

食品及食品相关领域资讯日报 (20261005)

食品质量、安全、法规与供应链行动简报

•报告期间: 2026-10-04 17:00 至 2026-10-05 17:00 (Asia/Shanghai)

•报告编号: FRI-20261005

今日重点

餐饮治理重点从视频公示延伸到真实后厨与平台责任核查; 水产品风险沟通强调鱼种、食品类别与目标人群匹配。马来西亚添加剂草案进入意见征集阶段, 配方和原料合规宜以条款适用范围开展评估。

重点信号

- 外卖后厨问题引发总局部署及三地监管处置, 平台和门店应核整改闭环。
- 国家食品安全风险评估中心发布深海鱼消费提示, 企业需准确匹配鱼种和汞检测依据。
- 马来西亚拟调整罗汉果规格及酵母类增味剂条目, 意见截止11月5日。

重点条目

中国市场

01. 外卖“明厨亮灶”问题曝光后, 总局部署核查、三地处置涉事门店

来源类型: 行业整理; 日期依据: 央视署名报道10月4日17:10公开总局部署及地方核查处置。

•**风险判断:** 高 (相关业务执行或采购前核对); **来源证据:** B (专业或转载证据); **判断依据:** 视频展示与真实经营条件不一致, 叠加后厨卫生、人员健康管理及平台审核缺口, 可能导致入网经营中止和监管追责。

•**影响业务:** 外卖平台、连锁餐饮和入网门店

•**一句话结论:** 平台与门店需验证视频公示和真实后厨的一致性。

•**发生了什么:** 央视报道外卖门店摄像头偏离关键操作区域等问题后, 市场监管总局部署湖南、湖北、云南核查处置。武汉对曝光商户立案并督促平台下架; 丽江对4家主体停业整顿、立案调查; 长沙责令6家门店停业整改, 并通报平台下架及自查。报道披露的是调查和整改措施, 尚非最终处罚结论。

•**建议动作:** 平台和连锁餐饮宜核对镜头是否覆盖切配、烹饪、洗消等关键区域, 结合现场核查验证证照、健康管理、虫害控制与下架整改闭环。

•**技术映射:** 技术核对 / 后厨关键区域与视频公示一致性; 食品经营资质、人员健康及虫害控制记录; 平台审核和异常门店处置证据

•**建议留存:** 镜头覆盖与现场巡查记录; 证照和人员健康管理记录; 下架整改及复核凭证

•**来源:** [央视新闻 \(新浪署名转载\)](#)

02. 国家食品安全风险评估中心发布深海鱼消费提示，强调鱼种与人群差异

来源类型：官方原文；日期依据：官方消费提示标注10月5日；未公开具体发布小时。
• 风险判断： 中（相关业务执行或采购前核对）； 来源证据： A（官方/权威证据）； 判断依据： 以“深海鱼”或通用商品名替代准确鱼种识别，可能掩盖污染物风险差异；普通鱼产品与婴幼儿辅助食品也不能混用同一合规判定。
• 影响业务： 水产采购、婴幼儿食品质量及污染物检测团队
• 一句话结论： 准确识别鱼种及适用食品类别，是汞风险判断的前提。
• 发生了什么： 国家食品安全风险评估中心就近期婴幼儿食用银鳕鱼后血汞异常的媒体报道发布提示，说明不同鱼种的甲基汞富集差异，建议避免长期、高频、单一食用大型掠食性鱼类，并对孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿提出更审慎的选择建议。提示未认定具体品牌或批次不合格。
• 建议动作： 水产品 & 婴幼儿食品企业宜核对鱼种、原料来源、适用食品类别和目标人群，按适用标准审核汞相关检测报告及标签、消费提示。
• 技术映射： 技术核对 / 鱼种与原料身份核验；总汞/甲基汞项目按食品类别匹配适用限量、方法和报告；目标人群与标签表述审核
• 建议留存： 鱼种与来源追溯资料；食品分类依据及汞检测报告；标签和目标人群提示依据
• 来源： 国家食品安全风险评估中心

03. 台北公布食安实验室升级成果，补强新兴危害与事件应变能力

来源类型：官方原文；日期依据：卫生局官方新闻10月5日14:39更新，市政府同日新闻交叉佐证。
• 风险判断： 中（相关业务执行或采购前核对）； 来源证据： A（官方/权威证据）； 判断依据： 人员覆盖稽查、抽检、检验与应变；方法方向涉及诺罗病毒、米酵菌酸及海洋、蘑菇毒素等，具体项目仍须核对适用基质、性能验证和认可范围。
• 影响业务： 检测实验室、餐饮质量及委外检测负责人
• 一句话结论： 新兴危害应对需要方法能力和适用范围的证据。
• 发生了什么： 台北市卫生局在10月5日实验室视察中公布食安能力建设成果：增补33名食安专业人员、成立食因性疾病检验组，建立13种新检验方法，并扩充LC-MS/MS、GC-MS/MS与分子检测能力。公告覆盖新兴病原、天然毒素及化学污染物等风险；这些是既有提升计划的成果披露，并非当日新增强制检测标准。
• 建议动作： 检测与餐饮质量团队可对照自身委托检验范围、异常事件转检安排和报告时效，核实相关项目的方法验证、质量控制及应变接口。
• 技术映射： 技术核对 / 按目标危害与食品基质核对方法适用性、检出能力和验证证据；明确自检、委外与事件应变转检范围
• 建议留存： 方法适用基质与验证证据；认可范围及委外能力清单；异常事件转检接口
• 来源： 台北市政府卫生局

国际市场

04. 马来西亚征求食品条例修订意见：罗汉果规格及酵母类增味剂清单拟调整

来源类型：官方原文；日期依据：官方页标注草案10月5日上传，意见截止11月5日；上传小时未披露。
<ul style="list-style-type: none">•风险判断： 中（咨询意见截止2026年11月5日）；来源证据： A（官方/权威证据）；判断依据： 罗汉果草案所列Mogroside V干基20%–90%、灰分不高于5%、水分不高于6%属于原料规格，不是食品添加限量；食品使用量拟按GMP控制，条例另有规定的除外。•影响业务： 甜味剂、酵母配料及对马来西亚食品供应企业•一句话结论： 拟议原料规格与食品使用量要求应分别评估。•发生了什么： 马来西亚卫生部2026年第4号草案拟在《食品条例1985》第19条增设罗汉果提取物规定，将甜味剂纳入食品添加剂定义，并从第九附表允许增味剂清单删除酵母提取物、干燥非活性酵母、自溶酵母及其组合的条目和所附规格。意见截止11月5日；草案尚非生效要求，也不等于全面禁止酵母类原料。•建议动作： 相关配料和食品企业宜逐项比对原料规格、现行许可与拟调整条文，评估酵母类配料的合规依据并在11月5日前反馈；不直接依据草案更改产品许可结论。•技术映射： 技术核对 / 罗汉果提取物的Mogroside V、灰分与水分规格及检验报告；添加剂分类、适用品类与现行法条；酵母类配料合规依据和用途•建议留存： 草案与现行条文对照；原料规格与检验报告；咨询意见及反馈记录•来源： 马来西亚卫生部食品安全与质量部门

后续关注

中国市场

•**台中回应中联油脂复工争议：食用油生产尚未获准恢复：** 联合报就中联油脂公开招聘引发的复工疑问报道台中市府回应：企业曾两度提出食用油复工申请，首次遭驳回，后续计划仍欠缺具体改善成效验证，尚未获准复工。招聘和提出申请均不能视为生产许可恢复；食用油与饲料业务的审查应分别核对。相关采购方宜取得主管部门正式复工文件，并逐项复核原料管理、关键控制、异常纠正和成效验证后再评估恢复供货。来源：[联合报（经济日报转载）](#)

国际市场

•**酵母来源脂肪用于可可脂替代的感官测试进展：** FoodNavigator报道Sun Bear Biofuture酵母来源脂肪的可可脂替代测试，称5组产品测试中4组获得相同或更高偏好。这一媒体披露为配方应用提供进一步评估线索；产品测试组数不能等同消费者认可比例，完整研究与目标市场食品准入仍待核。研发团队可先取得研究方案、样品及结果原件，同时核原料规格、稳定性和目标市场准入，再判断应用价值。来源：[FoodNavigator](#)

说明

本简报基于公开信息整理，供质量、法规、采购和平台治理团队识别风险；具体处置请结合企业产品、市场和内部程序复核。