

市场监管总局局长肖亚庆

# 要真刀真枪解决食品安全问题

**本报讯** 国家市场监督管理总局局长肖亚庆日前在国家市场监督管理总局、公安部、教育部、农业农村部联合召开的电视电话会议上表示,要真刀真枪解决食品安全问题,确保在今年11月底之前取得可检验、可评判、可感知的显著成效。

电视电话会议部署了开展整治食品安全问题联合行动。联合行动紧紧围绕人民群众关心的操心事、烦心事、揪心事,重点整治四方面突出问题。一是严厉打击食品生产经营环节违法违规行为,坚决取缔“黑工厂”“黑作坊”“黑

窝点”。二是实施保健食品行业专项清理整治,严肃查处保健食品虚假宣传和违规销售问题。三是解决学校及幼儿园食品安全主体责任不落实和食品安全问题。四是整治农产品质量安全问题,重点解决蔬菜、禽蛋、猪肉、水产品质

量安全和农药、兽药添加禁用成分问题。

肖亚庆表示,要把专项整治作为重大的政治责任,以强烈的政治担当、坚决的斗争精神,积极回应人民群众关切。要对照“为民服务解难题”的目标,逐项落实责任单位和责任

人。要加强组织领导,严明工作纪律。各地要抓紧行动起来,不能等靠。对专项整治中可能出现的各种问题,要提前预判、有效防范。要接受群众监督,加强宣传引导,营造群众参与、群众监督、群众评判、群众受益的良好舆论氛围。

## “食品安全关键技术研发”专家组工作会在京召开

**本报讯** 据科技部网站消息,国家重点研发计划“食品安全关键技术研发”重点专项(以下简称“食安专项”)专家组工作会日前在北京召开。生物中心工业生物技术处相关工作人员、专项专家组成员参加了本次会议。

会上,生物中心工业处负责人首先介绍了本次会议召开背景及拟商事项,然后专家组专家审议了“食安专项”3个项目的调整事宜,研究确定了2019年指南方向的评审分组等事项,并对下一步如何优化“食安专项”

管理工作展开讨论。

专家组专家一致认为,此次会议召开非常及时,在保障2019年度项目评审工作顺利开展,推进“食安专项”科学高效过程管理,确保“食安专项”目标任务顺利实现等多个方面具有重要意义。

## 北京将出台河豚鱼烹饪标准

**本报讯** 记者张乔生 近日,记者从北京市餐饮行业协会获悉,北京市将出台河豚鱼烹饪标准,目前已召开了专题研讨会。中国渔业协会河豚鱼专委会及肆月河豚等10余家河豚鱼烹饪起草发起单位代表参会,针对红烧、白汁河豚鱼烹饪标准进行了探讨。会上,专家共同审议标准材料,并提出修改意见。

中国烹饪协会副会长、北京市餐饮行业协会会长汤庆顺表示,团体标准即按标准化法和国家《团体标准管理规定》自主制定发布,由团体成员约定采用或者按照本团体的规定供社会自愿采用的标准,是近年来国家倡导的标准形式,具有灵活、专业、创新性强的特点。随着近年来餐饮业的不断发展,烹饪方式越来越多元化,为了进一步规范烹饪技术要求,需要共同开展烹饪团体标准的制定工作。团体标准的实施,将通过标准化的手段,规范烹饪的要求,稳定和保证菜品的质量水平,进一步发挥品牌效应,树立餐饮企业的良好形象,从而推动餐饮业的持

续健康发展。汤庆顺希望通过河豚鱼烹饪标准的制定,来促进行业发展,让越来越多的消费者了解这个行业。

标准起草单位代表、肆月河豚创始人董事长段然介绍了河豚鱼餐饮业的发展历史及起草河豚鱼烹饪标准的意义。段然介绍,2016年,相关政府部门下发的《关于有条件放开养殖红鳍东方鲀及暗纹东方鲀加工经营的通知》指出,为规范养殖河豚加工经营活动,促进河豚鱼养殖产业持续发展,保障消费者食用安全,决定有条件开放养殖及加工河豚鱼加工经营,也明确指出关于河豚鱼养殖加工规定规范及标准,并对部分开放河豚鱼源基地及合法加工经营资质进行备案。

段然表示,目前国内河豚鱼的年销量达到两万吨,但产能增长缓慢,市场及消费者仍然对河豚的安全性没有足够的认知,希望通过此次团体标准的制定,让河豚产业扩大,让消费者认可;也希望通过标准的制定,让同行找到合法渠道,找到安全货源。

## 两项农业成果入选国家杰青科学基金25周年成果展

**本报讯** 日前,国家杰青科学基金25周年成果展上展出了基金资助的天体物理、新材料、能源利用、医疗、生物等领域共12项科研项目成果。这批成果从25年来共计3988个项目中选出,其中有2项来自农业领域,分别是南京农业大学系列菊花新品种和华中农业大学培育的柑橘细胞工程新品种华柚2号。

2014年国家杰青获得者、南

京农业大学园艺学院教授陈发棣介绍,现场集中展示了南京农业大学菊花育种团队培育的“新奇特”观赏菊、茶用菊、食用菊等系列新品种,在菊花花型、花色等方面取得的创新型突破,新品种通过全国21个省份的推广应用,在美丽乡村建设和精准扶贫中发挥了积极作用。

华中农业大学获“杰青”基金资助者郭文武教授和邓秀新

院士培育的柑橘细胞工程新品种华柚2号也入选成果展。华柚2号是温州蜜柑(雄性不育)与华柚1号(果实有核)经原生质体融合培育的无核新品种。其细胞核基因组来自华柚1号,线粒体基因组来自温州蜜柑,果实可食率由48%提高至57%。这是国际上首例柑橘细胞工程直接培育的新品种,育种周期缩短了20年以上。

## 13个专家团赴8省区培训肉牛养殖技术

**本报讯** 近期,由农业农村部畜牧兽医局组织实施、全国畜牧总站协调管理、中国农业大学具体承担的“农牧交错带牛羊牧繁农育关键技术集成示范”项目正按计划开展技术推广工作。8月至9月中下旬,该项目组13个专家团先后赴山西、内蒙古、河北、辽宁、陕西、甘肃、宁夏、青海等8个省区开展6期肉牛养殖培训班,培训覆盖20个示范基地

及200余个养殖场(户),学员们更新养殖技术后,肉牛出栏率或将提升10%。

据该项目首席专家中国农业大学周振明介绍,积极推动建立农牧交错带牧繁农育体系,不仅能缓解牧区资源环境承载力,还能极大地优化养殖业空间布局,有效发展绿色生态健康养殖,促进草食畜牧业结构调整。记者在近日结束的内蒙通辽、

呼伦贝尔两期培训班上了解到,培训班由14位项目组专家和1名特邀加拿大籍专家组成,每期培训5天。培训班课程围绕肉牛场舍设计和布局、基本设施设备配套、饲料和饲养管理技术集成等肉牛养殖领域最核心的问题进行集中讲解与攻破,同时采取现场实际操作的方式,创新养殖培训模式,解决农业技术到实际应用“最后一公里”问题。

## 朝阳万家单位餐厨垃圾制柴油

**本报讯** 朱松梅 朝阳区上万家酒店、机关、医院、学校的餐厨垃圾,目前全部实现了统一清运、规范消纳。在高安屯餐厨垃圾处理厂,每天可制成约10吨生物柴油原料。

朝阳区城市管理委相关负责人介绍,朝阳区9800余家餐饮单位、150余个党政机关单位、70余所医疗单位、240余所学校已全部实现餐厨垃圾的分类收集、规范收运。

全区每天产生约350吨餐厨垃圾,都运往刚刚完成升

级改造的高安屯餐厨垃圾处理厂。在那里,垃圾还将经历一场蜕变。

据介绍,餐厨垃圾经过高速旋转,油、水、渣得以分离。其中,渣项会进行焚烧或制肥,水要进一步净化处理,而其中的油则会经分离提纯后,每天能制作成生物柴油原料近10吨。

下一步,朝阳区将加强日常餐厨垃圾检查工作,督促各餐饮单位配合做好垃圾分类和收运。

## 京台科技论坛聚焦两岸融合发展

**本报讯** 武红利 第22届京台科技论坛日前在北京经济开发区落下帷幕。

据悉,本届论坛以“深化两岸融合发展、壮大中华民族经济”为主题,聚焦打造两岸共同市场、支持台胞台企参与“一带一路”建设、促进两岸高新技术产业合作、加强两岸青年交流等领域,举办了“一带一路”论坛、5G与智慧城市发展论坛、京津

冀协同发展论坛暨项目推介会、建筑科技创新发展论坛等15个分论坛。

谈及本届活动亮点,市台办相关负责人表示,京台产融创新论坛和“一带一路”论坛均系首次举办,旨在围绕加强两岸高新技术产业与金融合作,打造强强联合的两岸高科技产业链、价值链、供应链,推动高科技产业项目落地,同时与台湾同胞共享

“一带一路”倡议下的两岸合作商机。

据了解,京台科技论坛始于1998年,至今已有京台两地170多个行业协会主办或参与主办了论坛活动。过去21年间,以京台科技论坛为依托,两地企业共签署合作协议或意向242项,协议金额超过515亿元人民币。

市领导齐静、殷勇、王红分别出席论坛有关活动。