

产业链共筑食安防线 餐饮业持续创新发展

2025 餐饮业食品安全创新实践产业链高质量发展推进会在京召开

本报讯 忠鹏 近日,由市场监管总局指导,中国烹饪协会主办的“2025 餐饮业食品安全创新实践产业链高质量发展推进会”在京召开。来自政府部门、学术界、企业及社会各界代表汇聚国二招宾馆,围绕“尚德守法 共享食安”主题,共同探讨餐饮业全产业链食品安全发展,探索创新餐饮新消费场景,推动行业持续、健康、高质量发展。

中国烹饪协会会长杨柳,市场监管总局餐饮食品安全监管司副司长潘惠青,商务部服务贸易和商贸服务业司副司长王波,国家食品安全风险评估中心主任李宁,国家卫生健康委食品司营养处二级调研员董静宇,对外经贸大学政府管理学院教授、市场监管研究院副院长、国务院食安委专家委员会委员冀玮,中国烹饪协会食品安全工作委员会执行副主任单位代表、联合利华大中华区副总裁党敏,联合利华饮食策划北亚区食品研究发展部总监孙丽娜,中国烹饪协会副会长吴颖,中国烹饪协会副会长、北京烹饪协会会长云程,中国烹饪协会特邀副会长王敏,中国烹饪协会特邀副会长、北京市餐饮行业协会会长贾飞跃以及近二百位餐饮企业负责人出席会议。

杨柳在致辞中指出,食品安全是人民群众对美好生活的最基本需要,也是餐饮业稳健发展的基石。本次会议将认真落实习近平总书记关于食品安全系列重要指示批示精神,突出宣传“尚德守法 共享食安”



《老年人膳食设计与烹饪技术规范》团体标准发布现场。

的主题,深入践行餐饮业新发展理念,共促餐饮食品安全新未来。食品安全工作需要政府部门、行业协会和企业主体在内的社会各界多元力量携手参与,共同构建全链条协同发展的良好格局,进而形成共建、共治、共享的食品安全社会治理新体系。

杨柳对市场监管总局、商务部、国家卫生健康委对本次活动的顺利举办给予的大力支持表示感谢。她强调,中国烹饪协会将发挥行业引领作用,不断加强法律法规及标准宣贯、标准建设等工作,引导餐饮业、平台企业诚信自律,落实食品安全主体责任;规范经营,维持餐饮市场良好经营秩序。同时,按照商务部办好“中华美食荟”活动要求,举办各具特色的餐饮促消费活动。

来自政府部门领导就连锁餐饮总部

落实餐饮服务食品安全主体责任,鼓励和支持餐饮业高质量发展,引导餐饮业营养健康转型等方面进行了主旨发言。

李宁分享了“‘健康中国’与我国餐饮业健康发展”主题,用数据说明我国居民油盐糖摄入水平,也为餐饮餐品研发菜品提供新方向。对外经贸大学政府管理学院教授、市场监管研究院副院长、国务院食安委专家委员会委员冀玮,围绕“餐饮业食品安全全链条监管要点聚焦”的话题进行了详细阐述,为餐饮业及上下游产业链落实好食品安全主体责任指明了方向。

孙丽娜分享了“聚焦‘消费者时刻’赋能餐饮高质量发展”的主题,详细介绍了联合利华饮食策划在食品安全管理和营养健康发展方面的探索和实践,为餐饮企业提供多样化解决方案,赋能餐饮业食

品安全及营养健康发展。美团外卖副总经理、浣熊食堂负责人初征作了“透明、赋能、共治 美团外卖食品安全创新实践”的主题分享,介绍了美团浣熊食堂及助力商户落实食品安全主体责任的相关措施。中国烹饪协会与饿了么联合发布“食安钉”,并由饿了么副总裁、首席食品安全运营官田西艳介绍了“食安钉”基于“明厨亮灶”,如何助力餐饮业实现食品安全管理

及预警等内容。为应对老龄化社会需求,由中国烹饪协会和平安臻颐年共同牵头起草的团体标准《老年人膳食设计与烹饪技术规范》也同期发布。该标准是中国烹饪协会发布的首个聚焦老年人膳食设计的团体标准,规定了65岁以上老年人膳食设计与烹饪技术的基本要求、食谱设计、食材选择、烹饪方法、调配要求以及改进与优化。该标准将率先应用于平安臻颐年康养社区及其合作机构,旨在帮助老年人更好地实现合理膳食、均衡营养的目标,助力老年人健康生活。

会上,来自和合谷、达美乐、合肥黄山大厦、海底捞、掌柜的店以及喜茶的餐饮大咖们围绕“舌尖安全链:共筑餐饮协同新生态”进行对话。他们分别代表快餐、休闲简餐、团餐、火锅、正餐、茶饮等不同业态,从供应链管理、人才培养、数智化运用、落实主体责任、反食品浪费、体系建设等方面进行了优秀案例分享,对实现餐饮业高质量发展具有积极的引导作用。

欢迎订阅《首都食品安全周刊》



内容方向不变
信息含量不变
发行渠道不变
关注首都食安
拥抱健康生活



扫码关注《首都食品安全周刊》微信公众号

全年订价: 141.00元
季度订价: 35.25元