

2026 全民营养周主场活动在北京举办

本报讯 陈钊琦 记者何妍君 健康中国,营养先行。5月16日,以“营养餐桌健康家庭”为主题的2026全民营养周主场活动在北京正式启动。本次活动由国家卫生健康委员会、国民营养健康指导委员会举办,中国营养学会、中国学生营养与健康促进会、国家食物与营养咨询委员会、中国疾病预防控制中心营养与健康所、国家食品安全风险评估中心、农业农村部食物与营养发展研究所等单位承办。

国家卫生健康委员会党组成员、副主任,国家疾病预防控制中心党组书记、局长沈洪兵,国家食物与营养咨询委员会主任陈荫山,中国营养学会理事长、亚洲营养学会联合会主席杨月欣出席主场活动并致辞。来自国家卫生健康委员会、中国科协、教育部、国家市场监督管理总局、国家体育总局有关司局的领导和代表,中国营养学会、营养相关专业机构、高校的负责人和有关专家,以及行业业协会、媒体、健康家庭的代表参加了现场活动。

沈洪兵代表国家卫生健康委员会,向活动的举办表示热烈祝贺。他指出,今年是“十五五”开局之年,今年活动以“营养餐桌 家庭健康”为主题,是对习近平总书记重视全民健康素养提升、引导人们合理膳食要求的全面贯彻,也是对“注重家庭、注重家教、注重家风”重要指示精神的生动实践。

当前我国居民膳食结构不合理等问题依然突出,要让家庭餐桌成为营养健康第一课堂。沈洪兵强调,家庭是生活习惯养成的第一环境,要立足家庭核心,让营养健康知识扎根千家万户;深耕家庭阵地,让营养健康美食成为家庭新风尚,破解误区、科学引导,教会大家怎么选、怎么做、怎么吃;以家庭为抓手,推动营养知识传播和服务走深走实,让营养科普和健康服务真正抵达每一个家庭。做好今年的全民营养周活动,要做好专题宣传,提升服务水平,社会共同努力,倡导家庭行动。最后,沈洪兵呼吁从今天做起、从自家餐桌做起,把营养端上桌,把健康带回家,以亿万家庭美好“食”光汇聚健康中国力量。

陈荫山在致辞中指出,全民营养周历经十余载深耕发展,已成为极具影响力的国家级营养健康科普品牌。活动始终紧扣国家发展战略,直面居民膳食失衡、慢性病高发等现实问题,坚持上下联动、全域普及营养知识。今年立足家庭餐桌开展科普宣传,推动营养理念落地民生日常。同时,提出要推进食物营养全链条建设,深化多领域融合发展,持续下沉基层乡村开展宣教工作,以科学营养膳食守护群众身心健康,助力健康中国建设稳步前行。

杨月欣在欢迎辞中,对国家卫生健康委、国民营养健康指导委员会、国家食物

营养咨询委员会一直以来的大力支持表示感谢,对各承办单位的努力付出表示赞赏。她指出,全民营养周历经多年深耕,已成为国内极具影响力的健康科普品牌,让合理膳食理念深入人心。本届营养周主题聚焦家庭饮食场景,推动家庭健康和高质量发展,针对当下居民的营养健康问题,倡导从一日三餐科学调配入手,从个体健康向全家健康转变,以营养力量助力健康中国建设。

国家卫生健康委员会及相关司局、国家食物与营养咨询委员会、中国营养学会、教育部、国家市场监督管理总局、国家体育总局、中国科协、中国学生营养与健康促进会的领导和代表共同启动了2026全民营养周主题宣传活动。

中国营养学会副理事长杨晓光解读了2026全民营养周主题。今年的全民营养周聚焦“营养餐桌 家庭健康”传播主题,推广普及中国居民膳食指南核心信息,落实健康体重管理活动等相关目标任务,鼓励以家庭为单位参与高质量膳食实践,以家庭健康筑牢全民健康基石,推动好家庭、好家风建设。中国学生营养与健康促进会副会长李宁解读了2026年“5·20”中国学生营养日主题,号召社会各界关注学生营养健康,共同守护青少年成长。

来自中国营养学会、国家食品安全风

险评估中心、中国疾病预防控制中心、中国健康教育中心、农业农村部食物与营养发展研究所的专家领导,以及健康家庭代表共同发布了“科学营养餐桌·全民高质量膳食促进行动”倡议,号召全民共同行动,以家庭为单位践行合理膳食。

随后,会上发布了《科学营养餐桌·全民高质量膳食促进行动报告》。中国疾病预防控制中心营养与健康所杨月欣教授围绕报告核心内容展开解读,重点围绕高质量膳食科学遵循和依据、科学营养餐桌基本原则与行动框架、家庭科学营养餐桌建设路径等内容,为公众科学饮食和行业高质量发展提供了行动建议。

为呼应今年全民营养周主题,活动现场同步启动了“科学营养餐桌·全民高质量膳食促进行动”——学生高质量膳食餐盘行动,发布了2026合理膳食·中国居民早餐营养健康模式科普专项研究,“科学饮奶 家庭健康”科普视频征集活动也正式启动。

自2015年创建以来,全民营养周活动已成为全国健康范围内最具科技工作者参与度、百姓影响力的健康传播品牌,持续受到社会各界的广泛关注和大力支持。活动期间,全民营养周宣传大使金晨、鲍蕾、陆毅、王鸥等影视明星在线助力2026全民营养周,带动大众一起参与。

十部门联合部署2026年粮食收购工作

本报综合 国家发展和改革委员会、国家粮食和物资储备局、农业农村部、市场监管总局等10部门联合印发《关于做好2026年粮食收购工作有关事项的通知》(以下简称《通知》),要求扎实做好2026年粮食收购工作。

《通知》指出,各地各有关部门单位要进一步增强责任感和使命感,按照粮食安全党政同责要求,把粮食收购工作摆在突出位置,以夏粮、秋粮旺季收购为重点,根据粮食流通形势变化和购销特点,加强统筹谋划,科学制定方案,创新优化举措,出实招求实效,确保粮食收购工作顺利推进。

在强化粮食收购政策方面,《通知》明确抓好收购要素保障,摸清盘活仓容资源,强化业务培训,畅通融资渠道,统筹运力保障粮食顺畅调运。积极推进市场化收购,引导各类经营主体有序购销,加强农企对接与产销协作,依托平台拓

宽销路,深入实施优质粮食工程。从严落实政策性收储,严格执行最低收购价政策,优化收储服务,统筹储备轮换,积极推进粮食分类分级处置,做好不达标粮食收购处置工作。健全监测预警机制,加强粮食质量安全风险监测,动态掌握粮食质量安全状况,研判市场供需与价格走势,扎实开展各品种旺季收购进度统计调查。

在持续优化收购服务方面,《通知》要求依托各类宣传平台,加大涉粮法律法规普法宣传力度。适时发布市场价格与收购动态,引导粮食经纪人依法依规经营。优化现场服务,创新方式完善举措,统筹用好线上线下渠道,有序推广预约收购,不断提升售粮体验。督促企业严格执行相关质价标准,规范粮食装卸、过磅称重、质量检验、账款结算等操作。密切跟踪天气变化,做好天气提醒服务。统筹做好各类粮食烘干收储服务,

加强储粮技术指导。

在强化粮食收购责任落实方面,《通知》要求,各地各部门要密切协同、同向发力,形成合力,加强粮食收购工作调度,动态优化工作举措,协调解决收购中的困难和问题。压实安全生产责任。要推进安全风险分级管控和隐患排查治理双重预防工作机制落地落实,强化粮食收购各环节风险识别、分级管控和制度执行。加大监管执法力度。聚焦重点环节,依法规范粮食收购活动。依程序做好计量检定,确保准确计量。提高监管质效,畅通问题反映渠道,严肃查处违法违规行为。强化监管协同,维护粮食收购秩序。

《通知》强调,各地各有关部门和企业要以开展树立和践行正确政绩观学习教育为契机,实事求是、求真务实,不折不扣抓好粮食收购相关政策措施落实,保障农民售粮渠道顺畅,维护粮食市场平稳运行。

4项食用菌菌种强制性国家标准发布

本报讯 孙博洋 近日,市场监管总局(国家标准化管理委员会)批准发布《黑木耳菌种》(GB 19169—2026)、《香菇菌种》(GB 19170—2026)、《双孢蘑菇菌种》(GB 19171—2026)、《平菇菌种》(GB 19172—2026)4项强制性国家标准,代替2003年版旧标准。标准由中国标准出版社出版,将于2027年5月1日起正式实施。

据中国食用菌协会统计调查,香菇、黑木耳、平菇、双孢蘑菇等均是产量过百万吨的大宗食用菌品种,其中香菇、黑木耳、平菇产量长期位居全国前三。菌种作为食用菌产业的“芯片”,其质量直接关系到种植户收益与产业安全。原2003年版标准已实施逾20年,随着食用菌种业科技进步、工厂化制种普及,原有标准在质量指标、检验方法等方面已难以适配现代产业发展需求。

据了解,此次标准修订立足我国食用菌种业发展实际,主要技术变化如下:一是新增“种性要求”。明确了母种、原种、栽培种等应符合品种特性要求,并与植物新品种DUS测试(特异性、一致性、稳定性)要求接轨。二是适配现代制种技术,优化了各类菌种质量要求。其中,《黑木耳菌种》《香菇菌种》《双孢蘑菇菌种》3项标准新增了“液体菌种”的质量要求(包括感官、理化指标如菌丝体积比、pH值等)及相应试验方法。三是加强质量管控与追溯。完善了试验方法、检验规则,并强化了标签、包装、运输的管理要求。

据悉,4项强制性国家标准将为食用菌菌种的生产、流通、使用和质量监管提供统一、权威的技术依据,有利于从源头提升菌种质量稳定性与一致性,推动食用菌种业向规范化、标准化、高质量方向发展。

(上接01版)

会上,中国疾病预防控制中心营养与健康所研究员赵文华以“吃动平衡 健康体重”为主题作专题讲座。“我们过去常说超重肥胖是营养过剩,这个概念应该纠正,因为超重肥胖的孩子不一定不存在微量营养素缺乏的问题。”她指出,儿童青少年体重管理至关重要,超重肥胖危害身心健康且易延续至成年。学校是儿童肥胖防控的主阵地,也是食育的主战场。体重失衡源于能量摄入大于消耗,需践行“吃动平衡”,遵循《中国居民膳食指南》。为此,她建议,要坚持食物多样性,多吃新鲜水果蔬菜、常吃奶制品与豆制品、适量摄入动物性食物,做到“三减三健”提倡的少油少盐少糖。同时,保证每日中高强度户外活动,定期监测体重,以家校协同

守护青少年健康。

国家食品安全风险评估中心研究员李凤琴围绕“校园食品安全风险防控”作专业解读。她表示,当前,校园食物中毒高发于夏秋季,多由加工、贮存不当引发,动物性食品、豆角、发芽马铃薯、剩菜剩饭等是高风险食品。她强调,学校要严格执行教育部下发的关于《校园食品安全“十必须”》《学校食堂工作人员“十不准”》通知精神,切实落实校长负责制,明确食品安全总监职责,做好原料采购、进货查验、洗消留样等全流程防范,从源头筑牢校园食品安全防线。

中国人民大学吴玉章特聘教授、教育部重点研究基地中国人民大学新闻与社会发展研究中心情绪传播与社会心理研究所所长赵云泽介绍了“食育小记者”

的实践培训规划,他指出,将开展融合新闻素养、食育科普与传统文化的培训,通过理论授课、调研实践、成果展示,让小记者掌握营养学、食药同源、食品安全等知识,提升写作、采访、调查等能力,树立科学饮食观念,传承中华饮食文化,助力青少年全面发展。

活动主办、协办单位在会上共同发布“丰台区中小学生营养健康与校园食品安全联合倡议”。

活动最后,丰台区教育委员会、区卫生健康委员会、区市场监督管理局及中国食品安全报社共同发布“丰台区中小学生营养健康与校园食品安全联合倡议”,呼吁全社会共同关注学生营养健康,构建“政府主导、部门协同、学校落实、家庭参与、社会支持”的五位一体工作格局。