

总务处食品安全工作简报

2020 年第四期（总第 12 期）

复旦大学总务处餐饮管理办公室编

2020 年第四季度刊

本期目录：

【检测结果】

食品安全委托第三方检测结果通报

【文件学习】

教育部联合市场监管总局通报近期学校食品安全事件
关于印发进口冷链食品预防性全面消毒工作方案的通知

【热点资讯】

反食品浪费法草案今首次提请审议 聚焦这些问题

【检测结果】

一、食品安全委托第三方检测结果通报

2020年第四季度，食品安全委托第三方检测覆盖江湾校区食堂、邯郸校区南区及北区食堂，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：

2020年10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 江湾食堂 二楼	W020061019134	盘子	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
2		W020061019135	筷子	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
3		W020061019136	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
4	复旦大学 江湾食堂 清真餐厅	W020061019137	盘子	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
5		W020061019139	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
6		W020061019138	筷子	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
7	复旦大学 江湾食堂 三楼	W020061019141	筷子	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
8		W020061019140	盘子	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
9		W020061019142	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
10	复旦大学 江湾食堂	W020061019130	筷子	大肠菌群;沙门氏菌;	合格

11	一楼	W020061019128	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
12		W020061019132	鸡腿	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
13		W020061019129	餐盘	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
14		W020061019131	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
15		W020061019133	排骨玉米	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
16	复旦大学 江湾物理 楼抹云咖 啡厅	W020061019143	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

2020年11月份第三方检测结果

序号	委托单位名称	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 教工食堂	W020061020965	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
2		W020061020962	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
3		W020061020963	熟盆	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
4		W020061020964	打菜勺	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
5		W020061020967	筷子	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
6		复旦大学 邯郸校区 南区菜场 复旦南苑 餐厅二楼	W020061020966	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;	
7		W020061020968	餐盘	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
8	复旦大学 邯郸校区 南区菜场 复旦南苑 餐厅三楼	W020061020970	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
9		W020061020971	筷子	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
10		W020061020969	刀具	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		W020061020972	餐盘	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
12	复旦大学 邯郸校区 南区食堂 春晖餐厅	W020061020956	餐盘	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
13		W020061020957	筷子	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
14		W020061020958	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
15	复旦大学 邯郸校区 南区食堂 二楼大餐厅	W020061020954	筷子	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
16		W020061020953	餐盘	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
17		W020061020955	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
18		W020061020950	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
19	复旦大学 邯郸校区 南区食堂 一楼大餐厅	W020061020944	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;	合格

				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;	
20		W020061020952	咖喱土豆鸡块	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
21		W020061020951	冬瓜小排	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
22		W020061020948	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
23		W020061020945	餐盘	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
24		W020061020949	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
25		W020061020946	筷子	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
26		W020061020947	刀具	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
27	复旦大学江湾食堂	W020061020961	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
28	清真餐厅	W020061020960	筷子	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
29		W020061020959	餐盘	大肠菌群;沙门氏菌;	合格

2020年12月份第三方检测结果

序号	委托单位名称	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 北区食堂 二楼	W020061023000	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
2		W020061023001	餐盘	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
3		W020061023002	筷子	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
4	复旦大学 邯郸校区 北区食堂 二楼	W020061022998	土豆牛肉	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		W020061022999	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
6	复旦大学 邯郸校区 北区食堂 二楼饮料 吧面包房	W020061023008	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
7		W020061023007	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
8	复旦大学 邯郸校区 北区食堂 清真餐厅	W020061023006	餐盘	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
9		W020061023004	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
10		W020061023003	大盘鸡	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
11		W020061023005	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	W020061022993	砧板	霉菌;金黄色葡萄球菌;菌落	合格

	邯郸校区 北区食堂			总数;沙门氏菌;志贺氏菌;大 肠菌群;	
13	西餐厅	W020061022995	餐盘	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
14		W020061022992	刀具	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		W020061022994	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		W020061022991	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
17		W020061022996	筷子	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
18		W020061022997	勺子	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
19		W020061022990	筷子	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
20		W020061022986	刀具	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
21	复旦大学 邯郸校区 北区食堂	W020061022987	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
22	一楼东侧	W020061022988	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
23		W020061022985	糯米	黄曲霉毒素 B ₁ ;	合格
24		W020061022989	餐盘	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
25		W020061022984	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
26	复旦大学 邯郸校区 北区食堂	W020061022983	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
27	一楼西侧	W020061022982	刀具	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

28	W020061022979	平菇炒肉丝	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
29	W020061022980	餐盘	大肠菌群;沙门氏菌;	合格
30	W020061022981	筷子	大肠菌群;沙门氏菌;	合格

【文件学习】

教育部联合市场监管总局通报近期学校食品安全事件

近日，教育部联合市场监管总局通报了近期发生的几起学校食品安全事件，要求加大学校食品安全监督管理力度，严控学校食品安全风险，遏制食品安全事件多发态势，维护学生身体健康。

通报要求，各地市场监管、教育部门要高度重视学校食品安全工作，进一步落实属地责任，督促学校和校外供餐单位严格落实食品安全主体责任，规范加工制作行为，全面开展食品安全自查，消除食品安全风险隐患，严防发生重大食品安全事件。

通报要求，各地教育部门要督促学校落实食品安全校长（园长）负责制，落实学校负责人陪餐制。各地市场监管部门要进一步加大校外供餐单位、学校食堂和学校周边经营者的监督检查力度和频次，做到全覆盖，依法惩处食品安全违法行为。

通报要求，学校一旦出现疑似食源性疾病事件，属地市场监管部门要迅速对涉事的学校食堂、校外供餐单位、食品销售企业、食品生产企业等进行依法调查处置，对存在的食品安全违法违规行为，严惩重处。督促涉事食品生产经营者尽快整改，防止食源性疾病事件发生。

通报要求，各地市场监管、教育部门要重视食源性疾病等突发事件信息报告工作，明确报告流程，畅通报告渠道，不得瞒报、谎报。要与当地党委和政府及卫生健康等部门加强协调联动，严格执行信息发布管理工作规定。

关于印发进口冷链食品预防性全面消毒工作方案的通知

联防联控机制综发〔2020〕255号

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团应对新冠肺炎疫情联防联控机制（领导小组、指挥部）：

为切实加强常态化疫情防控工作，有效防范新冠肺炎疫情通过进口冷链食品输入风险，海关总署会同交通运输部、卫生健康委、市场监管总局等部门研究制定了《进口冷链食品预防性全面消毒工作方案》，已经国务院应对新型冠状病毒肺炎疫情联防联控机制同意。现印发给你们，请认真贯彻执行。

国务院应对新型冠状病毒肺炎疫情联防联控机制综合组

2020年11月8日

（信息公开形式：主动公开）

附件：《进口冷链食品预防性全面消毒工作方案》

附件：

进口冷链食品预防性全面消毒工作方案

一、目标和原则

（一）工作目标

扎实推进新冠肺炎疫情防控工作，在做好进口冷链食品新冠病毒检测工作的基础上，充分发挥消毒对新冠病毒的杀灭作用，有效防范新冠肺炎疫情通过进口冷链食品（含食用农产品，下同）输入风险，实现“安全、有效、快速、经济”目标，在确保进口冷链食品安全的同时，提升口岸通关效率，避免货物积压滞港，保障产业链供应链稳定。

（二）实施依据

《中华人民共和国传染病防治法》及其实施办法、《中华人民共和国国境卫生检疫法》及其实施细则、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等法律法规，国务院联防联控机制综合组《关于全面精准开展环境卫生和消毒工作的通知》（联防联控机制综发〔2020〕195号）、《关于加强冷链食品新冠病毒核酸检测等工作的紧急通知》（联防联控机制综发〔2020〕220号）、《关于印发新型冠状病毒肺炎防控方案（第七版）的通知》（联防联控机制综发〔2020〕229号）、《关于印发冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南和冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南的通知》（联防联控机制综发〔2020〕245号）等有关规定及技术规范。

（三）消毒范围

本方案适用于进口冷链食品的装载运输工具、产品内外包装的消毒。

（四）有关原则

全面消杀，严防输入；政府牵头，部门协作；依法依规，各司其职；科学规范，安全有效；节约成本，快速经济。

二、工作分工

国务院相关部门按职责分工加强进口冷链食品预防性全面消毒工作的指导监督和协作配合，地方人民政府负责组织实施本地区预防性全面消毒工作，实现全流程闭环管控可追溯，最大程度降低新冠病毒通过进口冷链食品输入风险。

（一）海关部门。负责按规定开展进口冷链食品新冠病毒监测检测，组织指导进口冷链食品进口商、海关查验场所经营单位做好口岸环节被抽中的进口冷链食品集装箱内壁和货物外包装的预防性全面消毒处理工作。

（二）交通运输部门。负责督促指导进口冷链食品承运单位落实运输环节的主体责任并实施相应消毒处理措施，在国内运输段严格查验进口冷链食品海关通关单证，落实进口冷链食品运输工具消毒、一线工作人员个人防护等措施，配合检查进口冷链食品倒箱过车（从进口集装箱换装至国内运输车辆）过程中的消毒处理措施的落实情况。

（三）卫生健康部门。负责汇总分析进口冷链食品新冠病毒核酸检测结果，对进口冷链食品新冠病毒传播风险进行研判，开展对预防性全面消毒措施的指导评估和检查。

（四）市场监管部门。负责做好现场检查和索票索证工作，督促市场开办者、食品生产经营者索取消毒单位出具的进口冷链食品货物业经消毒的证明，凡是不能提供消毒证明的，一律不能上市销售。强化对食品生产经营企业进口冷链食品的追溯管理，对来源不明的进口冷链食品依法进行查处。与有关部门共同监督市场经营单位做好市场环境消毒工作。

（五）地方人民政府。负责落实本地区进口冷链食品新冠病毒检

测和预防性全面消毒工作属地责任，根据本地区实际情况，组织相关部门和企业采取切实有效措施做好预防性全面消毒工作，明确相关部门职责分工，加强督促检查，确保进口冷链食品消毒工作责任和措施落实到位。

（六）相关生产经营单位。生产、加工、储存、销售等生产经营单位组织或委托有资质的消毒单位实施消毒。承运单位负责组织或委托有资质的消毒单位，对装运前后的进口冷链食品装载运输工具组织实施消毒。消毒单位按照有关消毒技术规范开展具体的消毒作业，确保消毒效果。进口企业负责如实申报进口产品信息，配合各生产经营单位开展消毒工作，并做好进口冷链食品的销售记录和流向记录。

三、工作内容

（一）基本要求。

总结进口冷链食品新冠病毒检测、消毒处理工作好的经验和做法，在不改变各地现有总体防控安排的前提下，根据进口冷链食品的物流特点，在按要求完成新冠病毒检测采样工作后，分别在口岸查验、交通运输、掏箱入库、批发零售等环节，在进口冷链食品首次与我境内人员接触前实施预防性全面消毒处理。加强部门协同配合，对进口冷链食品装载运输工具和包装原则上只进行一次预防性全面消毒，避免重复消毒，防止专为消毒作业实施掏箱、装箱，避免增加不必要的作业环节和成本，影响物流和市场供应。消毒实施单位应详细记录消毒工作情况，包括消毒日期、人员、地点、消毒对象、消毒剂名称、浓度及作用时间等内容，相关资料和记录应至少留存 2 年。

（二）工作流程。

1. 口岸环节。进口企业如实申报进口冷链食品的相关信息，海关部门根据制定的风险监测计划，加强对进口冷链食品的检测工作。检测结果为阳性的，按规定作退运或销毁处理。检测结果为阴性的，海

关部门组织指导督促查验场地经营者或进口企业，对进口冷链食品的集装箱内壁、货物外包装实施消毒。消毒完成后，消毒单位出具该批货物业经消毒的证明。未在口岸环节消毒的进口冷链食品按规定放行后，在后续环节予以消毒。

2. 冷链运输和出入库环节。进口冷链食品在从集装箱卸货换装至国内运输工具时，货主或其代理人对货物包装实施消毒。进口冷链食品运输过程中，承运企业不得开箱，在国内运输段交通运输管理部门要督促指导冷链物流企业严格查验海关通关单证，落实运输车辆船舶等装载运输装备消毒、一线工作人员个人防护等措施。冷库接受进口冷链食品时，应如实记录并核对集装箱号及铅封号，做好货物的出入库记录，相关资料和记录应至少留存2年。

3. 流通环节。对从口岸放行的进口冷链食品，在社会冷库或企业冷库倒箱过车、入库存储前，相关生产经营单位查验货物所附的消毒证明，如未消毒，则在掏箱卸货时，对该批货物的集装箱内壁、货物外包装实施消毒。消毒完成后，消毒单位出具该批货物业经消毒的证明。生产经营单位对需打开外包装的货物的内包装实施消毒。

4. 市场环节。进口冷链食品销售市场要加强管理，规范市场环境，做好销售场所的日常消毒工作。要严格落实防控要求，加强进口冷链食品是否消毒的相关证明查验工作，防止未经过预防性全面消毒处理的进口冷链食品进入市场。进一步完善追溯管理，做到所有进入市场的进口冷链食品来源可查、去向可追。

四、消毒方式

进口冷链食品的口岸消毒方式方法由海关确定，进口冷链食品入境后的消毒方式方法由地方人民政府按照《冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南》及有关规定确定。

【热点资讯】

反食品浪费法草案今首次提请审议 聚焦这些问题

12月22日上午，十三届全国人大常委会第二十四次会议召开第一次全体会，反食品浪费法草案首次提请会议审议。

反食品浪费立法势在必行

在今天上午举行的全体会上，备受社会各界关注的反食品浪费法草案首次亮相，提请会议审议。在我国，餐饮浪费问题一直存在，甚至成为了一个顽疾。有数据显示，每年，仅城市餐饮浪费就超过了340亿斤。可以说，反食品浪费立法是势在必行。

加强公务活动用餐管理

在今天上午的全体会上，受委员长会议委托，全国人大常委会法工委副主任许安标就反食品浪费法草案做了说明。草案共32条，分别对反食品浪费的原则、要求、政府部门职责等等作了规定。比如，草案规定，各级人民政府应当加强对反食品浪费工作的领导；县级以上地方人民政府应当每年向社会公布反食品浪费工作情况；机关、国有企事业单位应当细化完善公务接待、会议、培训等公务活动用餐规范，加强管理。公务活动用餐应当推行标准化饮食，科学合理安排用餐数量和形式。

饭店需要主动提醒适量点餐

同时，草案对餐饮服务提供者也做了规定，要求餐饮服务提供者主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒，在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识或者由服务人员提示说明，引导消费者按需适量点餐，不得诱导误导消费者超量点餐，要合理确定餐食的数量、分量，提供小份餐等不同规格的选择；餐饮服务提供者可以对造成明显浪费的消费者收取处理厨余垃圾的相应费用。

禁止宣传量大多吃、暴饮暴食

禁止制作、发布、传播宣扬量大多吃、暴饮暴食等浪费食品的节日或者音视频信息。违反规定的，责令整改，给予警告；拒不改正或者情节严重的，处一万元以上十万元以下罚款。

爱心捐赠 减少浪费

此外，草案还要求：县级以上地方人民政府民政部门等要建立捐赠需求对接机制，引导食品生产经营者向有关社会组织、福利机构、救助机构捐赠尚在保质期内可安全食用的未售出食品。这样，既解决了食品浪费的问题，也尽可能帮助到更多需要帮助的人。

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