

水产品信息周报



2010 年第三十期

(7月27日-8月2日)

中国水产流通与加工协会

电话: 65005270 邮箱: cappma@agri.gov.cn

【质量安全信息】

国内:

- ◎ 国家发展改革委印发《农产品冷链物流发展规划》
- ◎ 卫生部监督局公开征求《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》和《食品工业用加工助剂使用原则和规定》的意见
- ◎ 卫生部拟公布禁添香精食品名单

【贸易预警】

国外:

欧盟:

- ◎ 欧盟食品和饲料快速预警系统发布第 29 期预警及信息通报

北美地区:

美国:

- ◎ 美国或加强鲶鱼进口管理
- ◎ 美国取消 2 家中国冷冻和罐装暖水虾企业反倾销行政复审

【部委政策通报】

- ◎ 农业部组织申报第二批全国农产品加工业示范企业和第四批全国农产品加工业示范基地

【部委政策通报】

- ◎ 农业部组织申报第二批全国农产品加工业示范企业和第四批全国农产品加工业示范基地

【热点分析】

- ◎ 上半年我国水产品对韩出口量价齐增

- ◎ 电子版已同期更新: http://www.cappma.org/huiyuanzhichuang_index.php

【质量安全信息】

国内：

国家发展改革委印发《农产品冷链物流发展规划》

根据国务院印发的《物流业调整和振兴规划》要求，国家发展改革委编制了《农产品冷链物流发展规划》（以下简称《规划》），于日前正式印发。《规划》在分析我国当前农产品冷链物流发展现状和问题的基础上，提出了到2015年我国农产品冷链物流发展的目标、主要任务、重点工程及保障措施。

来源：国家发改委网站

分析：

《规划》提出，到2015年，建成一批运转高效、规模化、现代化的跨区域冷链物流配送中心，培育一批具有较强资源整合能力和国际竞争力的核心企业，冷链物流核心技术将得到广泛推广，并初步建成布局合理、设施装备先进、上下游衔接配套、功能完善、运行管理规范、技术标准体系健全的农产品冷链物流服务体系。《规划》提出，进一步提高肉类和水产品冷链物流水平，增强食品安全保障能力。2015年我国果蔬、肉类、水产品冷链流通率分别达到20%、30%、36%以上，冷藏运输率分别提高到30%、50%、65%左右，流通环节产品腐损率分别降至15%、8%、10%以下。（参考2009年《中国渔业年鉴》中的数据，经计算得目前我国水产品冷链流通率为29.58%，冷藏运输率为35.50%。）

《规划》明确了农产品冷链物流发展的七项主要任务：一是推广现代冷链物流理念与技术，二是完善冷链物流标准体系，三是建立主要品种和重点地区农产品冷链物流体系，四是加快培育第三方冷链物流企业，五是加强冷链物流基础设施建设，六是加快冷链物流装备与技术升级，七是推动冷链物流信息化。

为实现上述目标和任务，《规划》提出要实施八大重点工程：一是冷库建设工程，二是低温配送处理中心建设工程，三是冷链运输车辆及制冷设备工程，四是冷链物流企业培育工程，五是冷链物流全程监控与追溯系统工程，六是肉类和水产品冷链物流工程，七是果蔬冷链物流工程，八是冷链物流监管与查验体系工程。

《规划》还要求，中央和地方政府要加强协调、完善政策、整合资源、增加投入、鼓励创新、培养人才、加强法律法规建设，支持农产品冷链物流健康发展。

卫生部监督局公开征求《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》和《食品工业用加工助剂使用原则和规定》的意见

近日，卫生部根据《食品安全法》及其实施条例的规定，组织修订了《食品工业用加工助剂使用原则和规定》和《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，现卫生部发布卫监督食便函（2010）227号和卫监督食便函（2010）234号文件，就以上两个标准公开征求意见。

征求意见稿可从卫生部网站下载，请有关会员企业分别于2010年9月6日和2010年9月12日前按以下方式反馈意见：传真010-67711813或电子信箱gb2760@gmail.com。

来源：卫生部网站

分析：

其中涉及水产品的食品添加剂名单如下所示，另山梨酸及其钾盐在09.03预置水产品和09.06其他水产品中的使用申请已经进入专家评审程序，我会将随时跟踪该事件的最新进展：

食品名称/分类 水产品及其制品（包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产品及其价格制品）（仅限鱼类加工）

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
稳定态二氧化氯	防腐剂	0.05	

食品分类号 09.01

食品名称/分类 鲜水产品（仅限虾类）

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
4-己基间苯二酚	抗氧化剂	按生产需要适量使用	残留量≤1mg/kg
植酸（又名肌醇六磷酸），植酸钠	抗氧化剂	按生产需要适量使用	残留量≤20mg/kg

食品分类号 09.02.03

食品名称/分类 冷冻鱼糜制品（包括鱼丸等）

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
辣椒橙	着色剂	按生产需要适量使用	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸二氢钠，磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，六偏磷酸钠，三聚磷酸钠，磷酸二氢钠，磷酸氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（PO ₄ ³⁻ ）计
麦芽糖醇	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	0.5	
沙蒿胶	增稠剂	0.5	
山梨糖醇（液）	甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂	0.5	

食品分类号 09.03

食品名称/分类 预制水产品（半成品）

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
茶多酚（又名维多酚）	抗氧化剂	0.3	以油脂中儿茶素计
磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸二氢钠，磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，六偏磷酸钠，三聚磷酸钠，磷酸二氢钠，磷酸氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂	1.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（PO ₄ ³⁻ ）计
普鲁兰多糖	被膜剂、增稠剂	30.0	

山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	0.075	以山梨酸计
---------	--------------	-------	-------

食品分类号 09.03.02

食品名称/分类 腌制水产品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计

食品分类号 09.03.04

食品名称/分类 风干、烘干、压干等水产品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
丁基羟基茴香醚 (BHA)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯 (BHT)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
没食子酸丙酯 (PG)	抗氧化剂	0.1	以油脂中的含量计
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	以山梨酸计
特丁基对苯二酚	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计

食品分类号 09.04

食品名称/分类 熟制水产品（可直接食用）

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.3	以油脂中儿茶素计

食品分类号 09.05

食品名称/分类 水产品罐头

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.3	以油脂中儿茶素计
磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸二氢钠，磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，六偏磷酸钠，三聚磷酸钠，磷酸二氢钠，磷酸氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂	1.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根(PO ₄ ³⁻)计
乳酸链球菌素	防腐剂	0.5	
双乙酸钠	防腐剂	1.0	

食品分类号 09.06

食品名称/分类 其他水产品及其制品（仅限即食海蜇）

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	以山梨酸计

卫生部拟公布禁添香精食品名单

卫生部 26 日公布《食品用香料、香精使用原则（征求意见稿）》，其中列出了不得添加食用香料、香精的食品名单。

这些食品包括：纯乳（全脂、部分脱脂、脱脂）、原味发酵乳（全脂、部分脱脂、脱脂）、稀奶油、植物油脂、动物油脂（猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪）、无水黄油、无水乳脂、新鲜水果、新鲜蔬菜、冷冻蔬菜、新鲜食用菌和藻类、冷冻食用菌和藻类、原粮、大米、自发粉、饺子粉、杂粮粉、食用淀粉、生鲜肉、鲜水产品、鲜蛋、食糖、蜂蜜、盐及代盐制品、婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品（法规有明确规定者除外）、包装饮用水。

征求意见稿的编制说明中指出，列出不得加香的食品名单，是根据澳大利亚等国规定，结合中国实际有选择性地规定的。

卫生部食品安全综合协调与卫生监督局有关负责人指出，所列食品没有加香的必要，因此不得添加食品用香料、香精。

征求意见稿中指出，凡添加了食用香料、香精的食品，都将按照国家相关标准进行标识。

来源：卫生部网站

【贸易预警】

国外：

欧盟：

欧盟食品和饲料快速预警系统发布第 29 期预警及信息通报

日期	代号	产品类型	通报类型	国家	来源	通报原因	状态
鱼类和其他食品							
22/07/2010	2010. BGN	食品	边境拒入	罗马尼亚	来自中国	来自中国的冷冻阿拉斯加鳕鱼片持有虚假健康证	市场分销（可能的话）

北美地区：

美国：

美国或加强鲶鱼进口管理

近日，美国化学调控和食品安全中心的一份报告指出：进口的鲶鱼在受污染的水中生长，且养殖过程中有用美国禁用渔药，对长期消费者可能存在潜在的健康风险。

来源：中国水产门户网

分析：

该报告指出美国市场上销售的鲶鱼近 1/3 是从越南和中国进口的，中越两个鲶鱼养殖环境可控性较差，水源污染也较美国严重。食用受污染的鲶鱼可能会对人体健康造成严重的长期后果，由于鱼体残留的抗生素通过食物链到达人体，使人体对抗生素药物反应变差、病原体耐药性增强。分析还指出，食用受污染的鱼也可以造成短期的影响，数据显示，进口鲶鱼患沙门氏菌病的概率是美国国内鲶鱼的两倍。

报告强调调查风险和加强消费者购买前管理的重要性，建议美国农业部制定相关管理方案，包括鲶鱼养殖和处理过程中的评估检查，并加强监督管理。两年前美国国会通过了一项管理鲶鱼流通的法律，但是目前还没有实施。

消费者认为，在美国市场上各种鲶鱼都有其消费市场，没有办法区分不同品种的鲶鱼，建议将各种鲶鱼广泛的分为进口鱼和本国鱼，并尽快修订食品安全检查方案，以保护更多消费者。

以下为报告的一些主要调查结果：

美国市场销售的鲶鱼 1/3 是进口的，其中，52%来自越南，30%来自中国。

1998 年-2004 年美国进口产品显示，鱼和海鲜产品因为安全问题拒绝进口的概率最高，存在有害微生物和禁药残留是最常见的理由。

从越南和中国进口的鱼类，养殖环境可控性较差，存在有害微生物和药残的可能性更高。越南养殖户直接从湄公河进水养殖，且大部分养殖户没有对水体污染采取处理措施。

美国取消 2 家中国冷冻和罐装暖水虾企业反倾销行政复审

2010 年 7 月 20 日，美国商务部发布公告，应申诉者撤诉请求，决定取消 2 家中国冷冻和罐装暖水虾企业 2009~2010 年度反倾销行政复审，这 2 家企业分别为中联水产（湛江）有限公司（Allied Pacific Aquatic Products Zhanjiang Co. Ltd.）和中联食品（大连）有限公司（Allied Pacific Food (Dalian) Co., Ltd.）。

来源：食品商务网

分析：

2004 年 1 月 27 日，美国商务部对原产于中国的冷冻和罐装暖水虾进行反倾销调查，涉案产品海关编码为 03061300.03、03061300.06、03061300.09、03061300.12、03061300.15、03061300.18、03061300.21、03061300.24、03061300.27、03061300.40、16052010.10 和 16052010.30。2004 年 12 月 8 日，美国商务部对该案作出反倾销终裁，裁定中国涉案企业的倾销幅度为 0.07%~112.81%。2010 年 4 月 9 日，美国商务部对该案进行第 5 次反倾销行政复审立案调查。

【部委政策通报】

农业部组织申报第二批全国农产品加工业示范企业和第四批全国农产品加工业示范基地

为进一步落实《农产品加工业“十一五”发展规划》，加快农产品加工业发展，促进农产品加工增值，充分发挥骨干企业的示范带动作用，推动农产品加工要素优化配置和加工企业集群化发展，提高农产品加工企业的综合竞争力，农业部农产品加工局决定继续开展全国农产品加工业示范企业和示范基地认定工作，申报截止时间为 8 月 31 日，联系电话 010-59193255/59192761，Email: wangbp@sina.cn。

来源：农业部网站

分析：

一、申报条件

（一）全国农产品加工业示范企业申报条件

1. 企业组织形式：依法设立以农产品（包括：粮油、果蔬、畜产品、水产品、特色农产品）加工为主业的、具有独立法人资格的企业。

2. 企业经营状况：农产品加工产品年销售收入在 5000 万元以上，并占企业总销售收入的 70%以上；近三年内无质量安全卫生事故。

3. 企业质量体系：企业具有比较健全的质量管理与质量控制体系，企业应通过 ISO9000

质量体系认证或 HACCP 认证。

4. 企业效益：企业的总资产报酬率应高于同期银行贷款利率；企业应不欠税、不欠工资、不欠社会保险金，企业资产负债率一般应低于 60%；企业银行信用等级在 AA 级以上（含 AA 级）。

5. 企业带动能力：建立了可靠、稳定的利益联结机制，带动农户增收作用明显；企业通过订立合同、入股和合作方式采购的国产原料占所需原料量的 75% 以上（其中大豆国产原料使用比例为 50% 以上）。

6. 企业产品竞争力：在同行业中企业的产品质量、产品科技含量、新产品开发能力居领先水平，原料综合利用率高，主营产品符合国家产业政策、环保政策和质量管理标准体系，产销率达 90% 以上。

（二）全国农产品加工业示范基地申报条件

1. 位于农业部确定的 11 种优势农产品、9 大优势产业带的 35 个优势产区内及大城市郊区。

2. 对优势产区内大宗农产品的加工转化有突出带动作用。

3. 农产品加工业年销售收入 10 亿元以上，利税 1 亿元以上或出口创汇 3000 万美元以上。

4. 农产品加工增值率达到 60% 以上。

5. 带动农（渔）户能力 2 万户（或渔船 1000 条）以上，大宗优势农产品订单加工占 60% 以上。

6. 有省级以上（含省级）农业产业化龙头企业或农产品加工龙头企业。

7. 能够辐射带动一批有特色、有规模、有效益的加工基地。

8. 基础设施完善、环境保护达标。

9. 管理机构明确。

10. 有良好的政策和投资环境，健全的管理制度和服务手段。

二、申报名额

每省示范企业原则上不超过 10 家，示范基地原则上不超过 5 家。

三、申报程序

申报单位须填写报送全国农产品加工业示范企业申请书（见附件一）和全国农产品加工业示范基地申请书（见附件二）及其电子文档，并提供相应的工商营业执照复印件、质量体系认证复印件、省级以上名牌产品证书复印件、省级农业产业化龙头企业文件复印件及申报单位认为需要提供的其他材料，经省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团农产品加工业管理部门审核汇总后，统一报送农业部农产品加工局，由部农产品加工局组织相关行业专家对申报项目进行审核。

【热点分析】

上半年我国水产品对韩出口量价齐增

截至到 2010 年 6 月底，今年上半年我国水产品对韩出口共计 161986 吨，价值 4.794 亿美元，出口量和出口额分别较去年同期增加 4% 和 27%。上半年韩国水产品进口总量为 496502 吨，其中中国水产品占 32% 的份额。

6 月份我国水产品对韩出口量为 20875 吨，同比下降 12%；出口总额价值 6236 万美元，同比增加 4%。

来源：中国水产门户网

分析:

下图为我国水产品对韩出口的统计, 其中出口量单位为吨, 价值单位为千美元。

月份	2009		2010		增幅 (%)	
	出口量	价值	出口量	价值	出口量	价值
一月	27,232	71,202	34,815	102,596	27	44
二月	17,071	41,492	24,619	74,880	44	80
三月	25,637	58,322	25,937	74,957	1	26
四月	32,504	76,710	29,401	85,525	-9	11
五月	28,470	68,184	26,356	79,205	-7	16
六月	23,800	59,921	20,875	62,365	-12	4
上半年总计	154,714	375,831	161,986	479,415	4	28

出口产品明细

今年上半年我国出口韩国水产品主要有冷冻黄花鱼、冷冻安康鱼、冷冻鱿鱼、冷冻带鱼、冷冻鲭鱼、活蛤仔、冷冻鳕鱼片、冷冻切削梭子蟹、活沼蛤、盐腌糠虾。下表为2010和2009年1-6月份各产品出口量统计, 出口量单位为吨。

产品	2009 出口量	2010 出口量	增幅 (%)
冰冻黄花鱼	20,147	23,992	32
冰冻安康鱼	19,271	17,557	-8
冷冻鱿鱼	11,274	11,985	6
冷冻带鱼	10,461	11,927	14
冷冻鲭鱼	4,508	7,317	62
活蛤仔	4,150	5,919	42
冷冻鳕鱼片	6,014	5,842	-2
冷冻切削梭子蟹	3,446	4,870	41
活沼蛤	5,463	4,486	-17
盐腌糠虾	6,489	4,388	-32