

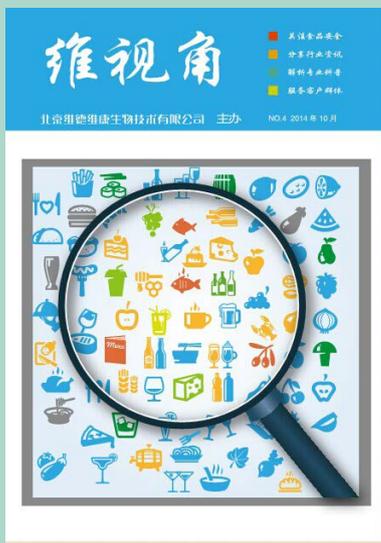
多维视角

- 关注食品安全
- 分享行业资讯
- 解析专业科普
- 服务客户群体

北京维德维康生物技术有限公司 主办

NO.4 2014年10月





NO.1 2014年10月



维德维康微信账户



主办:

北京维德维康生物技术有限公司

总编: 杨柳

策划: 李楠、潘净茹、李宁

编辑: 陈青、罗广超、刘珊珊

美术编辑: 张茜

地址: 北京市海淀区北清路 156 号中关村环保科技示范园地锦路 9 号院 3 号楼

办公室: 010-62974201 82782819

24 小时服务热线: 400-8608088

13911340259

传真: 86-10-82782819

网址: www.wdwbio.com

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

卷首语

03 致 正奋斗在路上的你

新闻资讯

- 04 国务院办公厅关于进一步加强食品药品监管体系建设有关事项的通知 (国发明电〔2014〕17号)
- 05 国务院食品安全办 食品药品监管总局关于加强北京亚太经济合作组织领导人非正式会议等重大活动期间食品安全监管工作的通知 (食安办〔2014〕16号)
- 08 国家卫生计生委办公厅 教育部办公厅关于加强学校食源性疾病预防和饮用水卫生管理工作的通知 (国卫办食品函〔2014〕887号)
- 09 农业部关于组织开展生猪屠宰质量安全专项整治活动保障市场肉品质量安全的通知 (农医发〔2014〕30号)
- 11 质检总局关于公布 2014 年上半年国家监督抽查产品质量状况的公告 (2014 年第 108 号)
- 13 多地火锅调料检出罂粟壳 南京开查“食品里的鸦片”
- 16 食药监总局: 食用织纹螺当心河鲀毒素
- 16 温州市苍南县推进“三网”建设构建食品药品安全治理新格局
- 17 淮北市强化“鲜奶吧”整治
- 18 浙江查获毒鸭血作坊 用猪血甲醛和工业明胶炮制
- 19 品客奶酪味薯片柠檬黄超标 青岛有超市还在卖

专业科普

20 实验小常识

干式恒温器的使用

21 概念讲解

抗体的概念和分类

23 检测应用

β 内酰胺酶快速检测试纸条

26 专业解读

化学发光免疫分析方法检测禽肉中氯霉素

专业服务

32 专业的技术服务



致 正奋斗在路上的你

奋斗就是：每一天都很难，可一年一年却越来越容易！

不奋斗就是：每一天都很容易，可一年一年却越来越难！

人生就是这样，眉毛上的汗水与眉毛下的泪水，总要选择一样。

致，全新的一天，致，正在奋斗的你。

人生就是这样：和阳光的人在一起，心里就不会晦暗；和快乐的人在一起，嘴角就常带微笑；和进取的人在一起，行动就不会落后；和大方的人在一起，处事就不小气；和睿智的人在一起，遇事就不迷茫；和聪明的人在一起，做事就变机敏。学最好的别人，做最好的自己。

谁不曾有过哭到撕心裂肺的夜晚，谁不曾有过思念的辗转反侧。而许多年过去，再回头想想，那些感情也都淡了。我们并没有被生活改造，却已成为生活的一部分。曾爱过的人，只剩下回忆。曾经历的事，仅仅是路过。人生就是这样，我们爱过，路过。只有留下来的，才真的属于你。

人生就是这样，得失无常，凡是路过的，都算风景；能占据记忆的，皆是幸福。等走远了再回首，我们才发现，挫败让人坚强，别离令人珍惜，伤痛使人清醒。你只有从过去中转身，幸福才会在明天迎接你。

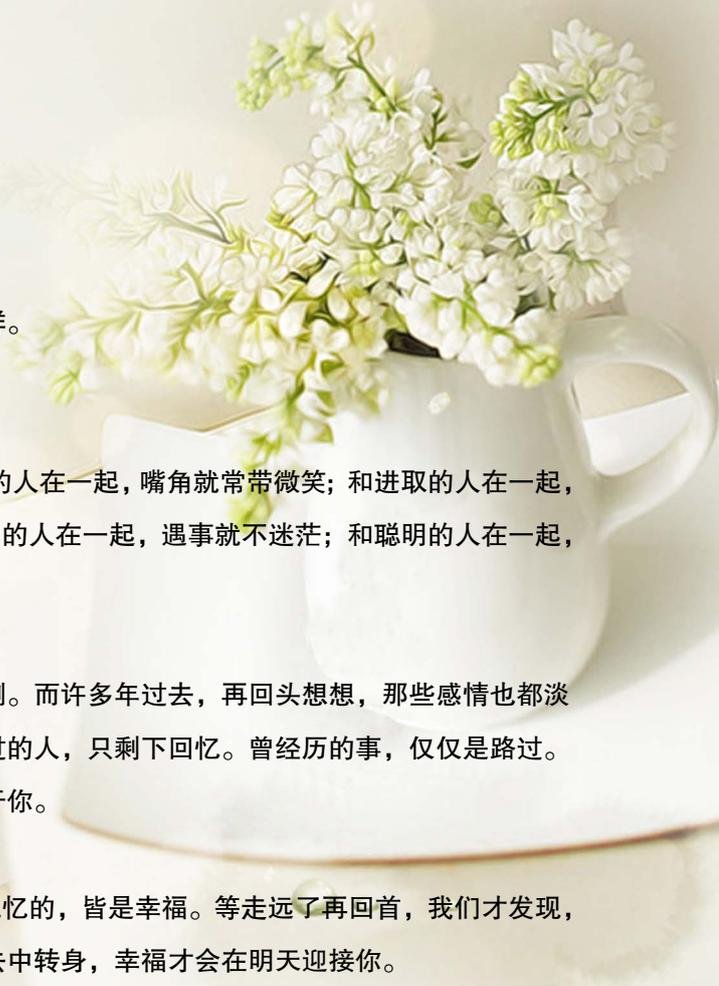
人生的弓，拉得太满人会疲惫，拉得不满人会掉队。把人生当旅程的人，遇到的永远是风景，淡而远；而把人生当战场的人，遇到的永远是争斗，激而烈。人生就是这样，选择什么你就会遇到什么，没有对错之分，只有承受与否。

我们一生中烦恼总是太多，人生就是这样，越是刻意的，越会折磨的痛不欲生，而当我们用顺其自然的心态去面对时，却发现其实没什么，只是自己不甘心而已。

人生就是这样，该爱就爱，该买就买，过了那个年龄段心境不一样了。20岁时买一堆10岁舍不得买的玩具有意义么？40岁了买一及地长裙你还穿的出来么？50岁找一帅哥在身边还能降得住么？眼都花了买一辆跑车你还敢开么？这就是人生，错过了就再也回不来了。

人生就是这样，耐得住寂寞，才能守得住繁华。每一个优秀的人，都有一段沉默的时光。那一段时光，付出了很多努力，忍受孤独和寂寞，不抱怨不诉苦，日后说起时，连自己都能被感动。

心若计较，处处都是怨言；心若放宽，时时都是晴天。人生就是这样，有时行为是心灵真实的体现，有时却不是，不是所有的阴天都会下雨，也不是每次的伤心都会流泪。人生总有无奈，总有伪善，这就是生活。



国务院办公厅关于进一步加强食品药品监管体系建设有关事项的通知（国发明电〔2014〕17号）

来源：中国政府网

核心提示：为保障人民群众饮食用药安全，维护社会和谐稳定大局，经国务院同意，国务院办公厅现发布关于进一步加强食品药品监管体系建设有关事项的通知。

各省、自治区、直辖市人民政府：
2013年3月以来，各地区按照党中央、国务院关于改革完善食品药品监管体制的决策部署，坚持机构改革和强化监管“两手抓”，促进了食品药品安全形势稳定向好。但一些地方机构改革进展缓慢、力量配备不足，个别地方监管工作出现断档脱节，食品药品安全风险加大、问题时有发生。近期，“上海福喜事件”引发社会广泛关注，国务院领导同志高度重视，要求充分认识食品安全问题的复杂性、长期性、艰巨性，举一反三，完善监管体制，切实管住管好。为保障人民群众饮食用药安全，维护社会和谐稳定大局，经国务院同意，现就进一步加强食品药品监管体系建设有关事项通知如下：

一、坚决贯彻落实党的十八届二中、三中全会和党中央、国务院关于地方政府职能转变和机

构改革的有关文件、《国务院关于地方改革完善食品药品监督管理体制的指导意见》（国发〔2013〕18号）精神以及2014年《政府工作报告》等有关要求，健全从中央到地方直至基层的食品药品监管体制，建立覆盖从生产加工到流通消费全过程的最严格监管制度，确保中央政令畅通，执行不搞变通、不打折扣。

二、食品药品监管体制改革进度缓慢的地方要制定时间表、拿出硬措施，按照党中央、国务院有关文件要求，抓紧完成地方各级食品药品监管机构组建工作，加强基层监管执法和技术力量，健全食品药品风险预警、检验检测、产品追溯等技术支撑体系，确保各级食品药品监管机构有足够力量和资源有效履行职责。要把监管触角延伸到基层和乡镇（社区），尽量缩短改革过渡期，打通监管执法的“最后一

公里”，消除监管死角盲区，着力防范区域性、系统性风险。

三、按照党的十八届三中全会关于完善统一权威的食品药品监管机构 and 国发〔2013〕18号文件关于省、市、县三级组建食品药品监管机构、对食品药品实行集中统一监管的要求，充分考虑食品药品监管的专业性、技术性和特殊重要性，保持食品药品监管体系的系统性。已经组建食品药品监管局的市（地、州）、县（市、区），要加强监管人员业务培训，提高人员素质，规范执法行为，提高监管水平，尽快让机构正常运转起来；进行综合设置市场监管机构改革的县（市、区）要确保食品药品监管能力在监管资源整合中得到强化，可根据工作需要，加挂食品药品监管机构的牌子，方便群众办事，接受群众监督。

四、切实抓好改革过渡期食品药品安全工作。认真落实《国务院办公厅关于印发 2014 年食品安全重点工作安排的通知》(国办发〔2014〕20 号),深刻吸取“上海福喜事件”的教训,督促生产经营者落实主体责任。机构改革尚未到位的地方,要保持部门间协调配合、上下贯通,按原渠道

部署和落实相关工作,保证工作不断、运转顺畅。各级食品安全委员会要发挥统筹协调、督促指导作用,落实地方政府属地管理责任,明确监管部门职责,推动各方齐抓共管、社会合力共治。

食品药品安全是重大的基本民生问题。各地区要把贯彻落实中央关于加强食品药品监管体系

建设的部署精神作为稳增长、调结构、促改革、惠民生的重要任务来抓,切实加强组织领导,狠抓工作落实。有关工作进展情况请于 2014 年 10 月 15 日前报送食品药品监管总局(国务院食品安全委员会办公室)。

国务院办公厅

2014 年 9 月 28 日

国务院食品安全办 食品药品监管总局关于加强北京亚太经济合作组织领导人非正式会议等重大活动期间食品安全监管工作的通知(食安办〔2014〕16号)

来源:国家食药监总局

核心提示:今年 11 月中旬,亚太经济合作组织领导人非正式会议(以下简称北京 APEC 会议)将在北京召开;2015 年元旦、春节也即将到来。为确保北京 APEC 会议等重大活动期间的食品安全,进一步强化食品安全监管有关工作,现发布关于加强北京亚太经济合作组织领导人非正式会议等重大活动期间食品安全监管工作的通知。

各省、自治区、直辖市食品(食品药品)安全办、食品药品监管局,新疆生产建设兵团食品安全办、食品药品监管局:

今年以来,按照党中央、国务院的总体部署和国务院食品安全办、食品药品监管总局的统一

安排,各地食品安全办和食品药品监管等部门严格依法履行职责,加强食品安全治理整顿,强化食品安全日常监管,有效保障食品安全,全国食品安全形势总体向好。今年 11 月中旬,亚太经济合作组织领导人非正式会议

(以下简称北京 APEC 会议)将在北京召开;2015 年元旦、春节也即将到来。为确保北京 APEC 会议等重大活动期间的食品安全,进一步强化食品安全监管有关工作,现将有关事项通知如下:

一、提高思想认识，高度重视食品安全工作

2014年北京APEC会议的成功举办，事关我国与亚太国家建立面向未来的更加紧密的伙伴关系，事关我国改革开放、社会稳定大局和国际形象，具有十分重要的意义。确保北京APEC会议及重大活动期间食品安全，既是食品安全监管部门的重要职责，也是各地各有关部门贯彻党中央、国务院总体部署和要求的一项重要任务。重大活动所在地和各相关地方食品（食品药品）安全办、食品药品监管等部门要进一步提高思想认识，增强大局意识，将重大活动期间食品安全监管工作摆在突出位置，认真贯彻党中央、国务院的总体部署和要求，在总结以往监管工作经验的基础上，坚持常抓不懈，加大监管力度，精心组织，周密部署，高标准、严要求，切实抓紧抓好。重大活动所在地食品（食品药品）安全办、食品药品监管等部门要切实加强统筹协调，按照“地方政府负总责、涉及的食品生产经营企业负主体责任、食品安全监管部门负监管责任”的责任体系，

制定具体工作实施方案，细化工作目标和工作责任，确保工作措施和责任落实到位。重大活动涉及及相关地方各监管部门要建立健全食品安全监管合作机制，坚持信息互通、资源共享、案件协查和联合执法，加大支持和配合力度，齐心协力切实保障重大活动期间食品安全。

二、加强日常监督管理，切实保障食品安全

各地食品安全监管部门要结合重大活动期间食品市场特点和实际，采取有效措施，切实加强食品安全日常监管。要督促涉及重大活动食品保障供应的食品生产经营企业落实主体责任，确保食品质量合格。严格落实食品生产企业原辅料入场查验、生产过程控制、产品出厂检验制度。要加强突击检查和抽查，依法查处和打击超范围、超限量使用食品添加剂和非法添加非食用物质生产加工食品等违法行为。要切实监督食品经营者严把进货关，依法查验核实食品生产者、供货者提供的证照和质量检测的批次报告或证明文件，要检查食品包装、标识、生产日期、保质期，并督

促其按照标签标注的条件储存。强化对食品质量的监督检查，认真开展抽样检验工作。对监督检查发现的不合格食品，监督经营者及时下架退市，对不主动退市的，要依法责令退市或强制退市，坚决防止问题食品流入市场。重大活动所在地和相关地要对农副产品批发市场、农贸市场的食品质量严格监管，定点监测，发现含有违禁成分的农副产品，要立即退市并追溯源头。

三、加强重点区域和重点场所的食品监管，严厉打击食品违法行为各地食品安全监管部门要以重大活动食品专营专供企业为重点，集中开展对食品生产经营者的专项执法检查

以肉制品、乳制品、儿童食品、酒类、饮料、糕点、食用油、冷冻食品、民俗特色食品、食用农产品等为重点食品品种，以农村、城乡结合部、城市社区、旅游景点、繁华街道、交通枢纽等为重点区域，突出食品批发市场、农贸市场、商场、超市、食品店、食品展销会等重点场所，有针对性地加大执法检查力度，重点整治生产经营不符合食品安全标准

的食品行为，督促生产经营者规范经营。要本着依法、及时、从严、从重的原则，加大对发现的食品违法案件的查办力度，依法查处生产销售不符合食品安全标准、超过保质期、假冒伪劣食品以及虚假标注等违法行为。要针对食品市场存在的突出问题和风险隐患，加大监管、执法和案件查办力度，严厉打击制售假冒伪劣食品、生产销售不符合食品安全标准的食品、无证无照生产经营食品等违法行为，对涉嫌犯罪的依法及时移送公安机关处理。

四、加强重点餐饮服务单位的监督检查，确保不发生重大食品安全事故

重大活动期间，各地食品安全监管部门要以聚餐活动较多的餐饮服务单位、连锁餐饮服务单位、学校单位食堂、小餐饮店等为重点单位，以原料采购、凉菜制作、生食海产品加工、餐饮具清洗消毒、食品配送、食品添加剂管理和使用、食品留样等为重点环节，强化餐饮服务食品安全监督检查，严防群体性食物中毒事件的发生。在监督检查过程中，要扩大食品安全快速检测范围，对筛查出的可疑食品，依法进行

处置。对存在食品安全隐患的餐饮服务单位，要坚决责令其限期整改，并及时对整改结果进行复查；对存在食品安全违法违规行为的餐饮服务单位，要坚决依法从严惩处；对存在非法添加非食用物质的餐饮服务单位，要坚决移送公安机关。

五、加强食品安全事故风险隐患排查，防范重大食品安全问题发生

各地食品安全监管部门要高度重视重大活动期间食品安全预警和防范工作，结合日常监管、治理整顿排查出的问题以及本地区实际情况，针对问题易发多发的区域、场所和薄弱环节，进一步加强食品安全隐患排查，特别是要加大对农村、城乡结合部等区域的食品安全隐患排查力度，加大监督抽检和风险监测工作力度，对发现存在食品安全隐患的食品和监督抽检发现的不合格食品，要依法采取有效措施，及时处置。要建立健全食品安全预警和防范机制，完善和落实食品安全监控系统，对潜在的食品安全问题，做到早发现、早控制，防范重大食品安全问题的发生。

六、加强组织领导，密切协

作配合

各地食品（食品药品）安全办和食品安全监管等部门要在当地党委、政府的统一领导下，切实加强组织领导和督促检查，坚持“一把手”亲自抓，分管领导具体抓，业务机构分工协作抓，严格落实监管责任和工作措施，一级抓一级，层层抓落实。要加强部门间和地区间的协作配合，充分发挥整体优势，不断提升监管合力。要调配精干力量，强化重大活动期间值班值守，确保联络畅通、反应迅速，重大信息可直接向食品药品监管总局报告，并及时、动态报告处置进展情况。要全方位24小时密切监测舆情，及时发现、及时报告、及时妥善处置食品安全突发事件，并严格按照规定时限、程序、内容做好信息报送工作。

国务院食品安全办
食品药品监管总局
2014年10月17日

国家卫生计生委办公厅 教育部办公厅关于加强学校食源性疾病预防和饮用水卫生管理工作的通知 (国卫办食品函〔 2014 〕 887 号)

来源：卫计委

核心提示：针对 2014 年上半年学校食堂食品污染、饮用水污染事件多发现象，为进一步做好学校食源性疾病预防和饮用水卫生管理工作，预防学校食物中毒、肠道传染病流行事件和饮用水污染事件的发生，保障师生身体健康，现发布关于加强学校食源性疾病预防和饮用水卫生管理工作的通知。

各省、自治区、直辖市卫生计生委、教育厅，新疆生产建设兵团卫生局、教育局：

针对 2014 年上半年学校食堂食品污染、饮用水污染事件多发现象，为进一步做好学校食源性疾病预防和饮用水卫生管理工作，预防学校食物中毒、肠道传染病流行事件和饮用水污染事件的发生，保障师生身体健康，现就相关工作通知如下：

一、高度重视学校食源性疾病预防和饮用水卫生管理工作。各地要高度重视食源性疾病预防和饮用水卫生管理工作，按照有关法律法规和相关工作预案的要求，进一步明确卫生计生、教育部门及相关技术机构的工作职责，建立定期沟通与协商的工作机制，全面落实各自的工作责任。强化对学校食源性疾病预防和

和饮用水卫生安全工作的部署和安排，认真排查食品和饮用水安全隐患，对农村、边远地区学校食源性疾病预防要加强重点防控，切实采取有效措施防范风险。强化部门协作，加强督导检查，医疗机构、疾病预防控制机构和学校要认真开展食源性疾病预防和饮用水卫生管理工作，并将监测结果及时通报卫生计生和教育部门；教育部门要积极配合卫生专业机构做好监测工作，并对监测分析发现的问题要及时督促学校进行整改。

二、查缺补漏，严格落实相关制度

学校应当严格执行食品安全制度，切实落实食品采购索证索票、进货查验和台账记录制度以及食品贮存、加工、供应管理等方面要求；应当严格落实饮用水卫生管理措施，使用自建设施供水的

要加强水源卫生防护，使用二次供水的要对蓄水设施定期进行清洗消毒，使用的水处理设备必须有卫生许可批件并定期清洗消毒和维护，确保水质合格，一旦发生饮用水污染事件要及时报告当地卫生计生部门。各地卫生计生综合监督执法机构要加大学校饮用水卫生监督与指导力度，重点监督检查学校饮用水卫生管理措施落实情况，对学校蓄水设施、饮水设备的清洗消毒进行指导，对发现的问题督促整改。疾病预防控制机构和医疗机构要按照有关预案，认真做好学校食源性疾病预防和流行处置应急准备和特殊药品等物资储备，加强技术培训和应急演练。

三、依法做好食源性疾病的监测、报告与通报

各地卫生计生行政部门要

抓好学校食源性疾病预防与报告工作，要按照法律法规要求做好食源性疾病预防、报告和流行病学调查、卫生学处理等工作的组织管理。疾病预防控制机构要将食品污染物和有害因素监测与食源性疾病预防相结合，加强学校食源性疾病预防因素的溯源分析工作，及时对食源性疾病预防中发现的食品安全隐患进行监测检验。医疗机构在全力做好医疗救治的同时，认真做好食源性疾病预防病例和事件报告工作，配合疾病预防控制机构开展食源性疾病预防信息核实与分析。在学校食源性疾

病暴发事件的调查处理过程中，一旦发现食源性疾病预防来源于食品生产经营活动或与之有关联，地方卫生计生行政部门要依法及时通报同级食品安全监管部门。对于重大的食源性疾病预防信息，地方卫生计生行政部门还要及时向同级人民政府和上级卫生计生行政部门报告，必要时配合地方政府及有关部门，向社会发布食源性疾病预防警示信息。

四、大力开展健康教育

各地卫生计生、教育行政部门要密切合作，对学校有关人员开展学校食源性疾病预防、饮用水卫

生等相关知识宣传培训，提高学校食品安全与饮用水卫生管理水平。各地学校要进一步加大健康教育力度，落实《体育与健康》课程中的相关教学内容，开展多种形式的宣传教育活动，使学生了解常见食源性疾病预防的危害和预防方法，提倡在正规餐饮场所就餐，提倡饮用开水，避免食用来历不明的食品，提高学生的自我防范意识和能力。

国家卫生计生委办公厅
教育部办公厅
2014年9月30日

农业部关于组织开展生猪屠宰质量安全专项整治活动保障市场肉品质量安全的通知（农医发〔2014〕30号）

来源：农业部



核心提示：为保障生猪产品质量安全，保证广大人民群众肉品消费安全和身体健康，在各地贯彻《农业部关于印发〈2014年农产品质量安全专项整治方案〉的通知》（农质发〔2014〕8号）精神的基础上，我部决定自今年国庆节至明年三月底组织开展一次生猪屠宰质量安全专项整治活动。现将有关要求通知如下。

各省、自治区、直辖市及计划单列市畜牧兽医（农业、农牧）厅（局、委、办），生猪屠宰主管部门，新疆生产建设兵团畜牧兽医局：

为保障生猪产品质量安全，保证广大人民群众肉品消费安全和身体健康，在各地贯彻《农业部关于印发〈2014年农产品质量安全专项整治方案〉的通知》（农质发〔2014〕8号）精神的基础上，我部决定自今年国庆节至明年三月底组织开展一次生猪屠宰质量安全专项整治活动。现将有关要求通知如下。

一、提高认识，加强专项整治活动组织领导

加强生猪屠宰质量安全监管，保障肉品消费安全，促进社会和谐稳定是各级畜牧兽医和生猪屠宰主管部门的重要职责。目前畜禽屠宰监管职责正处于交接过渡期，也是肉品消费旺季、动物疫病易发期、食品安全敏感期，各级畜牧兽医和生猪屠宰主管部门要进一步增强大局意识、责任意识 and 法制意识，站在保障食品安全的高度，切实加强组织领导和部门配合，依据《食品安全法》、《动物防疫法》、《生猪屠宰管理条例》等法律法规，结合本地

实际情况，制定生猪屠宰质量安全专项整治方案，针对当前生猪屠宰质量安全的突出问题和薄弱环节，集中开展专项整治，强化屠宰企业日常监管，全面落实屠宰企业质量安全主体责任，确保肉品质量安全。

二、严格执法，严厉打击私屠滥宰等违法违规行为

切实做好生猪定点屠宰许可管理工作。严格执行生猪定点屠宰准入条件，切实加强小型屠宰场点设置管理。严肃查处冒用、伪造定点屠宰资格证以及屠宰企业出借、转让定点屠宰证书或标志牌的行为。

严厉打击私屠滥宰等违法违规行为。积极采取部门联合与单独执法相结合的方式，加大对城乡结合部、私宰专业村（户）的巡查力度，严厉打击私屠滥宰、注水及注入其他物质、宰前使用“瘦肉精”、屠宰病死生猪等违法行为，坚决取缔私屠滥宰窝点，形成高压态势，严防病害肉、“注水肉”流入市场。

加强部门协调合作，加大对生猪屠宰违法案件的查处力度。各级畜牧兽医和生猪屠宰主管部门要积极健全完善生猪屠宰管理联席会议制度，主动会同公安、

食品药品监管、环保、工商等部门开展工作。要强化行政执法与司法衔接，严厉打击生猪屠宰违法行为；涉嫌犯罪的，要及时移交公安部门，依法追究涉案人员刑事责任。

三、强化监管，督促落实屠宰企业主体责任

生猪屠宰企业是猪肉产品质量安全第一责任人。各级畜牧兽医和生猪屠宰主管部门要按照《生猪屠宰管理条例》等法规要求，加大屠宰企业日常监管力度，重点检查屠宰企业肉品质量安全制度建立和执行情况。督促屠宰企业严格执行生猪入场查验登记、待宰静养、肉品品质检验、“瘦肉精”自检、无害化处理等制度。各级畜牧兽医和生猪屠宰主管部门要加大“瘦肉精”抽检力度，强化对屠宰环节“瘦肉精”的监管和查处。各级动物卫生监督机构要严格执行屠宰检疫制度，认真做好生猪宰前、宰后检疫。严禁检疫不合格生猪进场屠宰，严防未经检疫或检疫不合格、未经肉品品质检验或检验不合格猪肉产品流入市场，对检疫不合格生猪或检疫、检验不合格猪肉产品要监督货主进行无害化处理。

四、广泛宣传，增强社会监

督和群众参与各级畜牧兽医和生猪屠宰

主管部门要紧紧抓住节日期间群众业余时间较多、出行人流集中的时机,充分发挥广播、电视、报纸、网络等新闻媒体作用,采取灵活多样的形式,宣传屠宰行业监管和肉品质量鉴别知识,引导群众科学消费肉类产品。及时向社会公布查处的典型违法犯罪案件,增强群众消费信心。各

省(自治区、直辖市)要向社会公布畜禽屠宰管理工作举报电话,对群众、媒体反映的生猪屠宰质量安全问题,第一时间组织核查处理。

各省(自治区、直辖市)畜牧兽医和生猪屠宰主管部门要将生猪屠宰质量安全专项整治活动有关工作情况和问题及时报省(自治区、直辖市)人民政府和我部。

联系人:兽医局 冯梁 徐亭

联系电话:010-59191430

59191530

传真:010-59192871

电子邮箱:shyjjdch@agri.gov.cn

tuzai chu@163.com

农业部

2014年9月29日

质检总局关于公布2014年上半年国家监督抽查产品质量状况的公告(2014年第108号)

来源:国家质检总局

核心提示:为保障生猪产品质量安全,保证广大人民群众肉品消费安全和身体健康,在各地贯彻《农业部关于印发<2014年农产品质量安全专项整治方案>的通知》(农质发〔2014〕8号)精神的基础上,我部决定自今年国庆节至明年三月底组织开展一次生猪屠宰质量安全专项整治活动。现将有关要求通知如下。

2014年上半年,质检总局围绕“抓质量、保安全、促发展、强质检”的工作方针,加强产品质量监督工作,组织对日用消费品、建筑装饰装修材料、工业生产资料和农业生产资料等4大类产品质量开展了国家监督抽查。现将有关情况公告如下。

一、基本情况

2014年上半年,质检总局组

织对59种产品开展了产品质量国家监督抽查,涉及日用消费品、建筑装饰装修材料、工业生产资料、农业生产资料等4大类产品,共抽查了全国4664家企业生产的4803批次产品,检出494批次产品不合格,监督抽查合格率为89.7%,比2013年全年国家监督抽查合格率提高0.8个百分点。

二、不同地区抽查情况

上半年国家监督抽查覆盖了全国30个省、自治区和直辖市,基于抽查产品种类及其产业分布情况,各地区抽样数量有所差异。东部地区抽查产品数量较多,共抽查4202批次,占抽查产品总数的87.5%;中、西部地区分别抽查了298批次和303批次,占抽查产品总数的6.2%和6.3%。从抽查省份情况看,抽样集中在

广东、浙江、江苏、福建、上海和山东等6个省(市),共占抽查产品总数的四分之三。其中,广东和浙江抽查产品数量最多,分别为1250批次和911批次。具体情况见下图。

三、不同种类产品抽查情况

日用消费品抽查了29种,涉及2399家企业生产的2534批次产品;工业生产资料抽查了19种,涉及1293家企业生产的1297批次产品;农业生产资料抽查了6种,涉及573家企业生产的573批次产品;建筑装饰装修材料产品抽查了5种,涉及399家企业生产的399批次产品。其中,日用消费品和工业生产资料抽查种类数分别占总数的49.2%和32.2%,抽查批次数分别占总数的52.8%和27%。

四、抽查结果分析

从不同规模企业抽查情况看,抽查的大、中、小型企业数分别占抽查企业总数的18%、23.6%和58.4%,抽查合格率分别为96.3%、92.4%和86.6%。与2013年相比,大、中、小型企业抽查合格率分别提高了1、0.4和0.3个百分点。抽查结果反映出各类企业质量水平均有提升,大、

中型生产企业产品质量持续领先于小型企业。从不同区域看,东、中、西部抽查产品质量水平存在较大差异。东部地区抽查产品质量抽查合格率为90.2%,高于国家监督抽查全国平均水平0.5个百分点;中、西部地区抽查合格率分别为87.2%和84.8%,分别低于国家监督抽查全国平均水平2.5和4.9个百分点。与2013年相比,东部地区抽查合格率提高1个百分点,中、西部地区抽查合格率分别降低0.1和4.5个百分点。

从不同类别产品情况看,日用消费品抽查合格率为89.2%;工业生产资料抽查合格率为90.3%;农业生产资料抽查合格率为88.7%;建筑装饰装修材料产品抽查合格率为92.7%。工业生产资料、日用消费品、建筑装饰装修材料等3类产品的抽查合格率与2013年国家监督抽查情况相比有所提高,分别提高1.9、2.4和4.7个百分点;农业生产资料的抽查合格率与2013年相比下降2.5个百分点。具体情况见下图。

在上半年抽查的59种产品中,除液化石油气、安全带、隔离开关和拼块地毯为首次开

展国家监督抽查外,其余55种产品是国家监督抽查连续抽查的产品,占到抽查产品种类总数93.2%。其中,有35种产品的抽查合格率高于平均水平,占抽查产品种类数的59.3%;牙刷、笔记本电脑、台式微型计算机、液化石油气、加工中心(含数控铣床)、手提式干粉灭火器、杀虫灯等7种产品的抽查合格率为100%;器具开关、手机充电器、拼块地毯和滴灌带等4种产品的抽查合格率最低,在60%至70%之间。与上次国家监督抽查情况相比,55种产品中有23种产品的抽查合格率有所提高,其中旅行箱包、童车、牙刷、杀虫灯、加工中心(含数控铣床)和手提式干粉灭火器等6种产品的抽查合格率提升10个百分点以上。2014年上半年国家监督抽查结果已通过质检总局网站分批向社会公告,质检总局已责成相关省(自治区、直辖市)质量技术监督部门按照有关法律法规,对抽查不合格的产品及其生产企业依法进行处理,督促不合格产品生产企业落实质量安全主体责任。特此公告。

质检总局

2014年10月11日

多地火锅调料检出罂粟壳 南京开查 “食品里的鸦片”

来源：现代快报



记者近期在多地了解到，一些火锅店、小吃店为了吸引顾客，大肆在食品中添加罂粟壳。而在调料市场和网络上，还有人公开售卖罂粟壳。这则报道再次引发吃货们对食品安全的担忧：我们会不会“被吸毒”？

而在南京，去年4月曾发生过这样一件离奇事：一位市民吃过火锅后进行毒品尿检，结果显示为阳性。警方根据线索，查到有商家售卖罂粟壳。现代快报记者走访调味品市场，结果正如

一位厨师所说：“现在敢明目张胆卖的，几乎没了。即便有，也不会卖给你这种生面孔。”那么，我们身边的餐馆中，到底有无违规使用罂粟壳的现象？食药监部门又是如何管理的呢？

现代快报记者 吴怡 付瑞利

见习记者 徐萌 综合新华社

危险的火锅调料

多地查出

罂粟壳入调料

9月下旬以来，陕西延安、榆林、宝鸡等多地的面皮、羊杂

汤等风味小吃中，先后检出被国家明令禁止使用的罂粟壳成分。一些食客吃完后，在毒品尿检中查出呈阳性。事实上，不仅是陕西，罂粟壳入调料事件在全国其他地方也曾被发现。

四川一位在多家火锅店做过十多年的厨师告诉记者，餐饮店用罂粟壳作“秘方”是为了留住客人，一般小店用的多，“以前是把粉直接放在火锅底料里，但监管部门来查的时候都要抽取底料化验，所以，现在很多商家都把罂粟粉放进味精或者吃火锅的碟子里，这样不容易被查出来。”提起罂粟，人们就会想到“鸦片”。罂粟壳是成熟的罂粟果去掉籽后的部分。把它放在汤里，会煮出“鸦片”成分从而使人上瘾吗？医生说，罂粟壳中的生物碱虽然含量较少，但对普通人来说，长期食用容易成瘾。并且，长期食用含有罂粟壳的食物，还会对人体神经系统造成损害，并可能造

成慢性中毒。

市场一斤 200 元

网上也在公开卖

食品中添加的罂粟壳从何而来？记者调查了解到，一些调料店在公开售卖，网络上罂粟壳销售市场也已经形成。

在四川南部小镇的“调料一条街”，一家调料店的女老板向记者介绍了一种“能把客人留下来”的香料，这种香料就是罂粟壳。女老板说：“这个东西要提前一周预约，我们也只卖给熟客。”

老板介绍，好一点的罂粟壳 200 元一斤，非常畅销，“不少小火锅店在买”。一位知情人士告诉记者，罂粟壳又叫米壳，在网上搜索“米壳”，会发现多家商店在出售。一些店家虽然没有直接写“米壳”，但是用“罂粟增香粉”“罂粟回味粉”“罂酥”等同音字作掩饰。

快报走访

调味品市场

一听“罂粟壳”，老板直摆手：那都是骗人的

昨天，在南京长虹路大市场，现代快报记者随机走进一家调味品店。店主得知“来客”需要开

火锅店用的调料，就指指堆在地上的一袋袋香料，称可以买些回去，自己熬底料。当被问到有无调料可以为火锅提香时，店主愣了一下，记者表示想买点罂粟壳。对方一听，立即摆摆手，称没人卖那东西的，“那都是骗人的，还是自己熬出来的底料香。”

随后，记者又走进另一家调味品店，“罂粟壳”三个字刚出口，年轻的店老板就开始“教育”起记者来。他指指斜对面一家卷帘门紧闭的店铺称，买卖违禁品，就是这后果，“卖的调料里有苏丹红，给火锅增色。你看，今天关门了吧。”另一名店主表示，那家店卖的辣椒粉里含苏丹红，饭店使用后被查，调味品店也受了罚，“现在谁还敢卖罂粟壳？”

街头饭店

“香辛料”具体是什么，老板不清楚

昨天下午，玄武区北门桥附近一家火锅店内，店经理拿出一袋红汤底料，“我们的底料都是一锅一料，由厂家统一送来，店里厨师不再加工，主要负责配菜切菜。”

这袋火锅底料包装完好，

产地为山东青岛，后面附有配料表。除了大家熟知的郫县豆瓣酱、辣椒、牛油、冰糖、胡椒等，还有香辛料。但当被问及香辛料指的是哪种香料时，这位经理摇摇头，表示要询问总公司才知道。虽然不知道香辛料具体是什么，但这位经理明确说，他们的火锅底料是不可能含有罂粟壳成分的。她指着包装上的蓝色 QS 标志，“底料都通过了国家生产许可，里面应该不含大烟壳之类的违禁物。”

店家自制火锅底料，没按规定公示配料

在估衣廊附近一家重庆火锅店内，老板称，他们的火锅底料都是由重庆厨师配制。随后，他端出一小碗底料，闻上去有较重的花椒、辣椒和牛油味。

“作为重庆火锅，有麻辣和牛油的味道完全足够了，没有必要添加大烟壳来提味。”该老板称，如果真出现了上瘾的感觉，食客自己也会觉得不对劲。

记者了解到，国家食品药品监督管理局曾出台《关于开展严厉打击食品非法添加和滥用食品添加剂专项工作的紧急通知》，要求火锅店在店内张贴公示底料

成分。但在这家火锅店并没有相关公示。对此，老板解释，底料如何配置算是行业秘密，不太好公开。

麻辣烫店老板称小本经营，加罌粟壳不划算

在红庙一家麻辣烫店中，大锅里的菜正在沸腾，汤面上比较清澈，看不到漂浮的壳状香料。当被问及汤里有没有添加罌粟壳时，店老板指着正围坐在桌子旁吃饭的家人说：“那种东西吃多了上瘾，对身体不好，我家老人、小孩都在吃，你说会不会往里面放那种东西？”

店老板告诉记者，麻辣烫是小本生意，“每人消费几元、十几元，根本负担不起罌粟壳”。而罌粟壳价格昂贵，市场上卖到几百元一斤，“谁会做这种不划算的生意？”他反问道。部门管理南京开展调味料、火锅底料专项检查，重点查罌粟壳

针对近期多地火锅底料中罌粟壳频现的情况，南京食药监部门也拿出了应对措施。现代快报记者了解到，10月29日，南京市食药监局向全市各区县的食药监部门下发通知，开展火锅底料、调味料等的专项检查，而检查的重点就是罌粟壳成分。

“如果查到有添加的，将会根据《食品安全法》的相关规定，按照违法销售金额的多少，对商家进行处罚。”食药监部门相关负责人表示。

他们的观点

生面孔

很难买到罌粟壳

到调味品市场走访前，从事厨师行业多年的江先生就告诉现代快报记者，生面孔去问，肯定问不到的。况且，现在卖罌粟壳的也少多了。江先生说，当年惠民桥市场上，就有卖罌粟壳的，200元一斤。

江先生说，四五年前，他的一个同行朋友开火锅店，就用了罌粟壳。“那时管得也不严，用罌粟壳就像用八角、孜然一样，用来调味的。”他说，炒菜时，厨师一般是“不屑”用罌粟壳的。不过，有些人在做卤菜和汤菜时，可能会用到的。

“用没用那东西，行家是能尝出来的。”江先生称，用了罌粟壳，食物确实会有一种特殊的香味。食客吃了会不会上瘾不好说，但吃久了肯定会觉得，别家的食物“不对味”。

他说，现在对罌粟壳的管理严格了，但市面上一些“增香

剂”“增香粉”里，是不是加了罌粟壳粉末，就不得而知了。

食品里的“鸦片”

谁来监管？

早在2008年，罌粟壳就被列为非食用物质，禁止在食品中添加。然而，多地均发现罌粟壳入调料的现像，漏洞到底出在哪里？陕西省延安市食品药品监督管理局工作人员表示，食品药品监管部门对不法摊主违法在食料中添加罌粟壳的查处上，存在取证难、查处难等困难，“一些不法摊主往往将罌粟壳碾成粉末，随后将其添加进辣椒油、味精等调味品中，肉眼很难发现其中的违禁成分，‘闻不见’看不到‘是这类案件的典型特征。”国家行政学院副教授胡颖廉认为，添加罌粟壳成为一些餐饮店的“潜规则”，折射出我国食品市场结构失调的问题，同时还暴露出食品安全监管方面的短板。一方面，我国整体消费水平偏低，低端需求广泛存在，诱发了市场机会主义的行为；另一方面，我国食品生产经营者呈“多、小、散、乱”的格局，产业结构还有待提升，产品质量保障能力还不强。

食药监总局：食用织纹螺当心河鲀毒素

来源：北京商报

据国家食药监总局网站昨日消息,当前正值食用螺销售旺季,近期国家食品安全风险监测发现仍有织纹螺在市场销售,且抽样检出含有高含量河鲀毒素,中毒可引起头晕、呕吐、口唇及手指麻木等症状,严重者可致死亡。食药监总局要求各地加大监督检查力度,及时查处违法生产经营织纹螺的行为。

为保护公众身体健康,避免因食用织纹螺引起中毒,国家食药监总局发出风险警示:任何食品生产经营单位不得采购、加工和销售织纹螺。公众应提高自我

保护意识,不购买和食用织纹螺。误食织纹螺后,如发生中毒症状应当立即自行催吐,并到医院就诊。若发现食品生产经营单位采购、加工和销售织纹螺的,应当及时拨打 12331 向当地食品安全监管部门举报。

据介绍,织纹螺俗称海丝螺、海蛳螺、麦螺或白螺等,主要分布于浙江、福建、广东等沿海地区。织纹螺含有河鲀毒素易导致食物中毒,原卫生部 2012 年公告(2012 年第 13 号)明确要求任何食品生产经营单位不得采购、加工和销售织纹螺。河鲀毒素中



毒可引起头晕、呕吐、口唇及手指麻木等症状,严重者可致死亡,中毒潜伏期一般在 10 分钟至 3 小时。该毒素对热稳定,煮沸、盐腌、日晒等均不能将其破坏,目前尚无特效治疗解毒药物。

温州市苍南县推进“三网”建设构建食品药品安全治理新格局

来源：浙江省食药监局

建立政府、社会组织、公众和媒体参与的“社会共治网”是推进和完善食品药品安全监管体制改革的重要内容。近年来,

苍南局根据当地实际,着力构建“行业自律网、媒体监督网、专业监管网”相结合的食品药品安全治理新格局。

一是构建行业自律网。着重强化食品药品生产经营者第一责任人意识,开展食品药品安全法律法规教育培训,实施食品安全

“黑名单”制度，建立健全食品药品生产经营信用体系档案，引导其诚信守法开展生产经营活动。

二是构建社会监督网。充分发挥媒体、人大、政协及社会公众的监督作用，完善食品药品基层协管员队伍，健全举报投诉奖励机制。建立并发挥食品安全专家的评价机制作用，对重点食品

生产经营企业生产经营情况进行评价，定期向全社会进行公布食品安全状况，自觉接受社会舆论监督。

三是构建专业监管网。探索建立专业化和网格化相结合的监管模式。食品生产领域、药品质量安全监管、农贸市场抽检等专业技术要求高的监管工作由业务科室承担；企业制度是否落实、

证照是否齐全及现场检查等基础性工作由基层单位采取网格化的形式实施有效监管。拟在龙港分局、灵溪分局等规模较大的基层监管机构内设执法中队、专业综合室、网格巡查室。形成专业执法以稽查为主、业务科室管理为辅，基层监管机构支撑的监管执法体系。

淮北市强化“鲜奶吧”整治

来源：安徽省食药监局



淮北市局针对“鲜奶吧”这一新生经营业态，为规范安全监

管和市场秩序，近日，采取多项措施开展整治，将鲜奶吧 100% 纳入监督管理范围，保障了广大人民群众喝上放心奶。

一是出台了《鲜奶吧许可及日常监管的有关规定》、《严格执行鲜奶吧安全管理有关规定的通知》，对其业态范畴，即时制作加工乳制品种类，取得餐饮服务许可证类别，开办条件，原料乳采购、储存、消毒、加工管理规程，检验周期等予以明确。

二是对全市市场现场制售鲜奶吧的生鲜乳及乳制品实行定期或不定期集中抽检，目前共抽样

检验鲜奶吧制作加工的乳制品 43 组。

三是加大日常检查力度，督促鲜奶吧开办者依法经营，主动承担社会责任，提高食品安全主体责任意识，立案查处销售不合格乳制品案件 2 件，责令 7 家不符合条件的鲜奶吧停止经营。

四是加大宣传的力度，及时通过报纸、电视、广播、网站等新闻媒体进行公示，发布警示信息，引导安全消费，并鼓励公众对鲜奶吧的食品安全状况进行举报投诉。

浙江查获毒鸭血作坊 用猪血甲醛和工业明胶炮制

来源：中国广播网



央广网杭州 10 月 26 日消息（记者李佳）据中国之声《央广新闻》报道，近日，浙江湖州织里警方查获一个用猪血、甲醛、工业明胶炮制鸭血的作坊，在此之前，这个作坊每天能生产一千斤左右“毒鸭血”，主要流向当地的餐饮市场。

鸭血的市场价要高于猪血，为了更高利润，有些无良老板动起了用猪血制造假鸭血的歪脑筋。近日，湖州市在食品安全隐患排查中，在湖州吴兴区织里镇查获一起用甲醛处理猪血，再加工冒充“鸭血”的案件，当场查获问题猪血 1048.6 千克、鸭血 149.7 千克，以及用于保存猪血、鸭血

的福尔马林液体 4 瓶。主要成分为甲醛，猪血作坊老板贾某是辽宁省新民市人，2013 年起在织里李家坝村经营这家猪血加工作坊。根据办案民警介绍，贾某先将收购来的猪血倒入水池，兑上甲醛防止腐败，而后放入冰箱冷藏，等到第二天再切块、装桶批发给零售商贩。除“甲醛猪血”之外，还有一部分“毒猪血”又被混入明胶、淀粉等添加剂增加弹性，然后使用色素上色变成“鸭血”高价销售。这个小作坊每天的产量能达到 1300 至 1500 斤，主要流向湖州织里、八里店等市场。经查，与贾某长期保持供货的菜市场约有 6 家，每家至少 8 个摊点收购鸭血等产品，而他们

收到的假鸭血，再转手销往当地火锅店等餐饮门店。

目前，涉嫌生产、销售有毒有害食品罪的作坊主贾某等 4 人已经被刑拘，案件在进一步审理当中。警方现场查获的有毒猪血、鸭血已经被无害化处理。下一步，当地公安机关将进一步梳理案情，全面掌握案件的情况。对于已经流向餐桌的有毒猪血、鸭血，吴兴区食安办以及湖州市食安办将继续跟进追查。吴兴区食安办表示将举一反三，及时强化监管，针对存在的问题进行全覆盖的检查。



品客奶酪味薯片柠檬黄超标 青岛有超市还在卖

核心提示：近日，国家质检总局公布了最新进口不合格食品、化妆品。主要不合格食品是糕点饼干类、糖类和饮料类等共 18 类别。其中广大市民熟悉的品客奶酪味薯片柠檬黄超标。城市信报记者通过走访岛城几家大超市看到，有的超市仍在销售品客奶酪味薯片。

来源：城市信报

近日，国家质检总局公布了最新进口不合格食品、化妆品。主要不合格食品是糕点饼干类、糖类和饮料类等共 18 类别。其中广大市民熟悉的品客奶酪味薯片柠檬黄超标。城市信报记者通过走访岛城几家大超市看到，有的超市仍在销售品客奶酪味薯片。

10月19日，城市信报记者来到市北区与市南区的几家大型超市，在台东三路的利群超市里，记者并没有看到有品客薯片在货架上销售。但是在香港中路家乐福超市薯片的销售区域，记者看到“品客奶酪味薯片”仍然在销

售，售价为 8.9 元。城市信报记者看到，在薯片的销售区域，五层货架上都摆满了品客的各种口味的薯片，在货架的第三层，十分显眼的位置就有“品客奶酪味薯片”，记者从货架上拿起一罐 110g 装的品客奶酪味薯片，在配料表上，记者并未看到此次检出超标的“柠檬黄”的成分说明。

城市信报记者咨询了超市的销售人员，是否了解品客奶酪味薯片柠檬黄超标的问题，是否接到品客柠檬味薯片下架的通知，这名销售人员答道：“没听说过这个薯片有什么问题。我们的工作就是把进来的货摆货架上，其余

的并不知情”。

品客奶酪味薯片柠檬黄超标，那么薯片中所含的柠檬黄是什么呢？记者咨询了岛城知名营养师。记者了解到，柠檬黄是一种普通色素，使用非常广泛，一般的饮料、薯片、口香糖、糖果里基本都有。如果柠檬黄食用超标，可能会对身体健康造成一定影响，过量摄入柠檬黄会给人身体带来危害，有致癌风险但尚有争论，有实验表明，儿童食用柠檬黄会导致智商下降，成人食用则可导致偏头痛、视觉模糊、哮喘等症状。

实验室小常识

——干式恒温器的使用

技术服务中心：潘净茹



干式恒温器，简称温育器，是采用微电脑控制的恒温金属浴装置，以代替传统的水浴装置，可广泛应用于样品的保存和反应、DNA 扩增和电泳的预变性、血清凝固等领域。

干式恒温器使用方法：

1) 开机前检查

电源线插头已经可靠插入电源插座中。

2) 温度设置

打开电源开关，所有指示灯和数码管都亮。大约 5 秒后及时温度显示窗显示的数字为金属模块的即时温度。

3) 按压（设置 /prog.）键一次，此时设置温度显示窗最左侧的数字显示，用上下键可更改闪烁数字到所需数值。

4) 再按压（→）键一次，闪烁数字右移一位，用上下键更改闪烁数字到所需数值，

5) 重复（4）操作步骤，完成温度的设置以及所需时间的设置。

6) 按压（→）键 3 秒钟，显示窗出现时间分钟和秒钟的切换，切换至所需的设置即可。

7) 设置完成后 8 秒，数字闪烁现象消失，待温度停止改变时，显示窗最右侧出现 OK 字样，表示本机系统进入运行状态，按（开始 /start）键使用。

注意事项：

1. 每次使用前或使用后，必须检查模块的锥孔中是否有样品残留，如有，使用棉签沾蒸馏水清洗模块，以保证试管或其他放入锥孔的容器与锥孔壁接触充分。

2. 如果显示温度与第三方测量温度相差 0.1℃ 以上时，需进行温度误差校正。



抗体的概念和分类

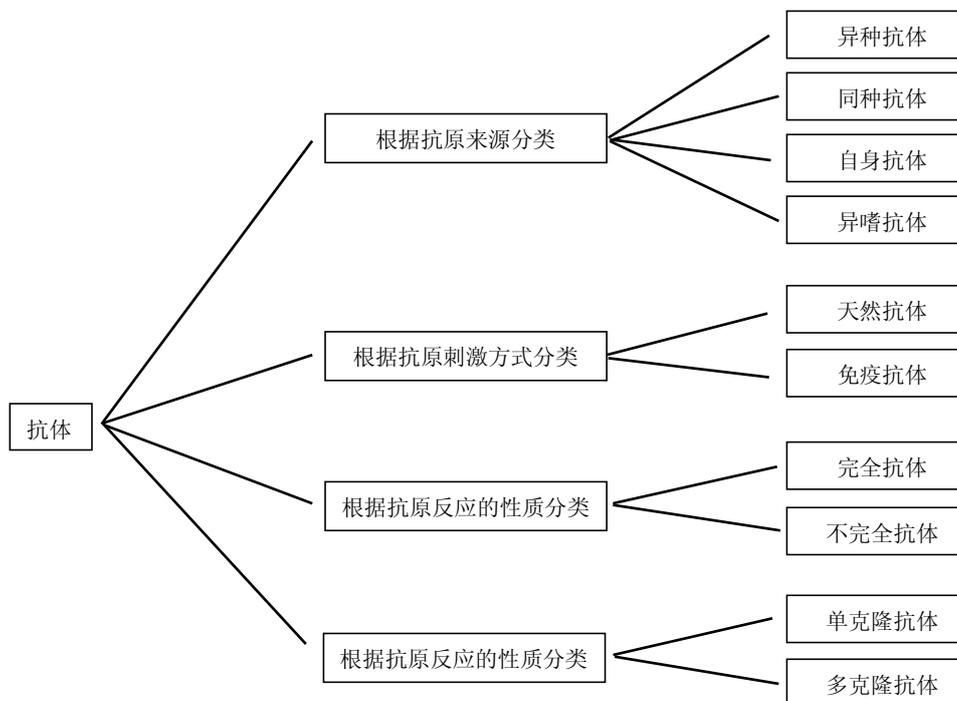
产品服务中心：陈青

所有免疫学测定的方法中，均要求有抗体参与，没有抗体参与的生物学测定方法就不能叫免疫测定法。在 elisa 中，抗体的优劣直接影响测定的质量（如特异性、灵敏度、精密度和准确性等）和操作简便性。因此，了解抗体的基本特性，制备优质抗体是建立和发展 elisa 理想方法的基本条件。

1. 抗体概念：
 抗体：动物机体某些活性细胞在某些物质（抗原）刺激下产生的，并能与这些物质特异性结合的一类活性物质。
 由于哺乳动物体内产生的抗体主要分布于体液，尤其是血清中，因此人们常常将抗血清作为抗体的同义词，将抗原抗体反应称为血清学反应。实际上抗血清表示从免疫动物体液或免疫细胞培养

液中分离得到的原血清或培养液上清液，抗体则表示抗血清中能与抗原特异性结合的物质。

2. 抗体分类：
 抗体的种类繁多，分类也无一定标准。在免疫学专著中，常根据其产生机制、抗原来源、抗原刺激的方式以及与抗原反应的性质等特征进行如下分类：



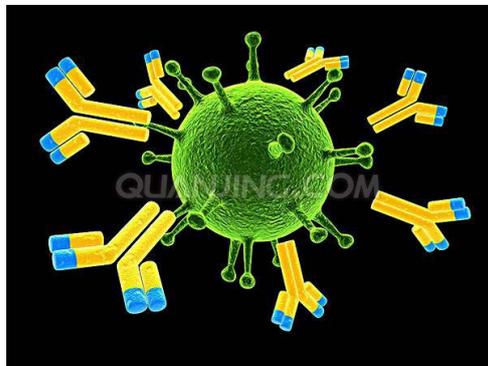
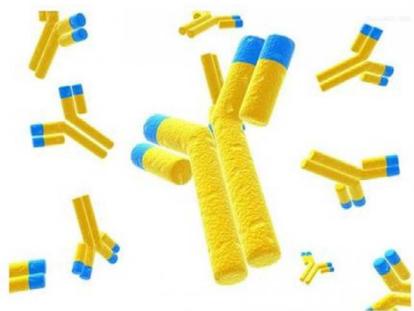
在 elisa 中，为了制备抗体，必须进行人工免疫，并要求用作免疫的抗原（免疫原）来源与免疫动物在分类学上不属于同一种，这样制备的抗体称为异种抗体。但在自然界中常常发现同种动物不同的个体之间，其组织成分的结构也有差异，用这些组织成分刺激同种属的另一个体，也能产生抗体，即同种抗体。某些抗体除与相应抗原发生结合反应外，还可与无血缘关系的抗原反应。如以豚鼠组织免疫家兔，制得的抗体在补体参与下能溶解绵羊红细胞，这一类抗体称为异嗜抗体。此外还有一类抗体称为自身抗体，是由于机体在某种条件下对自身组织（抗原物质）产生的抗体。这类抗体在 elisa 中不仅不可能应用，而且有干扰作用。根据抗原刺激的方式认为，凡经

人工免疫、预防接种、感染或自然接触某些抗原物质所产生的抗体，都称为免疫抗体。反之，没有明显的抗原刺激即天然存在于体液中的抗体称为天然抗体。如血型系统中的抗 A 抗体和抗 B 抗体等，天然抗体不能用于 elisa，相反对 elisa 测定的质量有影响。

所谓完全抗体就是通常所指的由抗原刺激机体产生的抗体，其免疫球蛋白的单体有两个以上的抗原结合点，因此又称二价抗体或多价抗体。这类抗体与抗原结合后可在特定条件下出现可见反应。如在普通生理盐水中完全抗体可与可溶性抗原（如蛋白质胶体）或颗粒性抗原（如微生物颗粒）反应，出现可见的沉淀或凝集现象。

不完全抗体又称为单价抗体或封闭抗体，由于免疫球蛋白单体中两个抗原结合位点之一失去免疫活性，即只有一个位点可与抗原结合。这类抗体与抗原结合后，在生理盐水中不能形成大的抗原抗体复合物，故不出现可见反应，但能封闭和遮掩抗原决定簇，阻遏抗原再与相应的抗体结合。

抗原刺激动物机体后，由多个免疫细胞系（克隆）产生的抗体，可与同一抗原的多个决定簇结合，这类抗体称为多克隆抗体。通常由免疫动物制备的抗血清属于这一类。在特定条件下，通过克隆选择（即除掉多余的免疫细胞系），由一个细胞系产生只能识别抗原某一类决定簇的抗体，称为单克隆抗体。



β 内酰胺酶快速检测试纸条

技术服务中心：潘净茹

一、β 内酰胺酶简介

随着人们生活水平的提供，对于奶及乃至制品而言，人们追求的不仅仅是数量，更加看重的是质量，继而“无抗奶”走进了人们的视野。为满足这一市场，继而出现了一种能够将抗生素掩盖分解的酶——β-内酰胺酶。

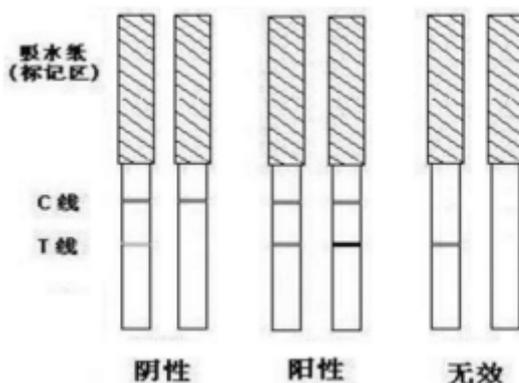
β-内酰胺酶是指能催化水解 6-氨基青霉烷酸 (6-APA) 和 7-氨基头孢烷酸 (7-ACA) 及其 N-酰基衍生物分子中 β-内酰胺环酰胺键的灭活酶，是一种可以分解 β-内酰胺类抗生素的酶。

β-内酰胺酶是由细菌分泌产生并且能够分解抗生素的酶，一般应用于抗生素分解，由于中国现有畜牧养殖环境决定，滥用抗生素情况普遍存在，尤其是奶制品行业，为了治疗和预防奶牛得病养殖户会大量使用抗生素，而养殖户又没有完全遵循严格的休要期，继而出现了牛奶中抗生素的残留，而为了避免检测出抗生素残留，便人为添加了 β-内酰胺酶——即拮抗剂。添加过拮抗剂的奶中虽检测不出抗生素，但这样的奶并不是真正意义上的“无抗奶”。另由于治疗和预防

乳房炎，长期使用抗生素，导致细菌分泌 β-内酰胺酶产生耐药性，继而牛奶中便出现了“内源性 β-内酰胺酶”，（由于内源性 β-内酰胺酶的产生，则表明养殖户曾长期大量使用过抗生素，）而为了治疗疾病，养殖户不得不加大使用抗生素的用量，造成了更高含量的抗生素残留。由于 β-内酰胺酶可以分解牛奶中残留的 β-内酰胺类抗生素，掩盖抗生素痕迹，故被列入《食品中可能违法添加的非食用物质》名单，不能在牛奶中添加。

二、检测原理

β-内酰胺酶快速检测试纸条采用免疫层析技术，利用 β-内酰胺酶可分解奶及奶制品中的 β-内酰胺类抗生素原理，通过测定被 β-内酰胺酶降解后的 β-内酰胺类抗生素的残留量，定性判定奶制品中是否有 β-内酰胺酶。如图：

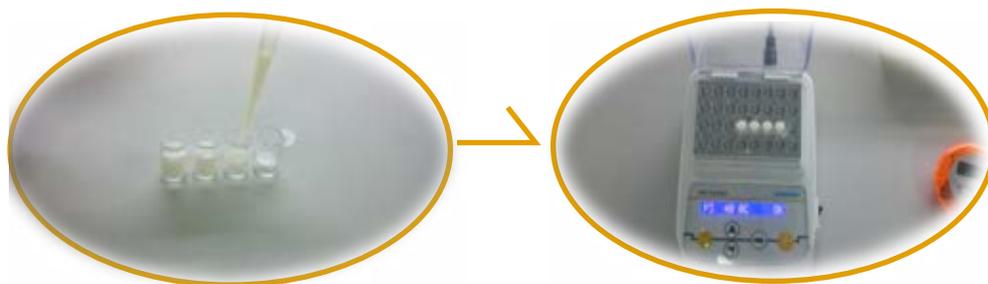


三、产品图片展示

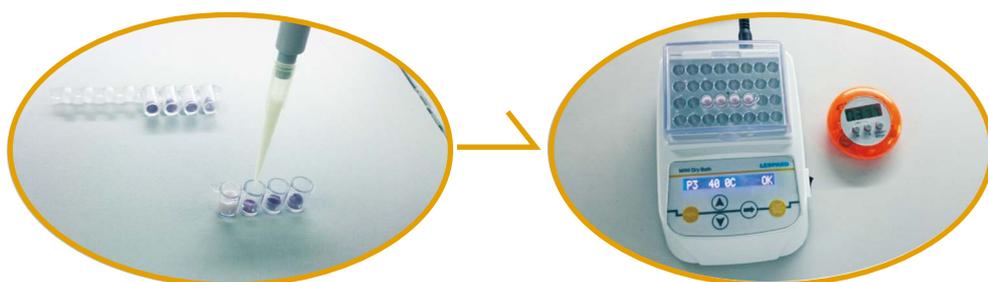


四、产品操作流程以及使用注意事项

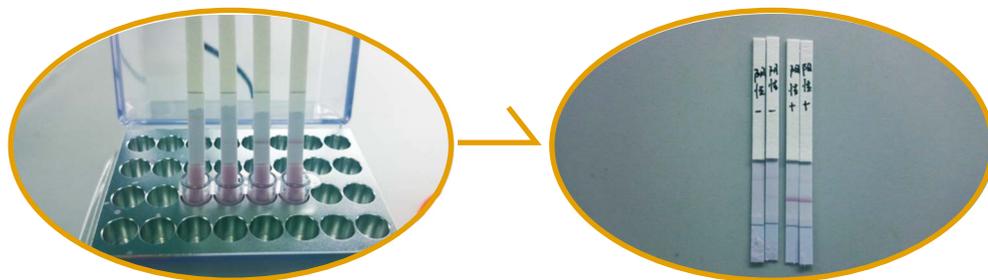
第一步：取 200ul 奶样加入抗生素微孔中混均，40℃ 温育



第二步：将温育好的奶样全部转移至金标微孔中，40℃ 温育



第三步：将试纸条插入微孔中 40℃ 温育，判读结果



五、公司产品介绍

产品名称	产片检测限	产品规格	检测用时	检测样本
β - 内酰胺酶快速检测测试纸条	1U	8 条 / 包 × 12 包	30+3+3min	原奶、奶粉
β - 内酰胺酶快速检测测试纸条	2U	8 条 / 包 × 12 包	22+4+4min	原奶、奶粉
β - 内酰胺酶快速检测测试纸条	4U	8 条 / 包 × 12 包	20+3+3min	原奶、奶粉



化学发光免疫分析方法检测禽肉中氯霉素

王文珺¹, 陈银辉¹, 王立淼², 邢佑尚¹, 王照鹏¹, 江海洋²

(1. 北京维德维康生物技术有限公司, 北京, 100095; 2. 中国农业大学动物医学院, 北京, 100193)

摘要: 本研究的目的是建立检测禽肉中氯霉素残留的化学发光免疫分析方法 (CLEIA); 通过方阵法确定包被抗体及酶标抗原的浓度, 对体系优化后, 建立了氯霉素直接竞争性 CLEIA 的标准曲线, 用 CLEIA 与液质联用 (LC/MS) 检测禽肉中氯霉素的含量。结果表明, 本研究建立的检测禽肉中氯霉素残留的 CLEIA 法, 检测限为 15pg/g, CLEIA 法的回收率为 74.7%–107.8%, 变异系数为 4.5%–11.5%, CLEIA 和 LC/MS 两种方法分析结果无显著性差异 ($P > 0.05$)。

关键词: 氯霉素; 化学发光酶免疫分析; 禽肉; 液质联用

Development of a Chemiluminescence Enzyme Immunoassay for the Determination of Chloramphenicol in Poultry

WANG Wenjun¹, CHEN Yinhui¹, WANG Limiao², XING Youshang¹, WANG Zhaopeng¹, JIANG Haiyang²

(1.Beijing WDWK Biotechnology Co, Ltd, Beijing 100095; 2. college of Veterinary Medicine, China

Agricultural University, Beijing 100193)

Abstract: The aim of this work was development a chemiluminescence Enzyme Immunoassay (CLEIA) for the determination of chloramphenicol in poultry. The concentrations of coating antibody and HRP labeled antigen of CLEIA for chloramphenicol were determined with chessboard format and the standard curves of chloramphenicol were established. Poultry samples were spiked with chloramphenicol and the concentrations were detected with both CLEIA and LC/MS methods. The results showed that the detection limit of CLEIA was 15 pg/g for poultry; The recoveries of CLEIA were 74.7% –107.8% and coefficients of variability were 4.5%– 11.5%. There were no distinct difference between the results of CLEIA and LC/MS ($P > 0.05$), which showed CLEIA can be used for the detection of chloramphenicol in poultry.

Key words: Chloramphenicol (CAP); Chemiluminescence Enzyme Immunoassay (CLEIA); Poultry; LC/MS

氯霉素 (CAP) 属抑菌性广谱抗生素, 最初是从委内瑞拉链丝菌的培养液中提取制得, 现在可用化学方法大量生产。氯霉素 (结构式见图 1) 的结构与 5'-磷酸尿嘧啶类似, 所以它通过阻止细胞内氨基酰 tRNA 与核糖体 50S 亚基 A 位点的结合, 从而阻挠蛋白质的合成。氯霉素曾被广泛应用于我国的畜牧业生产中, 对畜禽的疾病控制和治疗起到了重要作用。但后来人们研究发现: 氯霉素对人的造血系统和消化系统具有严重的毒性反应, 可引发人的再生障碍性贫血; 同时还会引起视神经炎和皮疹等不良反应 [1]。因此氯霉素只在对其他抗生素耐药或不得不使用的严重病例中选用。目前, 世界许多国家禁止在食用性动物使用氯霉素, 欧盟、美国等国家均在法规中规定

氯霉素残留限量标准为“零容许量”, 即不得检出。2002 年, 农业部 235 号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》规定氯霉素及其盐、酯禁止用于任何食品动物, 所有可食性组织不得检出。然而由于氯霉素的抑菌效果好, 价格低廉, 仍有被一些国家或动物食品生产商使用。对高密度、工厂化的家禽养殖业来说, 氯霉素往往被用做药物添加剂, 以避免动物高发病率情况的出现, 所以时有禽肉中氯霉素超标的报道。

氯霉素残留方法的建立始于上世纪七十年代, 到目前为止, 已相继建立起了气相色谱、液相色谱、气质联用、液质联用及酶联免疫及化学发光等检测方法 [2-5]。北京维德维康生物技术有限公司推出的氯霉素酶联免疫检测试剂盒, 从检测限、灵敏度、稳定性、准确度等都达到了同行业领先水平。在该研究的基础上, 我们又推出了化学发光免疫检测试剂盒, 使得检测方法更为简单、灵敏和快速, 便于实现对禽肉中氯霉素残留的筛查。

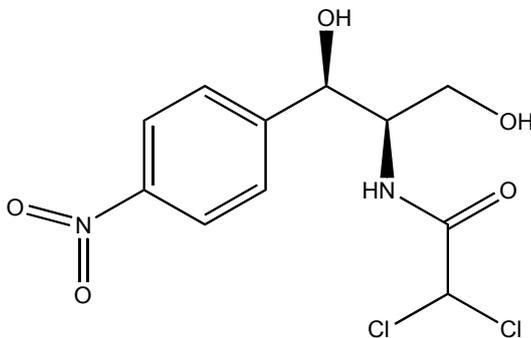


图 1 氯霉素结构式

1. 材料与方法

1.1 试剂与材料

氯霉素标准品、明胶、ProClin 300 购自 Sigma 公司; 氯霉素酶标抗原 (北京维德维康生物技术有限公司自制); 化学发光酶标板, 丹麦 Nunc 公司; 乙酸乙酯、正己烷等试剂均购自北京国药集团。

CLEIA 所用的缓冲溶液:

- (1) 包被缓冲液: 碳酸盐缓冲液 0.05mol/L, pH 9.6;
- (2) 0.02 mol/L 磷酸盐缓冲液 (PBS): PB 缓冲液中加入 0.15 mol/L NaCl, pH 7.2;

- (3) 洗涤液: 1000 mL PBS 加 1 mL Tween-20;
- (4) 酶稀缓冲液: 1000 mL PBS 加 1 mL Tween-20、1 g 明胶和 300 μ L ProClin 300;
- (5) 封闭液: 1000 mL PBS 加入 5 g 明胶和 300 μ L ProClin 300。

1.2 主要仪器

半自动化学发光仪 (厦门天众达科技有限公司); TDL-40C 离心机 (上海安亭科学仪器厂); HQ-60 型涡动仪 (北京方正生物科技发展有限公司); Milli-Q 型超纯水仪 (美国 Milli-Q 公司); N-EVAP 氮吹仪 (美国 Organomation 公司)。

1.3 建立氯霉素的标准曲线

用方阵法筛选抗原抗体的工作浓度, 并建立直接竞争性 CLEIA 的标准曲线:

- (1) 包被抗体用包被缓冲液稀释, 加入酶标板中 (100L/ 孔), 4 $^{\circ}$ C 过夜, 弃包被液, 洗涤液洗涤一次;
- (2) 加入封闭液 (150 L/ 孔) 在 37 $^{\circ}$ C 下封闭 1 h, 弃封闭液, 洗涤同上;
- (3) 将 50 μ L 不同浓度的标准品 (0 pg/mL, 20 pg/mL, 60 pg/mL, 180 pg/mL, 540 pg/mL, 1620 pg/mL) 或样品溶液分别各孔中, 每个浓度重复 2 次。再在每孔中加入 50 μ L 氯霉素酶标抗原工作液, 轻轻振荡酶标板 10s, 充分混匀, 室温下 (25 \pm 2 $^{\circ}$ C), 避光反应 20 min, 洗涤四次;
- (4) 在每孔中加入新配制的化学发光底物液 A、B 液混合液 (按照 1:1 比例混合) 50 μ L, 避光孵育 5min 后, 在化学发光仪上读出光子数。
- (5) 以 CAP 标准品浓度的对数为横坐标, 不同浓度的 CAP 标准品的结合率为纵坐标, 用软件 Origin8.0 绘制标准曲线, 建立四参数回归方程。回归方程如下:

其中 Y 为结合率; A1 和 A2 分别代表药物浓度无穷大和最无穷小时分别对应的结合率; P 为曲线变形点的斜率; X0 为 IC50 对应的药物浓度。

1.4 样品测定

准确称取 3 \pm 0.03 g 均质后的鸡肉或鸭肉样品于 50 mL 离心管中。加入 6 mL 乙酸乙酯, 充分涡动 1 min; 4000 g 以上, 离心 10 min; 取 4 mL 上层乙酸乙酯于新的离心管中; 50-60 $^{\circ}$ C 水浴中, 氮气吹干; 加入 2 mL 正己烷, 充分涡动 10 s, 再加入 1 mL 样品稀释液, 充分涡动 30s; 4000 g 以上, 离心 5 min, 完全弃去上层正己烷及中间层杂质; 取 50 μ L 进行检测。该方法稀释系数 0.5。

2. 结果与分析

2.1 反应体系的确定:

通过方阵法选择最佳抗原抗体浓度, 纯化后的腹水 200000 倍稀释包被酶标板, 酶标抗原 40000 倍稀释。加样方式为 50 μ L 标准品 (或样品) + 50 μ L 酶标抗体; 根据抑制情况、零标光子数 RLU (一般要求 > 800000) 及空白样本的光子数与零标准品光子数的偏差, 确定酶促反应条件: 温度为 25 $^{\circ}$ C 20min (见表 1)。

反应温度	零标 RLU	0.02 ng/mL 标准品 RLU	抑制率 (%)	空白鸡肉 RLU
25 C	825653	684219	82.9	809808
37 C	998823	906454	90.8	811256

表 1 反应温度的确定试验

分别添加不同体积的化学发光底物液, 根据零标准品光子数、抑制率, 化学发光底物液的添加体积的确定为 A 液 +B 液 =25 μ L+25 μ L 完全可满足检测要求 (见表 2)。

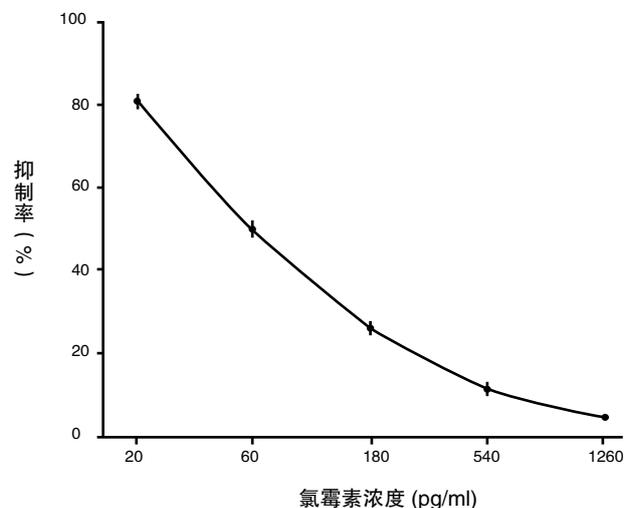
底物液体积 (μ L)	零标 RLU	0.02 ng/mL 标准品 RLU	抑制率 (%)
25+25	837063	688050	82.1
50+50	839664	683640	81.4
75+75	840825	696812	82.0

表 2 化学发光底物液加样体积的确定

2.2 标准曲线的建立:

建立直接竞争性 CLEIA 的标准曲线 (见图 2), $IC_{50} = 58.2$ pg/mL, 相关系数 $r=0.9983$ 。抗体与氯霉素类似物琥珀氯霉素交叉反应为 121%, 与氯霉素碱的交叉反应 < 5.0%, 与甲基氯霉素、氟苯尼考、链霉素、红霉素、大观霉素、新霉素的交叉反应 < 0.1%, 说明该抗体对氯霉素的特异性较好。

图 2(右图) 氯霉素化学发光免疫分析标准曲线



2.3 检测限的确定:

检测空白鸡肉和鸭肉各 20 份, 根据样本检测限 (LOD) =20 份空白样本平均值 +3SD, 由表 3 确定鸡肉和鸭肉中氯霉素的检测限分别为 $\leq 0.015\text{ng/g}$ 。

检测指标		4℃放置 6d	37℃放置 6d
零标 RLU 值		802345	793364
IC50		62.5	64.8
实际样本检测 (pg/g)	S1	31.4	28.3
	S2	103.8	110.4

表 3 CAP 化学发光检测试剂盒稳定性实验

2.4 稳定性:

对检测体系的稳定性进行研究: 将试剂盒于 37℃放置 6d, 与放置于 4℃的试剂盒同时建立标准曲线, 检测实际添加样本。结果见表 3, 比较不同温度下保存 6 天后, 零标光子数、抑制中浓度 (IC50) 及实际阳性样本检测结果, 两组数据无显著性差异 ($P > 0.05$)。按 37℃放置 1d 相当于 4℃放置 1.6 个月计算, 该试剂盒在 4℃至少可以稳定 6 个月以上。

2.5 样品添加回收实验

样本添加回收实验结果见表 4。在鸡肉和鸭肉样品中添加 CAP, 直接竞争 CLEIA 法的回收率为 74.7%-107.8%, 变异系数为 4.5%-11.5%, LC-MS 法的回收率为 81.3%-95.9%, 变异系数为 5.0%-9.8%。经单因素方差分析, 两种方法的分析结果无显著性差异 ($P > 0.05$), 因此所建立的 CLEIA 方法可用于禽肉样品中氯霉素的检测。

样本 (pg/g)	添加值	测量值 (n=3) (pg/g)		回收率 (%)		变异系数 CV (%)		P
		CLEIA	LC-MS	CLEIA	LC-MS	CLEIA	LC-MS	
鸡肉	15.0	13.1 ± 1.5	12.2 ± 1.2	86.7	81.3	11.5	9.8	> 0.05
	50.0	41.2 ± 3.6	43.4 ± 4.1	82.4	86.8	8.7	9.4	> 0.05
	150.0	161.7 ± 7.3	142.5 ± 8.7	107.8	95.0	4.5	6.1	> 0.05
鸭肉	15.0	11.2 ± 0.9	12.7 ± 1.2	74.7	84.7	8.0	9.4	> 0.05
	50.0	39.5 ± 2.7	42.6 ± 3.6	79.0	85.2	6.8	8.5	> 0.05
	150.0	143.9 ± 8.2	147.2 ± 7.4	95.9	98.1	5.7	5.0	> 0.05

表 4 直接竞争性 CLEIA 与 LC-MS 测定结果的比较

3. 讨论

3.1 酶标抗原免疫体系的建立

本研究工作建立了直接竞争一步法 CLEIA 检测体系。使用辣根过氧化物 (HRP) 酶直接标记抗原, 避免使用酶标二抗。酶标抗原一般来说稳定性较差, 长时间保存不稳定, 效价下降。本研究工作中使用维德维康专用的酶标记物稀释液, 可稳定保存酶标抗原, 试剂盒可稳定保存半年以上。该试剂盒的各项技术指标均达到国内外同类或类似产品的领先水平。

3.2 作为一种检测标准的确定性

本研究工作证明, 用 CLEIA 方法可准确、稳定的检测禽肉中的氯霉素含量, 说明这种检测方法作为一种快速筛查方法的可行性。迄今为止, 蜂王浆、蜂蜜、动物组织及动物源性食品中氯霉素的 ELISA 检测方法已经成为国家或地方标准 [6-10]。CLEIA 法在兽药残留检测中的应用刚刚起步, 还需一定时间的发展, 才能实现在检测领域的广泛应用。

参考文献

- 1 Leonidas P Palilis, Antony C. Calokerinos. Analytical application of chemiluminogenic reactions [J]. Analytical Chimica Acta, 2000, 413:175-186.
- 2 Liu N, Song S, Lu L, et al. A rabbit monoclonal antibody-based sensitive competitive indirect enzyme-linked immunoassay for rapid detection of chloramphenicol residue [J]. Food and Agricultural Immunology. 2013: 1-12.
- 3 Girotti S, Eremin S, Montoya A, et al. Development of a chemiluminescent ELISA and a colloidal gold-based LFIA for TNT detection[J]. Analytical and Bioanalytical Chemistry. 2010, 396(2): 687-695.
- 4 Yi Y, Wang Z, Li M, et al. Preparation and purification of monoclonal antibodies against chloramphenicol[J]. Cytotechnology. 2012, 64(2): 157-163.
- 5 Tao X, Jiang H, Zhu J, et al. Detection of ultratrace chloramphenicol residues in milk and chicken muscle samples using a chemiluminescent ELISA[J]. Analytical Letters. 2012, 45(10): 1254-1263.
- 6 DB51/T469—2005: 鸡蛋中氯霉素残留检测方法—酶联免疫吸附测定法。
- 7 DB34/T 821—2008: 动物组织中氯霉素的残留测定—酶联免疫吸附法。
- 8 GB-18923.21—2003: 蜂蜜中氯霉素残留测定方法—酶联免疫法。
- 9 SN/T 2058—2008: 进出口蜂王浆中氯霉素残留量测定方法酶联免疫法。
- 10 农业部 1025 号公告 -26-2008: 动物源性食品中氯霉素的检测—酶联免疫吸附分析法。

备注: 此文章发布在《中国家禽》杂志

专业的技术服务

为了支持、完善广大检测机构及大中型食品企业的食品检验需求，维德维康立足于国家兽药安全评价中心和中国农业大学强大的研发平台和技术资源，充分利用自身优势，通过整合各类社会资源，除了为客户提供质量稳定可靠的产品，还有全面的产品培训、全程技术支持以及强大的售后服务体系。



维德维康拥有一支专业化的销售精英团队，能为您提供 7*24 小时的食物安全检测技术咨询及贴心的售前、售中、售后服务。针对客户实际情况，维德维康建立了许多完整的服务计划，包括：

维德维康钻石服务计划

食物安全检测个性化定制服务，特级技术顾问免费咨询、指导、培训服务，专业技术支持团队不限次数贴心“一对一”技术服务，第一时间优先响应服务请求，24 小时销售精英电话支持。

维德维康白金服务计划

食物安全检测区域性定制服务，技术顾问咨询、指导、培训服务，专业技术支持团队不限次数“一对一”技术服务，第一时间优先响应服务请求，24 小时销售经理电话支持。

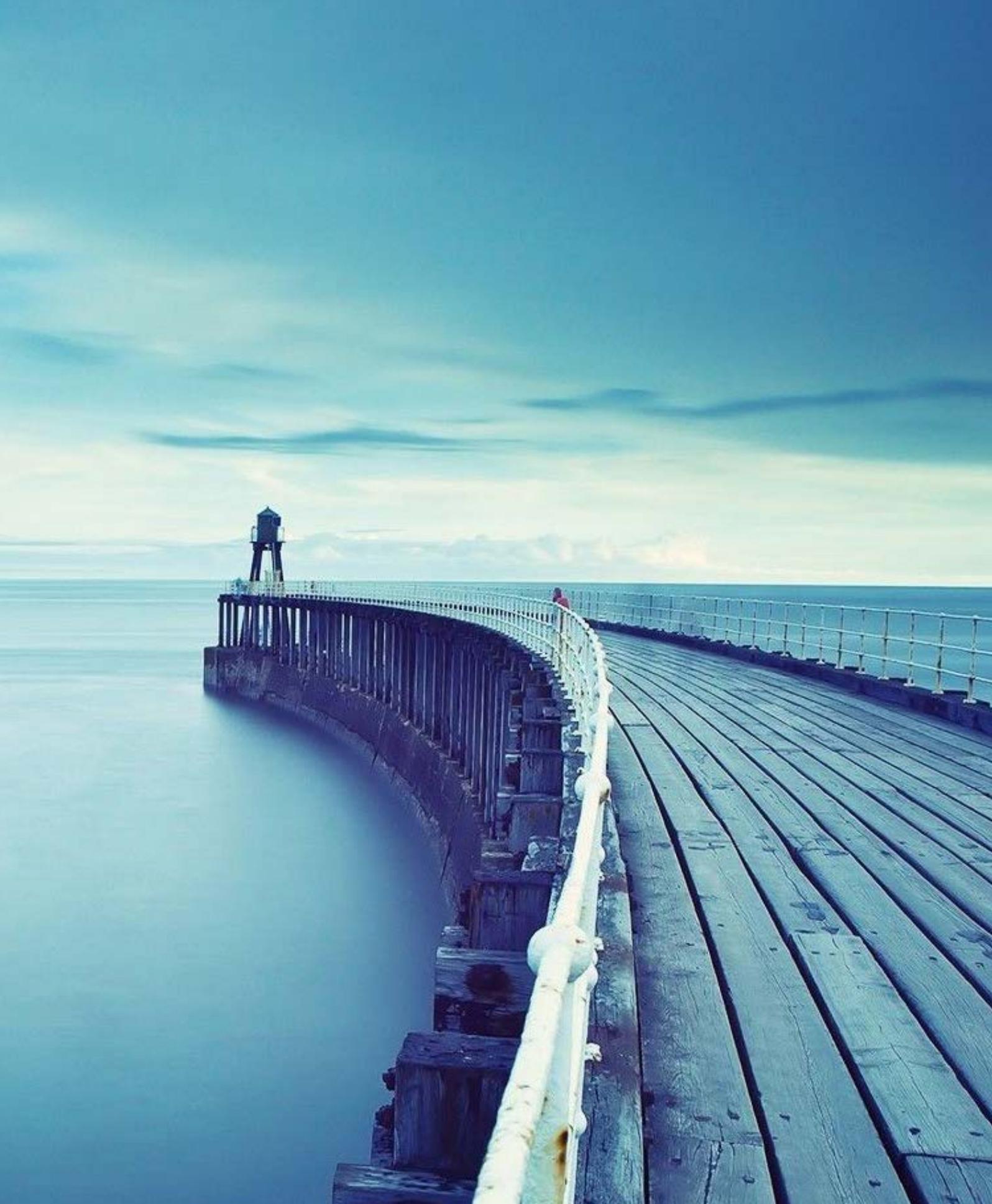
维德维康黄金服务计划

食物安全检测定制服务，技术专家咨询、指导、培训服务，专业技术支持团队不限次数贴心“一对一”技术服务，第一时间优先响应服务请求，24 小时销售工程师电话支持。



24 小时服务热线：

400-860-8088
13911340259



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
服务热线：400-860-8088 13911340259

网址：www.wdwbio.com
电话：010-62974201 82780259