

Jieke Monthly News

杰科新闻月刊

August, 2020

NO. 52



烟台杰科检测服务有限公司

TEL: 0535-7717039/7023/7076

E-mail: sales@jiekelabs.com





Contents

目录



杰科内闻

杰科恢复 CMA 资质，对外检测业务恢复正常.....	1
杰科开展食品中氯酸盐及高氯酸盐残留量的检测.....	2



食品资讯

8 月国际预警信息.....	4
做“后天”蛋糕、用过期原料……85 度 C、桂源铺等吃罚单！.....	10
水中有污染，吃鱼还有好处吗？怎么吃鱼才健康？.....	13
保质期到底是谁决定的？怎么决定的？.....	19
为什么检出新冠病毒的总是进口冻品？冷冻生鲜还能吃吗？.....	22



检测技术

实验室溶液、试剂、药品有效期一览表.....	27
实验报告审核的 19 个要点.....	33
关注!! 欧盟再次修订 POPS 法规，有关 PFOS、三氯杀螨醇.....	35

杰科恢复 CMA 资质，对外检测业务恢复正常

杰科检测于2020年7月25日顺利通过CMA地址变更评审，并于8月14日取得搬迁后CMA资质证书。

自即日起，恢复所有对外检测业务，并可出具带有CMA标识的检验检测报告。感谢各位客户在资质暂停期间的理解与支持，相关检测业务可与业务人员联系。



杰科内闻

杰科开展食品中氯酸盐及高氯酸盐残留量的检测

01 什么是高氯酸盐

高氯酸盐是一种有毒化学物质，可干扰甲状腺素的合成与分泌，从而影响人体正常的新陈代谢，阻碍人体的生长发育，对生长发育期的儿童影响尤为严重，一旦婴幼儿体内的高氯酸盐过量，儿童会出现智商偏低、学习障碍、发育迟缓、多动症、注意力分散，甚至会出现弱智等症状。

02 食品中高氯酸盐和氯酸盐的来源

农产品和食品中高氯酸盐污染主要来源有：植物种植过程中化肥原料中含有；大气和地表水中天然含有，灌溉用水受高氯酸盐污染；工业排放，包括火箭、导弹、焰火等的固体氧化剂；皮革加工、汽车安全气囊、橡胶制造、涂料和润滑油生产等的添加剂。

氯酸盐是消毒过程中产生的副产品：工业废水或者自来水消毒过程产生污染、食品加工过程中含氯消毒剂的使用以及包装材料的迁移。

03 食品中高氯酸盐和氯酸盐的残留

高氯酸盐主要存在于水果、蔬菜、茶叶、花草茶和婴儿食品中，氯酸盐则广泛存在于各类食物中，尤其是加工食品。

氯酸盐及高氯酸盐虽不直接添加入食品，但考虑到食品生产及加工中的一些特殊情况，当接触到含有氯酸盐残留或能产生此类残留的成分，依据法规确定加工食品中允许的氯酸盐及高氯酸盐残留量时，需要考虑这些带入。

04 欧盟对氯酸盐和高氯酸盐的标准

欧盟一直以来对柑橘类、坚果类、水果类、蔬菜类、粮谷类等食品的氯酸盐有相关限量标准。

2020年5月20日，欧盟委员会发布 (EU) 2020/685 号条例，正式将高氯酸盐 (Perchlorate) 补充进欧盟关于食品污染物限量的 (EC) No 1881/2006 号法规附件第 9 条中，该补充法规于 2020 年 7 月 1 日生效。

05 杰科检测方案

杰科检测目前采用高效液相色谱-串联质谱检测方法，进行多种食品基质中氯酸盐及高氯酸盐残留量的检测，达到欧盟检测标准。如您有检测需求或相关产品限量问题，可与我们联系。



8月国际预警信息

■ 日本取消对中国产红枣中丙环唑的强化监控检查

2020年8月6日,日本厚生劳动省发布药生食输发0826第2号:取消对中国产红枣中丙环唑的强化监控检查。

根据2020年度进口食品等的监控检查计划,按2020年3月30日发布的食安输发0330第2号(最终修正:2020年8月21日发布的生食输发0821第1号),对食品实施监控检查。

此次,根据过去一年的检查结果,取消对中国产红枣中丙环唑的强化监控检查

更多详情参见: <https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000663264.pdf>

■ 欧亚经济联盟修订《食品添加剂、香精香料和加工助剂安全》技术法规标准清单

2020年8月25日,据欧亚经济委员会新闻中心消息:欧亚经济委员会理事会批准对《食品添加剂、香精香料和加工助剂安全》技术法规所采用的标准清单,该清单包含应用及评估技术法规适用范围内产品合规性所必须的规则和研究方法。

据悉,本次修订清单包括经认证的测量方法 MVL.MN 6028-2018《测定明胶中亚硫酸的质量浓度(以SO₂计)》以及修订清单中另外2中测量方法的应用时间,包括 MVL.MN 806-98《通过高效液相色谱法测定食品中山梨酸和苯甲酸的浓度》和 MVL.MN 3239-2009《测定特殊食品中的β-胡萝卜素》,此类标准将于相关州际标准被纳入技术法规标准清单中正式应用。

■ 韩国发布《食用肉中微生物检查相关规定》部分修改单

2020年8月26日,韩国食品药品安全部(MFDS)发布了第2020-75号告示,修改《食用肉中微生物检查相关规定》的部分内容,其主要内容如下:

1. 在运营该告示的法律依据中增加《畜产品卫生管理法》中肉类残留物质检查的相关依据条款。
2. 具体规定肉类残留物质检查相关的必要措施事项:在肉类残留物质的定性检查中被判定为阳性,可能存在残留物质的肉类,为了确认其残留物质是否超标,在定量检查完成之前,在屠宰场采取出库保留的措施。
3. 扩大肉类残留物质定性检查的取样部位,使其符合各类残留物质检查的特点。
4. 肉类残留物检查相关的附件变更为符合年度肉类残留物检查计划的部分内容。

■ 日本加强中国产食品中敌敌畏和二溴磷的监控检查

2020年8月21日,日本厚生劳动省发布药生食输发0821第1号:加强对中国产食品中敌敌畏和二溴磷的监控检查。

对中国产畜产加工食品实施检查时,发现其违反了残留农药的标准。因此,将强化对中国产大葱和食品中敌敌畏和二溴磷的监控检查。

检查强化日期	国家	检查名称	检查项目	制造商,制造厂,出口商及加工商
2020年8月21日	中国	大葱及其加工制品 (仅限简单加工)	残留农药(敌敌畏和二溴磷)	
2020年8月21日	中国	食品	残留农药(敌敌畏和二溴磷)	NO.2 MEAT PRODUCTS PROCESSING WORKSHOP OF SHANDONG FENGXIANG FOOD CO.,LTD

更多详情参见: <https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000661805.pdf>

■ 美国修订氟吡呋喃酮在部分食品中的残留限量

2020年8月21日，据美国联邦公报消息，美国环保署发布2020-17153号条例，修订氟吡呋喃酮（Flupyradifurone）在部分食品中的残留限量。

美国环保署就其毒理性、饮食暴露量以及对婴幼儿的影响等方面进行了风险评估，最终得出结论认为，以下残留限量是安全的。拟修订内容如下：

商品	最大残留限量 (ppm)
芸苔属绿叶类蔬菜，亚组 4-16B	40
莴苣	9
绿咖啡豆	1.5
茴香新鲜叶和茎	9
球茎甘蓝	6
叶柄类蔬菜，亚组 22B	9
绿叶蔬菜，亚组 4-16A	30
菠萝	0.3
油菜籽亚组 20A	0.03
芝麻种子	3
茎秆类蔬菜亚组 22A（仙人果除外）	0.01
向日葵亚组 20B	0.7
果皮不可食用热带及亚热带仙人掌科植物，亚组 24D	0.3
果皮可食用热带及亚热带棕榈果，亚组 23C	8
芸苔属头茎类蔬菜，作物组 5-16	6
草类饲料、草料、干草，作物组 17	15

据了解本规定于2020年8月21日起生效,反对或听证要求需在2020年10月20日前提交。

■ 日本取消对中国产紫苏中异丙威及仲丁威的监控检查

2020年8月18日,日本厚生劳动省发布药生食输发0818第3号:取消对中国产紫苏中异丙威及仲丁威的强化监控检查。

根据2020年度进口食品等的监控检查计划,按2020年3月30日发布的食安输发0330第2号(最终修正:2020年8月14日发布的生食输发0814第1号),对食品实施监控检查。

此次,根据迄今为止的检查结果,取消对中国产紫苏中异丙威及仲丁威的监控检查。

更多详情参见: <https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000660211.pdf>

■ 日本追加两家中国企业作为甜蜜素的命令检查对象

2020年8月18日,日本厚生劳动省发布药生食输发0818第6号:日本追加两家中国企业作为甜蜜素的命令检查对象。

在对进口食品进行自主检查时,从JIANGSU FUFENG BIOLOGICAL TECHNOLOGY CO.,LTD.和JILIN LONG LONG FOOD INDUSTRY CO.,LTD.2家企业生产的产品中检出甜蜜素,因此追加上述2家中国企业作为命令检查的对象。

更多详情参见: <https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000660176.pdf>

■ 日本将中国产马铃薯中盖草能由监控检查转为命令检查

2020年8月13日,日本厚生劳动省发布药生食输发0813第1号和第2号通知:将中国产马铃薯中盖草能由监控检查转为命令检查。

按 2020 年 3 月 30 日发布的食安输发 0330 第 2 号 (最终修正: 2020 年 8 月 5 日发布的药生食输发 0805 第 1 号), 在对中国产冷冻马铃薯实施进口监控检查时, 检出盖草能, 因此, 将中国产马铃薯中的盖草能作为命令检查的对象。

检查对象	条件	检查项目	取样方法	检查方法	实施命令检查的具体理由
马铃薯及其加工品(仅限简易加工)	---	盖草能	参照附表 1 的 3	根据 2005 年 1 月 24 日发布的食安发第 0124001 号《关于食品中残留农药、饲料添加剂或动物用医药品的成分物质的试验法》	检测出盖草能的残留限量超过标准值 0.01ppm。

更多详情参见: <https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000658849.pdf>

■ 日本取消对中国产辣椒中多效唑、大葱中噻虫嗪及马铃薯中盖草能的监控检查

2020 年 8 月 13 日, 日本厚生劳动省发布药生食输发 0813 第 2 号: 取消对中国产辣椒中多效唑、大葱中噻虫嗪及马铃薯中盖草能的强化监控检查。

根据 2020 年度进口食品等的监控检查计划, 按 2020 年 3 月 30 日发布的食安输发 0330 第 2 号(最终修正: 2020 年 7 月 31 日发布的生食输发 0731 第 2 号), 对食品实施监控检查。

此次, 根据过去一年的检查结果, 取消对中国产辣椒中多效唑、大葱中噻虫嗪 (仅限制造者、制造厂、出口者及包装者为 OCEAN FOODS CO.,LTD 和 ANQIU JINDONG FRUITS AND VEGETABLES CO.,LTD 的产品。)的监控检查。

另外, 由于已经对中国产马铃薯中的盖草能实施了命令检查, 因此解除对其的监控检查。

更多详情参见: <https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000659166.pdf>

■ 欧盟修订动物源性食品兽药残留监测计划

2020年7月31日，欧盟委员会发布（EU）2020/1141 实施决定，修订关于批准第三国根据理事会第96/23/EC号指令第29条提交的残留监测计划的第2011/163/EU号决定，修订动物源性食品兽药残留监测计划。

该计划涉及86个国家12种动物产品，其中对来自中国的禽肉、水产品、禽蛋、兔肉和蜂蜜要求提供检测证明。该决定的附件取代了第2011/163/EU号决定的附件。

更多详情参见：

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2020.248.01.0012.01.ENG&toc=OJ:L:2020:248:TOC

■ 日本取消对中国产红枣中吡唑醚菌酯的强化监控检查

2020年7月31日，日本厚生劳动省发布药生食输发0731第2号：取消对中国产红枣中吡唑醚菌酯的强化监控检查。

根据2020年度进口食品等的监控检查计划，按2020年3月30日发布的食安输发0330第2号（最终修正：2020年7月29日发布的生食输发0729第1号），对食品实施监控检查。

此次，根据过去一年的检查结果，取消对中国产红枣中吡唑醚菌酯的强化监控检查

更多详情参见：<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000655224.pdf>

时间：2020-08 来源：厦门技术性贸易措施信息网

做“后天”蛋糕、用过期原料…… 85度C、桂源铺等吃罚单!

近日,上海市市场监管局公开的行政处罚信息显示,包括桂源铺、满记甜品、85度C等在内的一批知名餐饮连锁品牌因为食品安全问题吃到罚单。

☆ 桂源铺门店用过期淡奶油做奶茶

今年4月,上海市浦东新区市场监督管理局在检查中发现,奶茶连锁品牌桂源铺上海融创精彩天地店使用已经过期的雀巢淡奶油,作为食品原料加入对外销售的“招牌特调奶茶”。

据调查,该门店累计分两批进货108盒淡奶油,案发时,除已在到期前使用掉的部分外,其余淡奶油均已过期,但该门店仍继续用于制售奶茶。浦东市场监管局浦兴市场监管所副所长陈为庆表示,当事人桂缘(上海)餐饮管理有限公司归昌路分公司的行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第一款第三项的规定,责令其停止违法行为并给予行政处罚。

陈为庆称,该原料主要用于招牌特调奶茶的制作,通过对当事人的食品原料制售产品表发现,当时使用了上述7盒过期原料。7月23日,上海市市场监管局根据《中华人民共和国食品安全法》第124条的规定,对当事人作出了罚款人民币5万元的决定。

☆ 满记甜品门店饮料菌落总数超标

去年,上海市普陀区市场监管局对知名连锁品牌满记甜品位于普陀区真如星光耀广场的门店进行抽样发现,该门店经营的现制饮料芒果冰菌落总数项目超标。今年4月27日,当事人信恒餐饮管理(上海)有限公司现场签收相关检测报告并表示对结果无异议。今年7月,上海市普陀区市场监管局依法对其作出行政处罚。

普陀区市场监管局真如所一级执法员陆焯俊表示,当事人经营的芒果冰菌落总数超过了 DB31/2007—2012《食品安全地方标准——现制饮料》中规定的 5 万 CFU/毫升的限量。违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第十三项的规定。上海市市场监管局对当事人作出了没收违法所得及罚款 5 万元的行政处罚。

据了解,菌落总数是一个指示性指标,是指被检样品在一定培养条件下培养后,每单位样品中形成的细菌菌落总数目,也就是通过未来细菌的成长情况,来“推测”这种食品生产加工过程的卫生条件是否合格、可控,以及被细菌污染的程度。菌落总数超标,说明相关食品生产加工时卫生条件不佳,可能污染食品的细菌较多,该环境下制作加工的食品更容易变质。

陆焯俊称,由于现制饮料、甜品等往往没有高温处理过程,一旦操作不规范、用具不清洁,就会成为微生物滋长的温床。下阶段,上海市市场监管局将要求相关企业落实主体责任,加强员工的规范操作培训,保持场所卫生,避免不洁食品进入消费者的口中。

☆ 85 度 C 门店 当天制作“后天”蛋糕

今年 3 月,上海市徐汇区市场监督管理局接到消费者举报,知名连锁食品品牌 85 度 C 上海凌云店擅自将 3 个实际制作日期为 3 月 8 日的彩虹酸奶蛋糕修改为 3 月 10 日后对外销售,该蛋糕单价为 188 元/个。

上海市徐汇区市场监督管理局凌云市场所副所长陈栋梁称,立即对这家店的经营场所进行了现场检查,对现场的制作记录、监控视频进行了举证,在蛋糕的展示柜中,查到了标识制作日期为 3 月 10 日的彩虹酸奶蛋糕,实际制作日期是 3 月 8 日,标识制作日期和实际制作日期不符,所以当即要求商家销毁了相关的产品,并且对该店涉嫌存在虚假标注生产日期的行为立案查处。

《中华人民共和国食品安全法》规定，禁止生产经营标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品。陈栋梁介绍，依照相关规定，今年6月，上海市徐汇区市场监管局依照《上海市食品安全条例》的相关规定，对当事人津味（上海）餐饮管理有限公司老沪闵路分公司作出罚款3万元的行政处罚。

陈栋梁表示，食品安全和老百姓的生活是密切相关的，要按照四个最严的要求，聚焦重点领域关键环节和突出的问题，特别是对一些高风险单位和投诉举报比较集中的单位加大了检查的力度，做到对违法违规行为零容忍、出快手、下重拳，切实守牢舌尖上的安全。

其实，网红餐饮店爆出食品安全问题屡见不鲜，2019年8月20日，江苏淮安市场监管局突击检查知名连锁奶茶店COCO都可发现霉变水果；2012年，“满记甜品”出售的芒果布丁因大肠杆菌超标近3倍，菌落总数超标13倍被北京市工商局勒令下架；等等。

我们常说，民以食为天，食以安为先；做餐饮，食品安全是根本，更是底线。时下，凭借“爆款”带来的人气，一些网红餐饮发展风头正劲。不过，“网红”变“长红”，靠的不是流量和眼球，而是一颗敬畏之心。

时间：2020-08-26 来源：央视新闻客户端

原文链接：<http://m.news.cctv.com/2020/08/23/ARTIQCeih8IrfnI1elqvqahN200823.shtml>



水中有污染，吃鱼还有好处吗？怎么吃鱼才健康？

作为一类味道鲜美的食材，鱼类是中国人餐桌上不可缺少的主角。作为一种营养物质丰富的食物，鱼又和健康密不可分：

鱼是优质蛋白质的来源；含有 Omega-3 多不饱和脂肪酸，如二十二碳六烯酸（DHA）和二十碳五烯酸（EPA）等；富含磷、锌、碘（海鱼）等矿物质元素；还是维生素 B2、维生素 A 和维生素 D 的良好来源。

但是，随着地球水体污染的扩大，即便是海水中活动的鱼类，也难免出现污染物超标的现象。水中的污染物品种繁多，从六六六、多氯联苯、二噁英，到铅、砷、汞、镉等。经过食物链的层层传递和放大，即便水中只有 1 份污染，到了鱼虾蟹贝食物的体内，可能已经被富集到万倍以上，不可小觑。

人们不禁开始担心，吃鱼还是健康的吗？DHA 我所欲也，污染我所不欲也。该怎样吃鱼才能获得健康、规避风险呢？

这种问题，我们还是要查阅文献资料，用研究证据来回答。

2020 年，《Trends in Food Science & Technology》杂志上发表了一篇文献，囊括了 89 篇系统回顾及荟萃分析文献，55 个结论的伞形回顾（umbrella review）文献，对吃鱼的健康作用做了详细的梳理。

这篇文献的主要结论是这样的：适度吃鱼的健康益处，要大于其中污染物带来的不良影响。所以还是要鼓励大家吃鱼。

✧ 研究证据确认，吃鱼有以下两个健康好处：

多脂鱼类可显著改善高密度脂蛋白胆固醇（HDL）水平（研究证据的 GRADE 评级为「高」）

每周 2~4 份鱼可降低 6% 的脑血管疾病风险, 如果 >5 份, 可把风险降低 12% (研究证据的 GRADE 评级为「中」)

其他一些健康作用, 虽然也有研究证据, 但证据还不够充分, GRADE 评级为低, 需要更多的高质量研究来确认。文章中也把这些可能的好处罗列出来, 供读者参考:

- ✓ 吃鱼可能有助于降低全因死亡率 (即所有原因导致的死亡率)
- ✓ 吃鱼可能有助于降低心血管疾病死亡率
- ✓ 吃鱼可能有助于降低消化道肿瘤、肝癌的发病率; 吃鱼可能有助于改善抑郁症及认知损害 (如阿兹海默症、痴呆等)
- ✓ 孕妇适度吃低汞鱼类可能有助于降低早产风险, 且对婴儿神经发育的益处高于潜在危害。

总的来说, 对于健康成年人而言, 吃鱼的好处高于其潜在风险; 对于孕妇、幼儿及儿童而言, 应选择含汞等重金属元素的量较低的鱼类, 适量食用。



为什么吃鱼会对人体健康有益呢？

首先，鱼类，特别是多脂的鱼类中含有丰富的 Omega-3 脂肪酸。

这些脂肪酸可能对降低全因死亡率有所贡献，其中的 DHA 对胎儿、婴儿的神经系统发育以及老年人延缓认知退化都有益处。

不过，这并不意味着直接吃鱼油就能解决问题。有研究发现，单吃鱼油并不会降低全因死亡率，也就是说，吃鱼油不能代替吃鱼，吃鱼的益处应该是鱼类所含的所有营养素的综合作用。

其次，多吃鱼可能意味着红肉和加工肉类吃得少，而后两者与增加全因死亡率相关。

毕竟人的胃口有限，蛋白质摄入量也基本上是一个定数。吃鱼多了，牛肉、火腿等就可能少吃一些。吃过多红肉和加工肉制品，可能增加癌症和心脑血管疾病的风险。

最后，吃鱼多的人可能还有其他的健康生活习惯，而多种健康习惯造就了健康的体魄。

此前曾经有一些研究分析了欧美国家不同收入人群的健康差异。结果发现，收入较高、健康意识较强的人，会吃相对较多的鱼类水产和蔬菜水果，而红肉、肉类加工品、低营养价值零食和甜食饮料等吃得比较少。所以，至少在西方国家，常吃鱼的人，往往其他方面的健康行为也比较好。

说到这里，聪明人可能会继续问：

既然适度吃鱼对人体有益，

那吃多少才「适度」呢？

根据这篇研究文献的结论，每周吃 2~4 份（约 140 克/份）鱼可以获得最大的健康效益。（请注意，这个重量是纯的鱼肉重量，不包括骨头和刺。）换句话说，并不是鱼吃得越多越好。过多的鱼也有可能造成环境污染物摄入增加和蛋白质过量问题。

根据中国居民膳食指南（2016）推荐，健康成年人平均每天应吃 40~75 克水产品（包括鱼、虾、贝等）。如果将这个量放在一周内，则是 280~525 克，大概相当于每周吃鱼 2~3 次，一次 100~200 克纯的鱼肉即可满足需求。

大家仔细比对国外和国内这两个数据就能发现：其实它们的推荐摄入范围是基本上一致的。（因为科学证据是一致的...）

下一个问题很重要：

什么鱼污染比较小，可以让我们安心吃？

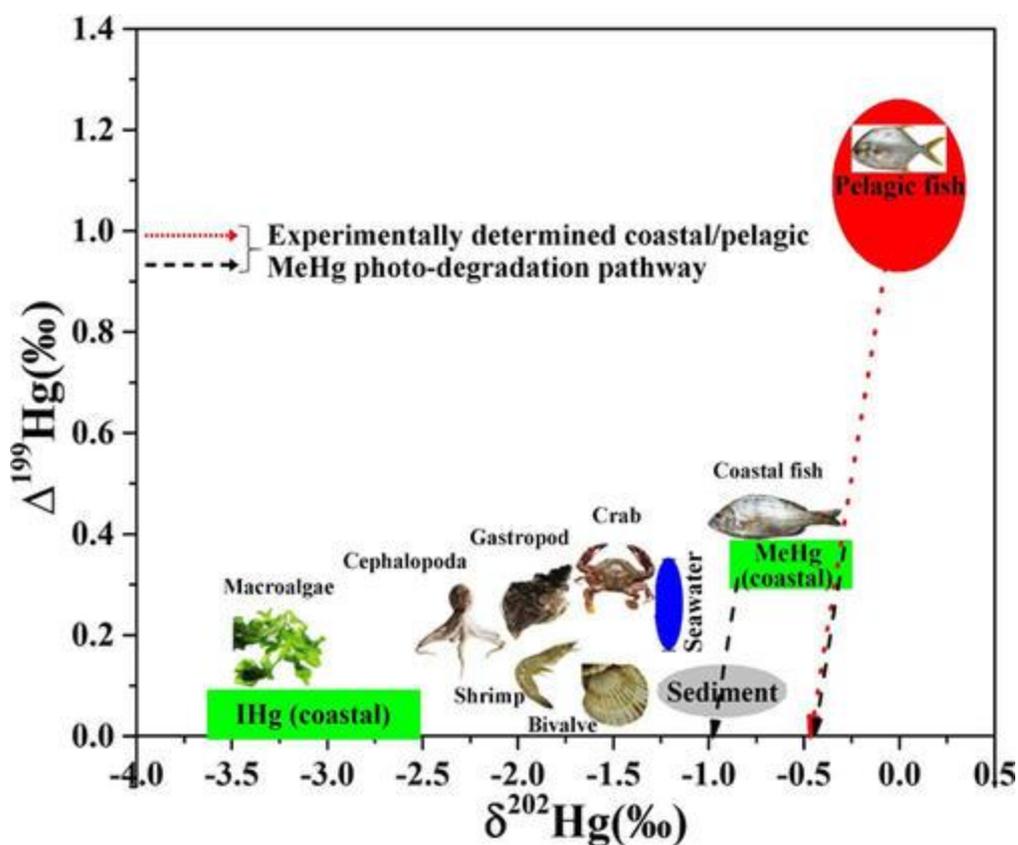
甲基汞是野生海水鱼中最受关注的污染成分。由于甲基汞对人体毒性较大，具有生物富集作用，身体排出它的速度非常慢，所以我们必须避免吃含汞过高的水产品。

要避免食用肉食性鱼类和生长年份长的鱼类，因为它们体内的甲基汞含量较高。

最好选择 EPA 和 DHA 含量高、甲基汞含量低的品类。

具体说，鲑鱼（三文鱼）、鳕鱼、鲱鱼、沙丁鱼等都比较安全。日常吃的带鱼、鲳鱼、马鲛鱼、大小黄鱼、秋刀鱼等都在较为安全的海鱼名单中，因为价格低廉，它们是 DHA 和 EPA 的日常贡献大户。银鳕鱼虽然很贵，汞含量也比前面提到的这些鱼稍高一些，但测定数据表明还未超过安全标准。孕妇、乳母、儿

童等特殊人群应尽量避免枪鱼、鲨鱼、剑鱼、蓝鳍金枪鱼等可能富含甲基汞的鱼类。



怎么烹调鱼最健康呢？

虽然吃鱼对健康有益，但还是要把你的筷子从水煮鱼、烤鱼、炸鱼排、松鼠鱼……上挪开。有研究提示，油炸、油煎的鱼类，并不能起到降低心脑血管疾病的作用。

这可能是因为，DHA 等 omega-3 脂肪酸在油炸、油煎后的烹调保存率较低，而胆固醇氧化较为严重。同时，油炸、油煎烹调加入的通常是 omega-6 含量很高，或饱和脂肪很多的油脂，会大大抵消鱼类脂肪带来的健康好处。过高温度的烹调还会生成多种脂肪氧化产物、杂环胺、多环芳烃等有害物质，给健康带来更多风险。

新鲜的鱼肉，以清蒸、清炖为上佳，没有烤焦的少油烤制也可以。这些烹调方式都可以在高效保留鱼类中 DHA 和多种营养素的同时，不给身体带来过多的负担。

如果想给宝宝健康吃鱼，那么还是按文中的忠告，吃合适的数量，选安全的品种，用健康的烹调方法，才能得到吃鱼最大的好处！

参考文献：

1. Ni Li , Xiaoting Wu , Wen Zhuang ,etc. Fish consumption and multiple health outcomes: Umbrella review[J].Trends in Food Science & Technology Volume 99, May 2020, Pages 273-283
2. 2015-2020 dietary guidelines for Americans (8th ed.).
3. 林洪, 江洁, 李振兴等. 水产品营养与安全[M]. 北京: 化学工业出版社, 2007.
4. 中国营养学会. 《中国居民膳食指南》 [M].北京: 人民卫生出版社, 2016.
5. 李楠楠, 范志红. 烹调加工对鱼类营养价值的影响, 中国食物与营养 2011,17(2):82-85
6. 兰晓芳, 阮光锋, 范志红等. 家庭烹调对鲑鱼中脂肪酸和胆固醇的影响. 食品科学, 2016

时间：2020-09-01 来源：科普中国

原文链接：http://www.kepuchina.cn/health/food/202009/t20200901_2691359.shtml



保质期到底是谁决定的？怎么决定的？

食品保质期，没有人不知道它是什么，但是却没有几个人能说清楚它到底是什么。保质期是消费者购买食品时最关注的信息。许多人把它当作了“安全保障”，觉得“没过期”就安全，“过期了”就有害。也经常有人问“某某类食品的保质期是多长？”“为什么都是某某食品，这个厂家的比那个厂家的保质期要长？”

这些想法和问题，都是源于对“保质期”的误解。今天，就来聊一聊保质期二三事。

保质期的“质”

/ 并不一定是安全指标 /

“保质期”是一个最通常的说法，类似的还有“货架期”、“保存期”、“最佳食用期”、“最佳赏味期”等。这些说法在定义上有一定差异，不过日常生活中，消费者们一般不做区分，都当做“保质期”。

每一种食物都有多种属性，比如外观、颜色、口感、味道、安全性等等。当我们说一种食品“合格”的时候，指的是它在各方面都符合我们的要求。或者说，各方面都符合食品生产者对消费者的承诺。

所以，哪个指标最容易变得不合格，那么“保质期”就保哪个指标。比如热灌装的酸性食品、水活度很低的食物、罐装食品、无菌包装的食品、冷冻食品等等，这些食品中细菌和霉菌无法生长，所保的“质”就是风味和口感，它们即使过期了，也不会变得不安全。

而那些生鲜的食材，以及没有完全杀菌的食品，如果没有完全抑制细菌生长的措施（比如冷冻、真空、防腐剂等），“变质”的原因就往往是细菌生长。在超市里，放在冷藏柜里卖的食物基本上就是这一类。

保质期

/ 不是“安全”与“有害”的分界线 /

食品的变质是一个连续渐变的过程。食品成分或者其中的细菌，不会看着保质期按照我们的指示变化——它不会像许多人想的那样：在保质期之前，老老实实呆着；过了保质期，一下子就变成了毒药了。

“保质期”是指在那个期限内，食品的任何一方面都没有发生明显的变化。这是厂家的一个承诺——在此期限内，食品的风味、口感、安全性各方面都会保证。如果出了问题，厂家需要负责。而过了保质期，并不意味着就坏了，只是厂家不再担保——这跟买个电器，保质期可能是一年，并不意味着一年之后就坏了是一样的。差别在于，食品是一次性消费品，我们完全可以在保质期内吃掉它，从而避免过期后“万一变坏了”的风险。

食品保质期

/ 是由厂家自己定的 /

食品能够保存多长时间，跟食品的种类和配方有关，还跟生产工艺密切相关。同一种食品，技术好、生产规范的厂家可以实现更长的保质期。如果对同一类食品由监管部门设定同样的保质期，其实并不合理——在国家许可的保质期内，生产过程控制不好的食品同样可能变坏。这样，一个符合国家“保质期标准”的食品，完全可能是变质的。而对于那些下功夫改进生产工艺以延长保质期的厂家，国家标准反倒起到了打击积极性的作用。

“不变质”

/ 还需要遵循厂家的保存要求 /

需要注意的是，“保质”的前提是需要遵循厂家的保存要求。否则，在保质期内食品也可能变质，而厂家没有责任。比如说，鲜奶保质期两周，是指没有开封而且冷藏的前提下。如果已经开盖，或者放在室温下，那么就可能很快变质，而厂家对此也没有责任。再比如饼干，在保质期内不开袋的话可以保持酥脆。但是如果开了袋，环境又比较潮湿，就会很快受潮变软，很难吃了。这种情况下，也不能追究厂家的责任。

时间：2020-08-17 来源：吃货研究所

原文链接：<https://www.guokr.com/article/456906/>



为什么检出新冠病毒的总是进口冻品？

冷冻生鲜还能吃吗？

冷冻食品

尤其是冷冻海鲜成了

近期“新冠肺炎疫情”“核酸检测阳性”等

相关新闻里出现的高频词

自6月12日在北京新发地批发市场里

切割进口三文鱼的案板中

检测到了新冠病毒后

不到50天

共有十地从进口冷冻食品中检出新冠病毒

07.03

福建厦门

3批厄瓜多尔进口的冻南美白虾集装箱内壁和外包装样本检测出新冠病毒。

辽宁大连

3批厄瓜多尔进口的冻南美白虾集装箱内壁和外包装样本检测出新冠病毒。

07.14

江西萍乡

厄瓜多尔进口的冻南美白虾集装箱内壁和外包装检测出新冠病毒。

重庆沙坪坝

厄瓜多尔进口冻南美白虾外包装检测出新冠病毒。

07.16

云南

3份冻南美白虾包装箱外表面样本检测出新冠病毒。

07.23

辽宁大连

凯洋海鲜冷库食品、加工车间、宿舍、食堂等食品和环境的多份样本检测出新冠病毒。

- 08.11** ● **山东烟台**
3家企业进口同一外籍货船的冷冻海鲜产品外包装样本检测出新冠病毒。
- 08.12** ● **安徽芜湖**
1家餐饮店进口的厄瓜多尔冻虾外包装样本检测出新冠病毒。
- 深圳龙岗**
1份巴西进口的冻鸡翅表面样品检测出新冠病毒。
- 08.13** ● **陕西西安**
方欣海鲜市场1份厄瓜多尔进口的冻白虾外包装样本检测出新冠病毒。

为什么检出新冠病毒的

总是冷冻食品？各种冷冻海鲜、肉类



- 冷冻条件下，新冠病毒可能长期存活，进口冷冻食品全链条的冷链环境给病毒提供了存活的机会。

中国流行病学家李兰娟院士曾表示，新冠病毒是一种新型病毒，它在寒冷环境中能存活多久还有待进一步研究。不过，一般来说，病毒可以在冷链中存活相当长的时间。当环境温度低于-20℃时，一些已知病毒甚至可以存活20年。

更难缠的是，新冠病毒的“粘性”强。研究表明，新冠病毒更容易依附在光滑表面上，所以进口食品的塑料外包装就成为了病毒的宜居场所。

- 国外食品出口企业一般注重产品中新冠病毒的防控，而忽略了产品在打包和装运过程中可能会被污染。

有学者推测：可能就是装箱工人携带了新冠病毒，把病毒扩散到了集装箱的内部环境。



随着不断从进口冷冻食品

或其包装中检出新冠病毒

新冠肺炎疫情下如何安全食用进口冻品

是广大消费者关心的热门话题

深圳市市场监督管理局提醒广大市民

不要过度恐慌

外包装检出新冠病毒，不等于吃了会感染



世界卫生组织（WHO）8月13日回应称，没有证据显示新冠病毒可以通过食物进行传播，也没有发生人因食用某种食品从而感染新冠病毒的案例。虽然已在进口冷冻食品中检出几例新冠病毒，但是总体来看，阳性检出率总体很低（到目前为止，阳性检出率低于万分之一），应避免突然停止进口造成我国肉品供不应求，价格直线上涨。



考虑到进口冷冻食品表面的外包装

或表面样品可能含有新冠病毒

消费者在选购和食用冷冻进口食品时

应做到以下几点

01 从正规渠道购买，做到能索证索票

从2020年8月18日起，**深圳市设立进口冻品集中监管仓**（以下简称集中监管仓）。从深圳各港口码头提柜离港并在深圳储存、销售、加工的进口冻品，在储存、销售、加工前须进入集中监管仓进行外包装消杀和抽样核酸检测。所有冻品需取得《**深圳市进口冷冻肉制品和水产品出库证明**》后方可出库。**深圳的消费者在购买进口冷冻食品时，可以要求商家出示该证明。**

02 科学防护，避免直接接触和生食

在选购和处理进口冷冻食品时，尽量避免用手直接接触冷冻食品。此外还应牢记五个要点：

- 1、食物在加工之前一定要认真清洗，清洗过程中要防止水花飞溅；
- 2、食物一定要**烧熟煮透**，一般烹调温度即可杀灭新冠病毒；
- 3、**生的和熟的食品要分开**；
- 4、在烹调加工结束以后，对台面、容器、厨具等进行清洗和消毒；
- 5、要养成良好的卫生习惯，在处理食物过程避免用不干净的手触摸口眼鼻。

如果你没有办法区分

所购买的冷冻食品是否进口

为了确保安全

市民可以把所有冷冻食品当作进口的来防控

考虑国外疫情防控形势严峻，国内相对安全

建议大家尽量食用

本土安全来源的肉类产品哦！

时间：2020-08-25 来源：SMQ 检测

原文链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/q7cYOdSzPP9QV64u8V3njg>

实验室溶液、试剂、药品有效期一览表

实验室常用化学药品、试剂，由于性质的不同，有效期也有所不同，比如我们常用的缓冲液，有机试剂，标准溶液，流动相，标准品，配制溶液，留样等等，都有一定的有效期，如何正确把握使用期限？常用的标准溶液、缓冲液的有效期，本文列出了有效期一览表，供大家参考。

1、滴定用标准溶液的有效期

滴定用标准溶液的有效期为多长？其实跟贮存的条件有关，正常室温下贮存时间见下表。

溶液名称	浓度 (mol/l)	有效期/月
各种酸溶液	各种浓度	3
氢氧化钠溶液	各种浓度	2
氢氧化钾-乙醇溶液	0.1 ; 0.5	1
硫代硫酸钠溶液	0.05 ; 0.1	2
高锰酸钾溶液	0.05 ; 0.1	3
碘溶液	0.02 ; 0.1	1
中铬酸钾溶液	0.1	3
溴酸钾-溴化钾溶液	0.1	3

氢氧化钾溶液	0.05	1
硫酸亚铁溶液	1 ; 0.64	20d
硫酸亚铁溶液	0.1	用前标定
亚硝酸钠溶液	0.1 ; 0.25	2
硝酸银溶液	0.1	3
硫氰酸钾溶液	0.1	3

2、缓冲液、试液、指示液使用期限

相比标准溶液的有效期，各种缓冲液、试液、指示液也有其有效期限限制，多数实验室都是根据前辈的经验来规定期限，也有的实验室为了防止过期现象导致的样品分析结果误差的产生，尽量都是现配先用，或者最多使用一个月。对于某些较稳定的溶液来说，不必矫枉过正，一方面会造成浪费，一方面也增加了分析人员的工作量，那么，到底如何规定各种缓冲液、试液、指示液的使用期限呢，请参考下表。

缓冲液、试液、指示液	备注	有效期/月
磷酸盐标准缓冲液		3
标准缓冲液		3
醋酸盐缓冲液		3

磷酸盐标准缓冲液		3
醋酸--醋酸铵缓冲液		3
磷酸盐标准缓冲液		3
草酸氢钾缓冲液		3
氢氧化钠试液		6
碘试液		6
硝酸银试液		6
硝酸汞试液	本液应置棕色瓶内，密闭保存	6
氨试液试液	本液应置橡皮瓶中保存	6
硫化氢试液	本液应置棕色瓶内，在暗处保存	2
对二氨基苯甲醛试液		6
三氯化铁试液		6
碘化铋试液		6
氰化钾试液		6
溴化汞试液	本液应置玻璃塞瓶在暗处保存	6
亚铁氰化钾试液	本液应临用新制	
亚硫酸氢钠试液	本液应临用新制	
亚硫酸钠试液	本液应临用新制	
亚硝基吡啶氰化钠试液	本液应临用新制	
过氧化氢试液		6

草酸试液		6
草酸试液		6
重铬酸钾试液		6

3、一般溶液有效期一览表

名称	浓度	有效期	名称	浓度	有效期
淀粉指示剂	5g/L	5天	硝酸盐氮标准溶液	/	1个月
淀粉指示剂	10g/L	5天	硫酸锌	535g/L	1个月
盐酸氨水缓冲溶液	PH=9.6-9.7	7天	硫酸锰	380g/L	1个月
乙醇溶液	0.78	7天	硫酸铜溶液	20g/L	1个月
乙醇溶液	0.75	7天	六水氯化铁	0.25g/L	1个月
乙醇溶液	0.72	7天	碱性试剂	/	1个月
乙醇溶液	0.7	7天	重铬酸锌	12.285g/L	1个月
碘指示剂	/	7天	重铬酸钾	12.258g/l	1个月
氧化镁	0.02	7天	磺胺	5g/L	1个月
间苯二酚盐酸溶液	/	7天	七水硫酸镁	22.5g/L	1个月
氨水溶液	0.044444444	7天	三乙醇胺溶液	0.04375	1个月
溴甲酚紫水溶液	0.016	7天	韦氏液	13g/L	1个月
酚酞指示剂	5g/l	7天	硼酸溶液	20g/L	1个月
酚酞指示剂	10g/l	7天	喹钼柠铜溶液	/	1个月
除蛋白试剂	/	7天	柠檬酸溶液	0.1mol/L	1个月
饱和苦味酸溶液	/	7天	氯化铵-EDTA溶液	/	1个月
硝酸银溶液	9.6g/L	7天	硫酸镉溶液	/	1个月
硝酸银溶液	50g/L	7天	氢氧化铵-氯化氨缓冲液	/	1个月
淀粉溶液	0.01	7天	碘贮备液	/	1个月
玫红酸	0.5g/L	7天	碘化钾溶液	1mol/L	1个月
使用液(检测尿素)	/	7天	碘化钾溶液	0.1	1个月
碘-碘化钾	/	7天	碘化钾溶液	0.15	1个月

盐酸N-(1-萘基)-乙二胺	0.001	10天	碘化钾溶液	饱和	1个月
萘胺盐酸盐	1g/L	10天	碘酸钾标准溶液	10mmol/L	1个月
亚甲基兰饱和溶液	/	14天	碘溶液	0.005mol/L	1个月
显色剂(原料奶掺假用)	/	15天	氯化镁	0.02	1个月
次甲基兰指示剂	1g/L、10g/L	1个月	氯化钙	27.5g/L	1个月
甲基红指示剂	0.1g/l、2g/L	1个月	碱性酒石酸钾钠	/	1个月
甲基红指示剂	1g/L	1个月	纳氏试剂	/	1个月
溴百里酚蓝指示剂	0.01	1个月	费林试剂甲、乙液	0.5g	1个月
溴甲酚绿指示剂	1g/L	1个月	三氯甲烷-冰乙酸溶液	0.085416667	1个月
溴甲酚绿指示剂	2g/L	1个月	氯化钡溶液	25g/L	1个月
铬酸钾指示剂	50g/L	1个月	乙醚-乙醇	0.084027778	1个月
铬酸钾指示剂	100g/L	1个月	毒鼠强溶液	/	1个月
试亚铁灵指示剂	/	1个月	七水硫酸镁	22.5g/l	1个月
钙羧酸指示剂	(1:100)	1个月	氨氮标准溶液	10.0ug/ml	1个月
结晶紫水溶液	0.002	1个月	氨氮标准溶液	1000ug/ml	1个月
荧光黄指示剂	0.5g/100ml	1个月	酒石酸钾钠	500g/L	1个月
铬黑T固体指示剂	/	1个月	碱性碘化钾(检测BOD5)	/	1个月
氨缓冲溶液	PH=10.0	1个月	硫酸-硫酸银溶液	4.167361111	1个月
PH值校正液	PH=9.18	1个月	无水二价硫酸锰溶液	340g/L	1个月
PH值校正液	PH=4.003	1个月	叠氮钠试剂	/	1个月
PH值校正液	PH=6.86	1个月	硫代硫酸钠	0.01mol/L	1个月
三乙醇胺-盐酸缓冲溶液	14.92g/L	1个月	硫酸亚铁铵	0.1mol/L	1个月
溴百里香草酚兰	0.0004	1个月	无水氯化钙溶液	27.5g/L	1个月
结晶紫染液	/	1个月	α -萘酚乙醇溶液	0.01	1个月
沙黄染液	/	1个月	高碘酸	/	1个月
碘液	/	1个月	硫代硫酸钠	1.0mol/L	1个月
氢氧化钠溶液	0.04	1个月	硫代硫酸钠溶液	0.0035	1个月
氢氧化钠溶液	0.4	1个月	双氧水	0.1	1个月
氢氧化钠溶液	0.25	1个月	溴甲酚紫乙醇溶液	0.016	1个月
氢氧化钠溶液	0.1	1个月	溴甲酚紫水溶液	0.0004	1个月

氢氧化钾乙醇溶液	28g/L	1个月	硝酸银	0.02	1个月
氢氧化铝悬浮液	/	1个月	硝酸钾标准贮备液	1.468g/L	1个月
煌绿溶液	0.001	1个月	亚硝酸钠标准溶液	/	1个月
氯化钾溶液	3mol/L	1个月	氢氧化钠溶液	饱和	2个月
氯化钾溶液	饱和	1个月	刚果红指示剂	1g/100mL	2个月
亚铁氰化钾溶液	172g/l	1个月	硝酸溶液	0.042361111	2个月
乙酸锌溶液	219g/L	1个月	高锰酸钾溶液	0.1mol/L	3个月
乙酸铅溶液	200g/L	1个月	硫酸溶液	0.1mol/L	3个月
醋酸溶液	0.044444444	1个月	硫酸溶液	1.0mol/L	3个月
对氨基苯磺酰胺溶液	0.01	1个月	硫酸溶液	0.5mol/L	3个月
硼酸溶液	20g/L	1个月	盐酸溶液	0.5mol/L	3个月
二磺酸酐试剂	/	1个月	盐酸溶液	2mol/L	3个月
氯化钡溶液	0.1mol/L	1个月	硝酸银溶液	0.1mol/L	3个月
氯化钡溶液	100g/L	1个月	硫酸溶液	0.052083333	3个月
草酸钾-磷酸氢二钠溶液	0.131018519	1个月	硫酸溶液	0.9	3个月
柠檬酸铜溶液	/	1个月	硫酸溶液	2mol/L	3个月
乙酸铅溶液	200g/L	1个月	盐酸溶液	2mol/L	3个月
草酸铵溶液	0.04	1个月	二乙酰一肟	0.02	6个月
三乙醇胺溶液	0.043055556	1个月	酸性试剂	/	6个月
硝酸钾标准溶液	/	1个月	硝酸盐氮贮备液	7.218g/L	6个月

时间：2020-08-18 来源：我要测网

原文链接：<https://www.woyaoce.cn/News/476310.html>



实验报告审核的19个要点

1、报告或证书的版本是否现行有效

报告或证书应有受控号及版本号,人工编辑检测报告的实验室需确认版本是否现行有效。

2、基本信息是否正确

包括样品信息、依据的标准、设备信息、环境信息、客户信息(包括客户联系方式)等。样品的描述应与委托单上的描述以及样品实际状态一致。依据的标准应现行有效,年份正确,无错别字。若标准中有多个方法,仅采用其一,应明确说明。

3、委托单位与报告单位不是同一个时,要有说明

实验室会出现接收到客户A委托样品,客户A要求检测报告上的单位写为B。实验室应在报告中声明,B名称由A提供,实验室不负责核实其真实性。

4、报告内项目及对应标准是否全部在证书附表中

CMA报告,要求有资质和无资质项目分开出具。CNAS报告,有资质和无资质项目可在同一报告中,但无资质项目应明确标识。

5、报告内项目及对应标准是否全部为本人授权签字的项目

禁止超范围签发报告。若客户委托检测项目,涉及多个领域或其他原因,实验室无授权签字人可签发所有检测项目,应在合同评审时向客户说明情况,对于是否可分开出报告,征得客户书面同意。一般情况下,一份报告应只有一个批准人。

6、是否有拆分报告的情况

合格项和不合格项不应分开出具报告。若客户检测多项目，不应只报告合格项目。

7、如有来自客户或外部提供者提供的数据，是否有明确的标识及免责声明应明确标识出来自客户或外部的数据。

8、关性的两个或多个数据是否合理

如自来水中钙、镁元素含量及总硬度，两组数据有相关性。

9、常规检测样品检测值浮动是否在可接受范围内

10、重点关注不合格结果，审查其原始记录

11、查原始记录

记录内容是否完整、清晰、有效，检测/校准人员及审核人是否正式授权上岗，项目是否在人员授权范围内。

12、实验数值是否存在异常，数值修约及单位使用是否正确

应在原始记录中完成数值修约。

13、方法检出限是否正确

定量分析，在客户要求和未检出时应报告方法检出限。

14、审查不确定度评定

若报告不确定度，需审查不确定度评定是否正确。

15、审查判定依据及判断结果

如果报告中做出符合性声明，审查判定依据及判断结果是否正确。

16、查所用设备是否在有效期内

包括仪器、试剂、标准物质等。

17、校准报告若有较准周期的建议，检查是否与客户有协议。

若与客户之间无协议，不应建议校准周期。

18、审核前处理过程日期、仪器检测日期、报告出具日期等是否符合时间逻辑。

避免造假行为。

19、分包报告的出具

应清晰标识哪些数据结果是由分包方提供。

时间：2020-08-24 来源：我要测网

原文链接：<https://www.woyaoce.cn/News/476402.html>

关注！！ 欧盟再次修订 POPs 法规，有关 PFOS、三氯杀螨醇

2020年8月18日，欧盟委员会发布了法规(EU) 2020/1203和(EU) 2020/1204，修订持久性有机污染物法规(EU) 2019/1021(POPs 法规)附件 I。(EU) 2020/1203 修订法规中有关全氟辛烷磺酸及其衍生物(PFOS)的豁免条款，(EU) 2020/1204 增加了有关三氯杀螨醇(Dicofol)的限制项。该修订将于 2020 年 9 月 7 日生效。具体修订如下：

■ 依据(EU) 2020/1203 修订了有关 PFOS 的限制：

修改了 PFOS 限制条款“作为中间体使用或其他规范的特定豁免”中第 4 点的第一段和第三段，第二段维持不变。

1.第一段修改如下

如果释放到环境中的量能够最小化，则在 2025 年 9 月 7 日前允许以下用途的 PFOS 生产和投放市场：在闭环系统中用于非装饰性硬铬(VI) 镀层防雾剂。

如果在 2024 年 9 月 7 日前有使用 PFOS 的成员国向委员会报告淘汰 PFOS 的进展

并证明延长该用途豁免的必要性，委员会经审核、评估后应于2025年9月7日前决定是否继续延长该豁免期限（至多5年）。

2.将第三段删除(内容如下)

一旦获得关于用途和更安全的替代物质或技术的详细信息的新信息，委员会应审查第二项中的减损，以便：

(a) 当使用更安全的替代品在技术上和经济上可行时，就将逐步淘汰 PFOS 的使用；

(b) 仅允许对关键用途继续豁免，当其更安全的替代物质不存在且寻找更安全的替代物质所做的努力已经被报道；

(c) 通过采用最佳可行技术，将向环境中释放 PFOS 的可能性降至最低。

● 修订后(EU) 2019/1021 法规中附件 I 中 A 部分中 PFOS 要求：

物质	CAS No	EC No	作为中间体使用或其他规范的特定豁免
全氟辛酸磺酸及其衍生物(PFOS) C8F17SO2X (X = OH, 金属盐(O-M +), 卤化物, 酰胺和其他衍生物, 包括聚合物)	1763-23-1	217-179-8	1.Article4(1)(b) 适用于 PFOS 浓度等于或小于 10mg/kg(以重量计0.001%)的物质或混合物。 2.Article 4(1)(b)适用于PFOS含量低于0.1%(不同部件中PFOS的含量之和)的半成品、物品或物品的部件, 或涂层材料中PFOS含量低于1 µg/m²的纺织品和其它涂层材料。 3.2010年8月25日前已经使用的含有PFOS的物品可继续使用。Article 4(2)中第三, 四小段适用于以上第2点所涉及物品。 4.如果释放到环境中的量能够最小化, 则在2025年9月7日前允许以下用途的PFOS生产和投放市场: 在闭环系统中用于非装饰性硬铬(VI) 镀层防雾剂。如果在2024年9月7日前有使用PFOS的成员国向委员会报告淘汰PFOS的进展并证明延长该用途豁免的必要性, 委员会经审核、评估后应于2025年9月7日前决定是否继续延长该豁免期限 (至多5年)。如果此类豁免关系到欧盟议会和理事会指令 2008/1/EC 范围内的设备中的生产和使用, 2008/1/EC指令Article 17(2)第2段中所述防治和降低PFOS排放的相关最佳可用技术适用。 5.一旦标准被欧盟标准委员会(CEN) 采纳, 则应该被用作判定第1点和第2点中物质、配制品和物品是否合格的分析测试方法。任何其他可证明与之等效的分析测试方法可作为CEN标准EN547:2012, EN547:2012/A1:2013, EN547:2012/A2:2014, EN547:2012/A3:2015, EN547:2012/A4:2016, EN547:2012/A5:2017, EN547:2012/A6:2018, EN547:2012/A7:2019, EN547:2012/A8:2020, EN547:2012/A9:2021, EN547:2012/A10:2022, EN547:2012/A11:2023, EN547:2012/A12:2024, EN547:2012/A13:2025, EN547:2012/A14:2026, EN547:2012/A15:2027, EN547:2012/A16:2028, EN547:2012/A17:2029, EN547:2012/A18:2030, EN547:2012/A19:2031, EN547:2012/A20:2032, EN547:2012/A21:2033, EN547:2012/A22:2034, EN547:2012/A23:2035, EN547:2012/A24:2036, EN547:2012/A25:2037, EN547:2012/A26:2038, EN547:2012/A27:2039, EN547:2012/A28:2040, EN547:2012/A29:2041, EN547:2012/A30:2042, EN547:2012/A31:2043, EN547:2012/A32:2044, EN547:2012/A33:2045, EN547:2012/A34:2046, EN547:2012/A35:2047, EN547:2012/A36:2048, EN547:2012/A37:2049, EN547:2012/A38:2050, EN547:2012/A39:2051, EN547:2012/A40:2052, EN547:2012/A41:2053, EN547:2012/A42:2054, EN547:2012/A43:2055, EN547:2012/A44:2056, EN547:2012/A45:2057, EN547:2012/A46:2058, EN547:2012/A47:2059, EN547:2012/A48:2060, EN547:2012/A49:2061, EN547:2012/A50:2062, EN547:2012/A51:2063, EN547:2012/A52:2064, EN547:2012/A53:2065, EN547:2012/A54:2066, EN547:2012/A55:2067, EN547:2012/A56:2068, EN547:2012/A57:2069, EN547:2012/A58:2070, EN547:2012/A59:2071, EN547:2012/A60:2072, EN547:2012/A61:2073, EN547:2012/A62:2074, EN547:2012/A63:2075, EN547:2012/A64:2076, EN547:2012/A65:2077, EN547:2012/A66:2078, EN547:2012/A67:2079, EN547:2012/A68:2080, EN547:2012/A69:2081, EN547:2012/A70:2082, EN547:2012/A71:2083, EN547:2012/A72:2084, EN547:2012/A73:2085, EN547:2012/A74:2086, EN547:2012/A75:2087, EN547:2012/A76:2088, EN547:2012/A77:2089, EN547:2012/A78:2090, EN547:2012/A79:2091, EN547:2012/A80:2092, EN547:2012/A81:2093, EN547:2012/A82:2094, EN547:2012/A83:2095, EN547:2012/A84:2096, EN547:2012/A85:2097, EN547:2012/A86:2098, EN547:2012/A87:2099, EN547:2012/A88:2100, EN547:2012/A89:2101, EN547:2012/A90:2102, EN547:2012/A91:2103, EN547:2012/A92:2104, EN547:2012/A93:2105, EN547:2012/A94:2106, EN547:2012/A95:2107, EN547:2012/A96:2108, EN547:2012/A97:2109, EN547:2012/A98:2110, EN547:2012/A99:2111, EN547:2012/A100:2112, EN547:2012/A101:2113, EN547:2012/A102:2114, EN547:2012/A103:2115, EN547:2012/A104:2116, EN547:2012/A105:2117, EN547:2012/A106:2118, EN547:2012/A107:2119, EN547:2012/A108:2120, EN547:2012/A109:2121, EN547:2012/A110:2122, EN547:2012/A111:2123, EN547:2012/A112:2124, EN547:2012/A113:2125, EN547:2012/A114:2126, EN547:2012/A115:2127, EN547:2012/A116:2128, EN547:2012/A117:2129, EN547:2012/A118:2130, EN547:2012/A119:2131, EN547:2012/A120:2132, EN547:2012/A121:2133, EN547:2012/A122:2134, EN547:2012/A123:2135, EN547:2012/A124:2136, EN547:2012/A125:2137, EN547:2012/A126:2138, EN547:2012/A127:2139, EN547:2012/A128:2140, EN547:2012/A129:2141, EN547:2012/A130:2142, EN547:2012/A131:2143, EN547:2012/A132:2144, EN547:2012/A133:2145, EN547:2012/A134:2146, EN547:2012/A135:2147, EN547:2012/A136:2148, EN547:2012/A137:2149, EN547:2012/A138:2150, EN547:2012/A139:2151, EN547:2012/A140:2152, EN547:2012/A141:2153, EN547:2012/A142:2154, EN547:2012/A143:2155, EN547:2012/A144:2156, EN547:2012/A145:2157, EN547:2012/A146:2158, EN547:2012/A147:2159, EN547:2012/A148:2160, EN547:2012/A149:2161, EN547:2012/A150:2162, EN547:2012/A151:2163, EN547:2012/A152:2164, EN547:2012/A153:2165, EN547:2012/A154:2166, EN547:2012/A155:2167, EN547:2012/A156:2168, EN547:2012/A157:2169, EN547:2012/A158:2170, EN547:2012/A159:2171, EN547:2012/A160:2172, EN547:2012/A161:2173, EN547:2012/A162:2174, EN547:2012/A163:2175, EN547:2012/A164:2176, EN547:2012/A165:2177, EN547:2012/A166:2178, EN547:2012/A167:2179, EN547:2012/A168:2180, EN547:2012/A169:2181, EN547:2012/A170:2182, EN547:2012/A171:2183, EN547:2012/A172:2184, EN547:2012/A173:2185, EN547:2012/A174:2186, EN547:2012/A175:2187, EN547:2012/A176:2188, EN547:2012/A177:2189, EN547:2012/A178:2190, EN547:2012/A179:2191, EN547:2012/A180:2192, EN547:2012/A181:2193, EN547:2012/A182:2194, EN547:2012/A183:2195, EN547:2012/A184:2196, EN547:2012/A185:2197, EN547:2012/A186:2198, EN547:2012/A187:2199, EN547:2012/A188:2200, EN547:2012/A189:2201, EN547:2012/A190:2202, EN547:2012/A191:2203, EN547:2012/A192:2204, EN547:2012/A193:2205, EN547:2012/A194:2206, EN547:2012/A195:2207, EN547:2012/A196:2208, EN547:2012/A197:2209, EN547:2012/A198:2210, EN547:2012/A199:2211, EN547:2012/A200:2212, EN547:2012/A201:2213, EN547:2012/A202:2214, EN547:2012/A203:2215, EN547:2012/A204:2216, EN547:2012/A205:2217, EN547:2012/A206:2218, EN547:2012/A207:2219, EN547:2012/A208:2220, EN547:2012/A209:2221, EN547:2012/A210:2222, EN547:2012/A211:2223, EN547:2012/A212:2224, EN547:2012/A213:2225, EN547:2012/A214:2226, EN547:2012/A215:2227, EN547:2012/A216:2228, EN547:2012/A217:2229, EN547:2012/A218:2230, EN547:2012/A219:2231, EN547:2012/A220:2232, EN547:2012/A221:2233, EN547:2012/A222:2234, EN547:2012/A223:2235, EN547:2012/A224:2236, EN547:2012/A225:2237, EN547:2012/A226:2238, EN547:2012/A227:2239, EN547:2012/A228:2240, EN547:2012/A229:2241, EN547:2012/A230:2242, EN547:2012/A231:2243, EN547:2012/A232:2244, EN547:2012/A233:2245, EN547:2012/A234:2246, EN547:2012/A235:2247, EN547:2012/A236:2248, EN547:2012/A237:2249, EN547:2012/A238:2250, EN547:2012/A239:2251, EN547:2012/A240:2252, EN547:2012/A241:2253, EN547:2012/A242:2254, EN547:2012/A243:2255, EN547:2012/A244:2256, EN547:2012/A245:2257, EN547:2012/A246:2258, EN547:2012/A247:2259, EN547:2012/A248:2260, EN547:2012/A249:2261, EN547:2012/A250:2262, EN547:2012/A251:2263, EN547:2012/A252:2264, EN547:2012/A253:2265, EN547:2012/A254:2266, EN547:2012/A255:2267, EN547:2012/A256:2268, EN547:2012/A257:2269, EN547:2012/A258:2270, EN547:2012/A259:2271, EN547:2012/A260:2272, EN547:2012/A261:2273, EN547:2012/A262:2274, EN547:2012/A263:2275, EN547:2012/A264:2276, EN547:2012/A265:2277, EN547:2012/A266:2278, EN547:2012/A267:2279, EN547:2012/A268:2280, EN547:2012/A269:2281, EN547:2012/A270:2282, EN547:2012/A271:2283, EN547:2012/A272:2284, EN547:2012/A273:2285, EN547:2012/A274:2286, EN547:2012/A275:2287, EN547:2012/A276:2288, EN547:2012/A277:2289, EN547:2012/A278:2290, EN547:2012/A279:2291, EN547:2012/A280:2292, EN547:2012/A281:2293, EN547:2012/A282:2294, EN547:2012/A283:2295, EN547:2012/A284:2296, EN547:2012/A285:2297, EN547:2012/A286:2298, EN547:2012/A287:2299, EN547:2012/A288:2300, EN547:2012/A289:2301, EN547:2012/A290:2302, EN547:2012/A291:2303, EN547:2012/A292:2304, EN547:2012/A293:2305, EN547:2012/A294:2306, EN547:2012/A295:2307, EN547:2012/A296:2308, EN547:2012/A297:2309, EN547:2012/A298:2310, EN547:2012/A299:2311, EN547:2012/A300:2312, EN547:2012/A301:2313, EN547:2012/A302:2314, EN547:2012/A303:2315, EN547:2012/A304:2316, EN547:2012/A305:2317, EN547:2012/A306:2318, EN547:2012/A307:2319, EN547:2012/A308:2320, EN547:2012/A309:2321, EN547:2012/A310:2322, EN547:2012/A311:2323, EN547:2012/A312:2324, EN547:2012/A313:2325, EN547:2012/A314:2326, EN547:2012/A315:2327, EN547:2012/A316:2328, EN547:2012/A317:2329, EN547:2012/A318:2330, EN547:2012/A319:2331, EN547:2012/A320:2332, EN547:2012/A321:2333, EN547:2012/A322:2334, EN547:2012/A323:2335, EN547:2012/A324:2336, EN547:2012/A325:2337, EN547:2012/A326:2338, EN547:2012/A327:2339, EN547:2012/A328:2340, EN547:2012/A329:2341, EN547:2012/A330:2342, EN547:2012/A331:2343, EN547:2012/A332:2344, EN547:2012/A333:2345, EN547:2012/A334:2346, EN547:2012/A335:2347, EN547:2012/A336:2348, EN547:2012/A337:2349, EN547:2012/A338:2350, EN547:2012/A339:2351, EN547:2012/A340:2352, EN547:2012/A341:2353, EN547:2012/A342:2354, EN547:2012/A343:2355, EN547:2012/A344:2356, EN547:2012/A345:2357, EN547:2012/A346:2358, EN547:2012/A347:2359, EN547:2012/A348:2360, EN547:2012/A349:2361, EN547:2012/A350:2362, EN547:2012/A351:2363, EN547:2012/A352:2364, EN547:2012/A353:2365, EN547:2012/A354:2366, EN547:2012/A355:2367, EN547:2012/A356:2368, EN547:2012/A357:2369, EN547:2012/A358:2370, EN547:2012/A359:2371, EN547:2012/A360:2372, EN547:2012/A361:2373, EN547:2012/A362:2374, EN547:2012/A363:2375, EN547:2012/A364:2376, EN547:2012/A365:2377, EN547:2012/A366:2378, EN547:2012/A367:2379, EN547:2012/A368:2380, EN547:2012/A369:2381, EN547:2012/A370:2382, EN547:2012/A371:2383, EN547:2012/A372:2384, EN547:2012/A373:2385, EN547:2012/A374:2386, EN547:2012/A375:2387, EN547:2012/A376:2388, EN547:2012/A377:2389, EN547:2012/A378:2390, EN547:2012/A379:2391, EN547:2012/A380:2392, EN547:2012/A381:2393, EN547:2012/A382:2394, EN547:2012/A383:2395, EN547:2012/A384:2396, EN547:2012/A385:2397, EN547:2012/A386:2398, EN547:2012/A387:2399, EN547:2012/A388:2400, EN547:2012/A389:2401, EN547:2012/A390:2402, EN547:2012/A391:2403, EN547:2012/A392:2404, EN547:2012/A393:2405, EN547:2012/A394:2406, EN547:2012/A395:2407, EN547:2012/A396:2408, EN547:2012/A397:2409, EN547:2012/A398:2410, EN547:2012/A399:2411, EN547:2012/A400:2412, EN547:2012/A401:2413, EN547:2012/A402:2414, EN547:2012/A403:2415, EN547:2012/A404:2416, EN547:2012/A405:2417, EN547:2012/A406:2418, EN547:2012/A407:2419, EN547:2012/A408:2420, EN547:2012/A409:2421, EN547:2012/A410:2422, EN547:2012/A411:2423, EN547:2012/A412:2424, EN547:2012/A413:2425, EN547:2012/A414:2426, EN547:2012/A415:2427, EN547:2012/A416:2428, EN547:2012/A417:2429, EN547:2012/A418:2430, EN547:2012/A419:2431, EN547:2012/A420:2432, EN547:2012/A421:2433, EN547:2012/A422:2434, EN547:2012/A423:2435, EN547:2012/A424:2436, EN547:2012/A425:2437, EN547:2012/A426:2438, EN547:2012/A427:2439, EN547:2012/A428:2440, EN547:2012/A429:2441, EN547:2012/A430:2442, EN547:2012/A431:2443, EN547:2012/A432:2444, EN547:2012/A433:2445, EN547:2012/A434:2446, EN547:2012/A435:2447, EN547:2012/A436:2448, EN547:2012/A437:2449, EN547:2012/A438:2450, EN547:2012/A439:2451, EN547:2012/A440:2452, EN547:2012/A441:2453, EN547:2012/A442:2454, EN547:2012/A443:2455, EN547:2012/A444:2456, EN547:2012/A445:2457, EN547:2012/A446:2458, EN547:2012/A447:2459, EN547:2012/A448:2460, EN547:2012/A449:2461, EN547:2012/A450:2462, EN547:2012/A451:2463, EN547:2012/A452:2464, EN547:2012/A453:2465, EN547:2012/A454:2466, EN547:2012/A455:2467, EN547:2012/A456:2468, EN547:2012/A457:2469, EN547:2012/A458:2470, EN547:2012/A459:2471, EN547:2012/A460:2472, EN547:2012/A461:2473, EN547:2012/A462:2474, EN547:2012/A463:2475, EN547:2012/A464:2476, EN547:2012/A465:2477, EN547:2012/A466:2478, EN547:2012/A467:2479, EN547:2012/A468:2480, EN547:2012/A469:2481, EN547:2012/A470:2482, EN547:2012/A471:2483, EN547:2012/A472:2484, EN547:2012/A473:2485, EN547:2012/A474:2486, EN547:2012/A475:2487, EN547:2012/A476:2488, EN547:2012/A477:2489, EN547:2012/A478:2490, EN547:2012/A479:2491, EN547:2012/A480:2492, EN547:2012/A481:2493, EN547:2012/A482:2494, EN547:2012/A483:2495, EN547:2012/A484:2496, EN547:2012/A485:2497, EN547:2012/A486:2498, EN547:2012/A487:2499, EN547:2012/A488:2500, EN547:2012/A489:2501, EN547:2012/A490:2502, EN547:2012/A491:2503, EN547:2012/A492:2504, EN547:2012/A493:2505, EN547:2012/A494:2506, EN547:2012/A495:2507, EN547:2012/A496:2508, EN547:2012/A497:2509, EN547:2012/A498:2510, EN547:2012/A499:2511, EN547:2012/A500:2512, EN547:2012/A501:2513, EN547:2012/A502:2514, EN547:2012/A503:2515, EN547:2012/A504:2516, EN547:2012/A505:2517, EN547:2012/A506:2518, EN547:2012/A507:2519, EN547:2012/A508:2520, EN547:2012/A509:2521, EN547:2012/A510:2522, EN547:2012/A511:2523, EN547:2012/A512:2524, EN547:2012/A513:2525, EN547:2012/A514:2526, EN547:2012/A515:2527, EN547:2012/A516:2528, EN547:2012/A517:2529, EN547:2012/A518:2530, EN547:2012/A519:2531, EN547:2012/A520:2532, EN547:2012/A521:2533, EN547:2012/A522:2534, EN547:2012/A523:2535, EN547:2012/A524:2536, EN547:2012/A525:2537, EN547:2012/A526:2538, EN547:2012/A527:2539, EN547:2012/A528:2540, EN547:2012/A529:2541, EN547:2012/A530:2542, EN547:2012/A531:2543, EN547:2012/A532:2544, EN547:2012/A533:2545, EN547:2012/A534:2546, EN547:2012/A535:2547, EN547:2012/A536:2548, EN547:2012/A537:2549, EN547:2012/A538:2550, EN547:2012/A539:2551, EN547:2012/A540:2552, EN547:2012/A541:2553, EN547:2012/A542:2554, EN547:2012/A543:2555, EN547:2012/A544:2556, EN547:2012/A545:2557, EN547:2012/A546:2558, EN547:2012/A547:2559, EN547:2012/A548:2560, EN547:2012/A549:2561, EN547:2012/A550:2562, EN547:2012/A551:2563, EN547:2012/A552:2564, EN547:2012/A553:2565, EN547:2012/A554:2566, EN547:2012/A555:2567, EN547:2012/A556:2568, EN547:2012/A557:2569, EN547:2012/A558:2570, EN547:2012/A559:2571, EN547:2012/A560:2572, EN547:2012/A561:2573, EN547:2012/A562:2574, EN547:2012/A563:2575, EN547:2012/A564:2576, EN547:2012/A565:2577, EN547:2012/A566:2578, EN547:2012/A567:2579, EN547:2012/A568:2580, EN547:2012/A569:2581, EN547:2012/A570:2582, EN547:2012/A571:2583, EN547:2012/A572:2584, EN547:2012/A573:2585, EN547:2012/A574:2586, EN547:2012/A575:2587, EN547:2012/A576:2588, EN547:2012/A577:2589, EN547:2012/A578:2590, EN547:2012/A579:2591, EN547:2012/A580:2592, EN547:2012/A581:2593, EN547:2012/A582:2594, EN547:2012/A583:2595, EN547:2012/A584:2596, EN547:2012/A585:2597, EN547:2012/A586:2598, EN547:2012/A587:2599, EN547:2012/A588:2600, EN547:2012/A589:2601, EN547:2012/A590:2602, EN547:2012/A591:2603, EN547:2012/A592:2604, EN547:2012/A593:2605, EN547:2012/A594:2606, EN547:2012/A595:2607, EN547:2012/A596:2608, EN547:2012/A597:2609, EN547:2012/A598:2610, EN547:2012/A599:2611, EN547:2012/A600:2

■ 依据(EU) 2020/1204 增加了有关三氯杀螨醇(Dicofol)的限制项:

物质	CAS NO.	EC NO.	作为中间体使用或其他规范的特定豁免
三氯杀螨醇	115-32-2	204-082-0	无

➤ 温馨提示:

全氟辛烷磺酸及其衍生物 (PFOS) 限制要求未发生改变, 相关企业仍要持续关注。三氯杀螨醇是一种防治棉花、果树、花卉等作物上螨类杀虫剂, 因其杀螨效果明显且价格低廉, 受到广大农户青睐。纺织品生产企业需要重点关注棉花原材料是否存在三氯杀螨醇残留, 以规避风险。

时间: 2020-09-01 来源: 我要测网

原文链接 <https://mp.weixin.qq.com/s/WRhb0IMNri1yRR00CqaISw>