 月 22 日更新)

<http://news.foodmate.net/2014/12/289138.html>

## 【分享天地】

### 新版良好农业规范国家标准作物部分变化及解读

新版良好农业规范系列标准共分 19 部分, 除原有类别外, 又增加了花卉、烟叶和蜜蜂等类别, 认证产品的种类也相应增加。新版标准的修订充分考虑了近年来中国农业发展的实际情况, 同时又参考了全球良好农业规范 (GLOBALG.A.P.) 综合农场标准第四版标准 (IFA V4.0) 的变化内容。

#### 一、新增条款

##### 1. GB/T 20014.2-2013, 4.8 食品防护



食品防护的对象是生产过程各阶段的人为蓄意污染风险。鉴于近年来频繁发生的由于食品防护不到位而引起的食品安全事件，新版标准增加了食品防护要求。明确提出应识别从农场生产至农产品处理过程中的所有相关食品防护风险因素，针对识别出的风险因素进行风险评估，并根据风险评估的结果制定相应的食品防护计划。

## 2.GB/T 20014.2-2013, 4.9 良好农业规范认证状态

注册号由 13 位数字组成，是生产者身份的唯一标识。在初次申请良好农业规范认证时，由认证机构为生产者在中国食品农产品认证信息系统中申请获得。生产者最终如果能够通过认证，注册号将出现在生产者的认证证书上。为避免注册号被误用，生产者应与其直接客户签订合同。同时，为充分实现产品追溯和追踪，新版标准要求申请人为其所有的销售文件（包含发票、收据等）标注认证状态。

## 3.GB/T 20014.2-2013, 4.11 可追溯性与隔离



平行生产指在同一农场中，不同的生产管理（或产品处理单元）同时生产相同或难以区分的认证或非认证产品的情况；平行所有权是指农业生产经营者（或组织）生产某一认证产品，同时外购非认证的同一产品的情况。如果生产者存在平行生产

（或平行所有权）的状况，则应在申请时明确并在中国食品农产品信息系统中注册。为避免产品生产/处理过程中认证与非认证产品的相互混淆，新标准要求生产者采取措施，充分保证产品的追溯与隔离。这些措施包括建立有效的产品追溯体系、标识系统、配送程序与作业指导，记录所有认证和非认证产品的销售信息、出入库信息及投入产出比例等。

## 4. GB/T 20014.3-2013, 4.8.11 施用非肥料和非植保产品物质

作物生长过程中可能会施用的非肥料和非植保产品物质包含自制植物生长调节剂、土质改良剂以及自制的植保产品（如自制石硫合剂）等，由于这些物质的使用可能会对产品的安全性带来影响，因此，新版认证标准增加了使用这些物



质时的记录要求。

#### 5. GB/T 20014.5-2013, 4.3.2 植保产品施用水水质

植保产品配置用水对于农作物的食品安全同样重要。对某些作物而言(如苹果),因灌溉用水并不与果实直接接触,而植保产品配置用水会与果实直接接触,这种情况下,植保产品配置用水的水质要求要高于灌溉用水。因此,新标准增加了对植保产品配置用水进行风险评估的要求,评估内容包含水源、植保产品种类、施用的时机和施用部位等。

#### 6. GB/T 20014.5-2013, 4.3.3 施肥

目前部分欧盟国家(如德国)对部分农产品(如菠菜、生菜等)存在硝酸盐残留限量要求,为基准比较需要,新标准增加了硝酸盐控制要求。如果农产品消费地对硝酸盐有残留限量要求,则生产者应控制氮肥特别是硝酸态氮肥的使用,并在必要时实施产品检测。同时,鉴于近年来多发的果蔬产品微生物污染事件(如2011年德国的毒黄瓜事件),而有机肥的使用是造成微生物污染的途径之一,因此,新版标准明确提出,有机肥应作为基肥以及催芽肥使用,在发芽后不应使用。

#### 7. GB/T 20014.5-2013, 4.3.4 采前检查

接近采收期时过多的动物活动也有可能对农产品带来潜在的微生物污染风险,因此,新版标准对此提出了明确要求。如果基地临近村庄,或者野生、家养的动物在基地内出现的频率较高,则生产者应采取措施减少动物活动可能对种植区域造成的污染,必要时应立缓冲带、物理隔断和围墙等。

#### 8. GB/T 20014.5-2013, 4.4.1.11 条款

农作物的设施栽培或温室生产也可能会涉及到玻璃和透明塑料的使用,同农产品处理过程一致,采收过程中在这些场所发生的玻璃破碎或者透明塑料缺失事件也可能对食品安全带来风险,因此,新标准增加了温室生产情况下建立温室玻璃及透明塑料处理程序的要求。

### 二、控制点与符合性规范变化较大的条款



### 1. GB/T 20014.2, 4.1.2 条款

新标准增加了对组织中每个成员单独实施一次内部检查的要求,并单独提出对组织的质量管理体系实施内部审核的要求。本条款同时适用于建立了质量管理体系的选项一的多场所认证。

### 2. GB/T 20014.3, 4.6.3.2 条款

对于灌溉和施肥用水的风险评估,该条款增加了对灌溉时机的评估要求,同时对灌溉作物的具体分类也作了指导性的要求。不同的灌溉时机,对灌溉水的风险分析要求可能也不同。例如在作物生长过程中和接近收获期的灌溉,相比较而言,接近收获期的灌溉对于水质的要求特别是微生物的要求更高。而对于灌溉作物的具体分类,也充分体现了不同风险等级的作物对灌溉水质的洁净度要求。例如可以生食且无需剥皮食用的作物对于水质的要求明显高于不能生食的作物。

### 3. GB/T 20014.3, 4.6.3.3 条款

新标准中增加了对灌溉水取样点的要求,明确提出水样应取自灌溉系统的出水口或尽量接近出水口的取样点。因为灌溉水从水源流向出水口的过程中,可能会受到管道、流经地域或者其他水源混合的影响,因此,取自出水口的水样比水源处所取的水样更能代表灌溉水的水质状况。



### 4. GB/T 20014.3, 4.8.1.1 条款

新版标准明确提出:使用的植保产品应经国家登记许可,并被批准用于种植的作物。要求所使用植保产品除经过国家登记许可外,还必须登记所种植的作物,否则该植保产品不能在所种植的作物生长过程中使用。2008 版标准对登记作物要求的控制点级别为 2 级,新标准将此提升为 1 级。

### 5. GB/T 20014.3-2008, 4.8.6.2 条款与 GB/T 20014.3-2013, 4.8.6.3/4 条款

2008 版标准要求生产者必须每年提供一次产品的农药残留检测报告,而新



标准对此提出了风险评估的要求,以风险评估的结果确定是否需要农残检测。生产者在满足标准规定具体要求时,可以不进行农残检测。

#### 6. GB/T 20014.5-2008, 4.4.1.7 条款与 GB/T 20014.5-2013, 4.4.1.8 条款

对于采收时的洗手设施,2008 版标准要求采收员工作业 500m 的范围内,应配备固定或者移动的洗手设施。新标准对此提出了更多选项,如果由于农场地理位置或者地势等原因,不方便配备固定或者移动的洗手设施,可以配备含酒精的清洗液对手部进行消毒。

#### 7. GB/T 20014.5-2008, 4.4.1.8 条款与 GB/T 20014.5-2013, 4.4.1.9 条款

标准要求采收作业的员工 500m 范围内要配备厕所。2008 版标准要求只有采收员工单独作业且为其配备交通工具的情况下,厕所可以在 500m 的范围之外;新标准则取消了员工单独作业的限制,仅规定只要为员工配备合理的交通工具,则厕所可以在 500m 的范围之外。同时,新标准增加了例外:当采收操作的员工在采收时不接触产品(如机械采收)的情况下,可以不配备厕所。

#### 8. GB/T 20014.5-2008, 4.4.2.8 条款与 GB/T 20014.5-2013, 4.4.1.12 条款

对于采收过程所使用冰的卫生要求,2008 版标准中仅在采收点进行农产品最终包装的情况下适用,新标准将其调整为采收时同样要求,即无论是否存在采收点进行农产品最终包装的情况,对于采收过程所使用的冰的卫生要求都应该满足。

#### 9. GB/T 20014.5, 4.5.6.1 条款

2008 版标准要求所有设施和设备与外界相连的入口应有适当防护,防止啮齿动物和鸟类进入;新标准要求包装和储存区域应对有害生物数量进行监控,并对监控措施进行评估以证明对有害生物进行的监控是有效的。相比较而言,新标准未对有害生物的控制提出具体要求,只要求采取监控措施并能够证明监控措施有效即可。

### 三、控制点级别变化条款



1. GB/T 20014.3, 4.3.1.1 条款

该条款的要求为一年生作物宜有适当的轮作,并保留轮作情况记录。新标准将此控制点的级别由3级升为2级,体现出新标准对作物轮作要求的提升。

2. GB/T 20014.3, 4.4.2.1 条款

该条款的要求为应采取适当的耕作方法避免土壤板结。新标准将此控制点的级别由3级升为2级,要求农场通过采取合理的耕作方法(如使用有机肥)等避免因过量使用化肥带来的土壤板结。

3. GB/T 20014.3, 4.5.6.3 条款

该条款的要求为对所使用的有机肥成分进行分析并保留相关记录。新标准将此控制点的级别由3级升为2级。

4. GB/T 20014.3, 4.6.2.1 条款

该条款的具体要求为应采用有效的、经济的供水系统,以确保最佳水资源利用率。新标准将此控制点的级别由2级升为1级,提升了节约利用水资源的要求。

5. GB/T 20014.3, 4.8.7.3 条款

该条款的要求为植保产品的储存设施应上锁以确保安全。新标准将此控制点的级别由2级升为1级。

6. GB/T 20014.3, 4.8.7.9 条款

该条款要求储存植保产品的货架宜采用非吸收性材料。新标准将此控制点的级别由2级升为1级。

7. GB/T 20014.3, 4.8.7.11 条款

该条款要求农场应配备称量和混合植保产品的器具,并每年对这些器具进行校准。新标准将此控制点的级别由2级升为1级。



#### 四、结束语

无论是新增的食品防护、可追溯与隔离、植保产品配置用水水质、有机肥的施用、采前检查等要求,变化较大植保产品作物登记、农药残留风险评估与检测、采收过程厕所和洗手设施要求的调整等,还是对于作物轮作、有机肥成分分析和节约利用水资源等控制点级别的提升等,无不围绕上述原则提出。但新版标准的调整是否合理、科学,尚待标准正式实施后生产者通过在农业生产过程中的具体实施进行验证。

(曲丰发 中国质量认证中心, 胡国瑞 国家认监委认证认可技术研究所)

## 食品质量安全问题中交叉污染及其预防控制研究

### 1 交叉污染的概念与发生机理

#### 1.1 概念

关于交叉污染的概念,目前主要有以下几种说法。

(1) 交叉污染(cross contamination)是指水产品附着的致病微生物通过直接接触、空气传播或其它途径转移到其它洁净水产品上导致的污染。

(2) 交叉污染又称传带污染,是指在某一批次饲料产品中混入了上一批或前面某些批次产品中含有、而本批次产品中不应含有的饲料添加剂或其它物质。

(3) 交叉污染是指在食品的生产加工及销售过程中,由于设备布局及工艺流程不合理,前工序食品的原料、半成品通过食品加工器械、容器及食品加工人员污染了后工序的半成品和成品。

(4) 交叉污染是指通过生的食品、食品加工者或食品加工环境把生物或化学的污染物转移到食品的过程。此方面涉及到预防污染的人员要求、原材料和熟食产品的隔离和工厂预防污染的设计。



(5) 致敏原交叉污染是指原辅料或产品与另外一种原辅料或产品之间的污染。致敏原交叉污染是引起食源性疾病发生的重要因素之一，因为非常微量的致敏原都会引起严重的食物过敏。

(6) 交叉污染是指通过人员往返、工具运输、物料传递、空气流动、设备清洗与消毒、岗位清场等途径，将不同品种药品的成分混入导致污染，或因人为、工器具、物料、空气等不恰当的流向，使洁净度低的区域的污染物传入洁净度高的区域，而造成交叉污染。

综上所述，关于交叉污染的概念阐述有所侧重及区别，有的是针对水产品，有的是针对饲料生产，有的是针对致敏原等。因此，食品交叉污染是指食品生产过程中的物料（包括原辅料、添加剂、半成品、成品、包材等）在运输、加工等过程中，由于工艺流程或设备布局不合理等原因，不同洁净度要求的食品通过机械设备、工器具、环境及食品加工人员而造成的污染（包括生物污染和（或）化学污染及（或）物理污染），其中也包括过敏原的交叉污染。

## 1.2 食品交叉污染发生的机理

食品加工过程需要若干个环节或完整的加工链条才可以完成，而不同环节中物料、半成品、成品等有着不同的质量安全要求，若在食品加工过程中未能满足某环节的清洁度要求（如布局、设备、工器具、空气、人员等不能满足要求），便会造成食品的交叉污染。



造成食品交叉污染的因素主要有生物因素、化学因素、物理因素及应急因素等。生物因素包括微生物、寄生虫及

病毒；化学因素主要包括润滑油、化学品、消毒剂、清洁剂等；物理因素主要包括玻璃、头发、塑料、金属异物等；应急因素主要包括意外操作失误、配料差错、人为投毒等。在这些因素中，交叉污染控制还是要更多关注细菌引起的污染。

## 2 交叉污染识别的原则



识别交叉污染要分析污染源是否会对加工食品、物料等造成不安全，同时要对污染源的种类、发生的可能性及发生后的严重程度等进行评估，从而判定目前的措施是否可有效控制交叉污染。因此，交叉污染的识别应基于危害分析，而不是单从理论的车间布局、设备、工艺、人员等有可能存在的交叉进行确定。不同的食品加工企业对车间内洁净程度与管理制度的要求不相同，因此能一概而论。

### 3 常见交叉污染因素来源

交叉污染是引起食物中毒的最常见原因之一。因此，确定常见的交叉污染因素及来源，对制定有效控制措施预防或消除交叉污染大有裨益。

#### 3.1 常见交叉污染因素及其来源

常见交叉污染因素可分为直接交叉污染因素与间接交叉污染因素两类。直接交叉污染因素是指污染源直接污染食品而无任何中间防护并导致食品在加工中发生严重危害的因素；间接交叉污染因素是指污染源通过影响食品加工环境而间接造成食品污染的因素。

直接交叉污染因素主要包括食品加工操作人员的不健康、不卫生；车间布局及设备工艺不合理而造成不同清洁程度的两种物料同在一个区域；直接接触加工食品的设备、工器具等不安全；加工区域内存放废弃物不当等。间接交叉污染因素主要包括因厂址、厂区内外环境、车间内地面、墙壁、虫害控制、非直接接触设备及工器具等未达到要求而引起的交叉污染。

#### 3.2 交叉污染的主要来源

##### 3.2.1 生熟不分

生熟不分主要包括了生熟区域不分、生熟人员不分、生熟器具不分、生熟食品不分等。

生熟区域不分主要由于同一区域内既有生制品或生物料，同时又有熟制品或半熟物料，而两种不同熟制程度的物料具有不同的卫生安全要求，因此，两种物料在同一区域内将发生严重的交叉污染。生熟人员不分主要由于加工处理生制品的员工卫生防护控制与加工熟制食品的操作员





工的卫生控制有着截然不同的要求，若出现生制品操作者进入熟制品加工车间，将产生交叉污染；同时若出现熟制品车间操作工来回穿梭于生制与熟制车间，也将出现严重交叉污染。生熟器具不分是指用作盛放、搬运、切分、加工等器具同时用于生熟制品，而且期间并未对工器具进行彻底的清洁消毒，也无证据表明工器具的清洁程度可以达到熟制品的加工要求而产生的交叉污染。生熟食品不分是将生制品与熟制品相混放，盛放在同一器具或包装容器中造成严重的交叉污染。

### 3.2.2 设备、设施、器具等消毒不当

设备、设施器具的消毒不当，其卫生程度达不到规定要求，将给加工物料造成交叉污染，尤其是直接接触加工物料的设备等更为严重。设备设施内部及表面的消毒不当将造成微生物的滋生及化学试剂等的残留，尤其是管道、传送带、料斗、罐体等不容易清洁的死角。清洁消毒不当将造成加工产品的交叉污染及不同批次产品的混合等，对食品安全造成影响。

### 3.2.3 消毒不当的裸手等接触未包装成品

加工操作者的手及其手套、大襟等是频繁接触食品的部位，如果裸手未经过严格的消毒，或者消毒不当，而造成手的表面、指甲等处存有有害微生物及物理杂质等，当手接触到食品时将造成交叉污染；如果食品加工过程中员工带手套操作，手套材质首先要是食品级，然后经过严格的消毒清洗后方可上岗。员工所穿的大襟亦然。

当员工进出车间，如进出厕所或接触非洁净部位后必须将裸手消毒清洗干净后方可进入工作场所，否则将带入大量大肠杆菌及沙门氏菌等，造成交叉污染。若生产即食食品，且食品具有微生物卫生要求，有的中间生产过程也需要对裸手进行消毒。对于裸手及其它直接接触面的消毒是否恰当有效，需要通过微生物涂抹试验来验证其效果。

### 3.2.4 加工区域内废弃物存放不当

加工车间内难免会产生部分废弃物，若处理不好这些废弃物的防护工作，将造成加工食品的交叉污染。如加工车间内内包材脱除后的存放、落地食品的存放等；尤其是洁净车间内垃圾桶中垃圾废物的外溢、卫生清洁工具的不正确存放方



式、裸手接触废弃物等，都将造成对食品的交叉污染。

#### 4 常见交叉污染的有效控制措施

##### 4.1 确保个人卫生

员工必须遵守良好的卫生规范来防止细菌等造成的交叉污染。

(1) 员工在加工食品前必须经过严格有效地消毒清洁。目前，企业采用比较多的洗手方法如下所示。

清水清洗 → 皂液清洗 → 清水清洗 → **消毒液（次氯酸钠  
或二氧化氯）浸泡  
(15-25s)**  
→ 清水清洗 → 干手器干手 → 75%食用酒精喷洒

洗手消毒过程应关注以下几点：①皂液或餐洗剂是否是食品级，建议采用按压式装置；②次氯酸钠或二氧化氯浓度能否达到消毒效果，如规定50—100ppm，是否按照规定进行浓度检测，是否能保证员工在洗手时浓度达到上述要求；有无浸泡裸手用的器具，如何对浸泡时间进行监测，次氯酸钠或二氧化氯有无食品级证明等；③清洗消毒用水有无温水供员工使用；④干手器效果是否有效；⑤食用酒精喷洒方式是否会造成交叉污染等，建议采用自动喷洒式装置。

(2) 员工加工食品时应穿着洁净的工作服。原则上，工作服不能够在车间外穿着，以防造成污染。严禁员工穿着工作服出入车间，尤其是进出厕所。工作服在加工食品时应保持清洁卫生，因此，需要按照规定进行定期清洗和消毒。如确需将工作服带出车间进行清洗消毒，建议采用密闭消毒后的周转箱进行传递。员工工作服应尽量采用长袖和浅色，并且采用紧口，尽量减少裸露皮肤接触食品；浅色有利于发现工作服的污秽；工作服应没有外袋，以防止毛发、线头及衣袋内杂物进入加工食品。

(3) 员工穿戴工作服时应将头发全部放入帽子或头套内部，防止头发掉入食品内部。



加工食品时，员工不应该带手表和首饰之类的物质，以防止造成食品交叉污染；员工不允许在车间内吸烟、饮食及吃口香糖，应避免用裸手触摸面孔或鼻孔，或咳嗽、打喷嚏等，以防止造成交叉污染。

#### 4.2 保持员工健康的身体或状态

(1) 直接接触食品的员工应具有健康证，且在有效期内，新上岗员工应体检拿到健康证后上岗。

(2) 在加工食品期间，员工应健康，工作时不应有或可能对食品造成交叉污染的疾病。

(3) 任何患有腹泻或呕吐症状疾病的员工应及时向车间主任或部门经理进行汇报。患病员工应进行治疗或休息康复后经批准后方可上岗。员工若有伤口或外部溃疡也应该向部门领导汇报。伤口或溃疡处采用颜色鲜艳的防水药用胶布包扎好后进行工作。

#### 4.3 保持设备、工器具等清洁干净

(1) 加工设备的表面及内部应保持清洁卫生。设备、管道、传送带等直接接触食品处应班前班后进行彻底清洁消毒，确保设备管道等接触面是干净卫生的。

(2) 对关键设备应建立清洗消毒程序。程序中应规定清洗消毒的频率、清洗消毒方法、责任人等。最好采用图示的方法告知员工，可以按照要求进行清洗消毒。

(3) 不同清洁区域的工器具不能混用。各工序所用的工具和容器尽量专用，例如案板、周转箱等，如果确需交替使用，应在使用前进行彻底消毒清洗。

(4) 不同洁净区域的卫生清洁工具尽量专用，防止工具的交叉使用带来食品的交叉污染。

#### 4.4 严格分离不同类型食品

(1) 原辅料进货时应考虑不同原辅料的卫生要求，是否会发生交叉污染。



例如，如有可能，安排生肉类或家禽与其它食品在不同的时间进货。同时，原辅料、添加剂及包材应根据卫生要求进行有效隔离存放，以免造成原料、辅料、添加剂及包材之间的交叉污染。

(2) 生产过程中不同车间之间的食品物料应避免交叉污染。例如，物料解冻器具应上方有盖，若存在肉类与果蔬解冻，两类物料应尽量分开使用解冻器具。在生产过程中若制品已经加工成熟，应尽量缩短包装时间，并将成熟食品进行盖好和卫生防护。

(3) 成品存放仓库应将生制品与熟制品有效隔离。若需要在同一冷库内存放，应分区存放并明显标识分开，防止其交叉污染。

#### 4.5 控制虫害



(1) 食品加工场所应定期进行虫害踪迹检查，确定是否存在有害动物踪迹带来食品的交叉污染。

(2) 原辅料、包材等进货时应彻底检查有害动物踪迹。如果见到有害动物的踪迹，例如包装有咬过的痕迹或昆虫，如甲虫等，应拒收其货物。从而避免有害动物随着原辅料等进入加工环境而带来交叉污染。

(3) 食品加工车间外部场所应保持整洁，无野草、积水等。垃圾桶应有紧密的盖，并且容易清洁。野草、积水和垃圾等会吸引有害动物，并且为其提供食物和藏身之所。

(4) 食品加工场所及其外部厂区、仓库、食堂等应设置虫害控制装置。食品厂区内应按照规定设置数量合理的捕鼠装置，且装置有效，例如捕鼠笼、鼠夹等。对捕鼠装置使用的诱饵应是非过敏原物质。加工场所应配备严密的纱窗，纱窗完好并定期检查。入车间、仓库等门口应设置高度符合要求（一般应在 50cm 以上）的挡鼠板。车间内部是否设置了足够数量的灭蝇灯，且灭蝇灯干净易清理。车间或仓库内是否配备了粘鼠板等。厂区野草或树木应进行定期虫害控制，采用



杀虫剂时，应控制好杀虫剂的存放、领用和使用过程控制，以防止造成食品的交叉污染。

(5) 有害动物种类主要包括老鼠和小鼠、苍蝇和飞虫、蟑螂、蚂蚁、雀鸟、甲虫和象鼻虫等。可以通过地面的足迹、粪便、墙壁和门口的洞孔、窝巢、被咬过的货物或包装、尿印、羽毛、昆虫尸体、声音、蛆虫等识别有害动物的存在与否。

(6) 若设备、管道、工器具、工作平面或器皿遭到了虫害的污染，应将上述工具进行彻底消毒、清洁，以防止有害物造成食品的交叉污染。

#### 4.6 维修保养

(1) 若出现建筑厂房、车间、地面等方面的破损，应立即采取维修保养，以使其恢复完好。因为破坏了厂房、车间墙壁、地面等部位会更容易藏污纳垢，因此带来清洁的不便，更易造成食品生产的交叉污染。

(2) 应定期检查所使用的工器具是否有所破损，尤其是案板等工作平面，若出现破损，破损处将有可能产生交叉污染。

(3) 对于机械设备、管道、传送带等位置，应定期对螺丝、螺帽等有可能脱落的部位进行检查并及时更换破损部件，以免造成螺帽等的交叉污染。同时应注意防止润滑油的滴落，有可能直接接触食品部位应采用食品级润滑油。

#### 4.7 控制过敏原

(1) 应确切了解和控制所生产食品所需的配料及添加比例。应准确掌握所使用原料、辅料及添加剂的特性，其是否会造成过敏，若存在过敏成分，应在标签中进行明确标识。

(2) 在交替生产不同配方的食品时，若存在过敏原的交叉污染，应彻底清洗所有的工器具及设备，同时员工的手也应清洗干净。

(3) 应禁止员工在车间内吃饭、吃零食等，以防止带入过敏原，造成交叉污染。



(4) 对某些人有可能造成过敏原交叉污染的种类有花生、果仁、奶、蛋、鱼、有壳海鲜、黄豆、谷蛋白、芝麻、芹菜、芥辣、二氧化硫等。应针对上述物料进行控制和标识。

#### 4.8 控制物理交叉污染与化学交叉污染

(1) 物理异物引入是造成交叉污染的重要因素之一。目前主要的异物包括金属异物、头发、线头、虫害尸体、玻璃等。金属异物在加工过程中应采用控制原辅料、使用磁力装置及金属探测等方式进行去除和监测。头发、线头等应控制好操作员工的个人卫生，使用粘辊、风淋等设施。虫害尸体应采用前述的虫害控制方法进行消除或降低其交叉污染。玻璃应采用加贴保护膜，食品加工上方灯具采用防护罩等方式进行有效控制。

(2) 化学试剂及化学危险品是导致食品加工交叉污染的因素之一。应收集并掌握所使用化学试剂或危化品的化学品安全说明书（MSDS），按照说明进行使用和存放。将洗涤剂、消毒剂等与食品分开存放，并加贴明显标识。化学物品应上锁，专人管理。

## 5 结论

食品生产过程中的交叉污染存在很多方面，正确把握和识别交叉污染的形式和来源，从而采取科学合理的预防控制措施，才可以尽可能地降低食品安全风险。

（转载于 中国食物与营养）

## 【轻松时刻】

### 冬季养生保健的原则及方法

#### 保持室内空气流通

在冬季，人们习惯把房子的门窗关得紧紧的，如此会造成室内二氧化碳浓度



过高，若再加上汗水的分解产物，消化道排除的不良气体等，将使室内空气受到严重污染。人在这样环境中会出现头昏、疲劳、恶心、食欲不振等现象。另外，冬季是一氧化碳中毒事件的好发季节，因此一定要保持室内空气流通。

### 调节饮食

冬季膳食的营养特点应该是：摄取充足的、与其曝寒和活动程度相适应的热能。营养素的比例，以蛋白质、脂肪和碳水化合物，分别占15~23%、25~35%、60~70%为宜。矿物质的摄取量也应较平时需要略高一些。维生素的部分，应特别注意增加维生素C的需要量。摄取足够的动物性食品和大



豆，以满足优质蛋白质的需求，适当增加油脂，其中植物油最好达到一半以上，此外，蔬菜、水果和奶类得摄取量也需充足。

### 敛阴护阳

冬季，由于自然界阴盛阳衰，寒气袭人，极易损伤人体的阳气，所以冬季养生应从敛阴护阳出发。首先要尽量早睡早起。冬季早睡早起，保持较长的休息时间，可使意志安静，人体潜伏的阳气不受干扰，这是冬季保健首先要注意的。其次，要十分注意背部的保暖。背部是阳中之阳，风寒等邪气极易透过人体的背部侵入，引发疾病。老人、儿童及体弱者冬日要注意背部保暖，避免阳气受到伤害。接着要避寒就暖。冬天气候较冷，人们要注意尽量待在温度适中的房间，减少外出次数。如要外出，就要穿上保暖的衣服和鞋袜。另外要特别注意的是：冬天洗澡，稍有不慎就会引起伤风感冒，并诱发呼吸道疾病等。因此应减少洗澡次数，及洗澡过程的保暖动作，幼儿、老年人及有心脑血管疾病的人应注意。

### 适度进补

在一般民众的观念里，寒冷的冬天是进补的好时节，中医对人体的调节滋补十分讲究，根据天人相应，时脏对应的理论，冬季属肾，肾主脏精而为生命之元，



故冬月为四季进补的最佳季节。意思是天气与人体方面四季时令对应五脏，冬季宜调理肾脏，肾是生命之元，因此冬季进补重要的是滋补肾脏，肾强壮人体亦强壮。根据中医“虚则补之，寒者温之”的原则，在冬季膳食原则应多吃温性、热性特别是温补肾阳的食物进行调理，以提高人体的耐寒能力。冬季“食补”，应选用富含蛋白质、维生素和易于消化的食物。可选食：糙米、玉米、小麦、黑豆、豌豆等穀豆类；生姜、韭菜、大蒜、萝卜、花椰菜、木耳等蔬菜；羊肉、牛肉、鸡肉、猪腰子及鳝鱼、鲤鱼、鲢鱼、带鱼、虾等肉食；核桃、桂圆、栗子、芝麻等果品。体质虚弱的老年人，冬季可常吃炖母鸡、瘦肉、蹄筋，常喝牛奶、豆浆等，可增强体质。

## 【管理咨询简介】

自 1991 年发放中国第一张质量体系认证证书以来，方圆标志认证集团二十余年间为两万多企业客户提供认证服务，不仅见证了中国认证认可事业的发展，也见证了中国企业管理观念的变迁和管理水平的提升。

随着管理体系标准的不断推行和管理实践的不断深入，更多的企业已不仅仅关注于认证结论，更关注管理体系在组织中的有效运用，希望能够建立一个真正符合企业实际状况、切合企业生产经营业务流程、切实推动管理的高水平运行的管理体系，解决在贯标实践中经常出现的职责不明确、接口不清晰、流程运行不顺畅、文件层次混乱、可操作性不强等“两张皮”现象。

有感于此，方圆集团搭建了管理平台，汇集各个领域、具有多年管理咨询经验、拥有多个成功咨询案例的管理咨询专家，以“为企业提供最适管理解决方案，成为实时为管理者提供帮助的挚友”为宗旨，为管理平台的会员企业提供管理咨询和实时热线辅导。

### 一、管理咨询服务

1. 管理成熟度评价
2. 卓越绩效管理专项咨询
3. 供应商二方评价
4. 业务流程优化咨询
5. 质量文化建设
6. 品牌管理咨询
7. 人力资源管理咨询

### 二、实时热线辅导

方圆集团设定专家热线，为管理者实时解答管理工作中的困惑和问题。电话热线和 QQ 工作时间实时开放，邮件一个工作日内给予反馈。

联系人：刘老师

座机：88411888-735

移动电话：13810774755

QQ：285678511

Email：lxw@cqm.com.cn

