

总务处食品安全工作简报

2021 年第二期（总第 14 期）

复旦大学总务处餐饮管理办公室编

2021 年第二季度刊

本期目录：

【检测结果】

- 一、食品安全委托第三方检测结果通报
- 二、食品安全检测实验室检测结果通报

【食品资讯】

国务院食品安全办等三部门联合约谈提醒加强校园食品安全工作

【文件学习】

国务院食品安全办等 26 部门关于开展 2021 年全国食品安全宣传周活动的通知（食安办〔2021〕6 号）

国务院食品安全办 教育部 商务部 市场监管总局 国管局关于贯彻实施《中华人民共和国反食品浪费法》有关事项的公告

【检测结果】

一、食品安全委托第三方检测结果通报

2021年第二季度，食品安全委托第三方检测覆盖邯郸校区南区和北区各食堂、江湾校区食堂，共检测样品75个，其中不合格项目数0项，检测合格率100%，现将检测结果通报如下：

2021年4月份第三方检测结果

序号	生产单位名称	报告编号	样品/项目名称	检测项目	检测结果
1	复旦大学邯郸校区本部食堂三楼大餐厅		花生	黄曲霉毒素 B ₁ ;	合格
2	复旦大学邯郸校区南区食堂清真	W021061007253	备餐间操作人员的手	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落总数;沙门氏菌;志贺氏菌;大肠菌群;	合格
3	复旦大学邯郸校区教工食堂	W021061007256	刀具(专间)	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落总数;沙门氏菌;志贺氏菌;大肠菌群;	合格
4	复旦大学邯郸校区南区食堂一楼大餐厅	W021061007238	糖醋小排 花菜肉片	志贺氏菌;金黄色葡萄球菌;蜡样芽孢杆菌;大肠埃希氏菌;副溶血性弧菌;菌落总数;沙门氏菌;	合格
5	复旦大学邯郸校区南区食堂清真	W021061007255	餐盘	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
6	复旦大学邯郸校区教工食堂	W021061007259	打菜勺	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
7	复旦大学邯郸校区教工食堂	W021061007257	备餐间操作人员的手	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落总数;沙门氏菌;志贺氏菌;大肠菌群;	合格
8	复旦大学邯郸校区南区食堂清真	W021061007254	筷子	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
9	复旦大学邯郸校区南区食堂一楼大餐厅	W021061007242	专间人员手	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落总数;沙门氏菌;志贺氏菌;大肠菌群;	合格
10	复旦大学邯郸校区南区食堂春晖	W021061007251	筷子	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
11	复旦大学邯郸校区南区食堂	W021061007240	刀具(专间)	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落总数;沙门氏菌;志贺氏菌;大肠菌	合格

	一楼大餐厅			群;	
12	复旦大学邯郸校区南区食堂一楼大餐厅	W021061007241	砧板(专间)	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落总数;沙门氏菌;志贺氏菌;大肠菌群;	合格
13	复旦大学邯郸校区南区食堂一楼大餐厅	W021061007243	备餐间操作人员的手	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落总数;沙门氏菌;志贺氏菌;大肠菌群;	合格
14	复旦大学邯郸校区教工食堂	W021061007258	熟盆	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
15	复旦大学邯郸校区北区食堂二楼餐厅内	W021061007260	直饮水	pH;亚氯酸盐(采用 ClO_2 消毒时测定);二氧化氯(采用 ClO_2 消毒时测定);耗氧量(COD _{Mn} ,以 O_2 计);氯酸盐(采用 ClO_2 消毒时测定);溴酸盐(采用 O_3 消毒时测定);臭氧(采用 O_3 消毒时测定);甲醛(采用 O_3 消毒时测定);银(采用载银活性炭时测定);总硬度(以 CaCO_3 计);挥发性酚类(以苯酚计);阴离子合成洗涤剂;硝酸盐氮(以 N 计);耐热大肠菌群;溶解性总固体;肉眼可见物;总大肠菌群;细菌总数;四氯化碳;铬(六价);臭和味;硫酸盐;浑浊度;氯化物;氟化物;氯仿;余氯;镉;锰;锌;铝;铜;铅;铁;色;硒;砷;汞;	合格
16	复旦大学邯郸校区南区食堂二楼大餐厅	W021061007246	备餐间操作人员的手	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落总数;沙门氏菌;志贺氏菌;大肠菌群;	合格
17	复旦大学邯郸校区南区食堂一楼大餐厅	W021061007239	狮子头手撕包菜 米饭	志贺氏菌;金黄色葡萄球菌;蜡样芽孢杆菌;大肠埃希氏菌;副溶血性弧菌;菌落总数;沙门氏菌;	合格
18	复旦大学邯郸校区南区食堂春晖	W021061007252	餐盘	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
19	复旦大学邯郸校区南区食堂	W021061007250	备餐间操作人	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落总数;沙门氏菌;志贺氏菌;大肠菌	合格

	春晖		员的手	群;	
20	复旦大学邯郸校区南区食堂一楼大餐厅	W021061007245	餐盘	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
21	复旦大学邯郸校区南区食堂二楼大餐厅	W021061007247	筷子	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
22	复旦大学邯郸校区南区食堂一楼大餐厅	W021061007244	筷子	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
23	复旦大学邯郸校区南区食堂二楼大餐厅	W021061007248	餐盘	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
24	复旦大学邯郸校区南区食堂二楼水吧	W021061007249	净水	pH;耗氧量(COD _{Mn} ,以O ₂ 计);总硬度(以CaCO ₃ 计);挥发性酚类(以苯酚计);阴离子合成洗涤剂;溶解性总固体;肉眼可见物;总大肠菌群;细菌总数;四氯化碳;铬(六价);臭和味;硫酸盐;浑浊度;氯化物;氟化物;氯仿;余氯;镉;锰;锌;铝;铜;铅;铁;色;硒;砷;汞;	合格

2021年5月份第三方检测结果

序号	生产单位名称	报告编号	样品/项目名称	检测项目	检测结果
1	复旦大学邯郸校区南区菜场二楼南苑餐厅二楼	W021061009644	餐盘	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
2	复旦大学邯郸校区北区食堂一楼西侧	W021061009623	砧板(专间)	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落总数;沙门氏菌;志贺氏菌;大肠菌群;	合格
3	复旦大学邯郸校区北区食堂西餐厅	W021061009630	净水	pH;耗氧量(COD _{Mn} ,以O ₂ 计);总硬度(以CaCO ₃ 计);挥发性酚类(以苯酚计);阴离子合成洗涤剂;溶解性总固体;肉眼可见物;总大肠菌群;细菌总	合格

				数;四氯化碳;铬(六价);臭和味;硫酸盐;浑浊度;氯化物;氟化物;氯仿;余氯;镉;锰;锌;铝;铜;铅;铁;色;硒;砷;汞;	
4	复旦大学邯郸校区文科图书馆咖啡厅	W021061009648	净水	pH;耗氧量(COD _{Mn} ,以O ₂ 计);总硬度(以CaCO ₃ 计);挥发性酚类(以苯酚计);阴离子合成洗涤剂;溶解性总固体;肉眼可见物;总大肠菌群;细菌总数;四氯化碳;铬(六价);臭和味;硫酸盐;浑浊度;氯化物;氟化物;氯仿;余氯;镉;锰;锌;铝;铜;铅;铁;色;硒;砷;汞;	合格
5	复旦大学邯郸校区南区菜场三楼南苑餐厅三楼	W021061009647	餐盘	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
6	复旦大学邯郸校区北区食堂二楼	W021061009635	砧板(专间)	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落总数;沙门氏菌;志贺氏菌;大肠菌群;	合格
7	复旦大学邯郸校区南区菜场三楼南苑餐厅三楼	W021061009646	筷子	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
8	复旦大学邯郸校区北区食堂一楼西侧	W021061009621	豆角烧肉	志贺氏菌;金黄色葡萄球菌;蜡样芽胞杆菌;大肠埃希氏菌;副溶血性弧菌;菌落总数;沙门氏菌;	合格
9	复旦大学邯郸校区北区食堂一楼西侧	W021061009622	刀具(专间)	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落总数;沙门氏菌;志贺氏菌;大肠菌群;	合格
10	复旦大学邯郸校区北区食堂清真餐厅	W021061009639	红烧茄子	志贺氏菌;金黄色葡萄球菌;蜡样芽胞杆菌;大肠埃希氏菌;副溶血性弧菌;菌落总数;沙门氏菌;	合格
11	复旦大学邯郸校区北区食堂二楼	W021061009636	专间人员手	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落总数;沙门氏菌;志贺氏菌;大肠菌群;	合格
12	复旦大学邯郸校区北区食堂一楼东侧	W021061009628	筷子	大肠菌群;沙门氏菌;	合格

13	复旦大学邯郸校区北区食堂清真餐厅	W021061009640	砧板(专间)	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落总数;沙门氏菌;志贺氏菌;大肠菌群;	合格
14	复旦大学邯郸校区北区食堂西餐厅	W021061009633	餐盘	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
15	复旦大学邯郸校区北区食堂一楼东侧	W021061009627	专间人员手	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落总数;沙门氏菌;志贺氏菌;大肠菌群;	合格
16	复旦大学邯郸校区北区食堂一楼东侧	W021061009626	砧板(专间)	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落总数;沙门氏菌;志贺氏菌;大肠菌群;	合格
17	复旦大学邯郸校区北区食堂一楼东侧	W021061009629	餐盘	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
18	复旦大学邯郸校区北区食堂清真餐厅	W021061009641	餐盘	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
19	复旦大学邯郸校区北区食堂二楼	W021061009620	生产用水	pH;耗氧量(COD _{Mn} 法,以O ₂ 计);氯酸盐(使用复合二氧化氯消毒时);亚氯酸盐(使用二氧化氯消毒时);总硬度(以CaCO ₃ 计);溴酸盐(使用臭氧时);挥发酚类(以苯酚计);阴离子合成洗涤剂;甲醛(使用臭氧时);耐热大肠菌群;硝酸盐(以N计);溶解性总固体;大肠埃希氏菌;肉眼可见物;总大肠菌群;总β放射性;总α放射性;菌落总数;四氯化碳;三氯甲烷;铬(六价);臭和味;硫酸盐;浑浊度;氰化物;氯化物;氟化物;色度;镉;锰;锌;铝;铜;铅;铁;硒;砷;汞;	合格
20	复旦大学邯郸校区北区食堂一楼西侧	W021061009624	筷子	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
21	复旦大学邯郸校区南区菜场三楼南苑餐厅三楼	W021061009645	砧板(专间)	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落总数;沙门氏菌;志贺氏菌;大肠菌群;	合格

22	复旦大学邯郸校区北区食堂西餐厅	W021061009632	筷子	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
23	复旦大学邯郸校区北区食堂二楼	W021061009637	筷子	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
24	复旦大学邯郸校区北区食堂二楼	W021061009634	红烧肉	志贺氏菌;金黄色葡萄球菌;蜡样芽胞杆菌;大肠埃希氏菌;副溶血性弧菌;菌落总数;沙门氏菌;	合格
25	复旦大学邯郸校区北区食堂西餐厅	W021061009631	砧板(专间)	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落总数;沙门氏菌;志贺氏菌;大肠菌群;	合格
26	复旦大学邯郸校区北区食堂一楼东侧	W021061009625	大米	黄曲霉毒素 B ₁ ;	合格
27	复旦大学邯郸校区南区菜场二楼南苑餐厅二楼	W021061009643	筷子	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
28	复旦大学邯郸校区北区食堂二楼饮料吧面包房	W021061009642	净水	pH;耗氧量(COD _{Mn} ,以O ₂ 计);总硬度(以CaCO ₃ 计);挥发性酚类(以苯酚计);阴离子合成洗涤剂;溶解性总固体;肉眼可见物;总大肠菌群;细菌总数;四氯化碳;铬(六价);臭和味;硫酸盐;浑浊度;氯化物;氟化物;氯仿;余氯;镉;锰;锌;铝;铜;铅;铁;色;硒;砷;汞;	合格
29	复旦大学邯郸校区北区食堂二楼	W021061009638	餐盘	大肠菌群;沙门氏菌;	合格

2021年6月份第三方检测结果

序号	生产单位名称	报告编号	样品/项目名称	检测项目	检测结果
1	复旦大学江湾校区食堂二楼	W021061012216	备餐间操作人员的手	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落总数;沙门氏菌;志贺氏菌;大肠菌群;	合格

			马元凤		
2	复旦大学江湾校区光华餐厅	W021061012229	手撕包菜	志贺氏菌;金黄色葡萄球菌;蜡样芽孢杆菌;大肠埃希氏菌;副溶血性弧菌;菌落总数;沙门氏菌;	合格
3	复旦大学江湾校区食堂一楼	W021061012213	备餐间操作人员的 手 马帅杰	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落总数;沙门氏菌;志贺氏菌;大肠菌群;	合格
4	复旦大学江湾校区食堂一楼	W021061012215	餐盘	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
5	复旦大学江湾校区光华餐厅	W021061012231	筷子	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
6	复旦大学江湾校区李兆基图书馆 B1 咖啡厅	W021061012227	食用冰	状态;金黄色葡萄球菌 ;滋味、气味;铅(以 Pb 计);沙门氏菌 ;菌落总数;大肠菌群;色泽;	合格
7	复旦大学江湾校区食堂二楼	W021061012217	勺子	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
8	复旦大学江湾校区光华餐厅	W021061012232	餐盘	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
9	复旦大学江湾校区食堂一楼	W021061012212	娃娃菜肉丝	志贺氏菌;金黄色葡萄球菌;蜡样芽孢杆菌;大肠埃希氏菌;副溶血性弧菌;菌落总数;沙门氏菌;	合格
10	复旦大学江湾校区食堂三楼	W021061012223	专间砧板	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落总数;沙门氏菌;志贺氏菌;大肠菌群;	合格
11	复旦大学江湾校区食堂一楼	W021061012211	韭黄炒蛋	志贺氏菌;金黄色葡萄球菌;蜡样芽孢杆菌;大肠埃希氏菌;副溶血性弧菌;菌落总数;沙门氏菌;	合格
12	复旦大学江湾校区食堂三楼	W021061012224	备餐间操作人员的 手 吴莲莲	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落总数;沙门氏菌;志贺氏菌;大肠菌群;	合格
13	复旦大学江湾校区食堂三楼	W021061012225	筷子	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
14	复旦大学江湾校区食堂清真餐厅	W021061012219	备餐间操作人员的 手 马玉梅	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落总数;沙门氏菌;志贺氏菌;大肠菌群;	合格
15	复旦大学江湾	W021061012222	专间刀	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落总	合格

	校区食堂三楼		具	数;沙门氏菌;志贺氏菌;大肠菌群;	
16	复旦大学江湾校区食堂清真餐厅	W021061012221	餐盘	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
17	复旦大学江湾校区光华餐厅	W021061012230	备餐间操作人员的手 陈道如	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落总数;沙门氏菌;志贺氏菌;大肠菌群;	合格
18	复旦大学江湾校区食堂清真餐厅	W021061012220	勺子	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
19	复旦大学江湾校区交叉楼抹云咖啡厅	W021061012228	食用冰	状态;金黄色葡萄球菌 ;滋味、气味;铅(以 Pb 计);沙门氏菌 ;菌落总数;大肠菌群;色泽;	合格
20	复旦大学江湾校区食堂二楼	W021061012218	餐盘	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
21	复旦大学江湾校区食堂一楼	W021061012214	筷子	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
22	复旦大学江湾校区食堂三楼	W021061012226	餐盘	大肠菌群;沙门氏菌;	合格

二、食品安全检测实验室检测结果通报

2021年第二季度，食品安全检测实验室检测样品29个，检测合格率72.41%，现将检测结果通报如下：

检测日期	所属食堂	样品名称	检测项目	检测结果	判定
2021/4/19	旦苑二楼大餐厅	筷子	ATP	0	合格
2021/4/19	旦苑二楼大餐厅	勺子	ATP	0	合格
2021/4/19	旦苑清真餐厅	面碗	ATP	0	合格
2021/4/19	旦苑清真餐厅	筷子	ATP	10	合格
2021/4/19	旦苑三楼招待餐厅	小碗	ATP	28	合格
2021/4/19	旦苑三楼招待餐厅	筷子	ATP	0	合格
2021/4/19	旦苑西餐厅	筷子	ATP	123	合格
2021/4/19	旦苑西餐厅	勺子	ATP	8	合格
2021/4/19	旦苑一楼大餐厅	筷子	ATP	0	合格
2021/4/19	旦苑一楼大餐厅	汤碗	ATP	0	合格
2021/4/20	北区一楼东	筷子	ATP	365	不合格
2021/4/20	北区一楼东	勺子	ATP	187	合格
2021/4/20	北区一楼西	筷子	ATP	134	合格
2021/4/20	北区一楼西	餐盘	ATP	193	合格
2021/4/20	北区西餐厅	刀叉	ATP	157	合格
2021/4/20	北区清真餐厅	筷子	ATP	157	合格
2021/4/20	北区二楼	勺子1	ATP	41504	不合格
2021/4/20	北区二楼	勺子2	ATP	693	不合格
2021/4/20	北区二楼	筷子	ATP	1813	不合格
2021/4/20	北区二楼	小碗	ATP	2	合格

2021/4/22	北区二楼	勺子	ATP	61	合格
2021/4/22	北区二楼	筷子 1	ATP	4638	不合格
2021/4/22	北区二楼	筷子 2	ATP	1052	不合格
2021/4/22	北区二楼	勺子	ATP	172	合格
2021/4/23	南区教工食堂	餐盘	ATP	576	不合格
2021/4/23	南区教工食堂	餐盘	ATP	604	不合格
2021/4/23	南区教工食堂	餐盘	ATP	33	合格
2021/4/23	南区教工食堂	筷子	ATP	0	合格
2021/4/23	南区教工食堂	勺子	ATP	258	合格

样品超标原因及后期整改措施：

在第二季度委托第三方检测中，样品全部合格。食品安全检测实验室快速检测中发现北区一楼东、北区二楼及南区教工食堂均有餐具 ATP 检测数据超标，当即要求相关餐厅重新清洗消毒后使用。四月份，天气回暖，叠加雨季影响，空气潮湿，细菌生产繁殖速度加快，提醒各餐厅注意餐具的清洗消毒及保洁。

【食品资讯】

国务院食品安全办等三部门联合约谈

提醒加强校园食品安全工作

5月27日下午，国务院食品安全办、市场监管总局、教育部等三部门召开会议，联合约谈安徽省和河南省食品安全办，提醒加强校园食品安全工作，两省市场监管局、教育厅参加。

会议指出，校园食品安全是食品安全的重要方面，关系祖国下一代的健康成长，关系亿万家庭的幸福、社会的稳定。近期，安徽、河南连续发生校园食品安全事件，暴露出校园食品安全工作存在着学校管理不严格、属地管理责任没有落实、监管部门未能履职到位等问题，必须引起高度重视。

会议强调，各地食品安全办和市场监管、教育等相关部门必须从讲政治的高度，深刻认识抓好校园食品安全工作的极端重要性；必须坚持问题导向，坚持全过程监管，坚持不断创新，采取切实管用措施，加强校园食品安全工作；必须加强协调会商，狠抓各方责任落实，确保不发生校园食品安全事件。

会议要求，要通过严管守护校园食品安全。把学校主体责任挺在前面，认真落实属地管理责任，强化管理责任和监管责任，形成工作合力。用好考核评价机制，坚决依法追究校园食品安全事件相关单位和个人责任。

两省参会同志表示，将按照约谈提醒要求，提高政治站位，深刻吸取教训，举一反三做好整改工作，用更有力有效的制度机制、更有针对性的措施，把“四个最严”要求落实落细落到位，筑牢保障校园食品安全的坚固防线。

【文件学习】

国务院食品安全办等 26 部门关于开展 2021 年全国食品安全宣传周活动的通知

食安办〔2021〕 6 号

按照《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》关于“持续开展‘食品安全宣传周’”的要求，国务院食品安全办等 26 部门将于 6 月 8 日启动 2021 年全国食品安全宣传周活动。为切实做好宣传周筹备工作，现就有关事项通知如下：

一、活动主题

2021 年全国食品安全宣传周的主题为：“尚俭崇信 守护阳光下的盘中餐”。

食品安全事关人民群众的身体健康和生命安全，关系中华民族的未来。俭以养德、诚信为本是中华民族的传统美德，保障食品安全更需要尚俭崇信、德法并举。进入全面小康社会，人民群众对食品安全营养健康的需求不断提升，必须坚持“四个最严”，严格源头治理，严格过程监管，严厉打击食品安全违法犯罪。既要强化市场主体诚信自律，全面落实食品安全主体责任，又要发动社会各界参与食品安全社会共治，勤俭节约，营养膳食，倡导理性消费，遏制食品浪费，共享食品安全成果，不断增强人民群众的获得感、幸福感、安全感。

二、宣传重点

（一）深入宣传贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想 and 党的十九大、十九届二中、三中、四中、五中全会精神，围绕宣传周主题，突出宣传“尚俭崇信”的食品安全理念。

（二）集中展示各地区各有关部门立足新发展阶段，贯彻新发展

理念，构建新发展格局，助力食品产业高质量发展，维护食品安全方面的新思路新举措新成效。

（三）引导食品行业市场主体严格自律，树立风险防控意识，提升管理水平，对从业人员广泛开展诚信守法教育，营造尚德守法的市场环境，促进企业诚信守法经营。

（四）倡导社会各界积极参与食品安全治理，加强科普宣传，强化风险交流，推动提升公众食品安全素养，弘扬勤俭节约的传统美德，树立科学消费理念，营造良好食品安全氛围。

三、活动安排

（一）国务院食品安全办等 26 部门组织开展，共同制定《全国食品安全宣传周国家层面重点活动及分工方案》（见附件）。各有关部门和单位按照方案组织开展活动。

（二）各地食品安全办联合同级有关部门和单位，参照国家层面活动方案，结合本地实际和特色，组织开展宣传周活动。

（三）各地区各有关部门动员和指导各类社会团体、市场主体、协（学）会，广泛开展面向广大消费者、食品从业者和媒体记者的诚信从业、知识普及等主题宣传活动。

四、活动要求

（一）高度重视。将食品安全宣传周活动作为宣传贯彻习近平总书记关于食品安全工作重要指示批示精神，推动实施食品安全战略的重要抓手，作为落实《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》、带动全社会积极参与食品安全治理、推动形成共治共享格局的重要举措。

（二）加强领导。建立各级食品安全办组织协调、有关部门各负其责、全社会积极参与的工作机制。加强人员和经费保障，确保各项活动顺利进行并形成规模声势。按照疫情防控相关要求，部署消防、

交通、防踩踏等安全防护措施，严格排查，消除隐患，落实应急预案，严防事故发生。

（三）增强实效。使用统一的“全国食品安全宣传周”标志。鼓励和引导专业机构、协（学）会以及新闻媒体等多方力量，围绕宣传重点，开展丰富多彩、互动性强的传播活动。加强宣传周期间相关舆情监测，及时研判，稳妥发布，确保舆论环境平稳有序。

（四）严肃纪律。严格遵守中央八项规定及其实施细则精神，厉行勤俭节约、轻车简从，严禁铺张浪费、大讲排场和形式主义。

（五）及时总结。请各地区各有关部门注意总结宣传周活动的成效和经验，总结报告电子版于7月12日前报送国务院食品安全办。

联系人：霍宏伟、王一

电 话：010-88651828、88651830

传 真：010-88651804

邮 箱：wangyi@samr.gov.cn

附件：全国食品安全宣传周国家层面重点活动及分工方案

国务院食品安全办	交通运输部	粮食和储备局
中央文明办	农业农村部	林草局
中央网信办	商务部	民航局
高检院	文化和旅游部	供销合作总社
教育部	国家卫生健康委	共青团中央
工业和信息化部	海关总署	中国科协
公安部	市场监管总局	中国贸促会
司法部	广电总局	中国国家铁路集团
生态环境部	银保监会	有限公司

2021年5月28日

（此件公开发布）

附件：

全国食品安全宣传周国家层面重点活动及分工方案

一、宣传周主场活动

6月8日，在北京举办“全国食品安全宣传周”主场活动。国务院领导同志，有关部门负责同志，新闻媒体、社会团体等各界代表参会。（国务院食品安全办、中央文明办、中央网信办，高检院，教育部、工业和信息化部、公安部、司法部、生态环境部、交通运输部、农业农村部、商务部、文化和旅游部、卫生健康委、海关总署、市场监管总局、广电总局、银保监会、粮食和储备局、林草局、民航局，供销合作总社、共青团中央、中国科协、中国贸促会、中国国家铁路集团有限公司，经济日报社主办，中国经济网承办）

二、第十二届中国食品安全论坛

举办第十二届中国食品安全论坛，以“尚俭崇信 守护阳光下的盘中餐”为主题，邀请社会各界代表研讨交流，围绕“冷链食品安全”、“青少年儿童营养与食品安全”、“食品标签标识改革展望”、“企业创新协同治理”等多个议题展开交流讨论，论坛将邀请有关部门、单位负责同志及社会各界代表交流研讨、建言献策。（国务院食品安全办指导，经济日报社主办，中国经济网承办）

三、第十四届“一带一路”生态农业与食品安全论坛

举办第十四届“一带一路”生态农业与食品安全论坛，以“食品安全助力高质量发展和乡村振兴”为主题，邀请有关部门、单位负责同志及社会各界代表围绕论坛主题及多个议题进行讨论交流。（中国贸促会、丝路规划研究中心等单位主办，中国经济网支持）

四、2021中国连锁经营行业高质量发展论坛

举办 2021 中国连锁经营行业高质量发展论坛，围绕“创新、诚信、可持续”为主题，以连锁经营超市、餐饮等食品生产经营企业，以及新兴电商平台企业为主体，聚焦商品，交流提升供应链食品安全追溯体系建设的先进技术；聚焦服务，交流提升连锁经营管理标准化的最佳实践；聚焦消费，交流提升服务品质与信任的优秀案例。（中国连锁经营协会主办）

五、食品安全数字化治理论坛

举办食品安全数字化治理论坛，充分展示政府监管部门利用智慧化监管手段提升管理效能的实践探索；介绍新冠肺炎疫情发生以来，新模式、新工具、新技术带来的创新活力；邀请管理者、研究者和行业代表深入探讨数字化时代高质量发展之道。（科信食品与健康信息交流中心主办，中国市场监管报社协办）

六、食育研讨会

交流食育发展状况与问题，探讨食育与食品安全社会共治的有效衔接，探索建立以食育为核心的、具有中国特色的、社会广泛参与的食育体系。（中国食品安全报社主办）

七、《餐饮质量安全提升行动方案》宣贯推广会

请市场监管部门解读行动方案、行业政策。请业内专家宣贯和培训餐饮服务量化分级评定规范，探讨创新培训模式，推介行业培训成果，结合舆情案例开展企业食品安全人员培训经验交流，让广大餐饮服务从业者深入了解总局餐饮质量安全提升行动方案三年的工作及进度，以及餐饮服务量化分级评定规范。引导全行业重视食品安全、质量提升，节约粮食、杜绝浪费，实现餐饮业食品安全质量管理水平提升，以质量提升带动内需扩大消费。（中国烹饪协会主办）

八、2021 全国儿童食品安全与健康守护行动主题交流会及儿童食品安全与健康移动体验营活动

举办儿童食品安全主题交流会探讨儿童食品安全社会共治。面向社会公众举办儿童食品安全与健康移动体验营活动。通过在校园内捐赠儿童食品安全资源包，在社区开展儿童食品安全移动体验营，运用虚拟现实（VR）教学系统和增强现实（AR）教学系统等系列教育实体进行科普宣传。（中国营养保健食品协会和中国儿童少年基金会主办）

九、食品安全媒体训练营

举办“中国食品安全30人论坛”之媒体训练营，组织论坛成员专家和传媒领域、监管部门专业人士，与媒体采编人员开展食品安全风险交流，探讨食品安全社会共治，推动媒体积极参与科普知识宣传，传播健康饮食观念。（经济日报社主办，中国经济网承办）

十、部委主题日活动

（一）教育部

深入开展2021年“师生健康 中国健康”主题健康教育活动，总结《学校食品安全与营养健康管理规定》贯彻落实情况，深入实施《校园食品安全守护行动方案（2020—2022年）》，开展寓教于学、寓教于乐的校园食品安全健康教育活动。

（二）工业和信息化部

1. 指导举办乳制品行业高质量发展座谈会，总结“十三五”以来我国乳制品行业发展成绩，谋划“十四五”时期发展思路。

2. 指导举办婴配乳粉产业创新发展研讨会暨追溯体系建设成果发布会，探讨新形势下国内婴配乳粉行业发展趋势，进一步推动行业追溯体系建设。

3. 指导举办《食品工业企业诚信管理体系》国家标准培训班，宣贯和解读标准的有关要求，交流现场评价经验，总结规范诚信管理体系评价工作。

（三）公安部

1. 集中宣传近年来公安机关“昆仑”行动中打击食品犯罪、推动源头治理的工作成效，公布一批典型创新工作事例，通过以案释法充分体现公安机关的担当作为，提升群众防范意识，有效震慑食品安全违法犯罪。

2. 指导地方开展以打击食品安全犯罪成果展示为主题的警营开放日活动，组织在校学生、社区群众等群体参观本地公安机关打击食品安全犯罪成果展，讲授识假辨假方法，形成全社会抵制食品违法犯罪的浓厚氛围。

（四）司法部

在中国普法网和中国普法官方微信、微博开展食品安全专题宣传活动。

（五）交通运输部

开展农村物流服务品牌宣传推广活动，引导农村地区使用冷链运输车辆运输鲜活农产品，提升鲜活农产品供给质量和供给能力，更好满足人民群众消费需要。

（六）农业农村部

1. 开展“质量安全进乡村 科技创新促振兴”专项宣传活动，展示质量兴农、绿色兴农新进展新成效。

2. 开展农产品质量安全科普信息展播，编辑印发相关科普资料。

3. 发布地理标志农产品专题纪录片。

4. 印发《食用农产品消费健康》系列科普图书，发布风险评估典型结果。

5. 开展农产品质量安全品质评价与科学膳食引导活动。

（七）国家卫生健康委

举办食品安全与营养健康科普宣教主题日活动，巩固新冠肺炎疫情

情防控成果，组织专题展览、健康咨询、科普讲座、互动交流等活动，宣传食品安全标准、食源性疾病预防等知识，倡导合理膳食、杜绝浪费、科学饮食、营养健康等理念。

（八）海关总署

组织全国海关开展“食品安全口岸行”活动，强化口岸食品生产经营者的主体责任意识，开展口岸食品安全知识宣传，向进出口企业宣传进口食品安全法律法规规定，向消费者宣传进口食品安全知识；同时开展“严防新冠肺炎疫情通过进口冷链食品输入风险”有关宣传；继续推进“进口食品‘国门守护’行动”宣传。

（九）粮食和储备局

1. 组织各地粮食和储备部门开展“全国食品安全宣传周 粮食质量安全宣传日”活动。

2. 开展粮食标准、质量监管和质量安全检验监测体系建设的相关宣传活动。

3. 开展“粮食实验室开放日”活动。

（十）林草局

1. 举办林产品标准质量安全培训班。

2. 开展“食用林产品质量安全”宣传活动。

（十一）供销合作总社

开展“安全供给放心消费”主题活动，发出倡议引导系统内大型商贸流通企业参与到主题活动中。

（十二）中国科协

1. 启动2021年“食品安全进万家”活动，推动食品安全科普进农村、进社区、进学校、进企业、进口岸。

2. 开展食品安全科学辟谣活动，邀请食品科学领域院士、专家作科普报告。

3. 组织有关全国学会开展科技志愿服务，引导优质科普资源服务基层。

4. 开展“食品安全与健康科普一百名专家百校行”活动。

（十三）中国国家铁路集团有限公司

开展“放心食品、舒心旅途”宣传活动，通过铁路车站、旅客列车视频、广播、宣传栏，以及互联网、微信等形式，开展铁路食品安全管理、食品安全知识等专题宣传，开展铁路食品安全巡查活动，增强食品安全责任意识，保证铁路食品安全。

（十四）市场监管总局

1. 公布“铁拳行动”典型案例，形成有力震慑。举办消费者论坛，做好消费提示和科普宣传工作。

2. 组织汇编食品相关产品选购和使用提示手册，通过互联网、微信公众号等媒体手段加强消费指导，引导消费者科学防范食品相关产品安全风险。

3. 举办大型肉制品企业公开承诺活动，组织大型肉制品企业通过公开承诺的形式，“晒”出企业的责任，“亮”出企业的承诺，推动肉制品生产企业以更加积极主动的姿态自觉接受社会监督。

4. 举办食品安全信用监管研讨会，围绕组织开展食品生产企业信用监管，加强食品安全信用监管制度设计，以及食品生产企业食品安全信用信息记录、公示、应用等，组织监管部门、有关机构、协会、专家开展研讨交流，推动食品安全信用体系建设。

5. 开展“构建智慧食安 助力乡村振兴”主题活动。举办行业座谈会，交流探讨食用农产品集中交易市场智慧化信息追溯管理工作现状和存在问题，助力乡村产业振兴。

6. 印发2018—2019年度、2019—2020年度食品安全消费提示和风险解析汇编、科普漫画，投放食品安全科普视频等，帮助消费者

科学掌握食品安全知识，减少认知偏差。

7. 举办食品安全管理人员监督检查考核规范化研讨会，聚焦特殊食品领域开展专题研讨、交流实践经验，推动“特殊食品质量安全管理工作岗位人员监督检查考核”工作扎实有效开展。

8. 围绕人民群众关心的热点、焦点问题，组织编写《食品检验 为食品安全保驾护航》宣传材料，向广大消费者介绍与日常生活息息相关的食品检验基本知识。

9. 开展“小手拉大手，食品安全中小学生社会实践公开课”活动，通过反食品浪费公开课，动手检验“五毛食品”、观摩食品检测、食品营养健康科普等活动，推动学生深刻领会党和国家反食品浪费的重要部署，了解食品营养安全的知识等，促进食品安全社会共治。

10. 举办食品安全科学公众开放日活动，可向公众展示食品安全检测、认证等实验或评估过程，引导公众树立正确的科学观。

11. 开展第四届社会共治案例征集活动，面向基层单位、企业、行业组织征集食品安全社会共治案例，发掘宣传各地齐抓共管、合力共治食品安全问题的经验做法，助力食品安全社会共治格局构建。

12. 举办食品安全智慧监管成果征集活动，交流经验和思路，用信息化手段更好感知食品安全态势、畅通沟通共治渠道、辅助科学指挥决策、实施高效精准专业监管。

13. 开展“大学生食品安全与营养中国行”活动，深入乡村、社区等基层开设“知·食”系列科普讲堂；整合高校优质教育资源举办“食·趣”夏令营；以生动有趣的交互式体验手段向广大儿童以及老年群体传播正确的食品营养安全知识。

14. 举办食品农产品技术交流会，加强食品农产品检验检测技术能力，提升食品安全技术保障水平。

主送：各省、自治区、直辖市、新疆生产建设兵团食品安全办、

文明办、网信办，高级人民检察院，教育厅（教委、教育局）、工业和信息化主管部门、公安厅（局）、司法厅（局）、生态环境厅（局）、交通运输部（局、委），农业农村（农牧）、畜牧兽医、海洋渔业厅（局、委），商务厅、文化和旅游厅（局）、文化体育广电和旅游局、卫生健康委，海关总署广东分署、各直属海关，市场监管局（厅、委）、广播电视局、各银保监局、粮食和物资储备局（粮食局），林业和草原主管部门，民航各地区管理局、运输航空公司、服务保障公司、机场公司，供销合作社，团委，科协，贸促会、各行业贸促会，各铁路局集团公司，国务院食品安全委员会各成员单位办公厅（室）。

国务院食品安全委员会办公室

2021年5月28日印发

国务院食品安全办 教育部 商务部
市场监管总局 国管局关于贯彻实施
《中华人民共和国反食品浪费法》有关事项的公告

2021 年 第 20 号

《中华人民共和国反食品浪费法》（以下简称反食品浪费法）已由第十三届全国人民代表大会常务委员会第二十八次会议于 2021 年 4 月 29 日通过，自公布之日（4 月 29 日）起施行。现就贯彻实施反食品浪费法有关事项公告如下：

一、食品生产经营者要全面落实反食品浪费措施。食品生产经营者要落实食品安全管理制度，严格执行生产工艺，做好生产过程关键点控制，改善食品储存、运输、加工条件，防止食品变质，降低储存、运输中的损耗。提高食品加工利用率，加强自查，避免过度加工和过量使用原材料。

二、餐饮服务经营者要严格执行反食品浪费制度规范。餐饮服务经营者要将反对食品浪费纳入从业人员培训内容，提升餐饮供给质量，合理确定数量、分量，提供小份餐等不同规格选择，提供公勺公筷，做好打包服务，主动对消费者进行防止餐饮浪费提醒，餐饮外卖平台以显著方式提示消费者适量点餐、理性消费。鼓励餐饮服务经营者提供分餐服务，向社会公开反食品浪费情况。

三、单位食堂要不断加强反食品浪费管理。单位食堂要建立并实施反食品浪费管理制度，加强食品在采购、储存、加工环节中的减损管理。加强对学校食堂食品安全管理人员防止食品浪费的培训考核，鼓励学校食堂运用“互联网+明厨亮灶”等智慧管理模式，及时发现并纠正食品浪费行为。机关食堂要引导干部职工用餐节约，杜绝食品

浪费，细化完善公务活动用餐规范，带头厉行节约，反对浪费。通过不断提高反食品浪费工作成效，助力公共机构节约能源资源和创建节约型机关。

四、食品检验检测机构要不断创新反食品浪费举措。食品检验检测技术机构要结合自身工作特点积极探索研究，创新方式方法，对不同保质期和储运要求的食品或检验合格产品的备样，通过捐赠、拍卖、合规留用等多种方式进行分类处置，处置过程要合法合规、快捷有序、透明公正，并做好相关记录。

各级人民政府食品安全办和教育、商务、市场监管、机关事务管理等部门要加强反食品浪费法宣传贯彻工作，进一步加大监督检查力度，督促生产经营者落实反食品浪费法律规定，依法严厉查处各类浪费食品的违法违规行为，促进经济社会可持续发展。

特此公告。

国务院食品安全办
教 育 部
商 务 部
市 场 监 管 总 局
国 管 局
2021年6月11日

审核：王珏

编辑：吴樱樱

抄送：校内学生食堂、招待餐厅、咖啡厅的经营单位，食堂物业公司