食品及食品相关领域资讯日报（20261029）

网络餐饮、肉制品真实性与加工助剂用途

•报告期间：2026年10月28日17:00—10月29日17:00（北京时间）

•报告编号：FRI-20261029

今日重点

餐饮与肉制品案件提示，资质、原料真实性、添加剂使用及标签必须相互印证；单项理化合格不能证明产品和品牌身份。澳新加工助剂新许可则要求按生产来源、具体用途及地区逐项核对，先确认适用范围再调整配方。

重点信号

1. 网络餐饮联查证照、实际加工地、肉种及添加剂。
2. 复合调味汁及普通油品冒牌，真实性核查需串联授权与批次。
3. 澳新三项加工助剂变更公告生效，来源和用途均有边界。

重点条目

中国市场

01. 台州披露网络餐饮铝残留、假证照及肉种宣传案件

来源类型： 官方原文；**日期依据：** 10月29日16:37公开；案件发生及原处罚日期另见原通报。

•**风险判断：** 高（本周复核重点供方与门店。）；**来源证据：** A（官方/权威证据）；**判断依据：** 同一外卖体系同时涉及添加剂、证照、肉种和加工场所，单项检测不能覆盖全部合规问题。

•**影响业务：** 网络餐饮；油炸面制品；肉类餐食

•**一句话结论：** 证照真实、场所一致和肉种及添加剂合规应联核。

•**发生了什么：** 台州市市场监管局29日公布第六批网络餐饮典型案例，涉及油鼓及面糊铝残留不合格、伪造证照开店、将鸭肉宣传为牛肉，以及在许可加工区外制作外卖等。部分案件已移送公安，案件发生日与本次披露日应分别理解。

•**建议动作：** 餐饮及平台团队本周联查证照真实性、实际加工地址、菜单肉种与配方；面制品按适用类别核查含铝添加剂及铝残留，不以平台上线替代资质和现场核验。

•**技术映射：** 肉种真实性鉴别与菜单配方核对；面制品铝残留及添加剂适用范围；平台资质、加工场所和过期原料核查

•**建议留存：** 证照及平台审核记录；配方投料和铝残留报告

•**来源：** 台州市场监管微信号

02. 四川肉制品案例覆盖掺假、注水与着色剂超范围使用

来源类型： 官方原文；**日期依据：** 10月29日15:03公开，为既有案件集中披露。

- **风险判断：** 高（本周排查原料、配方和委托生产环节。）；**来源证据：** A（官方/权威证据）；**判断依据：** 原料替代、注水和超范围添加可沿委托生产及网络销售链传递，需联核采购、配方和成品证据。
- **影响业务：** 牛肉及肉干；酱卤肉制品；火锅肉类原料
- **一句话结论：** 物种鉴别、注水与配方添加应和进货、委托生产记录串联。
- **发生了什么：** 四川省市场监管局29日公布第二批假劣肉制品典型案例，覆盖猪鸭肉冒充牛肉、注水牛肉、未经检疫肉类、虚假标签及酱卤肉制品超范围使用着色剂。既有处罚与刑事移送分别列示，不能视为29日新查获的同一批产品。
- **建议动作：** 肉制品企业将进货检疫、肉种鉴别、配方投料、着色剂范围和标签逐项对账；快筛阳性或复杂熟制基质应配套适用确证方法，并保留同批次样品与追溯记录。
- **技术映射：** 动物源性成分鉴别及基质适用性；畜禽肉水分与相关指标；酱卤肉制品着色剂和添加剂范围；检疫证明、委托生产及标签真实性
- **建议留存：** 检疫证明及肉种鉴别报告；添加剂领用和委托生产台账
- **来源：** 天府记市微信号

03. 法院披露复合调味汁冒充进口酱油及油品造假案

来源类型： 官方原文；**日期依据：** 10月29日08:42法院披露，原制售行为发生于更早时期。

- **风险判断：** 高（可疑批次立即核对，存量授权本周复核。）；**来源证据：** A（官方/权威证据）；**判断依据：** 本案同时涉及冒牌、产品属性和油种替代；氨基酸态氮不单独证明商标或进口身份。
- **影响业务：** 酱油及复合调味料；亚麻籽油、橄榄油等
- **一句话结论：** 冒牌与成分替代需分别核对授权和理化证据。
- **发生了什么：** 上海铁路运输法院29日披露，相关人员将复合调味汁灌装并贴假冒商标冒充日本品牌酱油，还将普通大豆油冒充亚麻籽油、橄榄油。法院以生产、销售伪劣产品罪分别判处四人有期徒刑并处罚金，原制售行为发生于更早时期。
- **建议动作：** 品牌、电商和采购团队核对授权链、进口凭证、生产企业和批次；酱油氨基酸态氮与真实性分别核查，疑似油种替代结合脂肪酸及适用特征指标，不凭外文包装或单项理化合格认定真品。
- **技术映射：** 酱油氨基酸态氮及产品属性；食用油脂肪酸组成与真实性；品牌授权、批次和进销存核对
- **建议留存：** 品牌授权、进口及进销存记录；同批次酱油及油品检测记录
- **来源：** 上海铁路运输法院微信号

国际市场

04. 澳新第253号修正案明确三项加工助剂用途

> **来源类型：** 官方原文；**日期依据：** 官方公报FSC 193于29日公告，三项均公告当日生效。

- **风险判断：** 关注（拟调整配方或工艺前核对。）；**来源证据：** A（官方/权威证据）；**判断依据：** 来源、用途及GMP条件绑定批准项目，不得外推。
- **影响业务：** 葡萄酒；乳基及植物基乳替代品；含蔗糖食品
- **一句话结论：** 仅在批准来源、用途及GMP条件内采用新加工助剂。
- **发生了什么：** FSANZ第253号修正案29日公告生效：蘑菇壳聚糖限葡萄酒、起泡酒及强化葡萄酒的澄清和抑菌用途；特定法夫驹形氏酵母三酰甘油脂肪酶用于乳基及植物基乳替代品；特定枯草芽孢杆菌葡聚糖蔗糖酶用于含蔗糖食品。

> - **建议动作：** 配方与工艺调整前核对菌株、供体、用途和GMP条件。蘑菇壳聚糖限本次澳大利亚葡萄酒标准用途，不能推广为所有食品通用授权。

> - **技术映射：** 加工助剂来源、酶活与规格；葡萄酒工艺适用性；配方与GMP使用条件

> - **建议留存：** 供应商来源、规格及酶活文件；工艺用途和GMP用量依据

- **来源：** 澳新食品标准局

后续关注

中国市场

- **云南推广外卖资质、溯源、加工和配送透明化**：云南推广外卖资质、溯源和配送透明化，相关团队核查实际加工地、视频和封签；该活动不代表新增法规。 来源：云南市场监管微信号
- **CFSA科普强调白砂糖与果葡糖浆应看总摄入量**：CFSA科普提示关注添加糖总量，糖源名称与营养成分表的糖含量分别核对，不能把糖源替换包装为健康优势。 来源：国家食品安全风险评估中心微信号

国际市场

- **猫饲料鱼骨异物通报新增后续**：波兰新增猫饲料鱼骨异物调查结果后续；批次、措施及产品范围按原后续材料核对，不推断新增检出。 来源：RASFF 2026.9223
- **中国冷冻鱼片未获准物质结晶紫通报新增后续**：匈牙利新增中国冷冻鱼片结晶紫调查结果后续；未公开的检测值和批次不补写，不视为新检出。 来源：RASFF 2026.9320
- **荷兰酸奶酵母产气胀包通报新增后续**：比利时新增荷兰酸奶酵母产气调查及措施后续；召回批次和范围以原后续材料为准，不据登记推断扩大。 来源：RASFF 2026.9573

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。