

食品及食品相关领域资讯日报（20261027）

特医注册证据、肉源真实性与污染物标准进程

•报告期间：2026年10月26日17:00—10月27日17:00（北京时间）

•报告编号：FRI-20261027

今日重点

特医食品注册应把三批检验、工艺验证与申报类别对应起来；肉制品案件则提示，肉种真实性、票据和添加剂适用范围需要相互核对。国际方面，Codex委员会进展与EFSA科学评价各有程序边界，均不能直接替代最终标准或市场授权。

重点信号

- 特医食品12项新答疑进一步明确检验和工艺证据。
- 肉源真实性与供应链凭证需互相印证。
- 污染物规范和科学评价应分清程序阶段与适用范围。

重点条目

中国市场

01. 特医食品12项问答细化三批检验与工艺证据

来源类型：官方原文；**日期依据：**12份官方答复均标27日，16:13已有公开转述；原文未注明时分。

- 风险判断：**中（本周按拟申报产品核对）；**来源证据：**A（官方/权威证据）；**判断依据：**证据链缺项可能影响技术审评；相同产线或包装的简化条件须逐项满足，不将答疑扩展为全面免检。
- 影响业务：**特殊医学用途配方食品；特殊医学用途婴儿配方食品
- 一句话结论：**证据链缺项可能影响技术审评；相同产线或包装的简化条件须逐项满足，不将答疑扩展为全面免检。
- 发生了什么：**国家食检中心27日更新12项特医食品问答，涉及即食状态渗透压、干法混合验证、三批产品检验、检验能力和稳定性资料。新增类别申报材料须对应GB 29922-2025、GB 25596-2025；这是注册技术答疑。
- 建议动作：**注册与研发团队本周逐项核对三批报告、标签明示值及标准年代号；干法产品补齐混合装载范围、均匀性指标和取样影响说明；委托检验应提供有资质机构逐批检验能力说明。
- 技术映射：**GB 5009.301即食状态渗透压三批试制检验；GB 29923-2023洁净区及设备对应；三批商业化工艺验证、混合均匀性与物料平衡；产品检验依据覆盖GB 29922或GB 25596、GB 13432或标签明示值及产品标准
- 建议留存：**12份技术答复及申报材料对应清单；三批检验、工艺验证、稳定性与委托能力证据
- 来源：**[国家食品安全检验检测技术研究中心](#)
- 补充来源：**[王法工艺验证答复](#)；[新增类别注册材料答复](#)

02. 通辽披露马肉冒充驴肉及鸭肉干冒充猪肉干

来源类型：官方原文；日期依据：26日18:14公开；各案件检查、处罚发生于此前不同月份。
<ul style="list-style-type: none">•风险判断：高（召回/执法相关立即核对；标准与科研事项本周评估。）；来源证据：A（官方/权威证据）；判断依据：已有具体肉源真实性及添加剂处罚案例；真实性检测与供应商票据相互补充，不能由其中一项替代全部合规判断。•影响业务：驴肉蒸饺；猪肉干及鸭肉干；熟食•一句话结论：已有具体肉源真实性及添加剂处罚案例；真实性检测与供应商票据相互补充，不能由其中一项替代全部合规判断。•发生了什么：通辽26日晚披露肉制品案件：一案驴肉蒸饺未检出驴源性成分、检出马源性成分；另一案涉鸭肉干冒充猪肉干及熟食超范围使用着色剂。案件发生于此前月份，本次为集中披露节点。
<ul style="list-style-type: none">•建议动作：采购和生产团队对照宣称肉种、配方与标签核实物料身份；必要时选择适合熟制基质的动物源性鉴别，并同步核对供方、票据、着色剂适用范围。
<ul style="list-style-type: none">•技术映射：熟制基质动物源性成分鉴别；着色剂与食品分类适用性核对；采购票据及供方资质追溯
<ul style="list-style-type: none">•建议留存：原公告、批次和适用性核对记录
<ul style="list-style-type: none">•来源：通辽市场监管微信号

国际市场

03. Codex三份污染物操作规范待CAC最终通过

来源类型：官方原文；日期依据：27日发布；原文未注明时分。
<ul style="list-style-type: none">•风险判断：中（召回/执法相关立即核对；标准与科研事项本周评估。）；来源证据：A（官方/权威证据）；判断依据：委员会推进、CAC最终通过和国家采用是不同阶段；不能提前用拟议ML或性能准则判定产品。•影响业务：谷物及其制品；植物性原料；产奶动物饲料•一句话结论：CCCF推进、CAC最终通过和各国采用属于不同阶段。•发生了什么：Codex27日披露CCCF19进展：茛菪烷生物碱、吡咯里西啶生物碱及产奶动物饲料黄曲霉毒素B1等三份操作规范提交CAC最终通过；检测性能和抽样事项另循委员会程序，尚不是全部已生效标准。•建议动作：原料与饲料团队核对杂草混入、黄曲霉毒素B1及抽样控制；实验室关注CCMAS认可与CAC通过进程，继续执行现行标准。•技术映射：饲料黄曲霉毒素B1与原料控制；茛菪烷及吡咯里西啶生物碱风险与方法适用性；抽样方案、方法性能准则及标准版本核对•建议留存：委员会进展及现行标准清单；抽样、方法性能及供应商资料•来源：FAO/WHO Codex Alimentarius

04. EFSA评价复合转基因大豆MON 94313×MON 89788

来源类型：官方原文；日期依据：26日12:13（UTC+01:00），对应北京时间26日19:13。
<ul style="list-style-type: none">•风险判断：中（召回/执法相关立即核对；标准与科研事项本周评估。）；来源证据：A（官方/权威证据）；判断依据：安全评价结论有明确申请对象和用途边界，不能外推至所有转基因大豆或种植用途。•影响业务：复合转基因大豆•一句话结论：安全评价结论有明确申请对象和用途边界，不能外推至所有转基因大豆或种植用途。•发生了什么：EFSA26日发布MON 94313×MON 89788大豆安全评价，认为申请所述组合在食品、饲料营养及环境安全方面与比较对象相当。意见针对该申请和预期用途，不等于已获欧盟市场授权。•建议动作：原料和法规团队核对具体转化事件组合、用途及授权状态；建立与供应商规格、检测对象和标签声明对应的清单。•技术映射：转基因事件组合鉴别及供应商文件核对；科学评价、市场授权与标签适用性分别审查•建议留存：原公告、批次和适用性核对记录•来源：EFSA

后续关注

中国市场

<ul style="list-style-type: none">•猪血丸子加工规程通过技术审查：湖南27日披露该规程于23日通过技术审查，涉及加工、贮运及检验；尚未据此确认正式发布实施。来源：湖南省市场监督管理局

- 肉制品指南连接肉源真实性与出厂检验**：市场监管部门26日晚发布肉制品生产经营合规指南，将原料索证、肉源品种真实性、加工控制、添加剂和出厂检验串联。指南提出特色肉制品开展动物源性成分验证，不能把倡导性措施写成统一强制频次。来源：[河北邢台市场监管微信号](#)
- 上海炝虾案例：更名与临时加单不改变禁售性质**：嘉定26日晚披露餐饮单位将炝虾更名“迷河虾”、通过小程序临时加单销售的案件；涉案5份、货值275元，依法受到处罚。案例适用上海禁售规定，不能据此直接推广为全国统一禁售清单。来源：[嘉定市场监管微信号](#)

国际市场

- EFSA生防菌T11评审列出未完成事项**：EFSA26日发布深绿木霉T11农药风险同行评审，评价代表用途为草莓、莴苣和番茄的田间及温室杀菌用途。摘要列有仍需补充资料及未能定论事项，不能将评审发布理解为全部风险已排除。来源：[EFSA](#)
- 加拿大硬咖啡因容器完整性与腐败问题召回**：CFIA公开Buck Wild Shaft Cocktail硬咖啡通知，涉及容器完整性缺陷和腐败，产品包括250毫升及4×250毫升装，流向不列颠哥伦比亚省。召回日22日、首次公开26日，27日有页面更新；列为三级召回。来源：[加拿大CFIA](#)
- 斯洛文尼亚火鸡肉粉饲料通报沙门氏菌**：RASFF新增涉及斯洛文尼亚火鸡肉粉的沙门氏菌饲料通报。用途为饲料原料，不能写成人用火鸡肉召回；具体危害、流向及措施应以该通报字段与实际批次资料核对。来源：[RASFF 2026.9501](#)

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。