

Jieke Monthly News

杰科新闻月刊

October, 2020

NO. 54



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

加油，食品检测人！	1
-----------------	---



食品资讯

10 月国际预警信息	2
山东公布 23 批次不合格样品 近六成检出农兽药残留问题	4
多吃白米饭，糖尿病风险更高？中国人需要担心吗？	8
诺如病毒高发 保持良好生活习惯是防病关键	10
小心米酵菌酸中毒，这些食物需要注意！	15
汇总 2020 年第三季度市场监管总局公布 73 批次不合格食品 同比减少 22.3% ...	18



检测技术

薯片里被检出致癌物？从此要告别薯片了吗？	21
标准解读！2020 年版《食品安全国家标准 食品用香精》有哪些重要变化？	27
危废企业注意了！新固废法划的这八条红线要知晓	33
液相色谱柱里硅胶的那些小秘密	40

加油，食品检测人！

由苏州百拓生物技术有限公司主办的“第二届金鸡湖技能邀请赛——‘百拓&安捷伦杯’生物医药色谱分析技术全国公开挑战赛”于九月底举行，杰科检测本着参与其中，学习先进检测技术的态度，组成了十人队伍参加了此次挑战赛。

团队组员姜向柯经过预赛、面试两轮选拔，成功跻身全国前四十强，进入总决赛，我们期待他能够在总决赛中取得更好的成绩。

食品检测工作不仅需要扎实的理论基础，也需要专业的仪器设备操作能力，我们鼓励员工们在日常工作中不断钻研，细心学习，潜心研究各项技术，也会听取员工意见，进行相应的外部及内部培训，以提高大家的专业技术水平。

我们期待能将这种学习精神传递给每一位检测人员，提高自己的同时，也不断提升为客户服务的水平！



10 月国际预警信息

■ 日本加强对中国产菠菜中除虫脲的监控检查

2020 年 10 月 19 日，日本厚生劳动省发布药生食输发 1019 第 1 号：加强对中国产菠菜中除虫脲的监控检查。

按 2019 年 3 月 30 日发布的食安输发 030 第 2 号（最终修正：2020 年 10 月 15 日发布的食安输发 1015 第 1 号），对中国产冷冻菠菜实施检查时，发现其违反了食品卫生法中对残留农药的规定。因此，将对中国产菠菜中除虫脲的监控检查频率提高到 30%。具体内容如下：

检查强化日期	国家/地区	检查对象	检查项目	制造商、制造厂、出口商及包装商
2020.10.19	中国	菠菜及其加工品 (仅限简单加工)	残留农药 (除虫脲)	SHANDONG QINGGUO FOODS CO.,LTD.

更多详情参见：<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000684492.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 10 月 23 日，日本厚生劳动省发布药生食输发 1023 第 1 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 CHONGQING FANSHUN FOOD CO.,LTD 和 JILIN XIANGYU AGRICULTURAL PRODUCTS CO.,LTD 两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。

■ 日本修改干木耳和畜产食品的监控检查

2020 年 10 月 8 日，日本厚生劳动省发布药生食输发 1008 第 1 号：修改对干木耳和畜产食品的监控检查，具体如下：

1.新增对进口干木耳汇总沙门氏菌实施强化监控检查，并设定实施进口监控的检查件数，如检查结果为沙门氏菌阳性，则要求进口商对其进行热处理；

2.在食品中草甘膦的进口监控计划中，新增畜产品为监测对象。

更多详情参见：<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000680796.pdf>

■ 日本加强对中国产真菌类食品的管理

2020 年 10 月 7 日，日本厚生劳动省发布药生食输发 1007 第 2 号：鉴于美国和加拿大召回了可能被沙门氏菌污染的中国产干木耳（制造商为 SHANGHAI DASHANHE EDIBLE TECHNOLOGY CO., LTD），因此将加强对中国产真菌类食品的检查。

因此，如果该制造商所生产的真菌类食品向日本进行进口申报时，要求进口商进行退运等措施。若其它制造商生产的干木耳向日本进口申报时，在保留货物的基础上，要求进口商实施沙门氏菌相关的自主检查。

更多详情参见：<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000680501.pdf>

■ 日本强化对中国产胡萝卜中烯酰吗啉的监控检查

2020 年 11 月 2 日，日本厚生劳动省发布药生食输发 1102 第 1 号通知，强化对中国产胡萝卜中烯酰吗啉的监控检查，解除对中国产芋头中毒死蜱的强化监控检查。

对中国产胡萝卜实施检查时，发现其违反了残留农药的标准。因此，将对中国产胡萝卜中烯酰吗啉残留限量的监控检查频率提高至 30%。

另外，基于过去一年的实际检查结果，解除对中国产芋头中毒死蜱的强化监控检查。

检查强化日期	国家	检查名称	检查项目	制造商、制造厂、出口商及包装者
2020 年 11 月 2 日	中国	胡萝卜及其加工品 (仅限简易加工)	残留农药 (烯酰吗啉)	LIANYUNGANG MINGFENG FOOD CO.,LTD

				SHANDONG NONGKEYUAN BIOLOGICAL TECHNOLOGY CO.,LTD
--	--	--	--	---

时间：2020-10 来源：厦门技术性贸易措施信息网

山东公布 23 批次不合格样品

近六成检出农兽药残留问题

10 月 12 日，山东省市场监督管理局公布，该局对粮食加工品、食用油、油脂及其制品、饼干、茶叶及相关制品、餐饮食品、炒货食品及坚果制品、蛋制品、淀粉及淀粉制品、豆制品、方便食品、罐头、食用农产品、蔬菜制品、速冻食品和饮料共 15 大类食品 2388 批次样品进行了监督抽检，其中 7 大类食品 23 批次样品不合格，检出了农兽药残留、食品添加剂超范围使用、质量指标不达标、微生物污染、重金属污染等问题。

不合格样品中近六成检出农兽药残留问题

不合格样品中，有 13 批次样品检出农兽药残留问题，约占所有不合格样品的六成。其中，9 批次样品检出农药残留问题，分别为：潍坊市昌邑市宏大市场王春梅蔬菜店销售的芹菜、滨州市滨城区跃强蔬菜经营部销售的芹菜、寿光市宗志水果批发部销售的油菜、寿光市穀华蔬菜批发中心销售的豆角均检出克百威不符合食品安全国家标准规定；青岛市青岛品绿源农产品有限公司销售的韭菜检出腐霉利、甲拌磷、克百威均不符合食品安全国家标准规定；胶州市每购优品生活超市销售的来自胶州市扬州路丁家庄蔬菜批发市场毛锡国（供应商）的韭菜检出腐霉利不符合食品安全国家标准规定；肥城市浩涵茶店销售的标称为泰安市东兴

农业有限公司生产的茉莉花茶（玉剑飘香）检出吡虫啉和灭多威均不符合食品安全国家标准规定；东营市东营区老徐蔬菜店销售的小油菜（普通白菜）检出氟虫腈不符合食品安全国家标准规定；烟台市莱阳东方果蔬批发市场展长胜销售的来自城阳蔬菜批发市场（供货商）的芹菜检出氧乐果不符合食品安全国家标准规定。

根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，芹菜中克百威的最大残留限量为 0.02mg/kg，氧乐果的最大残留限量为 0.02mg/kg；韭菜中腐霉利的最大残留限量为 0.2mg/kg，甲拌磷的最大残留限量为 0.01mg/kg，克百威的最大残留限量为 0.02mg/kg；油菜中克百威的最大残留限量为 0.02mg/kg，氟虫腈的最大残留限量为 0.02mg/kg；豆角中克百威的最大残留限量为 0.02mg/kg；茶叶中灭多威的最大残留限量值为 0.2mg/kg，吡虫啉的最大残留限量值为 0.5mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

还有，**3 批次样品检出克伦特罗不符合食品安全国家标准规定**，分别为：济宁市微山县夏镇守会熟食店销售的生牛肉、济宁市微山县夏镇胡成源鲜肉店销售的生羊肉、济宁市微山县朱七酱牛肉店销售的生牛肉。

克伦特罗属于 β -肾上腺素受体激动剂，作为饲料添加剂用于畜牧生产，对动物有明显的促进生长、提高瘦肉率及减少脂肪的效果。《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第四批）》（整顿办函〔2010〕50号）中规定， β -兴奋剂类药物（盐酸克伦特罗、莱克多巴胺等）为食品中违法添加的非食用物质。

另外，曲阜市同旺海产品超市销售的大黄花检出氧氟沙星不符合食品安全国家标准规定。

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星 4 种兽药的决定》（农业部公告第 2292 号）中规定，在食品动物中停止使用氧氟沙星。

6 批次样品检出食品添加剂超范围使用问题

不合格样品中，有 6 批次样品检出食品添加剂超范围使用问题。其中，5 批次样品检出乙基麦芽酚不符合食品安全国家标准规定，分别为：泰安市东平县鑫海超市销售的标称为山东东平鑫海建工有限公司生产的小磨香油、聊城市阳谷县郭屯镇瑞祥超市销售的标称为聊城市金水城油脂食品有限公司生产的金水城小磨香油、菏泽市巨野县大谢集镇盛世购物中心销售的标称为山东莘县世家合臣香油有限公司生产的芝麻油、德州市平原县杰航副食超市销售的标称为平原县神州香香油有限公司生产的神州香香油、淄博市临淄区皇城镇汇源超市销售的标称为青岛龙花源植物油有限公司生产的食用植物调和油。

乙基麦芽酚是一种香味增效剂、香味改良剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，植物油脂中不得添加食品用香精香料。

还有，淄博市周村岳娇综合商店销售的标称为淄博喜煜食品有限公司生产的功夫鲮鱼检出糖精钠（以糖精计）不符合食品安全国家标准规定。

2 批次样品检出微生物污染问题

不合格样品中，有 2 批次样品检出微生物污染问题。其中，青岛市青岛良茂凯悦百货有限公司销售的标称为鹿角巷饮品石家庄有限公司生产的蜜桃乌龙牛乳茶（奶茶固体饮料）检出霉菌不符合食品安全国家标准规定。

霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。产品受霉菌污染后会腐败变质，失去食用价值。霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染；也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品储运条件控制不当有关。

还有，滨州市邹平县舍得水业有限公司生产的桶装饮用水检出大肠菌群不符合食品安全国家标准规定。

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。包装饮用水检出大肠菌群的原因可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

除上述产品外，还有 2 批次样品检出不合格，分别为：原济南市章丘区东方冷库景燕超市销售的标称为章丘市景源肉制品加工厂生产的竹香乌鸡卷检出过氧化值（以脂肪计）不符合食品安全国家标准规定；烟台市家家悦超市有限公司芝罘区大悦城店销售的标称为山东腾盛食品有限公司生产的梅干菜检出铅（以 Pb 计）不符合食品安全国家标准规定。

对抽检中发现的不合格产品，生产经营企业所在地市场监管部门已责令企业查清产品流向，召回、下架不合格产品，控制风险，立案调查，并分析原因进行整改，涉及的不合格产品已按要求开展核查处置工作。

时间：2020-10-13 来源：食品伙伴网

原文链接：<http://news.foodmate.net/2020/10/573982.html>

多吃白米饭，糖尿病风险更高？中国人需要担心吗？



前瞻性城乡流行病学（PURE）研究是一项大型全球观察性研究，在不同收入水平共 27 个国家开展，长达 20 年，在饮食等生活方式、常见危险因素与慢病的关联方面，带来了不少研究成果和洞见。

近期，PURE 研究在美国糖尿病学会（ADA）旗下期刊《糖尿病诊疗》（Diabetes Care）发表又一项发现：多吃白米饭与 2 型糖尿病风险显着增加有关。

我们知道，对于糖尿病患者来说，白米饭确实是需要控制的高 GI（升糖指数）食物，“白米饭导致糖尿病”的说法也真真假假流传多年。那么，同样将白米饭作为重要主食之一的中国人群需要担心吗？今天，我们就结合 PURE 研究的结果来看一看。

这项分析纳入了参与 PURE 研究的 21 个不同国家的 13.2 万 35-70 岁成人，并且已经排除了研究开始时就患有糖尿病的人群。

根据煮熟后的白米饭份量，研究人员将受试者分为三组，平均每天吃白米饭 <150 克，150 克~<300 克，300 克~<450 克，以及 ≥450 克。

在平均 9.5 年的随访中，共有 6129 人被新诊断为 2 型糖尿病。相较于每天吃白米饭 <150 克的人群，每天吃白米饭 ≥450 克的人群 2 型糖尿病风险显著增加 20%。

然而，有意思的是，进一步细分地区后，这种风险增加程度并不同。

在南亚，白米饭的影响似乎特别突出，每天吃白米饭 ≥450 克的人群，2 型糖尿病风险飙升 61%；

东南亚、中东、南美、北美、欧洲和非洲的综合数据显示，每天吃白米饭 ≥450 克的人群，2 型糖尿病风险增加 41%，也不低；

但到了中国，这种风险关联就几乎消失了！在 4 万多中国受试者中，白米饭吃多吃少，糖尿病风险并没有显著差异。

为什么有这种差异？研究团队给出了 3 个潜在理由。

首先，从白米饭的整体摄入量和热量提供占比来看，中国人吃得并不算特别多。所有国家的受试者平均每天吃白米饭 128 克，在南亚国家，人们普遍每天平均吃白米饭 630 克，米饭占一天热量供应的 70%-75%，远远高于全球平均水平，反之，他们的肉类和蔬菜吃得非常少。而在中国受试者中，白米饭摄入量大约是每天 200 克，比东南亚国家略低（每天 239 克）。但更重要的是，作者团队指出，“中国人群确实吃了大量动物蛋白和植物蛋白”，饮食结构更多样化。

此外，研究团队推测，中国的大米品种和其他国家略有不同，比如更有黏性，可能也有影响。

研究人员指出，这项研究的发现和此前在亚洲、欧洲和北美进行的部分研究的结果相似。从机制上来看，大量吃白米饭也确实会导致餐后血糖升高，久而久之可能会引发代偿性高胰岛素血症，进而损耗胰岛 β 细胞，导致糖尿病。

总的来说，如果想要尽可能降低白米饭可能带来的糖尿病风险，研究团队建议：可以适当吃一些糙米，精米虽然更易存储，口感更好，但糙米带来的血糖负荷更小。同时，增加蛋白质、豆类等食材，搭配来吃可以缓冲米饭的升血糖效应。当然，除了在吃上做文章，研究团队也强调，运动也不应忽视，减少肥胖对于降低糖尿病风险非常重要。

时间：2020-10-03 来源：医学新视点

原文链接：<https://news.bioon.com/article/6779144.html>

诺如病毒高发 保持良好生活习惯是防病关键

诺如病毒是什么

诺如病毒（Norovirus），又称为脓融病毒，是一种引起非细菌性急性胃肠炎的病毒。可略写为 NV。感染诺如病毒后最常见的症状是腹泻、呕吐、恶心，或伴有发热、头痛等症状。儿童患者呕吐、恶心多见，成人患者以腹泻为多，呕吐少见。病程一般为 2-3 天，此病是一种自限性疾病，恢复后无后遗症。

诺如病毒感染性腹泻在全世界范围内均有流行，全年均可发生感染，感染对象主要是成人和学龄儿童，寒冷季节呈现高发。该病毒在全球广泛分布，资料显示，在中国 5 岁以下腹泻儿童中，诺如病毒检出率为 15% 左右，血清抗体水平调查表明中国人群中诺如病毒的感染亦十分普遍。

诺如病毒症状

- 1、发病时间：潜伏期为 24-48 小时，一般不超过 96 小时。

2、病程发展

临床表现与其他病毒性胃肠炎相似，起病突然，主要症状为发热、恶心、呕吐、痉挛性腹痛及腹泻。可单有呕吐或腹泻，亦可先吐后泻，故也称为诺如病毒感染性腹泻。

成人腹泻较突出，儿童呕吐较多。粪便呈黄色稀水便，每日数次至十数次不等，无脓血与黏液。可伴有低热、咽痛、流涕、咳嗽、头痛、肌痛、乏力及食欲减退。

病程长及病情较重者排毒时间也较长，传染性可持续到症状消失后两日。本病免疫期短暂，可反复感染。

3、诺如病毒感染检查

实验室检查便常规多无异常，培养无致病菌生长。发病后 24-48 小时大便做免疫电镜检查，可见病毒颗粒。

诺如病毒治疗

诺如病毒吃什么药？目前尚无特效的抗病毒药物，也没有可用于预防的疫苗，出现呕吐、腹泻主要是靠对症治疗或支持疗法。

1、口服补液盐：轻症患儿口服 WHO 推荐的口服补液盐。严重病例，尤其是幼儿及体弱者应及时输液，纠正水、电解质、酸碱平衡失调。

2、日常护理：应注意患者的饮食卫生，多吃新鲜、易消化、含钙高的食品，多喝水，少吃高脂肪食品，少吃冷食，同时注意患儿的保暖，并少去人群过于集中的公共场所。

3、预防脱水：虽然此病大部分可以自行恢复，但医生提醒，脱水是诺如病毒感染性腹泻的主要死因，对严重病例尤其是幼儿及体弱者应及时输液或口服补液，以纠正脱水、酸中毒及电解质紊乱。

4、营养治疗：腹泻营养治疗原则是饮食上进行调整，停止进食高脂肪和难以消化的食物，以减轻胃肠负担，逐渐恢复消化功能，补充维生素和电解质对症治疗，切忌滥用抗生素。

如何处理诺如病毒感染物

诺如病毒感染病人呕吐物/溢出粪便污染地方的处理方式：

- 1、安排其他人士远离被污染的地方。
 - 2、在整个清理呕吐物的过程中，须戴上手套及口罩。
 - 3、如果呕吐和腹泻发生的附近范围有未覆盖好的食物，应丢弃所有食物。
 - 4、清理弄脏的床单和衣服前应先将固体污秽物移除，接着浸在 1 比 49 稀释家用漂白水（1 份含 5.25%次氯酸钠的家用漂白水加入 49 份清水中）内 30 分钟，然后才清洗。若未能实时浸洗，便应把它们放置在密封的袋内，并尽快处理。
 - 5、用即弃抹布由外至内抹去呕吐物/溢出粪便，及后用 1 比 49 稀释家用漂白水（1 份含 5.25%次氯酸钠的家用漂白水加入 49 份清水中）清洗及消毒受染污的地方表面及附近广泛地方（最好消毒从呕吐物/粪便溢出边缘起 2 米内的范围），尤其是经常接触的地方，如门把手，扶手等。
- 让漂白水在染污的地方表面停留约 15 至 30 分钟，令病毒变成不活跃，然后再以清水清洗，并让表面自然风干。
- 6、切勿以拖把清理呕吐物。

7、完成消毒后,必须把清洁用具浸泡在 1 比 49 稀释家用漂白水(1 份含 5.25% 次氯酸钠的家用漂白水加入 49 份清水中)30 分钟,然后彻底冲洗才可再次使用。

8、所有清理工作完毕后,必须彻底洗手。

诺如病毒预防

1、切断传播途径

病毒性腹泻的主要传播途径为“粪-口”传播,传染源多为轻型病人或无症状携带者,故主要预防措施是做好食品和饮水工作,加强病人、密切接触者及其直接接触环境的管理等工作,积极切断疾病的传染途径。

2、控制传染源

已经发病的学生要隔离治疗,暂停上课,应该在家休息,直到症状消失 3 天后才回校,以免将疾病传染给同学。对病人、疑似病人的吐泻物和污染过的物品、厕所等进行消毒。

3、避免病从口入

不吃生冷食品和未煮熟煮透的食物,尤其是禁止生食贝类等水产品;对一些放置时间较久的冷菜最好少吃或不吃,饮用水煮开才喝,不要喝生水。

4、抓好饮食卫生

严格执行《中华人民共和国食品卫生法》,特别要加强对饮食行业(包括餐厅、个体饮食店、学校周边饮食摊档等)、农贸市场、集体食堂等的卫生管理。食品加工者要严格注意个人卫生,一旦发病立即调离工作岗位。

5、彻底煮熟食物

避免进食未经彻底煮熟的食物。在超过摄氏 80℃ 高温环境达 30 秒,诺如病毒便会死亡。因此,注意彻底煮熟食物,尤其是海产和贝壳类食物,便可预防。

6、健康教育

加强以预防肠道传染病为重点的宣传教育，提倡喝开水，不吃生的半生的食物，尤其是禁止生食贝类等水产品，生吃瓜果要洗净，饭前便后要洗手、养成良好的卫生习惯。

7、个人性的预防措施

(1) 锻炼身体，提高机体抵抗力。

(2) 注意个人卫生，勤洗手，防止病毒病原体的感染

(3) 不吃生冷食品和未煮熟煮透的食物，减少到校外的餐厅就餐，特别是无牌无证的街边小店。

(4) 流行季节，少去人多的公共场所，杜绝传染渠道，减少感染机会

(5) 家中有腹泻病人时，应积极治疗病人，并适当地隔离。

(6) 一有情况，立刻就诊，并报告所在单位、社区。

诺如病毒传播途径

诺如病毒的感染全年均可发生，尤以冬季较多。而人类是唯一已知的宿主。传染源为该病的患者、隐性感染者及健康携带者。主要传播途径是粪口传播。此外，日常生活接触也可引起该病的传播。

传播途径主要有：

1、感染性食物中毒和传染性胃肠炎。

2、生食海贝类及牡蛎等水生动物。

3、非细菌性急性胃肠炎患者的呕吐物及粪便，或者干燥之后通过尘埃感染。

诺如病毒高发人群

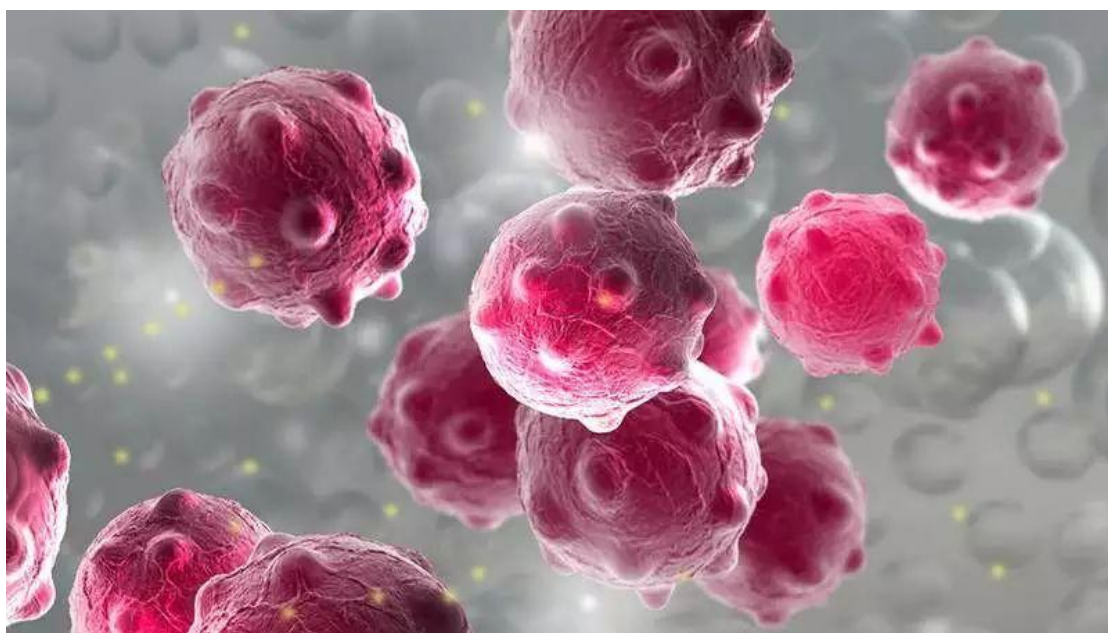
1、该疾病多发生在学校、家庭、旅游区、医院、食堂、军队等，由于共同进餐、使用公共餐具或人群密集而容易集体暴发。不过，85℃的高温即可杀灭诺如病毒。

2、诺如病毒喜冷怕热，冬季正是诺如病毒感染的高发季节，人群对诺如病毒普遍易感。

3、由于抵抗力和免疫力尚低，4-12 岁的儿童更容易感染。诺如病毒可通过被污染的水源、没有煮熟的食物、海鲜、贝类、空气中的飞沫等进行传播。

诺如病毒以老人和小孩等体质比较弱的人最容易感染。

时间：2020-10 来源：网络



小心米酵菌酸中毒，这些食物需要注意！

前些时间，一件严重的食物中毒事件引起了社会的关注与重视。

据央视新闻报道，10 月 19 日黑龙江鸡西“酸汤子”中毒事件 9 名中毒者已全部死亡。据悉，由于聚餐时食用了一种被椰毒假单胞菌污染的发酵食物“酸汤

子”，椰毒假单胞菌污染产生米酵菌酸引发了本次的食物中毒事件。关注食品安全的朋友会发现此类中毒事件并非鲜见，近几年来多次发生。

• 相关新闻 •

● 今年 7 月 28 日，11 位顾客在广东省揭阳市惠来县神泉镇“石头肠粉店”食用河粉后，先后出现食物中毒症状。最后 5 人送医院，一人抢救无效死亡。经调查，确认河粉被椰毒假单胞菌污染。

● 2019 年，深圳市民张女士在家食用泡发了好几天的黑木耳，出现呕吐症状，肝肾心脏功能严重受损，最终紧急进行肝移植才保住性命。经调查，确认黑木耳被椰毒假单胞菌污染。此前多起黑木耳长时间泡发导致的食物中毒事件，都与椰毒假单胞菌有关。

● 2014 年 7 月，云南省文山市发生一起 20 人中毒（其中 6 人死亡）事件，中毒食物为汤圆（吊浆粿），对剩余吊浆粿（干粉）、生汤圆和熟汤圆以及制作剩余的吊浆粿等 4 份样品进行检测，结果发现 4 份样品均检出米酵菌酸。

如果你们足够害怕我，可以认真预防，例如针对以下几种食物可以注意：

☆ 发酵谷物食品

尽量不要自制酵米面、酸汤子一类的发酵谷类制品。

一定要做的话，避免使用霉变的玉米等原料；谷类浸泡时要勤换水，保持卫生、无异味；磨浆后及时晾晒或烘干成粉、贮藏环境要通风防潮；不要直接接触土壤，以防污染；发酵过后立即烹饪食用，不要存放。

☆ 木耳类

不食用浸泡过夜的木耳。

不食用自采鲜银耳或鲜木耳。

不提倡消费者从农贸市场等场所购买木耳菌种后随意自行栽培、食用。由于缺乏栽培知识，无法科学控制木耳的培养环境（如温度、湿度等），无法判断存在椰毒假单胞菌污染及产生米酵菌酸毒素的风险。黑木耳、银耳如果被椰毒假单胞菌污染的话，外观不成型、发粘、无弹性、有异味等。不管是新鲜的还是泡发的，一旦出现这种变质现象绝对不能食用。

☆ 生湿米制品

米粉，河粉，肠粉之类的湿米粉制品，如果在家自制，最好当天食用完，不要存放太久。如果是预包装，尽量购买品牌产品，并且确认生产日期，保证不要吃过期的湿米粉制品。如果有任何变质或者异味现象停止食用。

时间：2020-10-28 来源：我要测网

原文链接：<https://www.woyaoce.cn/News/477871.html>

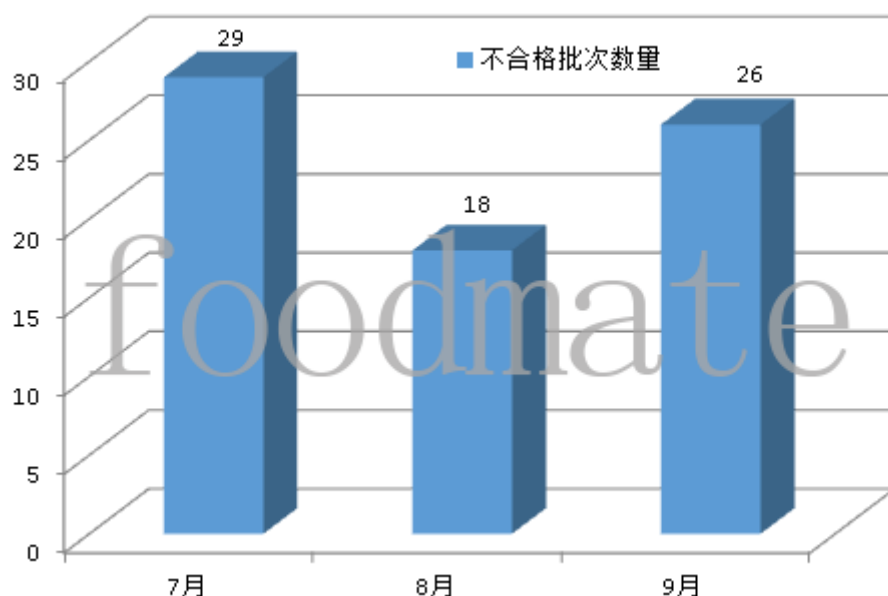


汇总|2020 年第三季度市场监管总局公布 73 批次不合格食品 同比减少 22.3%

根据国家市场监督管理总局（下称“市场监管总局”）发布的食品不合格情况的通告，食品伙伴网对 2020 年第三季度的抽检情况进行了汇总。据统计，2020 年 7-9 月市场监管总局共发布了 9 期食品抽检信息，共公布了 73 批次不合格食品，比 2019 年第三季度的 94 批次减少 22.3%。

7 月公布的不合格食品数量最多

按照发布日期，食品伙伴网统计了 2020 年 7-9 月市场监管总局公布的不合格食品数量。统计显示，7 月公布的不合格食品数量最多，有 29 批次；8 月公布了 18 批次不合格食品；9 月公布了 26 批次不合格食品。

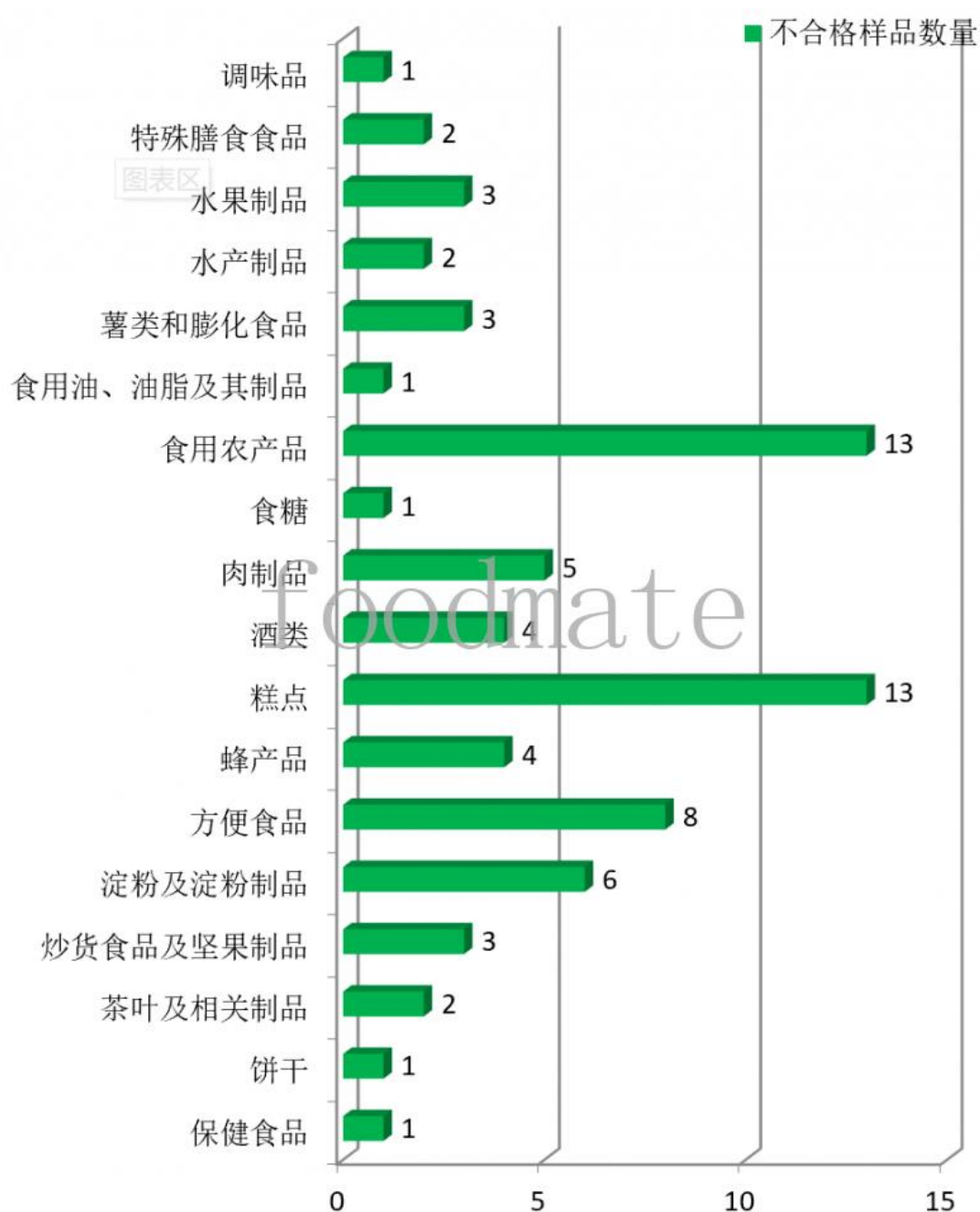


2020 年 7-9 月市场监管总局公布的不合格食品批次数量（按发布日期统计）

不合格样品涉及 18 大类 食用农产品最多

从类别上看，不合格样品涉及保健食品，饼干，茶叶及相关制品，炒货食品及坚果制品，淀粉及淀粉制品，方便食品，蜂产品，糕点，酒类，肉制品，食糖，

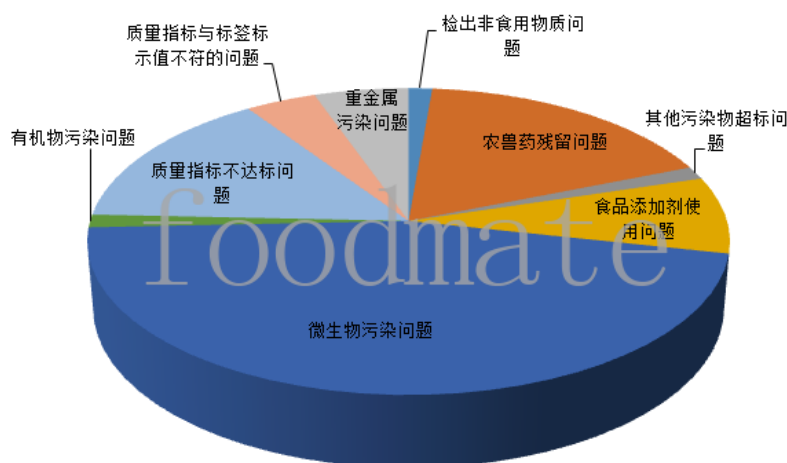
食用农产品，食用油、油脂及其制品，薯类和膨化食品，水产制品，水果制品，特殊膳食食品，调味品 18 大类。其中，食用农产品和糕点检出不合格样品数量最多，各有 13 批次。



不合格食品涉及的类别和批次数量

近半数检出微生物污染问题

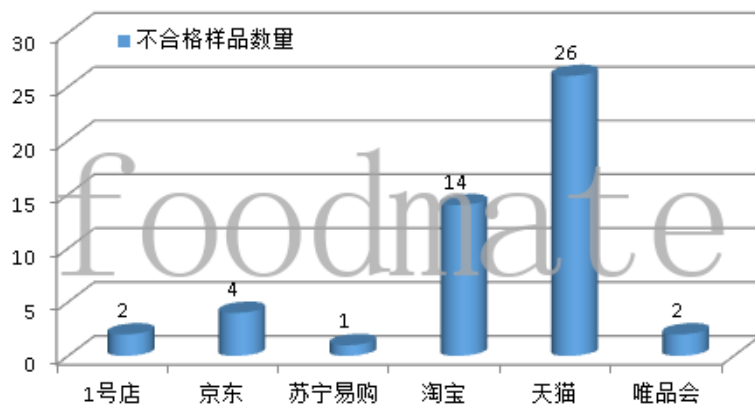
统计还显示，这些样品存在的问题主要集中在：微生物污染问题、农兽药残留问题、质量指标不达标问题、重金属污染问题、食品添加剂使用问题五个方面。另外，还有少部分食品检出有机物污染问题、质量指标与标签标示值不符的问题、其他污染物超标问题、检出非食用物质问题。其中，检出微生物污染问题的不合格样品最多，有 34 批次，约占所有不合格样品数量的 46.6%。



不合格样品存在的问题

近七成不合格食品为网售食品

不合格食品中，有 49 批次食品来自 1 号店、京东、苏宁易购、淘宝、天猫、唯品会这些网售平台，约占所有不合格食品的七成。其中，天猫、淘宝、京东三个网站的不合格食品数量位列前三。



线上网店被检出不合格样品数量

对抽检中发现的不合格食品,市场监管总局已责成相关省级市场监管部门立即组织开展核查处置,查清产品流向,采取下架召回不合格产品等措施控制风险;对违法违规行为,依法从严处理;及时将企业采取的风险防控措施和核查处置情况向社会公开,并向总局报告。

时间:2020-10-15 来源:我要测网

原文链接:<https://www.woyaoce.cn/News/477488.html>

薯片里被检出致癌物? 从此要告别薯片了吗?

今天,所长的微博被#多家知名品牌薯片被检出含致癌物#的热搜炸了。具体新闻如图:

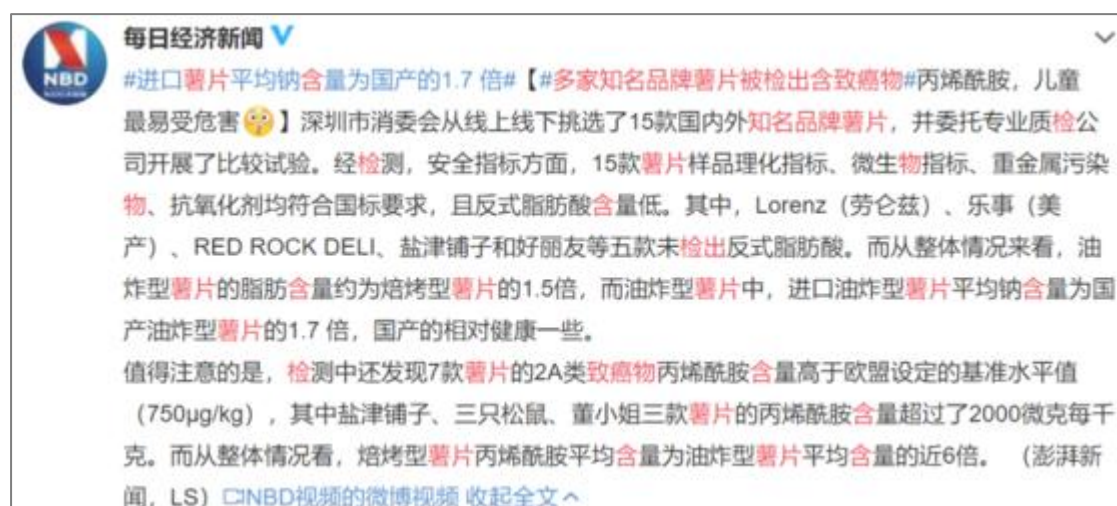


图1 @每日经济新闻

大家担心的是丙烯酰胺含量超标了有什么危害?薯片是不是也不能吃了?

在了解日常饮食和丙烯酰胺的关系之前,先看一下检测了这些薯片的深圳市消费者委员会怎么说:“丙烯酰胺超标的说法是不正确的,已背离比较试验报告本意。高淀粉类食品在高温处理时,就有可能形成丙烯酰胺,但各位吃货朋友也不必过于紧张,请理性对待。”



图 | @深圳市消费者委员会

那么，我们来理性看看丙烯酰胺吧~

01

丙烯酰胺是什么？/ 它有限量的法规或标准吗？/

丙烯酰胺是一种在工业上应用非常广泛的物质，主要用于合成一些高分子材料。大家之所以担心丙烯酰胺吃了有害，主要是因为它是一种潜在致癌物，世界卫生组织评估后将它定位为 2A 类致癌物。

不过，大家也不用太担心。

首先说这个 2A 类致癌物的含义，它其实是说可能对动物致癌，但没有证据会对人体致癌。

其次，我们人体吃进去的丙烯酰胺的量并不多。从现在的调查数据来看，我国居民每天吃进去的丙烯酰胺只有 18 微克左右，这个量总体来说是安全的，不用太担心。

实际上，目前世界各国都没有制定食品中的丙烯酰胺限量标准。这次引用的 750 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 这个数据是基准水平值，这是用来验证缓解措施有效性的绩效指标，并非丙烯酰胺在食物中的安全限量。

有一些机构、国家和地区，比如，国际食品法典、美国、欧盟等提出了一些降低食品中丙烯酰胺的操作指南。欧盟就曾提出了一个基准值(indicative value)，它是用于督促和指导企业降低丙烯酰胺含量，并不是限量标准。欧盟其实目前也没有丙烯酰胺的限量标准。所以，说薯片丙烯酰胺超标，其实是对这个参考值的误读。

实际上，欧盟在自己的报告里也说了：这个参考值不是法规限制，不是强制的，超过了，也不用处罚。

至于很多人说为什么国际国内都没有制定标准，其实一个物质要制定标准需要考虑的方面是多种多样的，比如它的危害程度、我们到底吃了多少、可能的危害有多大，控制要多少成本等等。从现在的数据来看，丙烯酰胺摄入的安全风险很低，没有必要设置标准限量。

02

食品中的丙烯酰胺如何产生？/ 不同的烹饪方式是否有影响？/

在食品中之所以会出现丙烯酰胺，其实是因为食物中的一些还原糖（比如葡萄糖、果糖等）和某些氨基酸（主要是天冬氨酸），在油炸、烘培、烧烤等烹调过程中，在高温的作用下，通过美拉德反应产生的。



薯片 | 图虫创意

美拉德反应 (Maillard reaction)，指的是食物中的糖（主要是还原糖）与蛋白质在加热时发生的一系列复杂反应，其结果是生成了棕色的物质，同时会产生香味物质。这个反应在食物中普遍存在，我们身边几乎所有的烹调美食都有它的贡献，比如烧烤、面包、炸薯条、炸油条油饼等，为什么好吃还香，很大一部分原因是美拉德反应的作用。

除了薯片中有丙烯酰胺，自己在家料理土豆等淀粉含量高的食物时，一样会产生丙烯酰胺。实际上，我们中国人摄入丙烯酰胺最主要的来源是炒菜。香港食物安全中心曾经做过一个关于丙烯酰胺的调查，结果发现，我们摄入的丙烯酰胺有约 45% 来自炒菜，主要是因为平时喜欢用爆炒的烹饪方式，比如爆炒西葫芦的丙烯酰胺含量可以达到每公斤 360 微克。



爆炒的方式，比较容易产生丙烯酰胺 | 图虫创意

丙烯酰胺的产生，主要跟温度和加热时间有关。一般来说，加热时间越长，温度越高，产生的丙烯酰胺越多。比如，油炸、烧烤等高温烹调方式，一般产生的丙烯酰胺较多，而水煮、清蒸等方式，产生的丙烯酰胺更少。



油炸、烧烤等方式，产生丙烯酰胺较多 | 图虫创意

03

薯片这类膨化食品 / 还有什么健康风险？ /

深圳市消费者委员会在《2020 年薯片中外对比比较试验报告》里清楚地写出了对丙烯酰胺含量的看法：

由于国内外现在均无制定丙烯酰胺在食物中的限量，因此丙烯酰胺含量只能由生产商自行采取措施控制。本次 15 款薯片样品的丙烯酰胺控制水平差异较大，尤其是焙烤型薯片。生产商应采取有效的缓解措施，如改良加工工艺或选用国标允许使用添加剂等，降低薯片中丙烯酰胺的含量。消费者应尽可能避免连续长时间或高温烹饪淀粉类食品，合理营养，平衡膳食，不要过量摄入煎、炸、焙烤淀粉类食品。

来源 《2020 年薯片中外对比比较试验报告》

对于薯片，大家并不用太担心丙烯酰胺。实际上，薯片这类膨化食品，最大的健康风险是油多盐多。不论是油炸型薯片，还是非油炸薯片，其实都有很多油，即使是非油炸的，也是加了油烤的。而且，为了口感好吃，也会加不少的盐。这对于预防肥胖、高血压，都是不利的。所以，建议大家都要少吃。



薯片是不怎么健康，但它的健康风险在高油高盐，大家都是成年人，健康风险要了解，最后吃多少怎么吃的选择权还是在自己手上。

时间：2020-10 来源：吃货研究所

原文链接：<https://www.guokr.com/article/458690>

标准解读! 2020 年版《食品安全国家标准 食品用香精》有哪些重要变化?

2020 年 9 月 11 日,国家卫健委、国家市场监督管理总局联合发布 GB 30616-2020《食品安全国家标准 食品用香精》等 38 项食品安全国家标准和 4 项修改单的公告。其中新标准 GB 30616-2020《食品安全国家标准 食品用香精》将于 2021 年 3 月 11 日起正式实施。与旧标准 GB30616-2014《食品安全国家标准 食品用香精》相比,新标准的主要变化体现在以下几个方面。



01 术语和定义

1.1 依据 GB/T 21171-2018《香料香精术语》对食品用香精、食品用热加工香味料、食品用香精辅料、液体香精、乳化香精等六个术语的描述进行修改,使定义更明确。

1.2 将原标准的“标准样品”改为“对照品”,该术语更符合实际。

1.3 增加“食品用香料”术语和定义。该术语的定义符合 GB/T 21171-2018 和 GB 2760-2014 的要求。

食品安全国家标准 食品用香精	食品安全国家标准 食品用香精
1 范围	1 范围
本标准适用于食品用香精。	本标准适用于食品用香精。
2 术语和定义	2 术语和定义
下列术语和定义适用于本文件。	下列术语和定义适用于本文件。
2.1 食品用香精	2.1 食品用香精
由食品用香料和(或)食品用加工香料与食品用香精辅料组成的用来起香味作用的浓缩调配混合物(只产生成味、调味或酸味的配制品除外),它含有或不含有食品用香精辅料。通常它们不直接用于消费,而是用于食品加工。	由食品用香料(2.2)与食品用香精辅料(2.3)组成的用来起香味作用的浓缩调配混合物(只产生成味、调味或酸味的配制品除外,也不包括增味剂)。食品用香精可以含有或不含有食品用香精辅料。通常不直接用于消费,而是用于食品加工。
注1:应严格区分食品用香精和调味品。调味品是食品中的一类,一般可直接食用。食品用香精是以调味品为原料的配制成分。	
注2:食品用香精按生产需要适量使用。	
2.2 食品用香精辅料	2.2 食品用香精 新增
对食品用香精生产、储存和应用所必须的食品添加剂和食品配料。所加的食品添加剂(增味剂、酸度调节剂除外)在最终加工产品中无功能。	添加到食品产品中以产生香味、修饰香味或提高香味的物质。 食品用香料包括天然食用香味物质、天然食用香味复合物、食品用加工香料、拟天然食用香料、食品用合成香料。
2.3 食品用加工香料	2.3 食品用加工香料
食品用加工香料是指为其香味特性而制备的一种产品或混合物。它是从食材或食材组分经过类似于烹调的食品制备工艺制备的产品。	食品用加工香料为其香味特性而制备的一种产品或混合物。它是从食材或食材组分经过类似于烹调的食品制备工艺制备的产品。食品用加工香料中必定含有非酶褐变产物。
2.4 试样	2.4 食品用香精辅料
从所抽取的样品中取出供检测用的样品。	为发挥食品用香精作用和(或)提高其稳定性所必需的任何辅助物质(例如抗氧化剂、防腐剂、稀释剂、增味剂等)。
2.5 标准样品	2.5 对照品
企业技术部门会同有关部门人员对样品进行鉴定和评价,确定为检验用标准样品。	企业技术部门会同有关部门/人员对样品进行鉴定和评价,确定为检验用的特定物质。
2.6 液体香精	2.6 液体香精
以油类或油性物质为溶剂、以水或水溶性物质为溶剂的香精。常温下一般为液体。	以液体形式出现的各类香精。
2.7 乳化香精	2.7 乳化香精
经乳化均质得到的水包油的香精。	以乳液形态出现的各类香精。
2.8 凝(膏)状香精	2.8 凝膏状香精
以凝(膏)状形态出现的各类香精。	以凝膏状形态出现的各类香精。

(新旧标准术语与定义对比)

02 原料要求

2.1 增加食品用热加工香味料的原料和工艺要求,具体在附录A中作了规定。

食品用热加工香味料的原料共 4 类，包括蛋白氮源、还原糖源、脂肪或脂肪酸源和其他允许在热加工过程中使用的原辅料，其中表 A.1 明确列出了其他允许在热加工过程中使用的原辅料名单。

附录 A 食品用热加工香味的原料和工艺要求	
A.1 食品用热加工香味的原料	
食品用热加工香味的原料包括蛋白原、还原糖源、脂肪、脂肪酸源和其他允许在热加工过程中使用的原辅料。	
A.1.1 蛋白类原	
A.1.1.1 蛋白类食品(蛋、禽、蛋、乳制品、水产、谷物、豆类、果蔬、酵母)及其提取物。	
A.1.1.2 以上的水解产物、自溶酵母/酵母提取物、氨基酸和(或)它们的盐。	
A.1.2 还原糖源	
A.1.2.1 含有碳水化合物食品(谷物、豆类、果蔬)及其提取物。	
A.1.2.2 单、双和多聚糖(食糖、糖粉、淀粉、可食用胶)。	
A.1.2.3 以上的水解产物。	
A.1.3 脂肪或脂肪酸源	
A.1.3.1 含有可食用油脂的食品。	
A.1.3.2 来自动植物的可食用油脂。	
A.1.3.3 酯交换的酯/或分馏的油脂。	
A.1.3.4 以上的水解产物。	
A.1.4 其他允许在热加工过程中使用的原辅料	
其他允许在热加工过程中使用的原辅料见表 A.1。	
表 A.1 其他允许在热加工过程中使用的原辅料	
类 别	名 称
一般原料	食品原料、食用草本植物、香料或以上原料的提取物
	水
	磷酸盐及亚磷酸盐
	抗坏血酸及其盐、钾、钙、镁、硫酸
	柠檬酸及其盐、钾、钙、镁、硫酸
	乳酸及其盐、钾、钙、镁、硫酸
	富马酸及其盐、钾、钙、镁、硫酸
	苹果酸及其盐、钾、钙、镁、硫酸
	琥珀酸及其盐、钾、钙、镁、硫酸
	酒石酸及其盐、钾、钙、镁、硫酸
	马尿酸和肌氨酸及其盐、钾、钙、镁

附录 A.1 (续)	
类 别	名 称
一般原料	脂肪
	钠、钾和铵的氯化物、硫酸盐和亚硫酸盐
	亚磷酸盐
作为 pH 调节剂的碱、盐和盐	乙酸、盐酸、磷酸、硫酸及其盐、钾、钙、镁 氮化钾、氮化钙、氮化钠、氮化铵和氮化钾
消泡剂	聚二甲基硅氧烷(不与水反应)
A.2 食品用热加工香味的工艺要求	
食品用热加工香料是用食品用热加工香味的原料加工制成的,加工原料中至少应含有一个 A.1.1 和一个 A.1.2 中所列原料,并应符合下列要求:	
A.2.1 加工温度不应超过 180℃。	
A.2.2 180℃ 时的加工时间不应超过 15 min;加工温度降低时,加工时间可相应延长。加工温度每降低 10℃,加工时间可延长 1 倍。例如,加工温度 170℃ 时,加工时间不应超过 30 min;加工温度 160℃ 时,加工时间不应超过 60 min;以此类推。最长反应时间应控制在 12 h 以内。	
A.2.3 加工时的 pH 不应超过 8.0。	
A.2.4 热加工完成后须将食品用热加工香料冷却至 70℃ 以下,方可加入其他食品用香料或者食品用香精辅料以调配香精。	

(新标准的附录 A)

2.2 食品用香精中允许使用的辅料名单中增加了 3 种溶剂及载体（表 B.1），分别为柠檬酸三乙酯、三乙酸甘油酯和异丙醇。修改后，溶剂及载体名单由原来 26 种增加至 29 种。

食品用香精中允许使用的辅料名单					表 B.1 溶剂及载体				
A.1 溶剂及载体见表 A.1.					2020版				
表 A.1 溶剂及载体									
序号	溶剂及载体中文名称	溶剂及载体英文名称	CNS 编码	INS 编码	序号	溶剂及载体中文名称	溶剂及载体英文名称	CNS 编码	INS 编码
1	微晶纤维素	microcrystalline cellulose	02.005	460i	1	阿拉伯胶	arabic gum	20.008	414
2	磷脂	phospholipid	04.010	322	2	丙二醇	propylene glycol	18.004	1520
3	蔗糖脂肪酸酯	sucrose esters of fatty acid	10.001	473	3	单、双甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、硬脂酸、月桂酸）	mono- and diglycerides of fatty acids	10.006	471
4	单、双甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、硬脂酸、月桂酸）	mono- and diglycerides of fatty acids	10.006	471	4	D-甘露糖醇	D-mannitol	19.017	421
5	辛、癸酸甘油酯	octyl and decyl glycerate	10.018	—	5	甘油（又名丙三醇）	glycerine(glycerol)	15.014	422
6	辛烯基琥珀酸淀粉钠	sodium starch octenyl succinate	10.030	1450	6	瓜尔胶	guar gum	20.025	412
7	甘油（又名丙三醇）	glycerine(glycerol)	15.014	422	7	果胶	pectine	20.006	440
8	丙二醇	propylene glycol	18.004	1520	8	海藻酸四二酯	propylene glycol alginate	20.010	405
9	山梨糖醇和山梨糖醇液	sorbitol and sorbitol syrup	19.006	420i 420ii	9	海藻酸钠（又名褐藻酸钠）	sodium alginate	20.004	401
10	D-甘露糖醇	D-mannitol	19.017	421	10	海藻酸钾（又名褐藻酸钾）	potassium alginate	20.005	402
11	琼脂	agar	20.001	406	11	槐豆胶（又名刺槐豆胶）	carob bean gum	20.023	410
12	明胶	gelatin	20.002	—	12	β-环状糊精	beta-cyclodextrin	20.024	459
13	羧甲基纤维素钠	sodium carboxy methyl cellulose	20.003	466	13	黄原胶（又名汉生胶）	xanthan gum	20.009	415
14	海藻酸钠（又名褐藻酸钠）	potassium alginate	20.004	401	14	甲基纤维素	methyl cellulose	20.043	461
15	海藻酸钾（又名褐藻酸钾）	potassium alginate	20.005	402	15	聚葡萄糖	polydextrose	20.022	1200
16	果胶	pectin	20.006	440	16	卡拉胶	carrageenan	20.007	407
17	卡拉胶	carrageenan	20.007	407	17	磷脂	phospholipid	04.010	322
18	阿拉伯胶	gum arabic	20.008	414	18	明胶	gelatin	20.002	428
19	黄原胶（又名汉生胶）	xanthan gum	20.009	415	19	柠檬酸三乙酯	triethyl citrate	—	1505
20	海藻酸丙二酯	propylene glycol alginate	20.010	405	20	羟丙基淀粉	hydroxypropyl starch	20.014	1440
21	羟丙基淀粉	hydroxypropyl starch	20.014	1440	21	琼脂	agar	20.001	406
22	聚葡萄糖	polydextrose	20.022	1200	22	三乙酸甘油酯	triacetin	—	—
23	槐豆胶（又名刺槐豆胶）	carob bean gum	20.023	410	23	山梨糖醇-山梨糖醇液	sorbitol and sorbitol syrup	19.006	420(i) 420(ii)
24	β-环状糊精	beta-cyclodextrin	20.024	459	24	羧甲基纤维素钠	sodium carboxy methyl cellulose	20.003	466
25	瓜尔胶	guar gum	20.025	412	25	微晶纤维素	microcrystalline cellulose	02.005	460(i)
26	氧化淀粉	oxidized starch	20.030	1404	26	辛、癸酸甘油酯	octyl and decyl glycerate	10.018	—
27	羧甲基淀粉钠	sodium starch octenyl succinate	10.030	1450	27	辛烯基琥珀酸淀粉钠	sodium starch octenyl succinate	10.030	1450
28	异丙醇	isopropyl alcohol	—	—	28	氧化淀粉	oxidized starch	20.030	1404
29	蔗糖脂肪酸酯	sucrose esters of fatty acid	10.001	473	29	异丙醇	isopropyl alcohol	—	—

注：合适的各种食品原料可用作食品用香精溶剂或载体，不在此表列出。

（新旧标准允许使用的辅料名单对比）

2.3 食品用香精中允许使用的辅料名单中删除了 7 种其他辅料（表 B.2），分别为甜菜红、高粱红、柑橘黄、天然胡萝卜素、木糖醇、罗汉果甜苷和赤藓糖醇。修改后，其他辅料名单由原来 121 种（原标准 119 种加上修改单 2 种）减至 114 种。

2.4 增加食品用香精辅料——乙酸异丁酸蔗糖酯的质量要求（附录 D）。

检测技术

04 / 标签

删除了原标准“对含有来自海产品成分的食品用香精应在产品标签上注明本产品含有海产品成分”的规定。

4 标签	2014版
按照 GB29924《食品添加剂标识通则》进行标示,凡含有食品用热加工香料的产品不测相对密度和折光指数,其产品标签的配料清单中应标示“食品用热加工香料”。 <u>对含有来自海产品成分的食品用香精应在产品标签上注明本产品含有海产品成分。</u>	删除

(新旧标准标签规定对比)

05 / 检验

5.1 新增了一般规定，规定了试验所用标准溶液等说明。

5.2 乳化香精的粒度的测定增加粒度分析法 (C.4.1.2), 采用激光粒度分析仪直接测定粒度。

5.3 增加乙酸异丁酸蔗糖酯的皂化值和乙酸异丁酸蔗糖酯含量的测定方法 (C.7)。

	附录 A 检测方法	附录 B 测定方法	2020版
C.1 一般规定 新增	本标准所用试剂和水在未注明其他要求时,均应符合试剂标准物质标准,杂质限度同本标准规定,制剂和样品中未注明其他要求的试剂和样品,试验中所用除杂质未注明其他要求的试剂和样品。	将试样按均匀的试样置于 3 支离心试管中,按同侧位置,1 支做空白对照,另 2 支加入离心沉淀剂中,以 2 500 r/min~3 000 r/min 转速离心 15 min~30 min,与对照管比较,应不沉淀。	
C.2 色泽的测定	C.2.1 测定原理和原理性试验 将试样和对照品分别置于半圆度的同规格的 50 mL 或 100 mL 管中无光测定。	C.2.1.1 测定方法 取少量试样按均匀的试样放置。	C.7 皂化值和乙酰衍生物蔗糖精含量的测定 新增
C.2.1 测定原理和原理性试验	C.2.1.1 测定原理和原理性试验 将试样和对照品分别置于一个洁净白板上,用肉眼直接观察有无。	C.2.1.2 仪器和设备 最低光度分析仪,光度误差在 5%。	将 GB/T 14455.6 的规定,称样量约为 1 g。 做值 S 按式(C.7.1)计算: $S = \frac{56.1 \times x \times (V_2 - V_1)}{m}$
C.2.2 仪器、试剂、试剂	C.2.2.1 测定方法 将试样和对照品分别置于一个洁净白板上,用肉眼直接观察有无。	C.2.2.2 测定方法 将试样按均匀的试样置于 3 支离心试管中,按同侧位置,1 支做空白对照,另 2 支加入离心沉淀剂中,以 2 500 r/min~3 000 r/min 转速离心 15 min~30 min,与对照管比较,应不沉淀。	式(1)——皂化值的摩尔质量,单位为克每摩尔(g/mol); c——蔗糖标准溶液的浓度,单位为克每毫升(g/mL); V ₁ ——空白试验所用试剂的蔗糖标准溶液的体积,单位为毫升(mL); V ₂ ——试样测定所用试剂的蔗糖标准溶液的体积,单位为毫升(mL); m——试样的质量,单位为克(g)。
C.3 还原糖的测定	C.3.1 测定原理和原理性试验 将试样和对照品分别置于一个洁净白板上,用肉眼直接观察有无。	C.3.1.1 测定方法 将试样按均匀的试样置于 3 支离心试管中,按同侧位置,1 支做空白对照,另 2 支加入离心沉淀剂中,以 2 500 r/min~3 000 r/min 转速离心 15 min~30 min,与对照管比较,应不沉淀。	C.6.2.1 仪器和设备 乙醇糖还原糖含量测定,按式(C.6.2.1)计算: $S = \frac{S_{446.8}}{8 \times 1000 \times 56.1} \times 100\%$
C.3.1 测定原理和原理性试验	C.3.1.1 测定方法 将试样按均匀的试样置于 3 支离心试管中,按同侧位置,1 支做空白对照,另 2 支加入离心沉淀剂中,以 2 500 r/min~3 000 r/min 转速离心 15 min~30 min,与对照管比较,应不沉淀。	C.3.1.2 仪器和设备 最低光度分析仪,光度误差在 5%。	式(2)——皂化值,单位为克每摩尔(g/mol); S _{446.8} ——乙醇糖还原糖含量的摩尔质量,单位为克每摩尔(g/mol); 8——换算系数; 56.1——皂化值的摩尔质量,单位为克每摩尔(g/mol)。
C.3.2 仪器、试剂、试剂	C.3.2.1 测定方法 将试样按均匀的试样置于 3 支离心试管中,按同侧位置,1 支做空白对照,另 2 支加入离心沉淀剂中,以 2 500 r/min~3 000 r/min 转速离心 15 min~30 min,与对照管比较,应不沉淀。	C.3.2.2 仪器和设备 最低光度分析仪,光度误差在 5%。	C.6.2.2 测定方法 将试样按均匀的试样置于 3 支离心试管中,按同侧位置,1 支做空白对照,另 2 支加入离心沉淀剂中,以 2 500 r/min~3 000 r/min 转速离心 15 min~30 min,与对照管比较,应不沉淀。
C.3.3 还原糖的测定	C.3.3.1 测定方法 将试样按均匀的试样置于 3 支离心试管中,按同侧位置,1 支做空白对照,另 2 支加入离心沉淀剂中,以 2 500 r/min~3 000 r/min 转速离心 15 min~30 min,与对照管比较,应不沉淀。	C.3.3.2 仪器和设备 最低光度分析仪,光度误差在 5%。	C.6.2.3 测定方法 将试样按均匀的试样置于 3 支离心试管中,按同侧位置,1 支做空白对照,另 2 支加入离心沉淀剂中,以 2 500 r/min~3 000 r/min 转速离心 15 min~30 min,与对照管比较,应不沉淀。
C.4 糖度的测定	C.4.1 仪器和设备 C.4.1.1 仪器和设备(仲裁法)	C.4.1.1 仪器和设备 C.4.1.2 测定方法 将试样按均匀的试样置于 3 支离心试管中,按同侧位置,1 支做空白对照,另 2 支加入离心沉淀剂中,以 2 500 r/min~3 000 r/min 转速离心 15 min~30 min,与对照管比较,应不沉淀。	C.6.2.4 测定方法 将试样按均匀的试样置于 3 支离心试管中,按同侧位置,1 支做空白对照,另 2 支加入离心沉淀剂中,以 2 500 r/min~3 000 r/min 转速离心 15 min~30 min,与对照管比较,应不沉淀。

(新标准的附录 C 检验方法)

除上述主要变化外，还有部分表述稍有改动。例如：原标准的感官项目“色状”，在新标准中改为“色泽和状态”。

3.2 感官要求：应符合表 1 的规定。			2014版
表 1 感官要求			
项 目	要 求	检 验 方 法	
色状 ^a	符合同一型号的标准样品	附录 B 中 B.1	
香气	符合同一型号的标准样品	GB/T 14454.2	
香味 ^b	符合同一型号的标准样品	附录 B 中 B.2	
^a 在贮存期中，部分产品会呈轻度浑浊、沉淀或变色现象，应不影响使用效果。			
^b 香味的测定不适用于以动植物油为溶剂的产品。			

修改

3.2 感官要求			2020版
感官要求应符合表 1 的规定。			
表 1 感官要求			
项目	要 求	检 验 方 法	
色泽和状态^a	符合同一型号的对照品	附录 C 中 C.2	
香气	符合同一型号的对照品	GB/T 14454.2	
香味^b	符合同一型号的对照品	附录 C 中 C.3	
^a 在贮存期中，部分产品会呈轻度浑浊状态，有沉淀或变色现象，应不影响使用效果。乳化香精不进行色状的检定。			
^b 香味的测定不适用于以动植物油为溶剂的产品。			

(新旧标准感官要求对比)

☆ 提醒您

- 1、生产企业要注意新标准的要求
- (1) 食品用香精中允许使用的辅料名单发生了变化，增加了 3 种溶剂及载体，删除了 7 种其他辅料。食品用香精生产企业投料过程要注意查表确认辅料是否允许使用。

(2) 食品用香精的产品标签要符合 GB29924—2013《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》的规定。该标准对食品用香精的名称、配料标示均有详细要求。

(3) 食品用香精的使用必须符合 GB 2760-2014 附录 B 的要求。该标准附录 B.1 列出不得添加食品用香料、香精的食品名单。

2、检验检测机构要注意新标准的变化

(1) 砷(以 As 计)含量要求发生了变化,在检测和判定的时候要重点关注。

(2) 新标准除了增加粒度分析法(C.4.1.2)、皂化值和乙酸异丁酸蔗糖酯含量的测定方法(C.7)外,部分检测方法作了细微改动,检测过程要注意。例如:在进行液体香精和膏状香精的色状检验时,新标准要求“将样品置于 50mL 或 100mL 小烧杯中”,旧标准未明确。

距离新标准实施时间已不足半年,请相关生产企业、检测机构尽快熟悉标准并按要求做好准备。

时间:2020-10 来源:SMQ 食品检测

原文链接:<https://mp.weixin.qq.com/s/hy6PLCj97h7P4iGXJ8cYOQ>

危废企业注意了! 新固废法划的这八条红线要知晓

新修订的《固体废物污染环境防治法》(以下简称新固废法)中涉及到六大类企业,主要包括产生危废的企业,经营危废的企业(包括医疗废物集中处置),产生工业固废的企业,生活垃圾和污水处理企业,电子产品生产企业以及电商、快递和外卖企业等。

其中,产生危废的企业,在新固废法中涉及到的责任最多,第六章专章对“危险废物”予以规定,从第 74 条到第 91 条,一共有 18 条,这是除了第二章“监督管理”(共 19 条)和第八章“法律责任”(共 23 条)之外,条款最多的章节,由此可知,产生危废的企业是生态环境主管部门固废监管的重中之重。

对于新固废法以及大气、水、土壤等生态环境保护法律法规中，对这些企业共性的责任要求，如环境影响评价、申领排污许可证、环保竣工验收、清洁生产审核等，不再赘述。本文将重点介绍新固废法对产生危险废物的企业需要注意的红线问题，涉及以下 8 个方面。

红线一：

不制定危废管理计划，最高罚 100 万元

新固废法第 78 条规定，产生危险废物的单位，首先要按照国家有关规定制定危险废物管理计划；其次，危险废物管理计划应当报产生危险废物的单位所在地生态环境主管部门备案。危险废物管理计划的内容，应当包括减少危险废物产生量和降低危险废物危害性的措施以及危险废物贮存、利用、处置措施。

如果没有制定危险废物管理计划或者申报危险废物有关资料的，就要按照新固废法第 112 条对产生危废的单位进行处罚，即由生态环境主管部门责令改正，处 10 万~100 万元的罚款，没收违法所得；情节严重的，报经有批准权的人民政府批准，可以责令停业或者关闭。

红线二：

不建立危废管理台账，最高罚 100 万元

新固废法第 78 条规定，产生危废的单位，应当建立危险废物管理台账，如实记录有关信息，并通过国家危险废物信息管理系统向所在地生态环境主管部门申报危险废物的种类、产生量、流向、贮存、处置等有关资料。

如果没有建立危险废物管理台账并如实记录的，就要按照新固废法第 112 条第（二）项对产生危废的单位进行处罚，即由生态环境主管部门责令改正，处

10 万~100 万元的罚款，没收违法所得；情节严重的，报经有批准权的人民政府批准，可以责令停业或者关闭。

红线三：

将危废提供或委托给无证者造成严重污染环境后果，可能构成非法经营罪

新固废法第 80 条规定，产生危废的单位，禁止将危险废物提供或者委托给无许可证的单位或者其他生产经营者从事收集、贮存、利用、处置活动。

如果将危废提供或者委托给无许可证的单位或者其他生产经营者从事经营活动的，就要按照新固废法第 112 条第（四）项进行处罚，即由生态环境主管部门对产生危废的单位处以所需处置费用 3 倍~5 倍的罚款，所需处置费用不足 20 万元的，按 20 万元计算。

造成严重环境污染后果，尚不构成犯罪的，还要按照新固废法第 120 条的规定，由公安机关对法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他责任人员处 10~15 日的拘留；情节较轻的，处 5~10 日的拘留。

无危险废物许可证从事收集、贮存、利用、处置危险废物经营活动，严重污染环境的，根据“两高”办理环境污染刑事案件司法解释第 6 条的规定，按照《刑法》第 338 条“污染环境罪”定罪处罚；同时构成《刑法》第 225 条“非法经营罪”的，依照处罚较重的规定定罪处罚。

明知他人无危险废物许可证，向其提供或者委托其收集、贮存、利用、处置危险废物，严重污染环境的，根据“两高”办理环境污染刑事案件司法解释第 7 条的规定，以共同犯罪论处。

红线四：

擅自倾倒或堆放危废后果特别严重的，最高刑期 7 年

新固废法第 79 条规定，产生危废的单位，应当按照国家有关规定和环境保护标准要求贮存、利用、处置危险废物，不得擅自倾倒、堆放。

如果擅自倾倒、堆放危废的，就要按照新固废法第 112 条第（三）项进行处罚，即由生态环境主管部门对产生危废的单位处以所需处置费用 3 倍~5 倍的罚款，所需处置费用不足 20 万元的，按 20 万元计算。

造成严重环境污染后果，尚不构成犯罪的，还要按照新固废法第 120 条的规定，由公安机关对法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他责任人员处 10~15 日的拘留；情节较轻的，处 5~10 日的拘留。

非法排放、倾倒危险废物达到三吨（含三吨）以上的，则已经构成犯罪，按照《刑法》第 338 条“污染环境罪”定罪处罚，处 3 年以下有期徒刑或者拘役，并处或者单处罚金；后果特别严重的，处 3~7 年有期徒刑，并处罚金。

特别要注意的是，根据“两高”办理环境污染刑事案件司法解释，通过暗管、渗井、渗坑、裂隙、溶洞、灌注等逃避监管的方式排放、倾倒、处置危废的，或者二年内曾因非法排放、倾倒、处置危废受过两次以上行政处罚后又再犯的，都被认定为“严重污染环境”，即要按照《刑法》第 338 条“污染环境罪”定罪，处 3 年以下有期徒刑或者拘役，并处或者单处罚金；后果特别严重的，处 3~7 年有期徒刑，并处罚金。

红线五：

未按规定填写转移联单最高罚 100 万元，擅自转移危废要行政拘留

新固废法第 82 条规定，转移危险废物，要按照国家有关规定填写、运行危险废物电子或者纸质转移联单。如果是跨省转移危废的，要向危废移出地省级生态环境部门申请。移出地省级生态环境部门及时商经接受地省级生态环境部门同

意后，在规定期限内批准转移该危险废物，并将批准信息通报相关省级生态环境部门和交通运输部门。未经批准的，不得转移。

如果没有按照国家有关规定填写、运行危险废物转移联单，或者未经批准擅自转移危险废物的，将按照新固废法第 112 条第（五）项进行处罚，即由生态环境主管部门责令改正，处 10 万~100 万元的罚款，没收违法所得；情节严重的，报经有批准权的人民政府批准，可以责令停业或者关闭。

未经批准擅自转移危险废物的，还要按照新固废法第 120 条的规定，由公安机关对法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他责任人员处 10~15 日的拘留；情节较轻的，处 5~10 日的拘留。

红线六：

运输危废需遵守危险货物道路运输安全管理办法规定

新固废法第 83 条规定，运输危险废物，首先要遵守国家有关危险货物运输管理的规定，并采取防止污染环境的措施。其次，禁止将危险废物与旅客在同一运输工具上载运。

运输危险废物要遵守的国家有关危险货物运输管理的规定，即《危险货物道路运输安全管理办法》（交通运输部令 2019 年第 29 号），这个办法是交通运输部、工业和信息化部、公安部、生态环境部、应急管理部、市场监督管理总局等 6 部委，于 2019 年 11 月 10 日联合发布，自 2020 年 1 月 1 日起施行。《国家危险废物名录》中明确的在转移和运输环节实行豁免管理的危险废物，不适用该办法，由生态环境等主管部门依据职责管理。

如果在运输过程中沿途丢弃、遗撒危险废物的，将按照新固废法第 112 条第（十一）项进行处罚，即由生态环境主管部门对产生危废的单位处以所需处置费用 3 倍~5 倍的罚款，所需处置费用不足 20 万元的，按 20 万元计算。

如果将危险废物与旅客在同一运输工具上载运的，将按照新固废法第 112 条第（八）项进行处罚，即由生态环境主管部门责令改正，处 10 万~100 万元的罚款，没收违法所得；情节严重的，报经有批准权的人民政府批准，可以责令停业或者关闭。

红线七：

不制定意外事故防范措施和应急预案，最高罚 100 万元

新固废法第 85 条规定，产生危险废物的单位，要制定意外事故的防范措施和应急预案，并向所在地生态环境主管部门和其他负有固体废物污染环境防治监督管理职责的部门备案。

如果没有制定危险废物意外事故防范措施和应急预案的，就要按照新固废法第 112 条第（十二）项进行处罚，即由生态环境主管部门责令改正，处 10 万~100 万元的罚款，没收违法所得；情节严重的，报经有批准权的人民政府批准，可以责令停业或者关闭。

红线八：

污染担责，造成重特大污染环境事故，负责人年收入 50%要交罚款了

本次修订的新固废法在第 5 条明确了“污染担责”原则，要求产生固废和危废的单位和个人，应采取措施防止或者减少固废和危废对环境的污染，对所造成的环境污染依法承担责任。

新固废法第 113 条规定,危险废物产生者未按照规定处置其产生的危险废物被责令改正后拒不改正的,由生态环境主管部门组织代为处置,处置费用由危险废物产生者承担;拒不承担代为处置费用的,处代为处置费用 1~3 倍的罚款。

新固废法第 86 条要求,因发生事故或者其他突发性事件,造成危险废物严重污染环境的单位,应当立即采取有效措施消除或者减轻对环境的污染危害,及时通报可能受到污染危害的单位和居民,并向所在地生态环境主管部门和有关部门报告,接受调查处理。

同时,在第 118 条明确规定,造成污染环境事故的,除依法承担赔偿责任、处以罚款、责令限期采取治理措施外,对于造成重大或者特大污染环境事故的,还可以报经有批准权的人民政府批准,责令关闭。

造成一般或者较大污染环境事故的,按照事故造成的直接经济损失的 1~3 倍计算罚款;造成重大或者特大污染环境事故的,按照事故造成的直接经济损失的 3~5 倍计算罚款,并对法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他责任人员处上一年度从本单位取得的收入 50% 以下的罚款。

时间: 2020-11-02 来源: 食品伙伴网

原文链接: <https://www.woyaoce.cn/News/478008.html>



液相色谱柱里硅胶的那些小秘密

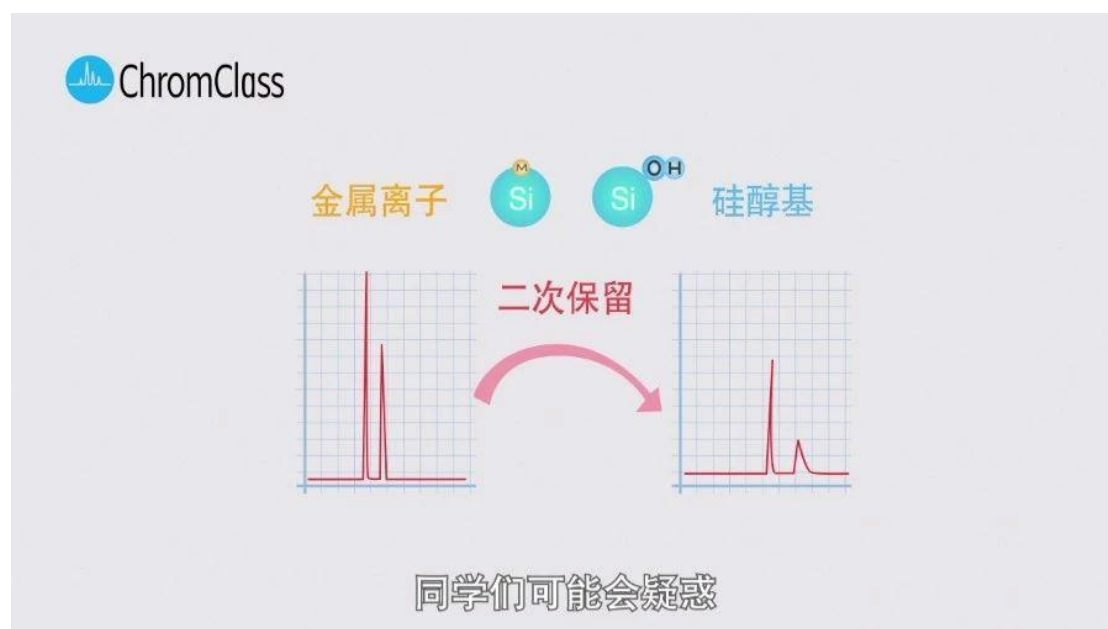
目前我们都知道液相色谱柱的填料一般选择的是硅胶,但其实对硅胶填料的要求是有很多的,总结一下如下:

- 1、硅胶的纯度
- 2、硅胶类型
- 3、填料形状
- 4、填料的尺寸及尺寸分布

对这几项又有哪些具体要求呢?且听我一一道来,今天先讲讲硅胶的纯度。

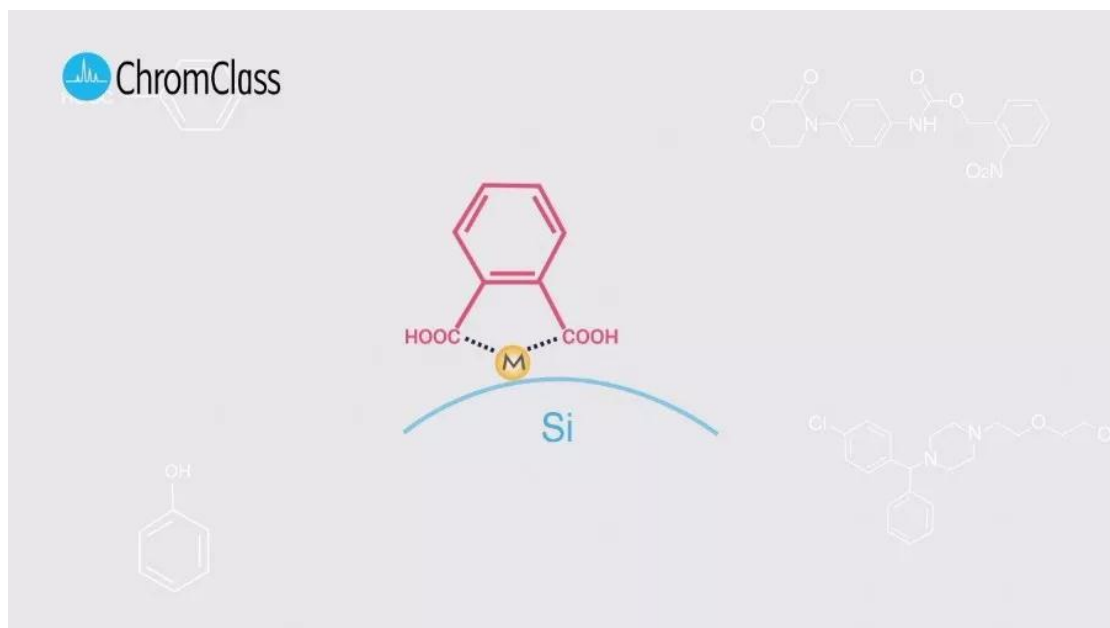
通常情况下,讨论硅胶纯度用金属离子含量来讨论,一般建议硅胶填料中金属离子的含量越少越好。

因为硅胶表面的金属离子和硅醇基会导致化合物保留变大,这种二次保留效应会导致色谱峰的拖尾。



同学们可能会疑惑,金属离子的存在为什么会导致化合物的保留变大呢?

首先因为硅胶表面的金属离子会起螯合作用,这样容易导致含有多个极性基团的化合物分子保留值变大。



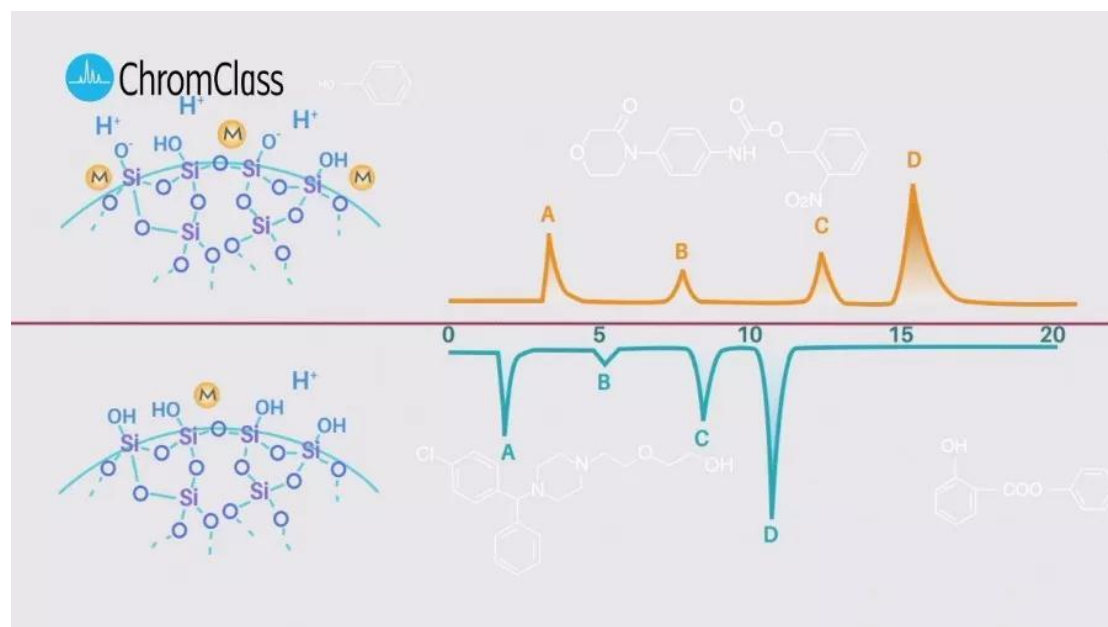
其次,靠近表面的金属离子会激活硅醇基团,使得硅醇基更容易和酸性或碱性化合物相互作用,从而导致化合物保留值增大、色谱峰拖尾。



早期的时候,人们将作为填料的硅胶颗粒分成 A 类和 B 类两种硅胶。

其中 A 类硅胶带负电荷的残留硅羟基, 而且酸性表面上金属含量高 (硅羟基的 pK_a 低), 从而导致碱性化合物较易发生拖尾。

而 B 类硅胶由于金属含量低, 硅羟基 pK_a 高, 碱性化合物不易发生拖尾。



而自 1990 以后用来制作色谱柱固定相填料的硅胶颗粒已经全部采用 B 型硅胶。

以安捷伦 zorbax 硅胶色谱柱为例, A 型和 B 型硅胶的金属离子差别如下:

ChromClass

金属浓度 (ppm)

类型	二氧化硅	Na	K	Mg	Al	Ca	Ti	Fe	Zr	Cu	Cr	Zn
A类硅胶	Zorbax SIL	17	nd	nd	57	9	32	21	88	<1	nd	88
B类硅胶	Zorbax Rx-SIL	10	<3	4	1.5	2	nd	3	nd	nd	nd	1

A型和B型硅胶的金属离子差别如下

事实上针对硅胶表面的金属离子，供应商最有效的方案是进行酸洗。

有案例显示硅胶在化学改性前如用强酸处理，可以去除高达 1/3 的金属离子杂质。

好了，今天关于液相色谱柱填料中硅胶纯度的讨论就结束了。

对于分离之核色谱柱来说，还有很多问题值得讨论，比如说如何选择合适的色谱柱，色谱分离的基本概念，全多孔与核-壳颗粒的区别，以及如何互补选择，固定相应该如何选择和使用等等。

时间：2020-10-12 来源：色谱学堂

原文链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/mwInvGORTxWQR7PPjBtl6Q>