

维视角

总第 25 期

2016 年第 08 期

主办单位

北京维德维康生物技术有限公司
www.wdwbio.com

遏制细菌耐药国家行动计划（2016-2020 年）（ 截选 ）

《 国家口蹄疫防治计划（2016-2020 年） 》

《 国家高致病性禽流感防治计划（2016-2020 年） 》

总局办公厅关于严厉打击经营含“瘦肉精”牛羊肉违法行为的通知

食品安全工作评议考核办法

食品安全无小事，听听总理怎么说

中国奶业协会发布首份《 中国奶业质量报告 》

中国兽药协会表示：吃肉无须谈抗生素色变

新品发布 - 荧光定量快速检测系统

产品发布 - 维德维康水产品快速检测系列产品





主办单位

北京维德维康生物技术有限公司
www.wdwbio.com



微信号：维德维康

地址：北京市海淀区地锦路9号院3号楼
电话：010-62668360/82780259
24小时热线：400-860-8088
传真：010-62987854

总编：杨柳
策划：杨柳、潘净茹
编辑：杨丽娟、赵子月、张茜、李楠楠
美术编辑：张茜

维视角

contents 目录

卷首语

P6 中秋的月亮

权威发布

- P6 遏制细菌耐药国家行动计划（2016-2020年）（节选）
- P10 《国家口蹄疫防治计划（2016-2020年）》
- P11 《国家高致病性禽流感防治计划（2016-2020年）》
- P12 总局办公厅关于严厉打击经营含“瘦肉精”牛羊肉违法行为的通知
- P14 食品安全工作评议考核办法

新闻观察

- P18 食品安全无小事，听听总理怎么说
- P20 中国奶业协会发布首份《中国奶业质量报告》
- P22 食品安全监管之抽检信息及地方动态
- P24 中国兽药协会表示：吃肉无须谈抗生素色变

维动态

- P30 维德维康携新品“荧光定量快速检测系统”参加中国乳制品工业协会第二十二次年会暨第十六次乳品技术精品展示会
- P31 新品发布 - 荧光定量快速检测系统
- P36 产品发布 - 维德维康水产品快速检测系列产品

职场分享

P42 好书推荐《上任第一年》

专业科普

- P44 实验室小常识 - 食品检测中的样品前处理
- P47 食品安全风险解析 - 关于亚硝酸盐的科学解读
- P49 食品安全风险解析 - 关于在食品中使用二氧化硫的科学解读
- P52 检测应用 - 二氧化硫快速检测
- P54 解读 - 婴儿配方奶粉中铁元素的利与弊
- P56 科普 - 人畜共患的布鲁氏菌病及其防治措施
- P60 检测应用 - 亚硝酸盐快速检测

企业内部资料 / 仅做交流沟通
资讯类信息及配图来源于网络



中秋的月亮

敦礼臣著《燕京岁时记》云：“京师之日八月节者，即中秋也。每届中秋，府第朱门皆以月饼果品相馈赠，至十五月圆时，陈瓜果于庭以供月，并祝以毛豆鸡冠花。是时也，皓魄当空，彩云初散，传杯洗盏，儿女喧哗，真所谓佳节也。惟供月时，男子多不叩拜，故京师谚曰，男不拜月，女不祭灶。”

此记作于四十年前，至今风俗似无甚变更，虽民生凋敝，百物较二年前超过五倍，但中秋吃月饼恐怕还不肯放弃，至于赏月则未必有此兴趣了罢。本来举杯邀月这只是文人的雅兴，秋高气爽，月色分外光明，更觉得有意思，特别定这日为佳节，若在民间不见得有多大兴味，大抵就是算帐要紧，月饼尚在其次。

我回想乡间一般对于月亮的意见，觉得这与文人学者的颇不相同。普通称月日月亮婆婆，中秋供素月饼水果及老南瓜，又凉水一碗，妇孺拜毕，以指蘸水涂目，祝曰眼目清凉。相信月中有婆婆树，中秋夜有一枝落下人间，此亦似即所谓月华，但不幸如落在人身上，必成奇疾，或头大如斗，必须断开，乃能取出宝物也。

月亮在天文中本是一种怪物，忽圆忽缺，诸多变异，潮水受它的呼唤，古人又相信其与女人生活有关。更奇的是与精神病者也有微妙的关系，拉丁文便称此病日月光病，仿佛与日射病可以对比似的。这说法现代医家当然是

不承认了，但是我还有点相信，不是说其间隔发作的类似，实在觉得月亮有其可怕的一面，患怔忡的人见了会受影响，正是可能的事罢。

好多年前夜间从东城口家来，路上望见在昏黑的天上，挂着一钩深黄的残月，看去很是凄惨，我想我们现代都市人尚且如此感觉，古时原始生活的人当更如何？住在岩窟之下，遇见这种情景，听着豺狼曝叫，夜鸟飞鸣，大约没有什么好的心情，——不，即使并无这些禽兽骚扰，单是那月亮的威吓也就够了，它简直是一个妖怪，别的种种异物喜欢在月夜出现，这也只是风云之会，不过跑龙套罢了。

等到月亮渐渐的圆了起来，它的形相也渐和善了，望前后的三天光景几乎是一位富翁的脸，难怪能够得到许多人的喜悦，可是总是有一股冷气，无论如何还是去不掉的。只恐“琼楼玉宇，高处不胜寒，”东坡这句词很能写出明月的精神来，向来传说的忠爱之意究竟是否寄托在内，现在不关重要，可以姑且不谈。总之我于赏月无甚趣味，赏雪赏雨也是一样，因为对于自然还是畏过于爱，自己不敢相信已能克服了自然，所以有些文明人的享乐是于我颇少缘分的。中秋的意义，在我个人看来，吃月饼之重要殆过于看月亮，而还帐又过于吃月饼，然则我诚犹未免为乡人也。

1904年9月

周作人

摘自：《药堂语录》





遏制细菌耐药国家行动计划 (2016-2020年) (截选)

时间：2016-8-25 来源：国家卫生计生委

为加强抗菌药物管理，遏制细菌耐药，维护人民群众健康，促进经济社会协调发展，制定本行动计划。

一、前言

我国是抗菌药物的生产和使用大国。抗菌药物广泛应用于医疗卫生、农业养殖领域，在治疗感染性疾病挽救患者生命、防治动物疫病提高养殖效益以及保障公共卫生安全中，发挥了重要作用。但是，由于新型抗菌药物研发能力不足、药店无处方销售抗菌药物、医疗和养殖领域不合理应用抗菌药物、制药企业废弃物排放不达标、群众合理用药意识不高等多种因素，细菌耐药问题日益突出。细菌耐药最终影响人类健康，但造成细菌耐药的后果却超越了卫生领域，给人类社会带来了生物安全威胁加大、环境污染加剧、经济发展制约

等不利影响，迫切需要加强多部门多领域协同谋划、共同应对。

二、工作目标

从国家层面实施综合治理策略和措施，对抗菌药物的研发、生产、流通、应用、环境保护等各个环节加强监管，加强宣传教育和国际交流合作，应对细菌耐药带来的风险挑战。到2020年：

(一) 争取研发上市全新抗菌药物1-2个，新型诊断仪器设备和试剂5-10项。

(二) 零售药店凭处方销售抗菌药物的比例基本达到全覆盖。。。

(三) 健全医疗机构、动物源抗菌药物应用和细菌耐药监测网络；建设细菌耐药参比实验室和菌种中心；建立医疗、养殖领域的抗菌药物应用和细菌耐药控制评价体系。

(四) 全国二级以上医院基本建立抗菌药物临床应用管理机制；。。。

(五) 人兽共用抗菌药物或易产生交叉耐药性的抗菌药物作为动物促生长应用逐步退出；动物源主要耐药菌增长率得到有效控制。

(六) 对全国医务人员、养殖一线兽医和养殖业从业人员完成抗菌药物合理应用培训；全面实施中小学抗菌药物合理应用科普教育；开展抗菌药物合理应用宣传周。

三、主要措施

(一) 发挥联防联控优势，履行部门职责。

发展改革部门促进抗菌药物研发和产业化；科技部门通过相关科技计划（专项、基金等）统筹支持抗菌药物和细菌耐药研究；财政部门安排细菌耐药控制相关经费，加强资金管理和监督；食品药品监管部门加强抗菌药物的审批、生产、流通管理，重点加强零售药店凭处方销售抗菌药物管理；工业和信息化部完善医药产业政策，促进抗菌药物绿色生产和相关成果的产业化；卫生计生部门负责加强抗菌药物临床应用管理，做好遏制细菌耐药工作的组织协调和督促落实，中医药管理部门、军队卫生部门分别做好中医医疗机构、军队医疗机构的抗菌药物临床应用管理；农业部门加强兽用抗菌药物生产、经营、使用环节监管，减少动物源细菌耐药；国土资源部门加强土壤环境抗菌药物监测能力建设；环境保护部门加强抗菌药物环境污染防治工作，加强抗菌药物环境执法和环境监测能力建设，加快抗菌药物污染物指标评价体系建设；教育部门将抗菌药物合理应用相关知识纳入中小学健康教育内容并落实；文化部门、新闻出版广电部门通过广播、

电视等主要媒体向公众广泛宣传抗菌药物合理应用知识。

(二) 加大抗菌药物相关研发力度。

1. 鼓励开展细菌耐药分子流行病学和耐药机制研究。及时掌握我国不同地区、人群、医疗机构、动物等细菌耐药发展趋势、传播与差别，加大基础研究力度，阐释细菌致病和耐药机制，为制订耐药控制策略与研究开发新药物新技术提供科学数据。



2. 支持新型抗感染药物、仪器设备和疫苗的研发。加强细菌耐药防控科技部署，支持新型抗感染药物研发，特别是具有不同作用机制与分子结构的创新药物研发；支持耐药菌感染快速诊断技术的研发，特别是快速鉴别细菌感染与非细菌感染的技术设备、耐药菌快速检测仪器设备以及基层医疗机构应用微生物检测仪器设备的研发；支持相关疫苗研发。推动动物专用抗菌药物和可替代抗菌药物的动物疾病预防与促生长产品研究与开发。

3. 支持耐药菌感染诊断、治疗与控制研究。包括新的治疗方案、优化剂量、耐药菌感染治疗策略以及临床少用抗菌药物的再评价等，提高临床治疗感染性疾病的能力水平。

4. 开展抗菌药物环境污染控制研究，进行抗菌药物污染治理技术、抗菌药物在水环境和土壤中的去除以及修复技术等研究。

(三) 加强抗菌药物供应保障管理。

1. 完善抗菌药物注册管理制度。研究建立抗菌药物环境危害性评估制度，在医药、兽药、肥料注册登记环节，开展药物的环境危害性评估。

2. 加强抗菌药物生产流通管理。

3. 推进抗菌药物产业升级。

(四) 加强抗菌药物应用和耐药控制体系建设。

1. 规范抗菌药物临床应用管理。改善医疗机构基础环境，加强医院感染管理。大力加强医疗机构信息化建设，将抗菌药物管理要求通过信息化手段予以体现，逐步实现科学、高效管理，形成可持续发展的耐药控制机制。

2. 加强兽用抗菌药物监督管理。制订兽用抗菌药物安全使用指导原则和管理办法，及时修订药物饲料添加剂使用规范、禁用药清单。实施兽药分类管理制度，推行凭兽医处方销售使用兽用抗菌药物管理。严格管理抗菌药物原料药的各种销售渠道。实施动物健康养殖方式，加强养殖场所卫生管理，改善养殖环境、加强饲养管理，维持动物健康状态。加强药物饲料添加剂管理，减少亚治疗浓度的预防性用药，禁止人用重要抗菌药物在养殖业中应用。加大兽用抗菌药物安全风险评估力度，加快淘汰高风险品种。制订人用、兽用抗菌药物分类表，区分人用与兽用抗菌药物种类，并依据药物的重要性、交叉耐药和临床应用品种等情况确定应用级别。

(五) 完善抗菌药物应用和细菌耐药监测体系。

1. 完善抗菌药物临床应用和细菌耐药监测网络。

2. 建立健全养殖领域抗菌药物应用和细菌耐药监测网络。在依托现有机构基础上，设立全国兽用抗菌药物应用和动物源细菌耐药监测中心，负责养殖领域抗菌药物与耐药监测，制订监测标准和监测方案，组织实施监测工作。建立完善兽用抗菌药物应用监测网和动物源细菌耐药监测网，开展普遍监测、主动监测和目标监测工作。监测面覆盖不同领域、不同养殖方式、不同品种的养殖场(户)和有代表性的动物源性食品流通市场，获得动物源细菌耐药流行病学数据。

3. 建立医疗与养殖领域抗菌药物合理应用和细菌耐药监测网络的联通机制，实现两个领域的监测结果相互借鉴参考。建立科学、合理的评价指标体系，为医疗与养殖领域加强抗菌药物应用管理提供依据。

4. 建立细菌耐药参比实验室和生物标本库。

(六) 提高专业人员细菌耐药防控能力。

1. 加强医药专业学生培养。。。鼓励有条件的高等农林院校在动物医学专业开设动物感染性疾病治疗相关课程。

2. 加强相关专业医务人员培养。

3. 加强养殖业与兽医从业人员教育。培养壮大兽医队伍，加强兽医和养殖业从业人员抗菌药物合理应用教育培训。通过开展定期或不定期培训，促进相关制度规范的落实，提高

兽用抗菌药物合理应用水平。

(七) 加强抗菌药物环境污染防治。

从规划及规划环评角度严格抗菌制药企业选址，同时新、改、扩建抗菌制药项目必须严格执行环境影响评价制度。加快抗菌药物污染物指标评价体系建设，就抗菌药物环境污染问题有针对性地加强环境执法以及水、土壤、固体废物等抗菌药物监测技术方法和规范等能力建设。开展抗菌药物可能的生态环境影响相关科研工作，研究抗菌药物环境污染的防治措施，推动抗菌药物废弃物减量化。

(八) 加大公众宣传教育力度。



充分利用广播、电视等传统媒体和互联网、微博、微信等新媒体，广泛宣传抗菌药物合理应用知识，提高公众对细菌耐药危机的认识。

(九) 广泛开展国际交流与合作。

与国际社会开展新型耐药控制技术与产品的研究与开发。积极支持需要帮助的地区开展耐药控制活动。

四、保障措施

(一) 加大保障力度。根据政府卫生投入政策、经济社会发展水平和细菌耐药趋势，加大对遏制细菌耐药工作的投入，用于建设耐药控制相关设施、设备及人员培训等，并将遏制细菌耐药任务完成情况和绩效考核结果与财政补助挂钩。

(二) 发挥专家力量。国家成立遏制细菌耐药咨询专家委员会。咨询专家委员会由医学(基础与临床医学、中医学)、兽医学(兽药)、微生物学、药学、生物制药、卫生管理、环境保护、流通管理、流行病学、生物统计、经济学、教育、传媒、信息化建设等专家组成，对抗菌药物管理与耐药控制工作提供咨询意见和建议。各地可以参照成立本地区的遏制细菌耐药咨询专家委员会。

(三) 加强督导检查。各地要根据本行动计划要求，将工作目标和任务措施分解到具体部门，落实工作责任。各地有关部门要对地区年度工作情况进行检查，重点是医疗卫生和农业养殖应用抗菌药物、零售药店凭处方销售等情况进行检查，发现问题依法处罚，确保行动计划有效落实。



《国家口蹄疫防治计划 (2016-2020年)》

时间：2016-08-30 来源：农业部

一、防止现状

口蹄疫是由口蹄疫病毒引起的一种急性、热性、高度接触性传染的动物疫病。该病感染对象是猪、牛、羊及其它家养和野生偶蹄动物，易感动物多达 70 多种。该病具有感染动物种类多、传播速度快、传染性极强、引起的经济损失巨大等特点，世界动物卫生组织（OIE）将其列为必须报告的动物疫病，我国将其列为一类动物疫病。

党中央、国务院始终高度重视口蹄疫防治工作。近年来，各地、各有关部门按照国家总体部署，投入大量人力物力，采取免疫与扑杀相结合的综合防治措施，口蹄疫疫情得到有效控制，并先后建成海南、辽宁、吉林永吉、胶东半岛免疫无口蹄疫区，为保障农业农村经济平稳发展做出了重要贡献。

目前，我国仍是口蹄疫危害较为严重的国家之一，流行情况比较复杂。O 型、亚洲 I 型、A 型 3 种血清型口蹄疫病毒并存，猪牛羊等易感动物都有感染。其中，O 型呈地方性流行，亚洲 I 型持续多年无疫，A 型零星散发。加之，周边国家或地区常年发生口蹄疫，境外疫情传入风险极大，对我国构成严重威胁，特别是来自境外的 O 型、亚洲 I 型、A 型变异毒株以及 C 型、SAT1 型、SAT2 型、SAT3 型等其他血清型口蹄疫传入风险较大，控制和消灭口蹄疫的工作仍将面临不少困难和挑战，任重道远。

二、防治目标

（一）目标

到 2020 年，全国亚洲 I 型口蹄疫达到非免疫无疫，A 型口蹄疫免疫无疫；O 型口蹄疫海南岛、辽东半岛、胶东半岛非免疫无疫，辽宁（不含辽东半岛）、吉林、黑龙江、北京、天津、上海免疫无疫，全国其他地区维持控制标准。口蹄疫防治能力明显提升，全国省、市、县三级兽医实验室 O 型、亚洲 I 型、A 型口蹄疫监测工作全面开展，有效防范境外变异毒株和 C 型、SAT1 型、SAT2 型、SAT3 型口蹄疫传入。（未完，全文请点击原文链接）

原文地址：<http://www.moa.gov.cn/govpublic/SYJ/201608P020160830367458251840.ceb>



《国家高致病性禽流感防治计划（2016-2020年）》

时间：2016-08-30 来源：农业部

一、防治现状

高致病性禽流感是由 A 型流感病毒引起的禽类烈性传染病。该病具有发病急、传播快、发病率和死亡率高特征，对家禽业危害巨大。该病可感染人和其他哺乳动物，对人类健康构成持续威胁，可导致严重的经济损失和公共卫生危害。世界动物卫生组织（OIE）将其列为必须报告的动物疫病，我国将其列为一类动物疫病。

党中央、国务院始终高度重视高致病性禽流感防治工作。近年来，各地各有关部门按照国家总体部署，坚持预防为主，实施免疫与扑杀相结合的综合防治措施，加大防控工作力度，高致病性禽流感防控工作取得显著成效。全国高致病性禽流感疫情得到有效控制，家禽疫情报告起数和人感染病例数多年来处于较低水平，为促进农业农村经济评委发展和保障人民群众生命健康做出了重大贡献。

高致病性禽流感病毒基因型复杂、变异快。我国已在家禽和野鸟中监测到多个 HA 进化分支。周边国家和地区疫情形势依然复杂，境外疫情传入风险持续存在。同时，我国处于多条候鸟迁徙路线，国内家禽饲养密度高，标准化规模化养殖程度低、群众消费习惯未发生根本改变，局部地区发生疫情的可能性依然存在，高致病性禽流感防治任务十分艰巨。

二、防治目标

（一）目标

到 2020 年，全国所有种禽场达到净化标准；生物安全隔离区和海南岛、辽东半岛、胶东半岛达到非免疫无疫标准；北京、天津、辽宁（不含辽东半岛）、吉林、黑龙江、上海、山东（不含胶东半岛）、河南达到免疫无疫标准；其他区域维持控制标准。高致病性禽流感防治能力明显提升，在巩固 H5 亚型高致病性禽流感防控效果的基础上，建立健全 H7 亚型高致病性禽流感风险防控、监测预警和应急处置机制，有效防范 H7 亚型禽流感风险，有效保障养殖业生产安全、家禽产品质量安全和公共卫生安全。（未完，全文请点击原文链接）

原文地址：<http://www.moa.gov.cn/govpublic/SYJ/201608P020160830367458251840.ceb>



总局办公厅关于严厉打击经营含“瘦肉精”牛羊肉违法行为的通知

食药监办食监二〔2016〕129号

时间：2016-08-24 来源：国家食药监总局

各省、自治区、直辖市食品药品监督管理局，新疆生产建设兵团食品药品监督管理局：

近期，有关省市在监督抽检及专项监测中发现部分地区市场、超市、门店、餐馆经营的牛、羊肉（包含牛、羊内脏产品）中含有“瘦肉精”。为进一步规范牛、羊肉销售行为，严厉打击经营含“瘦肉精”牛、羊肉的违法行为，切实保障牛、羊肉质量安全，现就有关工作要求如下：

一、督促企业严格落实食品安全主体责任

各地要督促牛、羊肉及相关肉制品生产经营企业、餐饮服务单位、集贸市场等按照《中华人民共和国食品安全法》有关规定，对购进的牛、羊肉及相关肉制品，建立并严格执行进货查验、索证索票和记录制度，明确专人负责验收，要求所购牛、羊肉必须有检疫、检验合格证明，并均能溯源。禁止采购使用来路不明、无检疫证明或检疫不合格的牛、羊肉。同时，鼓励有能力的企业、市场开办方加强对牛、羊肉的“瘦肉精”检验检测，发现问题立即处理并向监管部门报告。

二、进一步强化监督检查和监督抽检力度

各地要结合行政区域实际，组织开展监督检查，重点对牛、羊肉及其制品加工小作坊、生产企业、集贸市场、商场、超市、肉食店、餐饮服务单位等场所进行全面检查，深入排查清理不合格牛、羊肉。要把牛、羊肉和“瘦肉精”列为监督抽检的重点品种和重点项目，加大抽检力度，增加抽检频次，

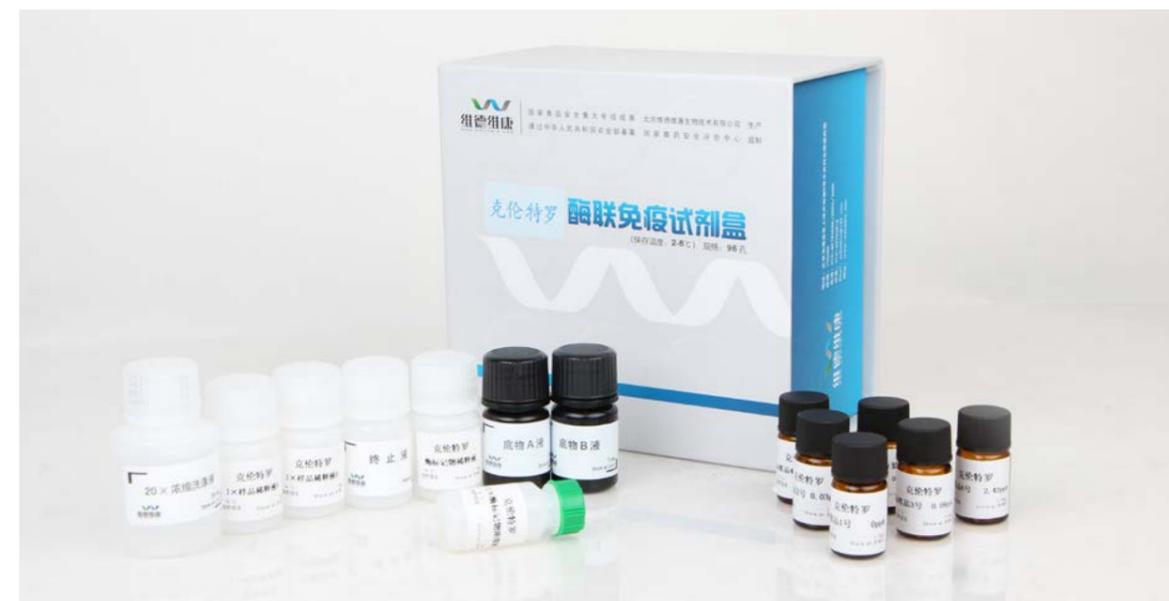
掌握行政区域内牛、羊肉质量安全状况。同时强化抽检结果利用、分析，增强发现问题的靶向性，提高查处违法经营含“瘦肉精”牛、羊肉的针对性。

三、严厉打击违法违规行为

各地要建立健全查处经营含“瘦肉精”牛、羊肉违法行为的案件线索信息通报、移送跟踪和全程督办机制，切实加强公安、农业等部门的联合执法。对于抽检中发现问题的产品，要尽快查清问题源头，及时通报农业部门加强源头治理，防范系统性风险。在此基础上，从快、从严查处购进、销售、使用含“瘦肉精”牛、羊肉违法行为，对涉嫌犯罪的，及时移送公安机关追究刑事责任。同时要加强宣传教育，畅通12331等投诉举报渠道，及时调查处置群众举报、消费投诉，引导社会各方面共同监督牛、羊肉经营行为。

四、加强信息通报

各地要将组织开展经营环节含“瘦肉精”牛、羊肉违法行为整治工作，作为已部署开展的畜禽水产品抗生素、禁用化合物及兽药残留超标专项整治行动的重要组成部分，与畜禽水产品抗生素、禁用化合物及兽药残留超标专项整治行动统一部署，统一推进，统一检查，统一总结，统一上报情况。各地要高度重视，加强组织领导，认真履行职责，加强部门协作和信息通报，采取切实有效的措施，确保各项工作取得实效。



400-860-8088 详询维德维康瘦肉精类快速检测产品

食品安全工作评议考核办法

时间：2016-08-29 来源：国务院办公厅

第一条 为贯彻党中央、国务院关于加强食品安全工作的决策部署，强化地方政府食品安全组织领导和监督管理责任，不断提升食品安全保障能力，保障公众身体健康和生命安全，根据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定，制定本办法。

第二条 考核对象为各省（区、市）人民政府。

第三条 考核工作由国务院食品安全委员会统一领导。国务院食品安全委员会办公室受国务院食品安全委员会委托，会同国务院食品安全委员会成员单位实施考核工作。

国务院食品安全委员会成员单位根据职责分工，对各省（区、市）人民政府食品安全监督管理责任落实情况进行监督检查。

第四条 考核工作坚持目标导向、问题导向和结果导向，遵循客观公正、突出重点、奖惩分明、注重实效的原则。

第五条 考核主要从食品安全工作措施落实情况和食品安全状况两个方面，对食品安全组织领导、监督管理、能力建设、保障水平等责任落实情况进行评议考核。具体考核指标和分值在年度食品安全工作考核方案及其细则中体现，并根据年度食品安全重点工作进行调整。

第六条 每年1月1日至12月31日为一个考核年度。国务院食品安全委员会办公室在每年6月底前，组织相关部门和单位制定并发布本年度考核方案及其细则。

第七条 考核采取以下步骤：

（一）实地检查。每年11月底前，国务院食品安全委员会办公室根据需要，会同相关部门和单位组成考核组，依据考核方案及其细则对各省（区、市）人民政府当年度食品安全工作进展情况进行实地检查，形成实地检查报告。实地检查可采取听取汇报、核查资料、明察暗访等方式。

（二）自查评分。各省（区、市）人民政府按照考核方案及其细则，对本年度食品安全工作情况进行全面总结和自评打分，形成自评报告，于次年1月15日前报送国务院食品安全委员会办公室。各省（区、市）人民政府对自评报告和相关材料的真实性、准确性负责。

（三）部门评审。国务院食品安全委员会成员单位按照考核方案及其细则，结合日常监督检查情况，对自评报告中相关指标内容进行考核评审，于次年1月底前形成书面意见送国务院食品安全委员会办公室。各部门和单位对相关指标评审结果的公平性、公正性、准确性负责。

（四）综合评议。国务院食品安全委员会办公室对相关部门和单位的评审意见及实地检查情况等汇总，可参考第三方机构作出的有关评价，会同相关部门和单位作出综合评议，形成考核报告，于次年2月底前报国务院食品安全委员会审定。考核结果由国务院食品安全委员会通报各省（区、市）人民政府。

第八条 考核采取评分法，基准分为100分。考核结果分A、B、C三个等级。得分排在前十名的为A级，得分排在第11名及以后的为B级。

有下列情形之一的，考核等级为C级：

（一）对发生在本行政区域内的食品安全事故，未及时组织协调有关部门开展有效处置，造成严重不良影响或者重大损失的；

（二）对本行政区域内涉及多环节的区域性食品安全问题，未及时组织整治，造成严重不良影响或者重大损失的；

（三）省（区、市）人民政府或其相关部门隐瞒、谎报、缓报食品安全事故的；

（四）本行政区域内发生特别重大食品安全事故，或者连续发生重大食品安全事故的。

第九条 考核结果交由干部主管部门作为对各省（区、市）人民政府领导班子和领导干部进行综合考核评价以及实行奖惩的重要参考，评议考核中发现需要问责的问题线索移交纪检监察机关。

对考核结果为A级的省（区、市）人民政府，由国务院食品安全委员会予以通报表扬。

对在食品安全工作中作出突出贡献的单位和个人，按照国家有关规定给予表彰、奖励。

对考核结果为C级的省（区、市）人民政府，国务院食品安全委员会委托国务院食品安全委员会办公室会同相关部门和单位约谈该省（区、市）人民政府有关负责人，必要时由国务院领导同志约谈该省（区、市）人民政府主要负责人，该省（区、市）有关领导干部不得参加年度评奖、授予荣誉称号等。

各省（区、市）人民政府应在考核结果通报后一个月内，向国务院食品安全委员会作出书面报告，对通报的问题提出整改措施与时限，并抄送国务院食品安全委员会办公室。

第十条 对在食品安全工作评议考核中弄虚作假的，予以通报批评；情节严重的，依法依规追究相关人员责任。

第十一条 各省（区、市）人民政府可参照本办法，结合各自实际情况，依法制定本地区食品安全工作评议考核办法。

第十二条 本办法由国务院食品安全委员会办公室负责解释，自印发之日起施行。

图解：食品安全工作评议考核办法

时间：2016-08-29 来源：中国政府网



考核结果分三个等级

A级 得分排在前10名的为A级

B级 得分排在第11名及以后的为B级

C级 有下列情形之一的，考核等级为C级：

- 对发生在本行政区域内的食品安全事故，未及时组织协调有关部门开展有效处置，造成严重不良影响或者重大损失的；
- 对本行政区域内涉及多环节的区域性食品安全问题，未及时组织整治，造成严重不良影响或者重大损失的；
- 省（区、市）人民政府或其相关部门隐瞒、谎报、缓报食品安全事故的；
- 本行政区域内发生特别重大食品安全事故，或者连续发生重大食品安全事故的。

考核奖惩

A级
由国务院食品安全委员会予以通报表扬。对在食品安全工作中作出突出贡献的单位和个人，按照国家有关规定给予表彰、奖励。

C级
国务院食品安全委员会委托国务院食品安全委员会办公室会同相关部门和单位约谈该省（区、市）人民政府有关负责人，必要时由国务院领导同志约谈该省（区、市）人民政府主要负责人，该省（区、市）有关领导干部不得参加年度评奖、授予荣誉称号等。

中国政府网制作 策划：薛雪 设计：徐菁

食品安全无小事，听听总理怎么说

时间：2016年08月30日 来源：中国政府网

国务院办公厅日前印发了《食品安全工作评议考核办法》，明确今年起对省级政府的食品安全工作进行评议考核。近年来，李克强总理在会议上、批示中、考察时多次督促要严把食品安全关，“以‘零容忍’的举措惩治食品安全违法犯罪，以持续的努力确保群众‘舌尖上的安全’。”从加强监管到强化责任，从创造公平竞争环境到打击不法分子，为了帮你的餐桌把关，总理都提过哪些“硬要求”？

严把从农田到餐桌的每一道防线，对违法违规行为零容忍、出快手、下重拳，切实保障人民群众身体健康和生命安全。

2016年1月28日，国务院总理李克强作出批示，他指出，保障食品安全仍面临艰巨任务，要毫不懈怠，持续攻坚。各级政府要坚持人民利益至上，切实发挥食安委统一领导、综合协调作用，以改革精神和法治思维，坚定实施食品安全战略，加快健全从中央到地方直至基层的权威监管体系，落实最严格的全程监管制度，严把从农田到餐桌的每一道防线，对违法违规行为零容忍、出快手、下重拳，切实保障人民群众身体健康和生命安全。

以“零容忍”的举措惩治食品安全违法犯罪，以持续的努力确保群众“舌尖上的安全”。

2015年6月11日，全国加强食品安全工作电视电话会议召开，李克强总理作出重要批示，批示指出：食品安全关系每个人的身体健康和生命安全，吃得放心、吃得安全是广大群众的心声，是全面建成小康社会的基本要求。要以贯彻落实新食品安全法为契机，创新工作思路和机制，加快建立健全最严格的覆盖生产、流通、消费各环节的监管制度，完善监管体系，全面落实企业、政府和社会各方责任。以基层为主战场加强监管执法力量和能力建设，以“零容忍”的举措惩治食品安全违法犯罪，以持续的努力确保群众“舌尖上的安全”。

政府必须要让那些违反公平竞争的行为受到惩处。尤其是食品安全领域的企业，要让不法分子付出‘付不起的代价’！

2014年7月25日，国务院总理李克强在山东济南召开部分新登记企业负责人座谈会。在会上，李克强说，政府要严格监管，创造公平竞争的环境，让企业在竞争中公平、健康发展。“如果谁违反规则却没有受到应有的惩罚，这就打击了那些诚信守法、注重质量、讲求效益的企业，就会造成‘劣币驱逐良币’。因此，政府必须要让那些违反公平竞争的行为受到惩处。尤其是食品安全领域的企业，要让不法分子付出‘付不起的代价’！”李克强斩钉截铁说道。

工商部门要瞪起火眼金睛防止出现食品安全问题，并为工商户提供良好服务。

2013年12月27日下午在天津大营门工商所，李克强总理详细询问辖区食品生产经营商户的监管方式和质检手段。他提醒工作人员，食品关系群众健康和生命，要绝对保证安全。大部分消费者直接从市场购买食品，工商部门要瞪起火眼金睛防止出现食品安全问题，并为工商户提供良好服务。

我们现在虽然财政紧张，宁可在这方面多花钱，甚至花大钱，让老百姓对食品、对中国的食品要有信心。

2013年5月13日上午，国务院总理李克强在北京召开全国电视电话会议上，专门就掺假羊肉和毒生姜问题提出了要求。他说，最近掺假羊肉、毒生姜事件接连发生，加重了群众对食品安全的担忧。这些事情，虽然只是局部的、苗头性的问题，但影响恶劣，危害很大，一定要高度重视、严格监管、严厉打击。他指出，重拳方有效、重典才治乱，决不能再出现奶粉那样的信任危机，要重拳打击违法违规行为，让不法分子付出付不起的代价。“我们现在虽然财政紧张，宁可在这方面多花钱，甚至花大钱，让老百姓对食品、对中国的食品要有信心”。总理在会上强调。

既然同呼吸，就要共奋斗，大家都尽一把力。政府则是要以更大的决心来让人民放心。

2013年3月17日，李克强总理在人民大会堂会见中外记者，并回答记者提问。有记者问，中国食品安全问题日益严重，中国政府将如何解决？总理说，食品安全，那可以说是天大的事，直接关系到人们的生活质量和身体健康。政府应该对假冒伪劣和黑心食品坚决进行查处，并且让不法分子付出昂贵的代价。总理还表示，不论是污染状况、食品问题，还是治理和处置的效果，都要公开透明，让公众、媒体能够充分有效地加以监督，“这也是形成一种倒逼机制，来硬化企业和政府的责任，也可以增强人们自身的防护意识”。他号召，“既然同呼吸，就要共奋斗，大家都尽一把力。政府则是要以更大的决心来让人民放心。”



中国奶业协会发布首份《中国奶业质量报告》

时间：2016-08-17 来源：中国广播网

据中国之声《央广新闻》报道，中国奶业协会今天（16日）发布首份《中国奶业质量报告》。当前我国奶业发展形势如何，乳品质量安全水平该怎么评价？

中国奶业协会副会长兼秘书长谷继承介绍，2015年我国奶类产量3870万吨，占世界总产量的4.8%；奶牛单产达到6吨，比2008年增加1.2吨。乳制品加工业蓬勃发展，规模以上加工企业638家，乳品产量2782.5万吨，比2008年增长53.7%。乳制品消费持续增长，“十二五”期间年均增长4.5%，但当前人均消费量仅为世界平均水平的1/3，还有较大增长潜力。

乳品质量安全方面，2009年以来，农业部共抽检生鲜乳样品15.1万批次，抽检对象覆盖所有奶站，监测指标涵盖所有违禁添加物。报告中的监测数据表明，2015年，生鲜乳平均乳脂率3.69g/100g，比国家标准高出0.59g/100g；乳蛋白率3.14g/100g，比

国家标准高出0.34g/100g；菌落总数46.7万CFU/mL，远低于国家标准200万CFU/mL。报告还对黄曲霉素M1、体细胞数、铅、铬、汞、三聚氰胺、革皮水解物等8项指标的检测情况进行了介绍。

近年来，我国奶业总体上保持了稳中向好的势头，但也经历了2008年婴幼儿奶粉“三聚氰胺事件”的沉重打击。2008年以来，国家出台和完善了奶业法规政策和标准制度，大力开展奶业整顿和振兴。在奶牛养殖环节，不断加大对奶业的扶持力度，实施了奶牛良种补贴、标准化规模养殖、振兴奶业苜蓿发展行动等一系列政策措施，促使奶业发展从数量扩张向质量效益提升转变，从传统奶业向现代奶业转变，奶业生产水平和奶源质量不断提高。在收购和运输环节，全面开展奶站清理整顿，严格准入管理，坚决取缔不合格奶站，奶站数量从2008年的2万多个减少到8500个，奶站的基础设施、机械设备、检测手段和人员素

质水平显着提升。生鲜乳运输车全部实现专车专用，持证运输。在乳品加工环节，落实《乳制品工业产业政策》，对乳制品及婴幼儿奶粉企业生产许可进行重新审核，淘汰了一批奶源无保障、生产技术落后的企业，大力推进婴幼儿配方奶粉企业兼并重组，优化产业结构，有力保障了乳品质量安全。

当前，我国奶牛养殖规模化、标准化、机械化、组织化水平不断提高，2015年存栏100头以上奶牛的规模养殖比重达到48.3%，比2008年提高了28.8个百分点，规模养殖场100%实现机械化挤奶；奶农专业合作社超过1.5万个，是2008年的7倍多。



2015年全国乳制品抽检合格率达99.5%

中国奶业协会8月16日在京发布《中国奶业质量报告（2016）》

2015年全国乳制品抽检合格率 **达到99.5%**

我国奶类总产量达到3870万吨，居世界第三位，仅次于印度和美国

生鲜乳方面

- 2009年以来——
农业部共抽检生鲜乳样品15.1万批次
抽检对象覆盖所有奶站，监测指标涵盖所有违禁添加物
- 2015年——
- 平均乳脂率3.69g/100g ◆ 0.59g/100g
 - 乳蛋白率3.14g/100g ◆ 0.34g/100g
 - 菌落总数46.7万CFU/mL(远低于国家标准200万CFU/mL)



新华社发（大果制图）



中国兽药协会表示：吃肉无须谈抗生素色变

时间：2016-08-17 来源：南方日报

近日，洋快餐巨头麦当劳宣布，明年美国将停用含有抗生素的鸡肉，其它洋快餐巨头百胜餐饮集团、赛百味、棒约翰等，亦曾承诺明年将在美国停用含抗生素鸡肉。不过在国内，这些餐饮企业却没有类似承诺。

华南农业大学专家在接受南方日报记者采访时指出，国内养殖业依法依规使用抗生素，严格监管抗生素的残留量，食品安全是有保障的。日前，中国兽药协会亦发表声明称，“目前社会上对兽用抗生素、养殖用药和食品安全等问题有些误区，在政府监管力度不断强化，养殖用药规范程度不断提高的背景下，我国动物食品质量是有安全保证的，养殖生产使用兽用抗生素的风险是可防可控的。”

据中国兽药协会介绍，从当前我国食品动物养殖模式、动物疫病发展现状、饲养管理技术水平及我国整体经济水平来看，现阶段食品动物养殖过程使用兽用抗生素等抗菌药仍不可或缺、不可替代。在畜牧养殖业中使用抗生素可以起到促进畜类快速生长、杀死细菌或阻止细菌生长等作用，亦可预防和治疗细菌性感染。

国家兽药残留基准实验室（华南农业大学）副主任黄显会表示，以肉鸡使用的抗生素药物来说，分为两大类，一类是用于促生长用途的，一类是用于防病治病用途的，国际上对促生长用途的药物逐渐限制，我国对促生长的药物也开始进行相关规定，进行限制。

同时，我国对目前已批准使用的兽药，在审批前都已进行过科学评估，其中最重要的一个评估就是制定兽药残留物限量，“所有按照正常的、批准规定来使用的药物，它在肉鸡中的残留都不会超过我国规定的兽药残留限量。”上述人士表示，兽药按规范使用，它的残留物就不会对人类健康产生影响。

“目前社会上对兽用抗生素、养殖用药和食品安全等问题有些认识误区，认为养殖不用药就是安全的。”据中国兽药协会称，殊不知，养殖动物使用抗菌药的最终目的还是保护人的健康。当养殖动物抵抗力下降时，致病微生物就会使它们生病。若不及时治疗，疾病容易在养殖动物中扩散，严重影响动物健康，导致产品质量下降并降低产量。有时动物生的病还可能传染给人，例如猪链球菌病、猪丹毒等，这些疾病叫“人畜共患病”，对人和动物的健康都是巨大威胁。“及时、合理的使用抗菌药，既可以保障消费者健康，也可以保障产品质量，还可以避免经济损失。”上述协会表示，解决兽药残留、耐药性问题的关键是养殖过程要合理用药、规范用药、依法依规用药。中国兽药协会还透露，从农业部组织的近3年动物产品残留监测数据可以看出，残留检测合格率达到99.9%以上，“由此可见，我国动物产品质量整体是有保证的。”

据了解，我国是世界上人口最多的国家，肉蛋奶的消费量巨大，动物养殖规模也十分庞大。2015年全年肉类总产量8625万吨。其中，猪肉产量5487万吨，牛肉产量700万吨，羊肉产量441万吨，禽肉产量1826万吨，禽蛋产量2999万吨。年末生猪存栏45113万头，生猪出栏70825万头。

近年来，随着农产品质量安全监管不断深入，处罚力度加大，兽药滥用的情况得到一定的遏制，兽药残留的整体状况较好。从农业部发布的监测数据显示，2015年下半年的畜禽及蜂产品的兽药残留合格率达到99.9%。2016年上半年，农业部共检测畜禽产品兽药残留样品5517批，合格5511批，合格率99.89%。

目前国际食品法典（CAC）制定有67种兽药残留限量，并对12个兽药提出风险管理建议，各国结合本国实际，分别制定本国标准，例如美国已制定95种兽药的残留限量，欧盟有139种。中国兽药协会宣称，我国兽药残留限量标准中有98%的可比项目已达到或超过国际标准。

中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱毅也指出，现阶段国内全面停用畜禽养殖业的抗生素并不现实，但是如果依法依规使用抗生素，包括严格执行抗生素的用药量、控制用抗生素之后的休药期、严格监管抗生素的残留量，只要监管执行到位，食品安全是有保障的。

当然，在养殖业中，也不排除有部分小、散户出现滥用抗生素情况，有关专家建议，监管部门应加强监管养殖业使用抗生素的情况。肉鸡等养殖户应严格按照国家相关质量安全标准体系规定实施养殖和管理，并对上游禽畜养殖建立可追溯体系。



食品安全监管之抽检信息及地方动态

国家抽检

1、国家食品药品监督管理总局组织抽检蔬菜制品、食糖、豆制品、乳制品、罐头、冷冻饮品、蛋及蛋制品等 7 类食品 544 批次样品，不合格样品 8 批次。不合格产品情况为：蔬菜制品不合格 3 批次，不合格项目为苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠；食糖不合格 1 批次，不合格项目为：色值检出值；豆制品不合格 4 批次，不合格项目为脱氢乙酸、环己基氨基磺酸钠和大肠菌群。

2、国家食品药品监督管理总局组织抽检水果及其制品、保健食品等 2 类食品 174 批次样品，抽样检验项目合格样品 165 批次，不合格样品 9 批次。不合格产品情况为水果及其制品不合格 5 批次（不合格项目：霉菌和乙二胺四乙酸二钠）、保健食品不合格样品 4 批次（不合格项目：钙、维生素 D3、维生素 C 和维生素 D）。

3、国家食品药品监督管理总局组织抽检水产制品、蜂产品、调味品、食糖、蔬菜制品、食用油、油脂及其制品、乳制品等 7 类食品 430 批次样品，抽样检验项目合格样品 424 批次，不合格样品 6 批次。不合格产品情况为：蜂产品不合格样品 1 批次（不合格项目：铅）、水产制品不合格样品 1 批次（不合格项目：铅）、调味品不合格样品 1 批次（不合格项目：菌落总数）、食糖不合格样品 2 批次（不合格项目：二氧化硫）、蔬菜制品不合格样品 1 批次（不合格项目：二氧化硫）。

地方抽检

山东省食品药品监督管理局在食品流通环节对畜禽肉及其副产品、水产品、鲜蛋等 3 大类共 335 批次的食用农产品进行了监督抽检。其中抽检项目不合格产品 7 批次，合格率 97.9%。不合格指标情况为畜禽肉及其副产品（不合格项目：呋喃唑酮代谢物和铅）、水产品（不合格项目：孔雀石绿残留量和呋喃唑酮代谢物）、鲜蛋（不合格项目：恩诺沙星）。

四川省食品药品监督管理局我局组织抽检了酒类、冷冻饮品、肉制品、乳制品、食品添加剂、食用油/油脂及其制品、水果制品等 8 类食品共计 607 批次样品。其中，抽样检验项目合格样品 585 批次，不合格样品 22 批次。不合格项目为：甜蜜素、酒精度、孔雀石绿、苯并[a]芘、阿斯巴甜、克百威、过氧化值、铅、菌落总数。

广西壮族自治区食品药品监督管理局抽检 5 类食品共 236 批次，其中不合格 21 批次。不合格项目为：菌落总数、铅、脱氢乙酸及其钠盐、酸价、霉菌计数、山梨酸及其钾盐和二氧化硫。

海南省 2016 年 7 月 21 日~ 2016 年 8 月 20 日，海南省食品药品监督管理局共公布了肉制品、饮料、速冻食品、茶叶及相关制品、食糖、水产制品、豆制品、餐饮食品、食用农产品等 8 类 862 批次食品安全监督抽检结果，其中合格 856 批次，不合格 6 批次，样品合格率为 99.7%。8 类食品监督抽检中，抽检肉制品 4 批次（全部合格）、饮料 32 批次（2 批次不合格）、速冻食品 34 批次（全部合格）、茶叶及相关制品 65 批次（全部合格）、食糖 16 批次（全部合格）、水产制品 28 批次（2 批次不合格）、豆制品 9 批次（全部合格）、餐饮食品 76 批次（全部合格）、食用农产品 598 批次（2 批次不合格）。

湖北省 2016 年 7 月 21 日至 8 月 20 日，湖北省、市、县三级食品药品监管部门对全省范围内生产经营的食品进行了监督抽检，公示食品安全监督抽检信息 43 次，涉及 31 大类食品 5022 批次，其中不合格样品 177 批次，样品不合格率为 3.52%。本月监督抽检全部合格的食品有 10 大类，分别为：乳制品、饼干、糖果制品、茶叶及相关制品、蛋制品、可可及焙烤咖啡产品、食糖、保健食品、食品添加剂、其他食品。检出问题的食品有 21 大类，分别为粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品、肉制品、饮料、方便食品、罐头、冷冻饮品、速冻食品、薯类和膨化食品、酒类、蔬菜制品、水果制品、炒货食品及坚果制品、水产制品、淀粉及淀粉制品、糕点、豆制品、蜂产品、餐饮食品、食用农产品。不合格率较高的食品类别有饮料（13.9%）、方便食品（10.0%）、肉制品（9.35%）、酒类（8.94%）、餐饮食品（8.87%）、炒货食品及坚果制品（7.69%）、冷冻饮品（7.41%）等。发现的主要问题有：致病性微生物（14 批次）、其他微生物不合格（101 批次）、超范围、超限量使用食品添加剂（51 批次）、品质指标不合格（19 批次）、其他污染物超标（5 批次）、检出禁用兽药（3 批次）、兽药残留（2 批次）、农药残留（2 批次）、金属污染物超标（1 批次）。

江西省食品药品监督管理局 2016 年上半年，全省共完成并公布 11207 批次食品（含保健食品和食品添加剂）样品监督抽检结果，检验项目不合格样品 176 批次，样品总体合格率为 98.43%。其中，粮、肉、蛋、乳等大宗日常消费品合格率高于平均水平（98.43%）。抽检发现的主要问题有：一是食品中微生物污染问题占不合格总数的 34.27%；二是超范围、超限量使用食品添加剂问题占不合格总数的 33.15%；三是金属等元素污染物问题占不合格总数的 10.67%；四是品质指标不合格问题占不合格总数的 10.11%；五是农、兽药残留问题占不合格总数的 2.81%。

上海市食品药品监督管理局本次监督抽检 8 大类食品，共计 1158 批次样品，其中不合格 13 批次，不合格样品分别为粮食加工品 5 批次（不合格项目：大肠菌群、菌落总数、二氧化硫残留量）、食用油、油脂及其制品 1 批次（不合格项目：苯并（ α ）芘）、肉制品 5 批次（不合格项目：莱克多巴胺、菌落总数、沙门氏菌）、方便食品 2 批次（不合格项目：大肠菌群、霉菌）。

黑龙江省食品药品监督管理局对 5 个类别食品进行了抽检工作，共抽检样品 233 批次，不合格样品 3 批次。不合格指标为：肉制品中检出沙丁胺醇、蜂产品中检出果糖和葡萄糖含量、蔗糖不合格、酒中检出酒精度、安赛蜜不合格。

陕西省 2016 年 8 月（7 月 21 日 - 8 月 20 日）陕西省共抽检各类食品样品 1526 批次，其中检验项目合格的样品 1500 批次，不合格样品 26 批次，样品合格率为 98.30%。各类食品样品中：粮食加工品抽检 131 批次，不合格 3 批次，样品合格率为 97.71%；食用油、油脂及其制品抽检 40 批次，不合格 1 批次，样品合格率为 97.50%；调味品抽检 13 批次，全部合格；肉制品抽检 75 批次，全部合格；乳制品抽检 28 批次，全部合格；饮料抽检 4 批次，全部合格；方便食品抽检 9 批次，不合格 1 批次，样品合格率为 88.89%；饼干抽检 3 批次，全部合格；薯类及膨化食品抽检 19 批次，全部合格；茶叶及其相关制品抽检 33 批次，全部合格；酒类抽检 14 批次，全部合格；蔬菜制品抽检 84 批次，全部合格；水果制品抽检 49 批次，全部合格；炒货食品及坚果制品抽检 132 批次，不合格 1 批次，样品合格率为 99.24%；蛋制品抽检 25 批次，全部合格；食糖抽检 1 批次，合格；淀粉及淀粉制品抽检 34 批次，全部合格；糕点抽检 18 批次，不合格 2 批次，样品合格率为 88.89%；豆制品抽检 31 批次，不合格 1 批次，样品合格率为 96.77%；蜂产品抽检 7 批次，全部合格；特殊膳食食品抽检 2 批次，全部合格；餐饮食品抽检 532 批次，不合格 17 批次，样品合格率为 96.80%；食用农产品抽检 242 批次，全部合格。

地方动态

广东开展食用农产品快检工作成效显著

时间：2016-08-19 来源：中国食品报

近日，广东省食药监局举行“全省 1000 家农贸市场开展食用农产品快速检测”工作新闻通气会。会上透露，该工作 7 月全面启动以来成效显著。截至 8 月 16 日，全省各地快检蔬菜和水产品 65.8 万批次，合格率 99.61%，筛查发现和销毁了 2547 批次 12946.21 公斤的快检不合格食用农产品。



“全省 1000 家农贸市场开展食用农产品快速检测工作”是今年广东省政府十件民生实事之一，7 月 1 日起在全省 21 个地市及顺德区全面启动。实行月余，该工作对进一步加强食用农产品市场销售行为的监管效果初显。统计显示，全省参加农产品快检工作的市场共计 1146 个，其中主要从事蔬菜、水产品批发的食用农产品批发市场 110 个，零售市场 1036 个。对于不合格农产品，市场开办方将监督销售者停售和销毁，并且每天在市场显著位置公布快检信息，引导群众消费。

广东省食药监局相关负责人在通气会上透露，截至 8 月 16 日，全省各地快检蔬菜和水产品 65.8 万批次，合格率 99.61%，筛查发现和销毁了 2547 批次 12946.21 公斤的快检不合格食用农产品，其中，蔬菜类 2250 批次 11410.96 公斤；水产品类 297 批次 1535.25 公斤。蔬菜不合格的主要是白菜、菜心、芥菜、生菜、油麦菜、通心菜、上海青、豇豆、茄子等品种，不合格项目主要是有机磷和氨基甲酸酯类农药残留；水产品不合格的主要是桂花鱼、泥猛鱼、九肚鱼、花甲、扇贝、麻虾、小龙虾等品种，不合格项目主要是氯霉素和味喃西林类代谢物残留。广东省食药监局食用农产品市场安全监管处处长梁华辉表示，该局建议消费者到开展了快检筛查工作的市场去购买蔬菜、水产品，因为多了一道快检把关的市场，食品安全风险将大大降低。

据介绍,各地根据实际情况,可以选择由市场开办者、第三方机构或基层监管部门来实施食用农产品快检工作。农产品快检数量也有明确要求。综合性农产品批发市场,每天快检数量不少于30个样品,其中水产品每天快检不少于3个样品。蔬菜专业批发市场每天快检数量不少于30个样品。水产品专业批发市场,固定经营户少于100(含)户的,每天快检数量不少于10个样品;固定经营户大于100户的,每天快检数量不少于20个样品。零售市场,每天快检数量不少于10个样品,其中水产品每月快检不少于10个样品。

温州:年底百余家农贸市场设食品检测室 看农药有无超标

时间:2016-08-17 来源:温州网

温州市民拿着菜能直接到农贸市场里的食品安全快速检测室检测,目前全市有96家这样的市场,到年底将增加到100多家。这是记者昨天从有关部门获悉的。

“以前不知道能去哪儿测,现在提着菜篮子到市场里就有测的,还免费,蛮好蛮好。”昨天,市民刘阿姨这样说。原来,她买了几株白菜,担心农药残留超标,便到市区兴文里农贸市场内的食品安全快速检测室检测。结果显示,刘阿姨买的白菜农药残留没有超标。

“之前,只有相关部门才能到食品快检室检测食品,现在普通市民也可以拿着刚买的菜去检测了。”市市场监管局食品流通处相关负责人说,从被动检测食品安全转变到主动参与检测行动,这是保障农贸市场食品安全的一项创新举措。这位负责人说,大部分项目的检测可在30分钟左右出一个快速定性检测结果。“只要在农贸市场看到有免费检测室的标识,都可以拿去检测。”

据介绍,设在农贸市场里的食品安全快速检测室能免费提供农药残留、甲醛、吊白块、二氧化硫、亚硝酸盐、硼砂、盐酸克伦特罗(瘦肉精)等项目的快速检测,涵盖水产品、肉类、蔬菜、腌制品等农贸市场最常见的商品。市民可根据需要“点单”检测。除了市民“点单”检测,检测室的人员也会主动抽检农贸市场里的产品。如,市区兴文里农贸市场食品安全快速检测室的人员,每天早上都会在中抽取包括蔬菜、鱼类、肉制品等15个批次的产品检测。早上9时之前,把检测结果在市场的电子显示屏上公布。

如果市民拿去检测发现问题,可及时向市场管理方及监管部门投诉反映。对于检测不合格的食品,兴文里农贸市场工作人员说,将立即要求该食品销售者停止销售,无条件退款给消费者,并由市场管理方依照市场管理制度或市场管理方与经营者签订的协议等,监督经营者当场销毁或作无害化处理。经营者不服从的可由监管部门依法处理。

烟台市全面实行兽药经营追溯监管

时间:2016-07-29 烟台日报

昨日,从市畜牧局传来消息,我市全面实行兽药经营追溯监管,强化兽药监督管理,保障动物产品质量安全,切实解决当前兽药监管人少、面大、难以追溯的现状。

今年以来,我市先后开展了兽药经营追溯管理系统培训,并完成安装并试运行,7月开始全面实行兽药经营追溯管理。兽药监管追溯系统的建设,是实现省、市、县三级畜牧兽医主管部门对兽药经营企业的远程实时监控,是完善监管市场互通、各级监管联动的风险防范和监督执法运行机制,是提升行政服务和监督执法工作效能,是落实兽药企业质量安全第一责任和各级监管部门“属地管理责任”,是规范兽药市场秩序的有效途径,也是化解监管风险隐患的有效手段,对增强全市兽药产品质量安全具有重要意义。

芜湖建成一批快速检测系统 筑牢食品安全防线

时间:2016-08-05 来源:芜湖日报

今年,农产品食品安全首次纳入民生工程,以解决农产品质量安全监管公共服务“最后一公里”问题。截至目前,全市建成9个社区食品和食用农产品批发市场食品快速检测室,新建一批食品安全快速检测系统,对一批无公害农产品企业、绿色食品企业等进行了奖补。

据介绍,目前全市已新建蔬菜农残快速检测系统14套,在8个畜产品重点乡镇建立“瘦肉精”快速检测系统,在3个水产品重点乡镇新建孔雀石绿、氯霉素等快速检测系统。同时,在人员配备、检测设施、检测仪器及试剂耗材等方面予以保障,为确保农产品质量安全源头控制提供有力支撑。

为把好食用农产品进入市场的第一道关口,今年我市还在多个社区食品和食用农产品批发市场建立食品快检室。快检室将重点开展蔬菜、水果、肉、鱼等食品中的农药残留、兽药残留、非法添加的非食用物质、易滥用的食品添加剂等项目筛查。按照规定,食用农产品批发市场每天至少应完成30批次的检测,农贸市场每天至少应完成15批次的检测任务。同时,鼓励有条件的市场增加检测批次,做到重点品种入市随检,并逐步实现市场内所有经营户、所有食用农产品品种的抽检全覆盖。

建立快检系统把好食品安全关的同时,我市依托农产品质量安全纳入民生工程这一契机,实施品牌建设行动,对“三品一标”进行奖补,带动企业增效、农民增收。截至目前,共奖补无公害农产品企业13家、绿色食品企业28家、有机食品企业2家、农产品地理标志企业1家。通过整体推进“三品一标”规模化发展、规范化管理,全面施行农产品产地环境监测、规范农业投入品使用、推行全程质量控制、严格产地准出等一系列措施,为农产品质量安全提供强有力的保障。



新品发布

维德维康携新品“荧光定量快速检测系统”参加中国乳制品工业协会第二十二次年会暨第十六次乳品技术精品展示会

时间：2016-08-24 来源：维德维康

2016年8月19日—21日，中国乳制品工业协会第二十二次年会暨第十六次乳品技术精品展示会在广州保利世贸博览馆举行，会议以“携手全球乳业共发展”为主题，汇集了国内以及新西兰、澳大利亚、法国、爱尔兰等国的专家和企业，共同探讨全球乳业发展的趋势，讨论乳品结构的调整方向，解读乳品政策的变化，分享乳品相关技术成果，交流乳品检验技术，介绍牧场建设与科学管理的经验。



乳制品行业是食品行业中监管最严的行业，引导着食品安全监管的方向。维德维康作为国内优秀的为乳及乳制品安全提供快速检测产品及服务的国家高新技术企业，受邀携新品“荧光定量快速检测系统”参加此次展会，“荧光定量快速检测系统”的首次亮相，受到了参展观众的关注和好评。

不止于快 更致于准

(8分钟精准定量)

荧光定量快速检测系统

Rapid & Luminescence Quantitative Lateral Flow Test

食品安全快速检测新方案



高精度 高准确 高灵敏 高效率 高智能



北京维德维康生物技术有限公司
地址：北京市海淀区地锦路9号院3号楼（100095）
电话：010-62668360 服务热线：400-860-8088
网址：www.wdwbio.com 微信公众号：wdwbio

荧光定量快速检测

Rapid & Luminescence Quantitative Lateral Flow Test

不止于快 更致于准

8分钟精准定量

- 使用具有超高光子激发效率的新型发光材料；
- 利用具有更宽动态线性范围的发光能量共振转移（LRET）；
- 实现高精度的定量检测。



技术应用

检测范围



产品列表

产品名称	检测样本	检测限
林可霉素快速定量检测卡	原奶	10-20ppb
黄曲霉M1快速定量检测卡	原奶	0.05-0.2ppb
红霉素快速定量检测卡	原奶	10-20ppb
卡那霉素快速定量检测卡	原奶	10-20ppb
氯霉素快速定量检测卡	原奶	0.05-0.2ppb
磺胺类快速定量检测卡	原奶	1-5ppb
四环素类快速定量检测卡	原奶	5-10ppb
喹诺酮类快速定量检测卡	原奶	1-5ppb
呋喃唑酮代谢物快速定量检测卡	组织、水产	0.1-0.5ppb
呋喃妥因代谢物快速定量检测卡	组织、水产	0.1-0.5ppb
呋喃它酮代谢物快速定量检测卡	组织、水产	0.1-0.5ppb
呋喃西林代谢物快速定量检测卡	组织、水产	0.1-0.5ppb
克伦特罗快速定量检测卡	尿样	0.5-1ppb
莱克多巴胺快速定量检测卡	尿样	0.5-1ppb
沙丁胺醇快速定量检测卡	尿样	0.5-1ppb
三聚氰胺快速定量检测卡	原奶	5-10ppb
黄曲霉毒素B1快速定量检测卡	饲料、谷物、粮食	10-20ppb
玉米赤霉烯酮快速定量检测卡	饲料、谷物、粮食	100-200ppb
呕吐毒素快速定量检测卡	饲料、谷物、粮食	100-200ppb
T-2毒素快速定量检测卡	饲料、谷物、粮食	50-100ppb
伏马毒素快速定量检测卡	饲料、谷物、粮食	200-300ppb
赭曲霉毒素快速定量检测卡	饲料、谷物、粮食	30-50ppb

操作过程



检测过程小于13分钟

注：了解更多产品信息，请致电400-860-8088



特点

1 高精度

CV值小于10%。

2 高准确

添加回收率80%~120%。

3 高灵敏

灵敏度是传统胶体金检测方法的10倍，与ELISA方法相当。

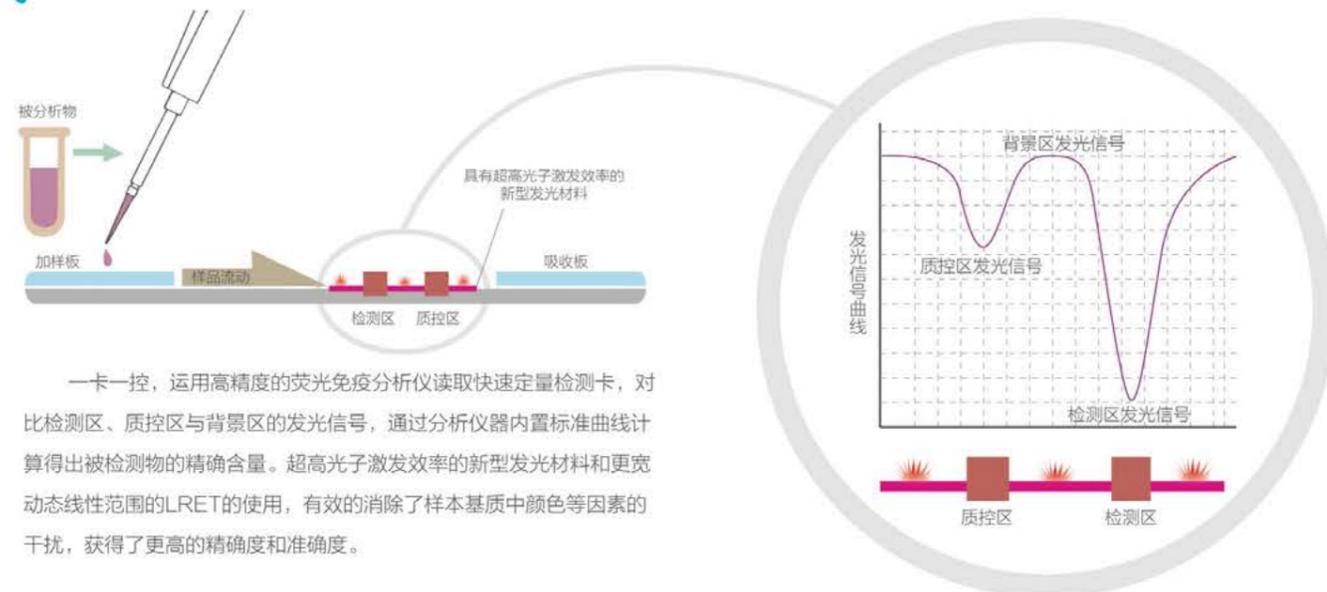
4 高效率

操作简单、反应快速，1小时检测60个样本；内置曲线，二维码快速定标，8分钟精准定量。

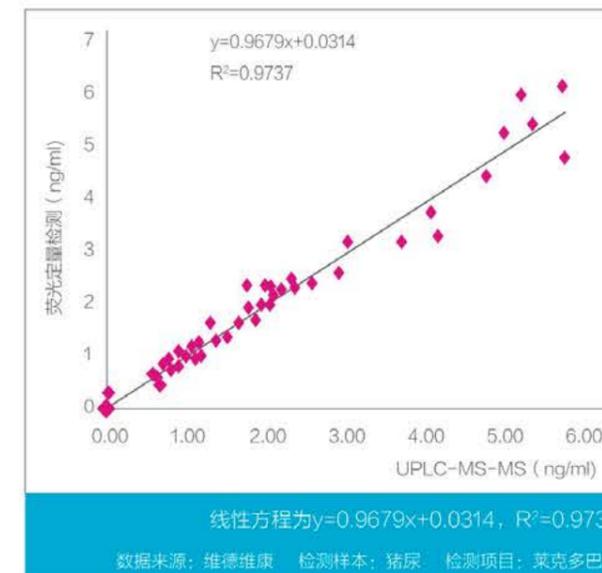
5 高智能

项目自动识别，一键式自动检测；数据实时传输，便于监管分析。

检测原理



● 与UPLC-MS-MS进行对比



● 与ELISA检测方法的对比





产品发布

水产品快速检测系列产品

- 孔雀石绿快速检测卡（1、2ppb）、
- 孔雀石绿酶联免疫试剂盒（0.5ppb）、
- 呋喃四项快速检测卡（0.5ppb）、
- 氯霉素快速检测卡（0.1、0.2ppb）

水产品质量安全事关消费者健康，也是水产养殖业发展的生命线。2013年，全国水产品总产量突破6000万吨，水产品出口额突破200亿美元。当前水产品行业供给充足，优质水产品成为消费潮流，为水产品行业提质、增效提供了良好的契机。因此，渔业生产部门要通过严把生产质量关和销售环节质量关，为消费者提供高质量的安全水产品，在满足消费者需求的同时完成水产品产业的提质、增效。

随着我国水产品质量管理多项制度的建立健全，我国的水产品质量安全检测标准逐步与国际标准看齐，对提高水产品质量安全起到了很大的推动作用。但近年来发生的小龙虾和多宝鱼事件等也引起公众对水产品养殖、运输环节的安全质疑。在对外贸易中，水产品的质量安全问题严重制约了我国的水产品出口，特别是在我国加入WTO之后，技术性贸易壁垒已成为目前水产品出口面临的主要障碍。氯霉素、奎诺酮类、孔雀石绿、呋喃四项等屡次被查出残留在水产品中，导致外商对我国水产品的进口量大大减少，严重影响了我出口商品的信用，也使生产和加工厂商蒙受损失。

水产品质量安全问题日益凸显，如何提高水产品质量安全水平，已成为新形势下摆在我们面前的首要任务。

孔雀石绿简介

孔雀石绿 (Malachite green, MG) 属三苯甲烷类染料。在水产养殖中，孔雀石绿主要用来抗真菌感染和杀灭寄生虫，鱼类一般用于防治水霉病、烂鳃病以及寄生虫等。其价格低廉，疗效显著，曾经在水产养殖业中广泛应用。当MG进入生物体内就会快速代谢产生不溶于水、危害更强的隐性孔雀石绿（简称LMG）。

MG被广泛的使用于鱼类，很容易在水中溶解，而且被鱼身体吸收后就会变成不溶于水的LMG。用量小时，从气味上、外形上一般看不出来，如果使用量较大，鱼的通体常发亮，鱼鳞的创伤处是会呈绿色或草绿色，鱼的鳍条正常时为白色，浸泡后也会着色。甚至洗的时候水会染成绿色，有时烧出的鱼汤或是鱼骨也可能发绿。

由于孔雀石绿具有潜在的致癌、致畸、致突变的作用，在水产动物体内代谢缓慢且残留期较长，我国在农业行业标准《NY5071 - 2002 无公害食品鱼药使用准则》中明确将孔雀石绿列为禁用药物。

自二十世纪八十年代以来，许多国家相继通过立法来禁止在食品动物中使用MG。欧盟自1989年起禁止所有同化激素用于促生长目的，并规定了对欧盟国家内部及外部输入的动物性食品中的MG残留的检测标准。我国农业部发布的《无公害食品—中华绒螯蟹》和《食品动物禁用的兽药及其他化合物清单》文件（农牧发〔2002〕1号）中明确规定，所有可食用组织中禁用MG，《2000年度中国出口动物源性食品有毒有害物质残留监控计划》中，首次将鳗鱼中MG项目的监控列入年度计划，并延续至今。

一、孔雀石绿快速检测卡



1、孔雀石绿产品参数对比总表

产品参数	维德维康	对比品牌
检测限 (ppb)	1, 2	2
检测样本	鱼肉, 虾肉	鱼肉, 虾肉
样品稀释方式	按说明书将不同的检测限分别对应不同倍数的稀释液, 混匀后检测	加入相同体积稀释液, 混匀后检测
判读时间	室温 1+5min	室温 5+5min
判读方法	比线	比线
优点	判读时间更短	样品前处理方式更简单, 无需净化步骤
缺点	样品前处理方式略复杂, 需要净化	2ppb 检测限达不到, 存在假阴性

注: 孔雀石绿检测卡产品形式为: 微孔金 + 检测卡

样本新鲜度的要求: 冷冻样本要求 7 天内进行检测, 冷藏样本要求 24 小时内检测, 以免样本贮藏时间过长, 引起检测准确度下降。

2、添加回收符合率

	样本种类	样本数量	添加 2ppb 药物后的检测卡结果	假阴性率
维德维康检测卡	鱼肉	55 个仪器确证阴性样本	55 个阳性	0
	虾肉	11 个仪器确证阴性样本	11 个阳性	0
对比品牌检测卡	鱼肉	5 个仪器确证阴性样本	3 个阴性、2 个阳性	60%

3、真实样本符合率

	样本种类	样本数量	仪器确证结果	检测卡结果	检测卡与仪器符合率	假阳性率	假阴性率
维德维康检测卡	鱼肉	57	55 个阴性	4 个阳性、51 个阴性	92.70%	7.3%	
			2 个阳性	2 个阳性	100%		0
对比品牌检测卡	鱼肉	7	11 个阴性	11 个阴性	100%	0	
			5 个阳性	1 个阳性、4 个阴性	80%	20%	
			2 个阳性	2 个阴性	0%		100%

二、孔雀石绿酶联免疫试剂盒



1、孔雀石绿酶联免疫试剂盒产品参数对比总表

参数	维德维康	对比品牌 1	对比品牌 2
检测原理	间接竞争 ELISA	直接竞争 ELISA	间接竞争 ELISA
样本范围	鱼肉、虾肉	鱼肉、虾肉, 水, 饲料	鱼肉、虾肉
最低检测限或定量限	0.5ppb	0.075ppb(实际达不到)	0.5ppb
前处理方法	氮吹(但步骤要更简单)	氮吹	氮吹
曲线范围	0.025-0.4ppb	0.05-4.5ppb	0.05-1.8ppb
检测方法(一步/两步)	一步法	两步法	两步法
反应时间	30+15min	30+15+15min	30+30+15min
加样方式	50+50	90+30+100	20+80+100
特异性	结晶紫交叉 77%	结晶紫交叉 42%	结晶紫交叉 91%
回收率	鱼: 50-120%; 虾: 70-120%	100-150%	0-180%
阳性符合率	80-120%	80-120%	80-120%

呋喃四项简介

硝基呋喃类药物常见的有 4 种：呋喃唑酮 (AOZ)、呋喃它酮 (AMOZ)、呋喃西林 (SEM) 和呋喃妥因 (AHD)；

作用：硝基呋喃类药物是一种广谱抗生素，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业，以治疗由大肠杆菌或沙门氏菌所引起的肠炎、疥疮、赤鳍病、溃疡病等。

危害：由于硝基呋喃类药物及其代谢物对人体有致癌、致畸胎副作用。

禁令：中华人民共和国农业部于 2002 年 12 月 24 日发布的公告第 235 号及于 2005 年 10 月 28 日发布的公告第 560 号，硝基呋喃类药物为在饲养过程中禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。2010 年 3 月 22 日卫生部发布的《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第四批)》中，明确将硝基呋喃类药物呋喃唑酮、呋喃它酮、呋喃西林、呋喃妥因列为非食用物质。

三、呋喃四项快速检测卡



1、呋喃四项产品参数

产品名称	检测样本	检测限	判读方式	产品形式	加样体积	加样后判读时间
呋喃唑酮	猪肉、鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉、鸡皮、鱼肉、虾肉	0.5ppb	比线	检测卡	80ul	4min
呋喃它酮	猪肉、鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉、鸡皮、鱼肉、虾肉	0.5ppb	比线	检测卡	80ul	4min
呋喃妥因	猪肉、鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉、鸡皮、鱼肉、虾肉	0.5ppb	比线	检测卡	80ul	4min
呋喃西林	猪肉、鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉、鸡皮、鱼肉、虾肉	0.5ppb	比线	检测卡	80ul	4min

2、呋喃四项前处理

(1) 检测目标物为呋喃代谢物

硝基呋喃类抗生素在动物体内代谢很快，半衰期很短，一般为几个小时，无法检测，但其代

谢物和蛋白质结合而保证长时间稳定存在。所以一般以硝基呋喃类药物代谢物为目标分析物来检测，以达到检测硝基呋喃类药物残留量的目的。

(2) 待检物的释放——水解和衍生化

在适当的酸性条件下，代谢物能通过水解从蛋白质中释放出来，这些代谢物有较高的稳定性和较长的半衰期。代谢物可与 2- 硝基苯甲醛 (2-NBA) 衍生化，形成具有较好特性的衍生物。

(3) 净化处理后用于检测卡

经水解和衍生化后得到的提取液中杂质较多，需要通过净化处理后点样检测。

3、真实样本符合率

药物名称	检测限	样本种类	1/2 检测限符合率	1/2 检测限假阳性率	检测限符合率	检测限假阴性率
呋喃唑酮	0.5ppb	鱼肉	2 种样本, 符合率 100%	0	3 种样本, 符合率 100%	0
		虾肉	2 种样本, 符合率 100%	0	3 种样本, 符合率 100%	0
		羊肠衣	4 种样本, 符合率 100%	0	4 种样本, 符合率 100%	0
		猪肉	4 种样本, 符合率 100%	0	4 种样本, 符合率 100%	0
呋喃妥因	0.5ppb	鱼肉	2 种样本, 符合率 100%	0	2 种样本, 符合率 100%	0
		虾肉	2 种样本, 符合率 100%	0	2 种样本, 符合率 100%	0
		鸭脖	4 种样本, 符合率 75%	25%	2 种样本, 符合率 100%	0
呋喃它酮	0.5ppb	鱼肉	4 种样本, 符合率 75%	25%	5 种样本, 符合率 100%	0
		虾肉	2 种样本, 符合率 100%	0	4 种样本, 符合率 100%	0
		羊肠衣	4 种样本, 符合率 100%	0	4 种样本, 符合率 100%	0
呋喃西林	0.5ppb	虾肉	3 种样本, 符合率 100%	0	3 种样本, 符合率 100%	0
		鱼肉	3 种样本, 符合率 100%	0	3 种样本, 符合率 100%	0
		鸡皮	3 种样本, 符合率 66%	34%	3 种样本, 符合率 66%	34%
		猪肉	3 种样本, 符合率 100%	0	3 种样本, 符合率 100%	0

氯霉素简介

氯霉素 (CAP) 作为一种广谱抗生素，曾作为兽药用于家畜疾病的预防和治疗，在水产养殖业中应用广泛；

氯霉素具有严重的毒副作用，导致人再生障碍性贫血的副作用；

欧美等发达国家已相继禁止使用，我国农业部第 235 号文规定动物性食品中氯霉素残留限量为不得检出。

四、氯霉素快速检测卡

1、氯霉素检测卡产品参数

- 检测样本：鱼肉、虾肉
- 检测限：0.1ppb、0.2ppb
- 判读方式：比线
- 产品形式：检测卡
- 判读时间：5-8min



2、样本前处理

- (1) 提取：用乙酸乙酯提取样本中的氯霉素；
- (2) 氮吹：将乙酸乙酯蒸干；
- (3) 净化：用正己烷净化除去部分杂质；
- (4) 点样：取下层水相点样检测。

检测限	样本种类	1/2 检测限符合率	1/2 检测限假阳性率	检测限符合率	检测限假阴性率
0.1ppb	鱼肉	2 种样本, 符合率 100%	0	2 种样本, 符合率 100%	0
	虾肉	2 种样本, 符合率 100%	0	2 种样本, 符合率 100%	0
0.2ppb	鱼肉	2 种样本, 符合率 100%	0	2 种样本, 符合率 100%	0
	虾肉	2 种样本, 符合率 100%	0	2 种样本, 符合率 100%	0

更多产品信息请致电 **400-860-8088** 咨询!

好书推荐 - 《上任第一年》

推荐人：马国超（销售部）

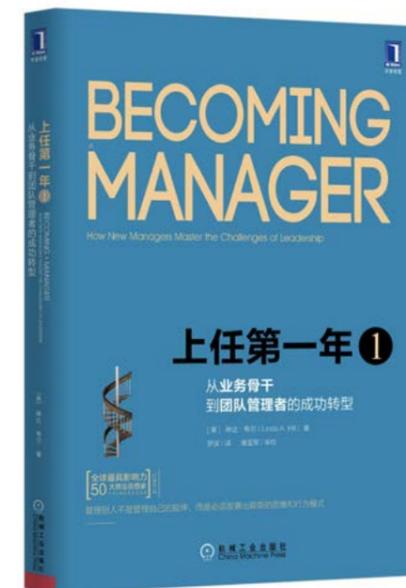
作者：[美] 琳达·希尔 (Linda A. Hill)

出版社：机械工业出版社

作者简介

琳达·希尔 (Linda A. Hill)

入选“全球最具影响力 50 大商业思想家” (Thinkers 50)。哈佛商学院教授、领导力研究中心主席，讲授领导力和组织行为课程。她为《哈佛商业评论》撰写多篇文章，著有管理畅销书《上任第一年》。她为 GE、辉瑞、IBM、三菱等全球多家企业提供咨询服务，也是多家机构的董事会成员。



为什么要读这本书

管理别人不是管理自己的延伸。在我自己的职业生涯当中，曾经历过多个层级的晋升和转型，体会最深的，就是从员工到团队领导的这一跳，最惊险，也最困难。尽管到了更高的级别，管理工作会变得非常复杂，但如何管好人、管好自己的下属，依然是最重要的挑战。

大部分走上管理岗位的人，在最初的一段时间里都是懵懵懂懂的。很多人会有一点“终于有手下可以差遣”的得意，但对于成为团队“当家人”没有太多的感觉。随着工作中的挑战越来越多，突然有一天发现，自己似乎掉到了陷阱中。管好下属如同架着一群猫向前走，困难得让自己精疲力竭。

管理者必须学会以不同的方式来看待工作。在人生历程中，我们会遇到很多人生角色的转变，比如结婚、升级做父母。成为管理者所需要的学习和转变，不啻于人生角色的转变，和这些重大的人生转折一样，管理者也必须发展出崭新的思维和行为模式。

有意思的是，越是明星员工，在成为管理者时面临的挑战越大。让自己成为优秀员工的种种习惯，反而会成为管理者之路上的绊脚石。成为管理者，意味着要扮演完全不同的角色，要大幅调整自己的时间分配，另外也需要具备完全不同的技能。

尽管如此，写给管理者的书已经多如牛毛，为何还需要本书？拿到本书之前，我心里也有这样的疑问，但在读了引言和第1章之后，我就决定要将它翻译出来献给更多的管理者。因为与其他书籍相比，本书有两个非常鲜明的优点。

扎根于管理的本质而又深入浅出

大部分书籍会让人产生一种错觉：管理似乎是套路表演，平和优雅。但现实中的管理更像是一场拳击赛，紧张而又混乱。管理工作的本质就是高压、零碎而又忙乱，充满悖论。本书揭示了管理中很多让人焦头烂额的悖论，随便举几个，相信资深的管理者都深有体会：

你必须为别人所做的事负责；

越关注工作目标，越需要关注具体做事的人；

有时你必须牺牲某些人来成就更大的利益。

作者探讨了一个现实中的管理世界。也正是因为作者对管理现实的深刻认识，才会触动管理者，并引起强烈的共鸣。更可贵的是，作者并没有停留于此，本书也提供了很多具体、务实的建议，能够促进管理者在工作中进行反思和行为转变。

理论与实践完美融合

琳达·希尔是最接地气的管理学教授之一。也正因为此，挑剔的管理大师亨利·明茨伯格才会多次不吝赞美之情，对其研究成果有颇多肯定。本书延续了希尔畅销书一贯的风格，关注现实挑战，给出简洁、有力的指引。

在多年的咨询辅导生涯当中，我们曾遇到很多大型集团身居高位的领导者。当与他们一起解决工作中的问题时，经常会发现，问题的根源在于他们在管理生涯的早期，没有掌握基本的管理技巧，而这一问题逐渐被升职所掩盖，成为后遗症。

因此，本书提供的建议，相信所有层级的领导者，都会从中受益。

有些人渴望跻身于更富有责任的管理职位，他们需要对自己的发展负责。没有人能教你管理和领导，你必须自己教自己。作为一名经理，你是被利用的人，你必须自己准备如何去工作。在你的职业生涯中，你还要不断发展自己的才能，你必须提前做准备而且具有企业家精神。你必须准备去追求并创造发展的机会，那样你就可以从经验中学习如何去领导、如何建立有利于发展的关系。

实验室小常识

食品检测中的样品前处理

技术服务中心：潘净茹

食品检测中的样品前处理，已经成为食品行业中一个主要的研究方向，在样品检验过程中，对于检测样品的处理能够保证结果真实可靠。

食品检测的第一步就是样品前处理！

1. 使被测组分从复杂的样品中分离出来，制成便于测定的溶液形式。
2. 除去对分析测定有干扰的基体物质。
3. 如果被测组分的浓度较低，还需要进行浓缩富集。
4. 如果被测组分用选定的分析方法难以检测，还需要通过样品衍生化处理使其定量地转化成另一种易于检测的化合物。

小要求：

1. 样品是否要预处理，如何进行预处理，采样何种方法，应根据样品的性状、检验的要求和所用分析仪器的性能等方面加以考虑。
2. 应尽量不用或少使用预处理，以便减少操作步骤，加快分析速度，也可减少预处理过程中带来的不利影响，如引入污染、待测物损失等。
3. 分解法处理样品时，分解必须完全，不能造成被测组分的损失，待测组分的回收率

应足够高。

4. 样品不能被污染，不能引入待测组分和干扰测定的物质。

5. 试剂的消耗应尽可能少，方法简便易行，速度快，对环境和人员污染少。

前处理溶液制备小方法

当样品中被测组分为游离状态时——溶解法制备溶液。

当样品中被测组分为结合状态时——分解法制备溶液。

1. 溶解法（要全部溶解）

1) 水溶法：

用水作为溶剂，适用于水溶性成分，如，无机盐、水溶性色素等。

2) 酸性水溶液浸出法：

溶剂为各种酸的水溶液，适用于在酸性水溶液中溶解度增大且稳定的组分。

3) 碱性水溶液浸出法：

溶剂为碱性水溶液，适用于在碱性水溶液中溶解度增大且稳定的成分。

4) 有机溶剂浸出法：
适用于易溶于有机溶剂的待测成分。

常用的有机溶剂有乙醚、石油醚、氯仿、丙酮、正己烷等。

根据“相似相溶”原理选择有机溶剂。

2. 分解法

1) 干灰化法

优点：

①基本不添加或添加很少量的试剂，故空白值较低；

②多数食品经灼烧后所剩下的灰分体积很小，因而能处理较多量的样品，故可加大称样量，在方法灵敏度相同的情况下，可提高检出率；

③有机物分解彻底；

④操作简单，灰化过程中不需要人一直看管，可同时做其他实验的准备工作。

缺点：

①处理样品所需要的时间较长；

②由于敞口灰化，温度又高，容易造成某些挥发性元素的损失；

③盛装样品的坩埚对被测组分有一定的吸留作用，由于高温灼烧使坩埚材料结构改变造成微小孔穴，使某些被测组分吸留于孔穴中很难溶出，致使测定结果和回收率偏低。

提高回收率的措施：

(1) 根据被测组分的性质，采取适宜的灰化温度

灰化食品样品，应在尽可能低的温度下进行，但温度过低会延长灰化时间，通常选用 500 ~ 550℃ 灰化 2h 或在 600℃ 灰化 0.5h。一般不要超过 600℃。

(2) 加入灰化固定剂，防止被测组分的挥发损失和坩埚吸留。

2) 湿消化法

优点：

(1) 由于使用强氧化剂，有机物分解速度快，消化所需时间短；

(2) 由于加热温度较干法灰化低，故可减少金属挥发逸散的损失，同时容器的吸留也少；

(3) 被测物质以离子状态保存在消化液中，便于分别测定其中的各种微量元素。

缺点：

(1) 在消化过程中，有机物快速氧化常产生大量有害气体，因此操作需在通风橱内进行；

(2) 消化初期，易产生大量泡沫外溢，故需操作人员随时照管；

(3) 消化过程中大量使用各种氧化剂等，试剂用量较大，空白值偏高。

3) 常用的消化方法

在实际工作中，除了单独使用硫酸的消化方法外，经常采取几种不同的氧化性酸类配合使用，利用各种酸的特点，取长补短，以达到安全、快速、完全破坏有机物的目的。几种常用的消化方法如下：

(1) 单独使用硫酸的消化方法此法在样品消化时，仅加入硫酸，在加热的情况下，依靠硫酸的脱水炭化作用，破坏有机物。

(2) 硝酸—高氯酸消化法

(3) 硝酸—硫酸消化法

消化操作技术都有啥？

(1) 敞口消化法

(2) 回流消化法

(3) 冷消化法

(4) 密封罐消化法

消化操作时要注意

(1) 消化所用的试剂，应采用高纯的酸和氧化剂，所含杂质要少，并同时按与样品相同的操作做空白试验，以扣除消化试剂对测定数据的影响。如果空白值较高，应提高试剂纯度，并选择质量较好的玻璃器皿进行消化。

(2) 消化瓶内可以加玻璃珠或瓷片，以防止暴沸；凯氏烧瓶的瓶口应倾斜，不应对着自己或他人。加热时火力应集中于底部，瓶颈部位应保持较低的温度，以冷凝酸雾，并减少被测成分的挥发损失。如果产生大量的泡沫，除迅速减小火力外，可加入少量不影响测定的消泡剂，如辛醇、硅油等；也可将样品和消化液在室温下浸泡过夜，第二天再进行加热消化。

(3) 在加热过程中需要补加酸或氧化剂时，首先停止加热，待消化液稍冷后才沿瓶壁缓缓加入，以免发生剧烈反应，引起喷溅。另

外，在高温下补加酸，会使酸迅速挥发，既浪费又污染环境。

3. 常用的分离与富集方法

主要是萃取法：操作迅速，分离效果好，应用广泛。但萃取试剂通常易燃、易挥发，且有剧毒性。

在萃取时，特别是当溶液呈碱性时，常常会产生乳化现象，影响分离。破坏乳化的方法有：

1) 较长时间静置。

2) 轻轻地旋摇漏斗，加速分层。

3) 若因两种溶剂（水与有机溶剂）部分互溶而发生乳化，可以加入少量电解质（如氯化钠），利用盐析作用加以破坏。若因两相密度差小发生乳化，也可以加入电解质，以增大水相的密度。

4) 若因溶液呈碱性而产生乳化，常可加入少量的稀盐酸或采用过滤等方法消除。根据不同情况，还可以加入乙醇、碘化蓖麻油等消除乳化。

固相萃取：分为活化吸附剂、上样、洗涤和洗脱四个步骤。

其它方法

固相微萃取法

超临界流体萃取法

蒸馏与挥发法

膜分离法

解读

婴儿配方奶粉中铁元素的利与弊

产品服务中心：赵子月

近日，有这样一则新闻刷爆了朋友圈：CCTV2《消费主张》栏目在某两大购物网站购买了19款热销的海外奶粉，其中有8个样品的铁、锰、碘、硒实测值不符合我国食品安全标准，样品的不合格率竟达到了42.1%。这样的新闻引起了妈妈们的恐慌，宝宝到底吃什么才安全？在这里编者就跟大家聊聊其中的铁元素。

铁元素是红细胞成熟过程中合成血红蛋白必不可少原料。铁元素进入骨髓后，先吸附在有核红细胞膜上，然后进入细胞内的线粒体，与卟啉结合成血红素，血红素与珠蛋白结合，形成血红蛋白。当铁缺乏时，血红蛋白合成减少，此时DNA的合成正常，对原红细胞的分裂增殖影响不大，血液中的红细胞数量变化不大，但血红蛋白含量少，红细胞体积缩小，故缺铁可导致缺铁性贫血，婴幼儿如果长期贫血，智商会比同龄孩子低。所以，作为婴幼儿生长发育必需的一种营养元素，铁元素的补充非常必要，但过量铁元素的摄入却会适得其反，同样影响婴幼儿的生长发育。

补铁过量会影响其他微量元素的吸收，特别是锌的吸收，造成缺锌症，这会极大妨碍婴幼儿的生长发育。此外，婴幼儿吸收铁过多，会通过血液循环沉积到心、肝、肺、胰腺等重要器官里，致使血色素沉着症等严重的疾病发生，抑或影响消化功能。小肠对微量元素镁和锌的吸收也会因为过量的铁元素的干预而受到影响，这不但会使婴幼儿免疫功能降低，增加对细菌感染的易感性，还会引起维生素E缺乏症，造成机体内氧化剂和抗氧化剂的机制失调，导致毛细血膜损害。

《消费主张》栏目购买的19款奶粉中有3款产地为美国的奶粉，铁含量实测值在0.36mg/100kJ以上，最高值达到了0.55mg/100kJ，而我国的国家标准（GB 10765—2010《食品安全国家标准 婴儿配方食品》）中规定铁含量在0.10—0.36mg/100kJ，这3款美国奶粉的含铁量均超出了我国食品安全标准的上限。这样的奶粉婴儿只喝一次两次不会有问题，但如果长期超剂量补铁，就可能会对婴儿造成影响。美国婴儿配方奶粉标准对铁元素的含量只限定了下限，没有规定上限，因此，这3款奶粉是符合美国标准的。但是中国人和美国人的体质特点是不同的，所以根据相关数据，中国的奶粉标准特意对铁元素的含量规定了上限。目前，我国对婴幼儿辅食中的各项营养元素以及微量元素的使用量规定，基本上和国际上的主流趋势保持一致，甚至某些指标更加严格。所以编者建议妈妈们在为孩子选购奶粉时，不要一味认准海外的奶粉，根据孩子自身体质去选择更明智一些。



食品安全风险解析：

关于亚硝酸盐的科学解读

来源：国家食药监总局

一、背景信息

入夏以来，食物中毒报告呈上升趋势，其中一项主要原因是食用亚硝酸盐超标的卤肉制品、凉拌菜等引起食物中毒。那么，亚硝酸盐是什么？如何引起食物中毒的发生？有何相关标准和法规？消费者和相关食品生产经营者应如何防范亚硝酸盐导致的食物中毒？本期为您解读。

二、专家观点

（一）亚硝酸盐是自然界中普遍存在的一类含氮无机化合物，可作为食品添加剂应用于肉制品中。

亚硝酸盐和硝酸盐是自然界中普遍存在的含氮无机化合物。自然界中的氮循环以及人类的活动，构成了硝酸盐的重要来源。在硝酸盐的形成过程中，由于微生物的作用，常伴随亚硝酸盐的产生。常见的亚硝酸盐主要有亚硝酸钠和亚硝酸钾，其外观与食盐类似，呈白色至淡黄色，粉末或颗粒状，无臭，味微咸，易潮解和溶于水。

中国人最早发明使用亚硝酸盐加工禽畜

肉，用于延长肉的保质期。《宋史》科技卷中记载，亚硝酸盐可用于腊肉防腐和发色，并于公元13世纪传入欧洲。

（二）我国及世界各国对亚硝酸盐在食品中的使用限量及残留量均有明确规定。

联合国粮农组织和世界卫生组织联合食品添加剂专家委员会（JECFA）规定亚硝酸盐的每日允许摄入量为0—0.2mg/kg·bw。世界各国也均对亚硝酸盐在食品中的使用限量做出规定。

我国食品安全国家标准对亚硝酸盐的使用和安全管理有着严格要求，按照标准规定使用亚硝酸盐是安全的。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）规定亚硝酸钠、亚硝酸钾可作为护色剂、防腐剂在腌腊肉制品、酱卤肉制品和熏、烧、烤肉等加工中使用，并规定了最大使用量和最大残留量。《食品中污染物限量》（GB 2762—2012）对生乳、包装饮用水、腌渍蔬菜等产品中的亚硝酸盐残留量均做了相应的限量规定。原卫生部、原国家食品药品监督管理局《关于禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加

剂亚硝酸盐的公告》(卫生部公告 2012 年第 10 号)禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐(亚硝酸钠、亚硝酸钾)。



(三) 人体过量摄入亚硝酸盐可导致中毒甚至死亡。

正常饮食情况下,人体中的亚硝酸盐主要是食物和饮水中的硝酸盐在口腔及胃中细菌的作用下转化而来。研究表明,亚硝酸盐可以通过一定途径被还原为一氧化氮。摄入含有低水平亚硝酸盐的食物可补充人体内的亚硝酸盐。

但是,如果短时间内经口摄入(误食或过量摄入)较大量的亚硝酸盐,则容易引起急性中毒,使血液中具有正常携氧能力的低铁血红蛋白氧化成高铁血红蛋白,失去携氧能力,造成组织缺氧,称为高铁血红蛋白血症。当摄入量达到 0.2-0.5g 时可导致中毒,摄入量超过 3g 时可致人死亡。中毒的特征性表现为紫绀,症状体征有头痛、头晕、乏力、胸闷、气短、心悸、恶心、呕吐、腹痛、腹泻,口唇、指甲及全身皮肤、黏膜紫绀等。严重者意识朦胧、烦躁不安、昏迷、呼吸衰竭直至死亡。

(四) 常见的亚硝酸盐致食物中毒的原因。

根据《国家卫生计生委办公厅关于 2015 年全国食物中毒事件情况的通报》(国卫办应急发〔2016〕5 号),2015 年化学性食物中毒事件的主要致病因子为亚硝酸盐、毒鼠强等。其中,亚硝酸盐引起的食物中毒事件 9 起,占该类事件总报告起数的 39.1%。亚硝酸盐导致食物中毒的发生与性别、年龄无关,无明显的季节性和地域分布,中毒场所以集体食堂、餐饮单位居多。

常见的亚硝酸盐致食物中毒的原因有四类。一是由于亚硝酸盐在外观上与食盐相似,误将亚硝酸盐当作食盐使用或食用,是引起中毒的主要原因。二是由于我国很多地区有家庭自制加工肉制品的习惯,如果食用含亚硝酸盐过量的肉制品也会引起食物中毒。三是贮存过久、腐烂或煮熟后放置过久及刚腌渍不久的蔬菜中亚硝酸盐的含量会有所增加,该情况下食用容易导致中毒。四是个别地区的井水含硝酸盐较多(称为“苦井水”),用这种水煮的饭如存放过久,硝酸盐在细菌作用下可被还原成亚硝酸盐而导致中毒。

三、专家建议

(一) 食品生产经营企业应严格遵守相关的法律法规。

食品生产加工企业在使用亚硝酸盐时,应严格遵守国家相关规定,并设置专门场所保管,严格标记和使用管理。在遵循相关标准的前提下,通过原料控制、生产规范等有效措施,

来降低食品中亚硝酸盐的含量。

(二) 餐饮服务单位应严格遵守相关规定,谨防食品安全问题的发生。

餐饮服务单位应严格执行禁止采购、贮存、使用亚硝酸盐的相关规定,特别要严格监控熟肉制品的制作过程和贮存环境条件,从根本上杜绝误食的可能性。

(三) 监管部门加强对亚硝酸盐生产和使用的管理。

食品安全监管部门应加强对亚硝酸盐的生产、流通环节的监管,严禁餐饮服务单位购买、贮存亚硝酸盐,严禁使用工业用盐,防止亚硝酸盐食物中毒事件的发生。

(四) 消费者应加强自我防护意识,防止误食亚硝酸盐引发的食物中毒。

建议消费者购买正规渠道销售的食盐。要注意食用新鲜蔬菜,不食用存放过久或变质的蔬菜。吃剩的熟菜不可在高温下存放过久,饭菜最好现做现吃。尽量不用“苦井水”煮饭,不得不用时,应避免长时间存放。此外,在食

用加工肉制品、咸菜等食品时,可搭配富含维生素 C、茶多酚等成分的食物,以降低可能含有的亚硝酸盐的毒性。



本期专家:

赵云峰 国家食品安全风险评估中心化学实验室主任,研究员

马冠生 北京大学公共卫生学院教授

陈芳 中国农业大学食品科学与营养工程学院教授

曹雁平 北京工商大学食品学院教授



食品安全风险解析:

关于在食品中使用二氧化硫的科学解读

来源：国家食药监总局

一、背景信息

食品药品监管部门抽检发现部分蔬菜、水果制品、白砂糖等二氧化硫含量超标。那么，二氧化硫究竟是什么？如何应用于食品工业中？对人体健康是否有危害？是否可以应用于果蔬制品、白砂糖及相关制品中？国内外对此有哪些相关的法规标准？本期为您解读。

二、专家观点

(一) 二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，在食品工业中发挥着护色、防腐、漂白和抗氧化的作用。



二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，通常情况下该物质以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品处理，发挥护色、防腐、

漂白和抗氧化的作用。比如在水果、蔬菜干制，蜜饯、凉果生产，白砂糖加工及鲜食用菌和藻类在贮藏和加工过程中可以防止氧化褐变或微生物污染。利用二氧化硫气体熏蒸果蔬原料，可抑制原料中氧化酶的活性，使制品色泽明亮美观。在白砂糖加工中，二氧化硫能与有色物质结合达到漂白的效果。

(二) 按照标准规定合理使用二氧化硫不会对人体健康造成危害，但长期超限量接触二氧化硫可能导致人类呼吸系统疾病及多组织损伤。

每一个食品添加剂在列入标准之前，均需经过严格的风险评估。只要通过风险评估，获得批准并按照标准规定和相应质量规格要求规范使用就是安全的。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)中允许使用的食品添加剂都是经过安全评估的，在符合标准情况下使用的二氧化硫，不会给消费者的健康带来损害。

以食糖加工为例，食糖中的二氧化硫残留主要是由于制糖过程中使用硫磺作为加工助剂产生的二氧化硫用于澄清和脱色，制糖原料及其他加工助剂可能含硫也是导致食糖中存在二氧化硫残留的原因之一。少量二氧化硫

进入体内后最终生成硫酸盐，可通过正常解毒后由尿液排出体外，不会产生毒性作用。但如果人体过量摄入二氧化硫，则容易产生过敏，可能会引发呼吸困难、腹泻、呕吐等症状，对脑及其它组织也可能产生不同程度损伤。

(三) 国际多个国家和地区二氧化硫的使用限量及残留量均有明确规定。

国际上多个国家和地区对二氧化硫的使用均有明确的规定。国际食品法典委员会(CAC)、欧盟、美国、澳大利亚新西兰、加拿大等国际组织、国家和地区的法规和标准中均允许二氧化硫用于相应食品类别。联合国粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会(JECFA)对二氧化硫进行了安全性评估，并制定了每日允许摄入量(ADI)为0-0.7mg/kg bw。国际食品法典(CODEX STAN 212-1999)对食糖中的二氧化硫也做了限量要求，白砂糖中二氧化硫残留量应≤15 mg/kg。

(四) 我国相关标准和法规明确了可以使用二氧化硫的食品类别及相应的使用限量和残留量。



我国《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)明确规定了二氧化硫作为漂白剂、防腐剂、抗氧化剂用于经表面处理的新鲜水果、水果干类、蜜饯凉果、干制蔬菜、腌渍的蔬菜、蔬菜罐头(仅限竹笋、酸菜)、干制的食用菌和藻类、食用菌和藻类罐头(仅限蘑菇罐头)、腐竹类(包括腐竹、油皮等)、坚果与籽类罐头、可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果、生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)(仅限拉面)、食用淀粉、冷冻米面制品(仅限风味派)、饼干、食糖、淀粉糖(果糖、葡萄糖、饴糖、部分转化糖等)、调味糖浆、半固体复合调味料、果蔬(浆)、果蔬汁(浆)类饮料、甜型葡萄酒及果酒、啤酒和麦芽饮料。

同时，为了保证其安全使用，参考联合国粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会(JECFA)，我国原卫生部2011年第6号公告指定了食品添加剂二氧化硫的质量规格要求。另外，按照《食品安全国家标准 预包装食品标识通则》(GB7718)的规定，只要在食品中使用了二氧化硫就必须在食品标签上进行标识。

三、专家建议

(一) 食品生产企业要严格遵守相关标准法规。

相关食品生产企业应严格遵守GB2760的要求，在达到预期效果的前提下尽可能降低二氧化硫在食品中的使用量，不可超范围、超限量使用，更不可违规添加。积极通过革新工

艺，采用新技术，从技术、工艺上控制褐变、有害微生物的污染和繁殖，减少含硫食品添加剂的使用量。如果在食品中添加了二氧化硫，生产企业应按照 GB7718 的规定进行规范标识。

(二) 监管部门需进一步加强对食品添加剂使用的监管。

建议相关监管部门进一步加强对食品添加剂使用标准等相关规定的宣传力度，同时加大监管力度，对于超限量、超范围使用二氧化硫的企业应给予严厉处罚。

(三) 消费者应树立正确的消费观，认真研读食品标签。

消费者要以正确心态选购食品，避免过

度追求食品的外观，如色泽过分鲜亮的黄花菜、雪白的银耳等。此外，食品标签体现了该食品的名称、配料、食品添加剂等信息，按照 GB7718 的规定，生产企业如果在食品中添加了二氧化硫就应该在食品标签上标识。消费者在选择食品之前，可以通过研读食品标签辨认该食品中是否添加了二氧化硫。

本期专家：

陈芳 中国农业大学食品科学与营养工程学院教授

郭剑雄 国家糖业质量监督检验中心、全国制糖标准化技术委员会教授级高工

曹雁平 北京工商大学食品学院教授

检测应用 ---

二氧化硫（漂白剂）快速检测

技术服务中心：潘净茹

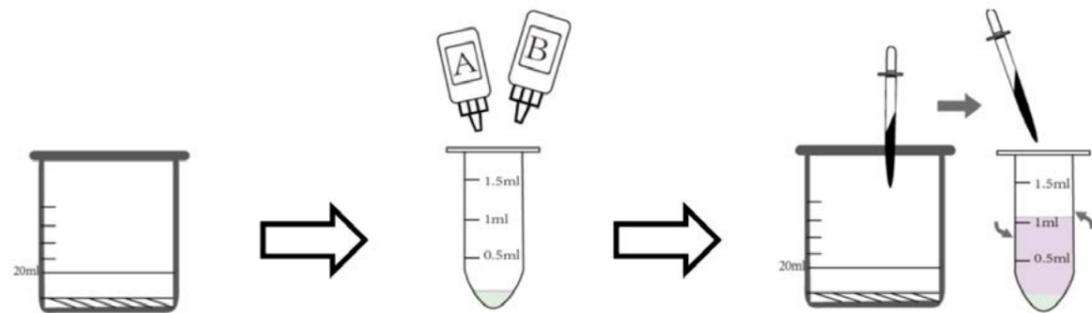
产品名称《二氧化硫（漂白剂）快速检测试剂盒》

概述：

在食品生产加工过程中，为使食品保持其特有的色泽，常加入二氧化硫和亚硫酸盐作为漂白剂，来抑制、破坏食品的变色因子，使食品褪色或免于发生褐变，其具有一定的腐蚀作用，过量使用对人体健康有一定影响。二氧化硫和亚硫酸盐会与检测液 A、B 发生反应，形成紫红色络合物，其颜色深浅与二氧化硫的含量成正比。

检测步骤：

- 1、样本处理：将样品尽可能剪成小碎片，用天平称取 2 克于样品杯中，加入蒸馏水或纯净水 20 毫升，浸泡 10-15 分钟；
- 2、向检测管中滴检测液 A 2 滴，检测液 B 2 滴，盖上盖子摇匀；
- 3、吸取样品提取液上清液 1 毫升于检测管中，盖上盖子，摇匀；
- 4、3 分钟后观察显色情况，不变色为阴性反应。如呈紫红色，需对照比色卡，颜色最接近的即为二氧化硫含量。并对照相应的国家标准，确定被检食品的二氧化硫含量是否高于国家标准。



结果判定： 国标对不同的食品亚硝酸盐的限量标准亦不同：

蜜饯、葡萄、黑加仑浓缩汁、竹笋、葡萄酒、果酒、蘑菇及蘑菇罐头中二氧化硫残留量 $\leq 50\text{mg/kg}$ ；

饼干、食糖、粉丝及其他品种中二氧化硫残留量 $\leq 100\text{mg/kg}$ ；

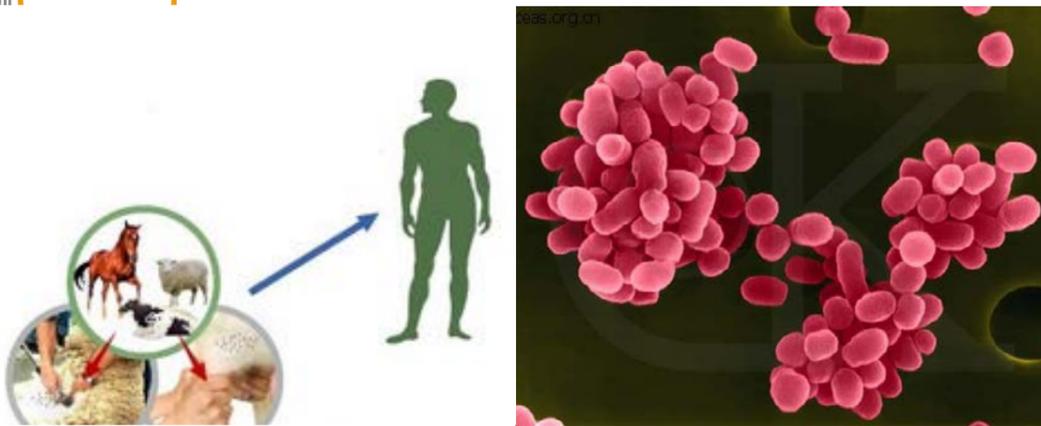
干黄花菜中二氧化硫残留量 $\leq 200\text{mg/kg}$ 。

注意事项：

本方法用于检测食品加工和存储的使用还原性漂白剂：亚硫酸钠、低亚硫酸钠、焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、硫磺、二氧化硫。

本方法用于现场快速测定，对于测定结果不符合国家标准规定值或标签标示值的样品应重复三次测定，对于测定结果与符合标准或标示量相差不多的以及结果为阳性的样品应慎重处置，建议送样品至实验室或法定检测机构做精确定量。

检测管冲洗、晾干后可重复使用。



科普

人畜共患的布鲁氏杆菌病及其防治措施

产品服务中心：赵子月

布病学名布鲁氏杆菌病 (Brucellosis)，是由布鲁氏杆菌属细菌引起的人畜共患传染病，我国将其列为二类动物疫病。

1 布病的国内外流行趋势

布病遍布世界五大洲，全球 170 多个国家和地区每年向 WHO 报告发病例数 50 万例。流行较严重的国家和地区有：欧洲、北非、东非的地中海国家、中东国家、印度、中亚、墨西哥以及中美洲和北美洲。中国 31 个省市区有 25 个省市区的人、畜有布病存在和流行，新中国成立后，我国成立了专门的防治机构，发病率已明显减少，但自 1994 年以来，人畜布病又有回升，很多已经基本控制的地区又有新的人畜布病流行。目前我国疫情已发展得比较严重，尤其是内蒙古、东北和西北等牧区最为严重。产生疫情回升的主要原因是“不经检疫家畜的自由贸易、交换和流动”。此外，放松对乳及肉等畜产品的监督、管理、检疫，因此，家畜不能及时、广泛免疫，以及防治队

伍涣散，对布鲁氏杆菌病防治松懈麻痹等都是发生布病的重要原因。

2 布病的病原体

布鲁氏杆菌为革兰氏染色阴性的短小球杆菌。根据储存寄主和生化反应的不同，把布鲁氏杆菌属分为 6 个种 19 个生物型，布鲁氏菌种有羊种布鲁氏菌、牛种布鲁氏菌、猪种布鲁氏菌、绵羊附睾种布鲁氏菌、犬种布鲁氏菌、沙林鼠布鲁氏菌。在我国流行的主要是羊、牛、猪三种布鲁氏菌，尤以羊布鲁氏菌最为常见，其次为牛型菌，猪型菌较少见。致病力最强的也是羊型菌，猪型菌次之，牛型菌最弱。

一般情况下，布鲁氏杆菌抵抗力较强，尤其是在干燥的土壤、病畜的器官、分泌物中能生存 4 个月左右，在食品中可生存 2 个月，但对日光、热、常用消毒剂等均较敏感，日光照射 20min、加热 60℃，3% 漂白粉澄清液及 3% 来苏几分钟均可将其杀死。

3 布病的流行规律

布病的流行有一定的规律，一年四季均可发生，但以产仔季节为多发。但羊种布氏菌流行有明显的季节高峰，我国北方牧区羊群布病导致的流产高峰在 2-4 月，人的发病高峰则在 4-5 月。夏季因剪羊毛和饮奶多，也可出现一个小的发病高峰。不同人群发病率的高低取决于其接触病畜及其分泌物、排泄物、奶产品或肉产品等机会的多少。在牧区男女的发病率基本一致；在农区，则是男性发病率高于女性。此外，兽医、畜牧者、屠宰工人、皮毛工等明显高于一般人群，是本病的高危人群。但近年来，随着畜牧贸易和人口移动的增加，人们食品结构的改变及对皮毛的需求的激增，导致布病有从牧区向农区和城市转移，职业有从畜牧工作者向学生、儿童转移和不同性别发病率差异减小的趋势。

4 布病的传播途径及方式

4.1 传染源

目前已知有 60 多种家畜、家禽和野生动物是布鲁菌的宿主，与人类有关的主要是羊、牛和猪，其次是犬。

4.2 传播途径

4.2.1 畜间传播途径

布鲁氏菌是一种细胞内寄生的病原菌，主要侵害动物的淋巴系统和生殖系统，病畜常会流产或死胎，这种畜胎、羊水、胎盘及产后阴道分泌物中均含有大量的布菌，这些含菌物质以及病畜的尿、粪中的布鲁菌也可污染皮毛、土壤、水源等而间接感染人、畜。

羊、牛、猪的易感性最强，母畜比公畜，成年畜比幼年畜发病多。

4.2.2 人传播途径

人主要通过皮肤、粘膜、消化道和呼吸道感染，尤其以感染羊种布鲁氏菌、牛种布鲁氏菌最为严重。

5 人、畜的布病临床症状

5.1 人的布病临床表现

人感染布病后的临床表现为发热、寒战、头疼、全身疼痛、疲劳、神经功能障碍症状、关节疼痛等非特异性症状。



5.2 畜的布病临床症状

布菌在畜体内的潜伏期一般为 14-180d。最显著症状是怀孕母畜发生流产，流产后可能发生胎衣滞留和子宫内膜炎，从阴道流出污秽不洁、恶臭的分泌物。新发病的畜群流产较多；老疫区畜群发生流产的较少，但发生子宫内膜炎、乳房炎、关节炎、胎衣滞留、久配不孕的较多。公畜往往发生睾丸炎、附睾炎或关节炎。主要病变为生殖器官的炎性坏死，脾、淋巴结、肝、肾等器官形成特征性肉芽肿（布病结节）。有的可见关节炎。胎儿主要呈败血症病变，浆膜和粘膜有出血点和出血斑，皮下结缔组织发生浆液性、出血性炎症。

6 防治措施

传播是布病流行的一个重要环节，切断传播途径就可使流行过程不可能继续进行。

6.1 及时处理

若发现疑似疫情，畜主应及时限制动物移动，对疑似患病动物应立即隔离，动物防疫监督机构应及时派防疫人员到现场进行调查核实，开展实验室诊断。确诊后，当地人民政府组织有关部门按要求处理，主要采取扑杀、隔离和无害化处理。

6.2 及时检疫

用试管凝集或平板凝集反应进行羊群检疫，发现呈阳性和可疑反应的羊均应及时隔离，以淘汰屠宰为宜。严禁与假定健康羊接触。必须对污染的用具和场所进行彻底消毒，流产胎儿、胎衣、羊水和产道分泌物应深埋。凝集反应阴性羊用布氏杆菌羊型 5 号弱毒苗进行免疫接种。

6.3 及时免疫

检疫淘汰疫畜、隔离疫畜培养健康畜，以及畜群免疫接种等是预防布病的重要措施。

6.4 养殖户防止由家畜流产物引起的感染

6.4.1 建立独立的产羔室

养殖户要做好个人防护，对流产胎儿落下和被羊水污染的场地，最好先用 10%-20% 的石灰乳铺洒后，再用 10%-20% 的漂白粉乳浸透垫草和地面，6 小时后从该地面去掉一层 10-20cm 的泥土，然后浇上 10% 的石灰乳或 10% 的漂白粉乳再盖上干净的土。被污染的其他物品也应当用 1%-3% 的来苏尔溶液，1%-3% 漂白粉上清液或 0.3% 苯扎溴铵溶液等消毒。如果流产发生在公共场所（会议室、库房等），可用甲醛溶液熏蒸，以每立方米容积 20 毫升甲醛溶液计算，加等量水，小火加热，关闭门窗，维持 10 小时。

流产羔皮、死羔皮（包括生产 3-5d 死羔皮）很容易带布鲁氏菌，应特别做好对它的消毒，流产胎应加生石灰深埋。

6.4.2 皮毛消毒

剪毛、收购、保管、搬运和加工毛的人员，工作时应做好个人防护，不要赤手接触皮毛，工作后应洗手、洗脸和洗澡。工作场地及时清扫、消毒、及时处理手上的伤口。用于消毒皮毛的化学药品，必须具备两个条件，一是效果可靠，二是对皮毛无损害。

6.4.3 防止经黏膜感染

除了给动物接生时，可能经手、皮肤黏膜感染外，这里所指的黏膜主要是指动物生殖器官黏膜。试验表明，防止家畜经生殖器官黏膜感染的一个重要方法是采用人工授精的方法，选择无布病的健康公畜的精液，为了防止母畜之间交叉感染，授精器具和授精员的手，每授精一只动物后都要经过严格的消毒处理，然后再给另外的动物授精。

7 加强消毒措施

采取严格管理，经常消毒。对污染的牛群，采取试管凝集或者平板凝集反应给予检疫，出现阳性以及疑似反应的都要认即进行隔离。严禁和假定健康牛群相接触，对患牛污染的圈舍以及环境采取氢氧化钠（0.2%）、消毒灵（1%）以及石灰乳（10%）等消毒药品进行消毒。

8 总结

布病属于一种人畜共患传染性疾病，和家畜密切接触的饲养人员、兽医以及屠宰人员经常受到这种病菌的威胁。所以，工作人员在预防接种以及对患病畜禽进行处理的时候一定要严格按照相关要求进行操作，同时做好相对应的防护工作，进而使养殖用户的经济效益得到保障。

动物疫病检测产品推荐 - 布鲁氏杆菌快速诊断产品

<p>布鲁氏杆菌抗体检测卡</p>	<p>布鲁氏杆菌抗体ELISA检测试剂盒</p>	<p>检测样本： 牛或羊血清（血浆）</p> <p>检测耗时：约1.5小时</p> <p>产品特点： 无需配制试剂； 检测时间短； 实验结果重复性好、准确度高； 酶标板稳定性高； 检测样本覆盖面广，可同时检测多个样本。</p>
		



亚硝酸盐快速检测

技术服务中心：潘净茹

产品名称《亚硝酸盐快速检测试剂盒》

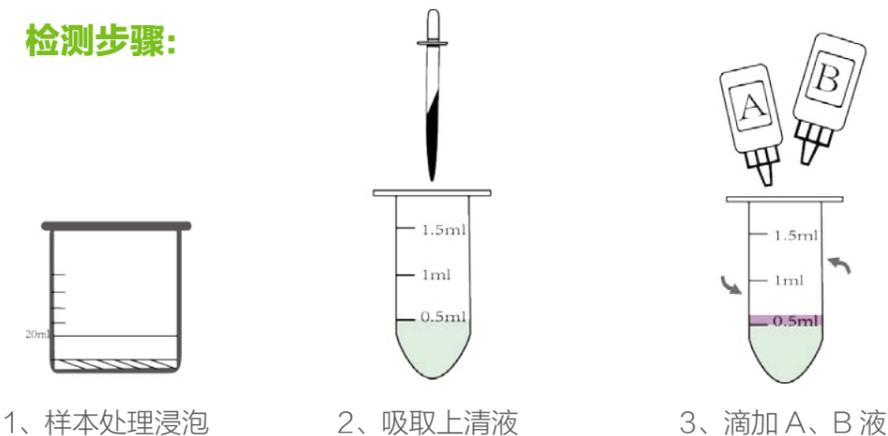
概述：

亚硝酸盐是食品加工中常用的发色剂和防腐剂，它是通过亚硝基与肌红蛋白反应，生成色泽鲜红的亚硝基肌红蛋白，使肉制品有美观的颜色，同时亚硝酸盐也是一种防腐剂，可抑制微生物的增殖。由于蛋白质代谢产物中仲胺基与亚硝酸反应能够生成具有强毒性和致癌性的亚硝胺，因此过量使用对人体产生毒害作用。亚硝酸盐的测定方法主要是重氮偶合比色法，通过亚硝酸盐与检测液 A 发生重氮反应生成重氮盐，此重氮盐再与检测液 B 发生偶合反应，生成紫红色偶氮化合物，其颜色深度与亚硝酸盐含量成正比。

检测步骤：

- 1、样品处理：将样品尽可能剪成小碎片，用天平称取 2 克于样品杯中，加入蒸馏水或纯净水 20 毫升，浸泡 10-15 分钟。
- 2、吸取样品提取液上清液于检测管中，至 0.5 毫升刻度线。
- 3、向检测管中滴检测液 A 2 滴，检测液 B 2 滴，盖上盖子摇匀。
- 4、2 分钟后观察显色情况，不变色或呈紫红色以外的其他颜色为阴性反应。如呈紫红色，需对照比色卡，颜色最接近的即为亚硝酸盐含量。对照被检样品相应的国家标准，确定其亚硝酸盐含量是否高于国家标准。

检测步骤：



结果判定：

国标对不同的食品亚硝酸盐的限量标准亦不同：
 香肠（腊肠）、香肚、广式腊肉、酱腌菜 ≤ 20mg/kg；
 红肠、肉灌肠、火腿肠、香肠、卤肉和肴肉 ≤ 30mg/kg；
 肉类罐头、其他腌制罐头 ≤ 50mg/kg；
 西式蒸煮、烟熏火腿及罐头、西式火腿罐头 ≤ 70mg/kg。

注意事项：

本方法用于现场快速测定，对于测定结果不符合国家标准规定值或标签标示值的样品应重复三次测定，对于测定结果与符合标准或标示量相差不多的以及结果为阳性的样品应慎重处置，建议送样品至实验室或法定检测机构做精确定量。

检测管冲洗、晾干后可重复使用。

样品处理时浸泡样品必须用纯净水或蒸馏水。

更多产品详细操作视频请致电 **400-860-8088** 索取!

为食品安全提供领先的技术服务




维德维康
www.wdwbio.com

北京维德维康生物技术有限公司是一家专注于食品中有害化合物（农兽药、微生物、重金属、非法添加物等）残留快速检测技术、动物疫病快速诊断技术的研究及相关产品开发的中关村高新技术企业、国家高新技术企业、国家火炬计划重点高新技术企业和北京市专利示范单位。

维德维康作为中国农业大学、国家兽药安全评价中心的产业化基地，结合自身雄厚的科研力量，形成了一系列具有自主知识产权的关键技术、重点产品和创新工艺，拥有食品安全检测抗原抗体资源近千种，供应检测试剂及设备千余种。与来自中国兽医药品监察所、国家食品安全风险评估中心、中国疾病预防控制中心、中国农业科学院、国家食品质量监督检验中心等国内权威机构合作，形成了强大的食品安全专家团队。为生产、加工、流通领域的企业及政府监管部门提供先进的检测技术、检测产品及综合解决方案。

- 乳及乳制品检测
- 畜禽产品检测
- 饲料检测
- 水产品检测
- 检测仪器及实验耗材
- 检测箱及监测车
- 食品安全监控解决方案

北京维德维康生物技术有限公司
400-860-8088 010-62668360

 北京市海淀区地锦路9号院3号楼1-4层

 传真：010-62987854 网址：www.wdwbio.com



微信号：wdwbio