

食品及食品相关领域资讯日报（20261028）

肉制品真实性、输日花生与团餐卫生风险

•报告期间：2026年10月27日17:00—10月28日17:00（北京时间）

•报告编号：FRI-20261028

今日重点

肉制品原料属性、生产许可、标签和卫生控制需要逐项核对，媒体暗访不能代替监管认定。输日花生的黄曲霉毒素记录与新加坡团餐停业调查，则提示供应链应把目的地检验、批次追溯和时间温度控制连起来审查。

重点信号

- 肉泥调查与肉制品指导意见分别对应媒体线索和监管要求。
- 日本公开中国来源烤花生等9条产品违规记录，批次不能模糊合并。
- 新加坡团餐停业仍在调查，未确定致病菌和因果。

重点条目

中国市场

01. 肉泥暗访提示原料、许可和标签需分别核验

来源类型：专业媒体；**日期依据：**闪电新闻27日18:25原发；28日具名转引进一步披露车间与许可疑点。当前属于媒体调查，原料属性、许可和标签合规仍应分别核实。

- 风险判断：**中（本周核对相关供方与产品）；**来源证据：**B（专业或转载证据）；**判断依据：**原料使用、生产许可、产品名称和卫生条件属于不同判断，不以媒体描述代替监管结论。
- 影响业务：**机械分离肉或肉泥原料；烤肠、丸子、水饺馅
- 一句话结论：**媒体调查提示原料、许可和标签一致性风险，具体违法认定仍以监管调查为准。
- 发生了什么：**闪电新闻27日18:25报道，多家公司收购鸡脖及鸡骨架加工肉泥，用于烤肠、丸子和水饺；具名转引进一步披露部分车间及许可疑点。报道是媒体调查，不能仅凭原料名称认定食品违法或不安全。
- 建议动作：**采购与生产团队核对供方许可、原料属性、配方和标签；涉及肉种宣称时补充适合产品基质的动物源性鉴别，并保留批次和运输温控记录。原料分类或许可边界有分歧的，向相应主管部门核实，并保留书面依据。
- 技术映射：**原料分类与许可适用性核对；肉种鉴别及配方标签一致性；供应商现场卫生与冷链核查
- 建议留存：**供方资质及原料分类依据；批次票证、配方标签与运输温控记录；现场核查和整改证据
- 来源：**[齐鲁网·闪电新闻](#)

02. 湖南肉制品监管要求核对物料平衡与共线风险

来源类型：官方原文；日期依据：28日15:40发布；属于肉制品风险管控指导意见。
• 风险判断： 中（按适用经营范围落实）； 来源证据： A（官方/权威证据）； 判断依据： 成品单次合格不能替代许可、真实性、物料平衡与过程记录；指导性文件应按适用范围执行。
• 影响业务： 牛羊肉制品；调理及重组肉制品；多肉种共线产品
• 一句话结论： 成品单次合格不能替代许可、真实性、物料平衡与过程记录；指导性文件应按适用范围执行。
• 发生了什么： 湖南省市场监管局28日发布指导意见，将掺杂掺假、交付调包、共线带入、清场不彻底及记录失真等列为重点风险。意见提出结合配方与出品率核对物料平衡，动物源性快筛阳性须送实验室确证。
• 建议动作： 肉制品企业本周把供方资质、实物票证、配方投料、库存与成品产量交叉核对；多肉种共线生产补齐清场和清洁验证，按熟制基质选择动物源性鉴别方法。
• 技术映射： 动物源性成分筛查与实验室确证；共线清场清洁验证；配方、出品率与物料平衡复核
• 建议留存： 供方与批次票证；采购、投料、库存、产量及销售记录；共线品种与清场验证记录
• 来源： 湖南省市场监督管理局

国际市场

03. 输日烤花生检出黄曲霉毒素38 µg/kg

来源类型：官方原文；日期依据：28日由日本厚生省公开；原表未列具体时分。
• 风险判断： 高（相关批次出货前核对）； 来源证据： A（官方/权威证据）； 判断依据： 不合格结论限该产品与公开记录；不作未经核实的国内限量数值比较。
• 影响业务： 烤花生（MARUSUN FOODSTUFF, RONGCHENG）
• 一句话结论： 目的地标准、检查类别和批次应分别核对，国内合格结论不能直接替代输日适用要求。
• 发生了什么： 日本厚生省28日公表：MARUSUN FOODSTUFF（RONGCHENG）烤花生检出黄曲霉毒素38 µg/kg，其中B1为30.4、B2为7.6 µg/kg，属于命令检查。公开措施为指示废弃、退运等并全量保管，具体批次按原表核对。
• 建议动作： 出口企业按日本目的地要求核对花生原料与成品黄曲霉毒素抽样、检测及储运防霉证据；命令检查与监控检查分别管理，不把国内合格结论替代输日适用要求。
• 技术映射： 黄曲霉毒素B1、B2、G1、G2及总量；代表性抽样、储运防霉与批次追溯
• 建议留存： 批次检验报告与代表性抽样记录；原料防霉、储运及出货追溯资料
• 来源： 日本厚生劳动省

04. 新加坡暂停Deli Hub供餐业务并调查肠胃炎

来源类型：官方原文；日期依据：27日21:00公开；病例发生日为21—23日，27日起暂停供餐。
• 风险判断： 高（停业调查期间立即核对供餐链）； 来源证据： A（官方/权威证据）； 判断依据： 病例与供餐存在调查关联，不将本通告写为已确定致病菌或已完成因果认定。
• 影响业务： 幼托和团餐供餐
• 一句话结论： 致病菌和因果仍待调查，相关供餐链应按停业要求排查。
• 发生了什么： 新加坡SFA、CDA及教育部27日通告，两所幼儿园共53人报告肠胃炎症状，包括51名学生和2名教职工，无人住院；SFA自27日起暂停Deli Hub Catering供餐业务，调查仍在进行。
• 建议动作： 相关团餐和幼托供餐单位立即核对供应商状态、留样、菜单批次、冷却和配送温控；清洁消毒及人员复训、病原检测按当地恢复经营条件执行。
• 技术映射： 供餐环境及交叉污染控制；食品留样、时间温度和配送证据；人员卫生及适用病原检测
• 建议留存： 供餐菜单、批次和留样记录；配送温控与清洁消毒记录；人员卫生、检测和复训资料
• 来源： 新加坡食品局等三部门

后续关注

中国市场

• 冬泽全永特医申请拟入优先审评： 国家食检中心27日公示冬泽全永高蛋白全营养配方食品申请，拟入优先审评，公示期5个工作日；不等于注册批准。来源： 国家食检中心

国际市场

- EFSA更新默认值与不确定因子指导**：EFSA官方摘要区分典型默认值和偏保守的不确定因子，并重申有稳健可靠的特定数据时优先使用该数据；对100倍种间及种内因子的基础建议另组织专家评估，不代表已经取消该因子。来源：[EFSA官方出版摘要](#)
 - 蛋白布丁玻璃风险通报新增调查及措施后续**：丹麦蛋白布丁既有玻璃碎片警报新增多国信息、调查与措施后续；相关供应链按通报编号、批次与后续文件核对影响范围。来源：[RASFF 2026.9525](#)
-

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。