

◎联合主办

北京市食品药品安全委员会办公室
北京市市场监督管理局

◎支持单位

国家食物与营养咨询委员会
北京市消费者协会

北京烹饪协会

北京市食品药品安全企业联盟
北京农业产业化龙头企业协会

主 编:李 涛 副主编:李 标

担当善为促改革 奋勇争先谋发展 奋力谱写首都市场监管新篇章

详见03版

石景山区开展学生营养餐配送跟踪监管

近日,石景山区市场监管局对学生餐集体用餐配送单位开展跟踪监管。

为掌握配餐餐食温度及配送时间是否符合食品安全要求,我局对学生餐集体用餐配送单位开展了一次全流程“跟踪”。

一是紧盯分餐环节,查看菜品出锅时间及温度,对分餐菜品现场进行测温,记录分餐时间、分餐菜品温度,确保与配送外箱标签信息一致;二是紧盯送餐过程,查看车厢消毒、记录出发时间及到校时间;三是紧盯接餐环节,现场再次测温,查看从业人员测温及接餐流程,防止出现交叉污染。

下一步,区市场监管部门将建立长效监管机制,创新监管手段,让学生安心,家长放心。

(石景山区市场监管局 张婉)



【食话时说】

推广《餐饮业减少食物浪费实施指南》 助力粮食节约和反食品浪费行动

近日,中共中央办公厅、国务院办公厅印发《粮食节约和反食品浪费行动方案》(以下简称《行动方案》),对我国节粮减损和反食品浪费工作进行了系统部署。

党的十八大以来,我国深入实施全面节约战略,颁布实施《中华人民共和国反食品浪费法》和《中华人民共和国粮食安全保障法》,大力开展“光盘行动”,推进全链条粮食节约减损取得积极进展。同时也要看到,我国粮食节约和反食品浪费工作还面临不少矛盾和问题,粮食损失和食品浪费数据基础薄弱,统计调查评估制度还不完善,特别是餐饮消费环节中商务宴请、红白喜事等浪费严重,大吃大喝、过量点餐等不良风气仍然存在。

出台《行动方案》是贯彻落实习近平总书记关于持续抓好粮食节约和反食品浪费工作重要指示批示精神的具体举措,有利于充分凝聚各部门工作合力、压紧压实各地区工作责任、促进形成全社会厉行节约反对浪费良好风气,以钉钉子精神不断抓出粮食节约和反食品浪费工作实际成效。

《行动方案》的一个重要特点就是坚持问题导向,聚焦粮食损失和食品浪费堵点难点,分层分级分段提出针对性举措,部署了粮食节约减损行动、全民节粮意识提升行动、餐饮行业反浪费行动、单位食堂反浪费行动、加强损失浪费统计调查等重点任

务。如在餐饮行业反浪费行动中,对行业引导、约束与自律等方面进行了部署,要求深化“光盘行动”,促进行业自律。

其中,明确提出,支持食品、餐饮行业协会等发布反餐饮浪费倡议,依法制定、实施反食品浪费等相关团体标准和行业自律规范,宣传、普及防止食品浪费知识,引导食品、餐饮行业协会会员自觉反食品浪费。推广《餐饮业减少食物浪费实施指南》等行业规范。规范外卖餐饮行业营销行为,将反食品浪费举措落实到业务全流程各环节。

值得一提的是,《餐饮业减少食物浪费实施指南》于今年5月发布。该标准由中国饭店协会和中国食品工业协会批准立项并归口,中国科学院地理科学与资源研究所和中国食品安全报社提出并牵头起草。作为聚焦餐饮业践行食物浪费减量的规范性文件,该标准明确了餐饮服务提供者减少食物浪费的基本原则、一般通则,及管理制度机制建设、食物采购、配送运输、食物储存、加工烹饪、服务提供、食物捐赠、厨余处理、食育推广等餐饮反浪费全过程的要点,且涵盖各类餐馆、中央厨房、网络平台、单位食堂等餐饮服务提供单位,为供应商、品牌商、消费者等利益相关方强化粮食节约和反食品浪费自律,提供了科学参照和指导。

作为我国食品安全领域国家级专业新

闻媒体,中国食品安全报近年来大力推进食育普及工作。如早在2019年,就推出目前国内唯一公开出版的《食育》周刊,倡导食育从娃娃抓起,宣教食育社会共治理念;2021年举办了食育研讨会;2022年开始,连续三年在全国食品安全宣传周期间承办了“中国食育大会”。而培育反食品浪费意识、推动反食品浪费行动,正是食育工作的重要组成部分。

2023年以来,市场监管总局部署开展“制止餐饮浪费专项行动”,培育“厉行节约、反对浪费”的社会风尚,中国食品安全报助力食品安全联盟发起了“制止餐饮浪费 提振消费信心”我承诺活动,共有5万余家食品生产经营单位主动签署“制止餐饮浪费 提振消费信心”承诺书。在此基础上,在相关司局指导下推出《餐饮业减少食物浪费实施指南》,正是推进食育工作、积极响应“制止餐饮浪费专项行动”的重要成果之一。

《粮食节约和反食品浪费行动方案》明确提出,推广《餐饮业减少食物浪费实施指南》等行业规范,将其作为强化行业自律的一个重要抓手,既是对该团标作为食育工作成果之一的一种肯定,也预示着它将在推动餐饮业减少食物浪费中发挥更重要的作用,更好助力全社会推进粮食节约和反食品浪费行动。

□李涛 梁安

■ 导读

市场监管总局强化
食品生产经营
全链条生态管理

详见02版

直播电商驱动农产品
供应链升级助力农业
品牌高质量发展

详见16版

“AI大厨”给餐饮
行业带来新变化

详见17版

今年年夜饭市场
再出新花样

详见18版

新闻热线
010-68232904

投稿邮箱
tougao_cfs365@126.com