

趋势热点资讯周报（内部测试版）

2026年10月16日16:30至10月23日16:30（北京时间）

本期要点速览

栏目	本期要点
一、食品安全新风险与弱信号	<ul style="list-style-type: none">冷链风险信号：香港跟进一批进口即食火鸡肉回收，未公布病原检出结果。
二、新原料、生产方式与技术成熟度	本期暂无可刊发条目。
三、消费与供应链数据观察	本期暂无可刊发条目。
四、分析检测与数字化技术方向	<ul style="list-style-type: none">方法治理信号：拟以SMPR 2024.002替代2012.007，尚处公告意见期。
五、绿色转型、包装与资源循环	<ul style="list-style-type: none">研究信号：植物肉情景模拟提示减排潜力及微量营养素不足风险，非实测成效。
六、趋势证据跟踪与待验证议题	<ul style="list-style-type: none">标准前瞻：2027年度立项建议收集至11月30日，征集不等于获准立项。待验证节点：真菌毒素SMPR最终草案开放投票，截止11月5日美国东部时间17时。

本期于2026年10月26日编制，收录5条原窗口内公开的核验信号，关注冷链异常、方法要求更新、环境与营养取舍及标准立项证据。单项警报、公告和研究不直接判定为已形成的产业趋势。

一、食品安全新风险与弱信号

即食火鸡肉因可能贮存温度不当回收，冷链记录应与批次关联

中国香港 | 2026年10月21日

香港食物安全中心10月21日通报，美国Mckenzie品牌油焖烤火鸡胸肉，批次26175、最佳食用日期为2027年9月7日，可能在贮存期间出现温度不当。中心经事故监测获悉美国回收通告，调查发现香港有进口受影响批次；进口商已按指示停售、下架并回收，调查继续。

技术判断：该信息提示贮存控制失效的可能性，通报没有公布致病菌检出、疾病病例或具体失温时长，不能改写为已证实污染。进口和冷链团队宜核对批次流向、温度记录、交接与异常处置，明确冷冻、解冻及货架期条件。后续以调查及纠正措施验证问题环节，单批回收不代表即食肉制品总体风险上升。

来源 [香港食物安全中心](#)

四、分析检测与数字化技术方向

AOAC拟统一食品痕量元素性能要求，旧方法状态须另核

国际方法组织 | 2026年10月21日

AOAC公告拟以SMPR 2024.002《食品和饮料中痕量元素污染物测定》替代SMPR 2012.007《多类食品和饮料中重金属测定》。新要求仍覆盖镉、砷、铅、汞，并扩展食品、婴幼儿食品、配方食品、原料及天然色素范围；允许ICP-MS或满足性能要求的其他方法，强化低定量限及过程空白、第二来源核查标准等质控。

适用判断：公告仍处意见期，截止日期为11月22日；无异议时的替代生效条件应后续核验。SMPR状态改变不会自动改变相关AOAC官方方法状态，各方法须单独审议。实验室可先比较合同基质、定量限与质控配置，避免把性能要求文件当成已经生效的中国限量标准，或在未复核时直接撤换现用方法。

来源 [AOAC INTERNATIONAL](#)

五、绿色转型、包装与资源循环

植物肉替代研究提示环境与营养取舍，仍属模型信号

国际研究 | 2026年10月21日

Nature Food一项研究将植物肉替代纳入土地利用模型。公开摘要报告，替代反刍动物肉可实现相当部分潜在减排收益；扩大至更多畜产品替代时，微量营养素不足风险也会增加。

证据边界：本期仅核验出版页和公开摘要，未取得付费全文及全部情景假设，不提供效应量或确定性预测。产品团队可将营养配方与环境表现联合评价列为验证方向，不能将模型结果直接写成某款产品的健康优势、实测减排或中国人群结论。

来源 [Nature Food出版页及公开摘要](#)

六、趋势证据跟踪与待验证议题

2027年度食品安全国标立项建议征集，强调风险与技术证据

中国内地 | 2026年10月19日公开

国家卫生健康委办公厅公开国卫办食品函〔2026〕332号，征集2027年度食品安全国家标准立项建议。文件10月15日成文、10月19日官网公开，强调风险源头管控、过程管理，以及新风险、新工艺、新原料、新业态管理需要；建议须有充分科学依据和相对成熟的标准文本草案。

报送需通过立项建议征集系统，同时提交标准草案和编制说明；系统全年开放，本年度收集截止为2026年11月30日。农兽药残留限量及检验方法由农业农村部等另行征集。对技术团队，可据真实风险监测、抽检或行业调查整理提案依据；本通知是建议征集，不表示某项标准已立项、发布或生效。10月29日第六期标准大讲堂另属应用培训，不能计作新标准出台。

来源 [国家卫生健康委](#)

新食品与配料真菌毒素性能要求进入共识投票，结果待核

国际方法组织 | 2026年10月21日

AOAC新食品项目10月21日宣布，侧重新食品与配料的食品和饲料真菌毒素测定SMRP最终草案已完成，开放共识投票，截止为11月5日美国东部夏令时间17时。该信息说明文件进入意见形成节点，不代表正式性能要求已获通过或具体检测方法获批。

技术判断：本期已核公告正文，未据未审阅的草案附件转述分析物清单、基质范围或性能数值。相关实验室后续应取得正式通过文本，比较本机构基质、分析物和验证要求，再评估研发或扩项；食品与饲料的法规限量及准入仍须分开判断，投票进展本身不能证明检测需求已形成规模。

来源 [AOAC INTERNATIONAL](#)

使用说明

按公开日期收录，事件日、成文日及未来截止日分别说明。34个计划来源均有处置证据，卫健委两栏复用同一精确窗口的官方浏览器材料，核验散列并按本专题独立复审，保留原观察时间。普通来源仍有部分覆盖或访问失败，不能声称完整扫描；研究仅核公开摘要时明确注明。国际方法文件不自动适用中国食品要求。