

政策

## 市场监管总局：配制酱油 不得叫酱油



6月29日，市场监督管理总局发布《关于加强酱油和食醋质量安全监督管理的公告》（简称“《公告》”）。《公告》提出，酱油、食醋生产应当具有完整的发酵酿造工艺，不得使用酸水解植物蛋白调味液等原料配制生产酱油，不得使用冰乙酸等原料配制生产食醋。

《公告》称，酱油和食醋产品应当真实合法标注食品标识，在标签醒目位置清晰标注“酱油”“食醋”等标准规定名称，真实准确标注各种食品原料和食品添加剂。不符合酱油和食醋食品安全国家标准的调味品，不得标注“酱油”“食醋”名称或类别。

酱油和食醋生产企业应按照食品安全法律法规和食品安全标准组织生产，加强原辅料采购、生产过程控制、产品出厂检验及食品添加剂使用管理，建立食品安全追溯体系，保障产品质量安全。不得再生产销售标示为“配制酱油”“配制食醋”的产品。■

## 陕西：加快推进农产品产地冷藏保鲜设施建设

6月25日，陕西省农产品产地冷藏保鲜设施建设试点县培训会会在澄城县举办。

本次培训会旨在打造农产品产地冷藏保鲜设施建设全流程服务样板，让建设主体进一步把握项目政策，掌握产地冷藏保鲜设施建设和使用的技术要领，实现从项目申报、审核、验收、公示等全过程线上管理。通过培训，促进各地在融资建设上更加积极、在项目管理上更加规范、在服务主体上更加到位，更好地推进陕西省农产品产地冷藏保鲜设施项目建设。■

## 五部门联合发文推动《反食品浪费法》贯彻实施

近日，国务院食品安全办、教育部、商务部、市场监管总局、国管局等五部门联合发布《关于贯彻实施〈中华人民共和国反食品浪费法〉有关事项的公告》（以下简称《公告》），督促生产经营者落实反食品浪费法律规定，依法严厉查处各类浪费食品的违法违规行爲。

《公告》要求，食品生产经营者要全面落实反食品浪费措施，通过落实食品安全管理制度，做好生产过程关键点控制，防止食品变质，降低储存、运输中的损耗。提高食品加工利用率，避免过度加工和过量使用原材料。

《公告》提出，餐饮服务经营者要严格执行反食品浪费制度规范，将反对食品浪费纳入从业人员培训内容，提升餐饮供给质量，主动对消费者进行防止餐饮浪费提醒，餐饮外卖平台以显著方式提示消费者适量点餐、理性消费。单位食堂要不断加强反食品浪费管理，建立并实施反食品浪费管理制度，加强食品在采购、储存、加工环节中的减损管理。鼓励学校食堂运用“互联网+明厨亮灶”等智慧管理模式，及时发现并纠正食品浪费行为。机关食堂要引导干部职工用餐节约，细化完善公务活动用餐规范，带头厉行节约，反对浪费。■

## 福建：多举措促进茶产业技能人才培养

近日，福建省人社厅、福建省农业农村厅出台十条措施，进一步促进茶产业技能人才培养，助力乡村振兴。

这些措施包括挖掘特色文化资源、开展全产业链培训、引导社会力量参与、推动师资队伍建设、加强技能竞赛组织、加大平台建设力度、深化职业技能评价、引导院校建设专业、推进职业发展贯通、加大资金支持力度等。

福建省鼓励各地探索挖掘本地特色茶文化，依托具备茶文化资源优势的高技能人才培训基地、技能大师工作室、企业、院校等，建设茶文化实践、研学基地，传播茶文化，面向省内外茶文化爱好者开展各类茶文化推广、体验活动。支持各地组织开展茶艺师、评茶员、茶叶加工等茶产业相关职业（工种）培训，开展茶叶制作、审评、茶艺、新茶饮、品控等茶产业相关专项职业能力培训。对有创业意愿的茶产业从业人员按规定给予创业培训补助。■

## 全国粮食流通“亮剑 2021”专项执法行动启动



近日，国家粮食和物资储备局召开视频会议，对全国粮食流通“亮剑 2021”专项执法行动以及夏季粮油收购监督检查工作进行动员部署。

会议指出，组织开展全国粮食流通“亮剑 2021”专项执法行动，是认真贯彻落实韩正副总理在国家粮食和物资储备局调研座谈时的重要讲话精神，深入宣传贯彻新修订的《粮食流通管理条例》，全面推进粮食流通依法治理的有力举措，是进一步加强政策性粮食管理、切实消除风险隐患的现实需要，是有效提升粮食和物资储备执法监管能力、更好依法履职尽责的必然要求。

会议强调，各地粮食和储备部门要提高站位、高度重视，把思想和行动统一到专项执法行动的部署上来，聚焦重点环节、重点问题，让铁规发力、让禁令生威，确保各项法规制度落地生根，实现粮食流通从政策治理到法治治理的根本转变，用法治的方式守住管好“天下粮仓”。要做到“范围、对象、内容”全覆盖，确保不留死角，不留盲区。通过专项执法行动，加快形成知法用法、依法监管的良好氛围；维护法规制度的严肃性和权威性；建立粮食安全管理的长效机制和责任体系；促进执法督查工作的规范化、制度化。■

## 数据

### 1-4 月全国食品工业规上企业利润达 2082.4 亿元

6 月 25 日，工信部消费品工业司发布最新统计数据。统计显示，2021 年 1-4 月，全国食品工业规模以上企业实现利润总额 2082.4 亿元，同比增长 29.0%。其中，农副食品加工业实现利润总额 604.3 亿元，同比增长 16.6%；食品制造业实现利润总额 523.3 亿元，同比增长 27.6%；酒、饮料和精制茶制造业实现利润总额 954.8 亿元，同比增长 39.2%。■

### 2020 年全球消费方便面约 1166 亿份 中国成最大消费国

世界方便面协会数据显示，2020 年全球消费方便面约 1166 亿份，中国的消费量就占到其中的近 39.76%，是全球方便面第一消费大国。

在 2020 年世界方便面总消费量排行榜上，中国内地和中国香港以 463.5 亿份的方便面总消费量排在首位，这个数字较 2016 年的 385.2 亿份增长了 20.3%，创 6 年来新高。

中国食品饮料巨头康师傅和统一目前也都在靠方便面赚钱。据康师傅和统一此前发布的年度报告，2020 年康师傅方便面业务收益为 295.1 亿元，同比增长 16.64%；统一方便面业务收入为 90.55 亿元，较上年同期增长了 7.2%。■





## 中食协设立咖啡与饮品专委会



6月16日，中国食品工业协会发文称，成立中国食品工业协会咖啡与饮品专业委员会（英文名称：Coffee and Beverage Committee of China National Food Industry Association，以下简称：专委会）。专委会是中国食品工业协会在党的“十九大”“新时代、新思想、新目标、新征程”精神引领下，为行业、企业搭建的一个新的专业性服务平台，是隶属于中国食品工业协会的全国性重要产业组织。

专委会以咖啡行业和饮料行业两大食品产业为主要工作领域，从原料种植、生产、流通、市场、消费、文化等各个环节、层面研究咖啡与饮品行业的产业特点；聚焦热点、难点问题交流探讨行业发展方向，引导市场，引领消费；代表行业和企业向政府管理部门反映合理诉求，不断完善产业法规标准、优化政策法规环境；加强行业自律，推动咖啡与饮品产业和会员企业高质量发展。

其成员将包括纵向产业链中分布在三次产业中的重点企业及机构，横向相关跨界产业中重点企业及机构，以及咖啡与饮品为支柱产业的省市县政府和其它相关组织，机构。并有一批重要的国际成员加入专委会参加各项行业活动。

专委会拟于2021年10月16-18日在江苏省昆山市召开成立大会暨2021中国（昆山）国际咖啡产业大会。■

## 2021 全国葡萄酒果酒行业年会在青岛召开

6月28日上午，由中国食品工业协会主办的“2021年全国葡萄酒果酒行业年会”在山东青岛召开。来自全国的葡萄酒、果酒行业科研专家、酿酒师与技术人员、专业媒体共聚一堂，围绕产品质量，深入探讨葡萄酒、果酒行业发展现状、机遇与挑战。

中国食品工业协会常务副会长沈旻指出，这几年葡萄酒果酒生产和销售持续下滑最主要的因素还是受经济运行大环境以及由此产生的消费环境、原来“特定”消费群体、社会消费能力变化的影响，对非刚需性、嗜好性食品的消费选择需求明显减弱，行业与企业应变举措乏力。同时，也存在多年来，行业自身对市场和消费引导普及带动不够，包括学术、品评和专业渠道体系的中国葡萄酒话语体系完善、推广滞后的问题。

中国食品工业协会副秘书长、葡萄酒果酒专业委员会秘书长杨强表示，产品质量是企业的根本，是企业的生命，也是酒业科研工作者、酿酒师们最关心的问题。无论遭遇何种情况，葡萄酒企都应该把质量放在首位，这也是企业发展的长久之道。■



行业

## 茅台推出新款葡萄酒 定价 3299 元



6月26日,茅台集团的新款葡萄酒“青鸾干红”正式上市,该款产品以“品质标杆”“镇庄之宝”为产品定位,在茅台葡萄酒“打造全方位高品质体验,让消费者享受生活”的理念下应运而生,定价为3299元/盒,产量仅9999盒。

推出这一款高端葡萄酒的是茅台集团控股子公司——贵州茅台酒厂(集团)昌黎葡萄酒业有限公司(下称“茅台葡萄酒”)。今年4月5日,茅台葡萄酒披露上市计划表,在未来五年的发展目标上,茅台葡萄酒争取在3至4年时间实现主板上市。■

## 奈雪的茶港交所挂牌上市

6月30日,新式茶饮第一股“奈雪的茶”在港交所主板挂牌上市。以发行价计算,奈雪的茶通过本次IPO募集所得资金净额约为48.424亿港元。

上市首日,奈雪的茶低开4.75%,盘中最低下探每股16.68港元,最后以17.12港元/股收盘,全天累计跌幅13.54%,市值约为294亿港元。

财务数据方面,2018年-2020年,奈雪的茶营收分别为10.87亿元、25.02亿元及30.57亿元,复合年增长高达67.7%;2020年,奈雪的茶已实现扭亏为盈,经调整净利润为1664万元。■

## 金龙鱼推出首款植物肉

近日,金龙鱼宣布,拟推出自己的首款植物肉产品——益海牌“餐饮素肉”,这是金龙鱼旗下首款植物肉产品。

公开信息显示,益海牌“餐饮素肉”产自子公司秦皇岛金海食品工业有限公司,分为餐饮素肉片、肉丝、肉丁3款,规格为每袋500克,蛋白质含量为60%。产品经过两年的研发、试验,以非转基因大豆蛋白为主要原料加工而成,具有类似“真肉”口感。■

## 第一届轻工适老创新产品及解决方案大赛正式启动

2021年6月22日,由中国轻工业联合会指导,中国轻工业信息中心、中国轻工业发展研究中心、中国家用电器研究院联合举办的第一届轻工适老创新产品及智能健康解决方案大赛发布会在北京召开。

中国轻工业联合会执行秘书长、中国轻工业信息中心主任郭永新表示,通过举办第一届轻工适老创新产品及智能健康解决方案大赛,鼓励相关企业制定适老创新产品开发计划,提供多元化的适老创新产品和解决方案,旨在推动适老产业大力实施增品种、提品质、创品牌“三品”战略,积极满足人民群众对美好生活的需要,使老年人拥有更多的获得感、幸福感。

据悉,大赛面向全社会开放,各企事业单位、高等职业院校、科研院所等法人实体均可在今年8月前报名提交参赛作品。参赛作品必须为原创作品,不得违反国家相关法律法规等。■



## 人民网评：治理食品浪费，可操作才能见实效



近日，国务院食品安全办、教育部、商务部等五部门联合发布《关于贯彻实施〈中华人民共和国反食品浪费法〉有关事项的公告》（以下简称《公告》），督促食品生产及餐饮服务经营者及单位食堂、食品检验检测机构等主体加强作为、创新举措，依法严厉查处各类浪费食品的违法违规行为。《公告》相关内容一经公布，引发网友热议。

《反食品浪费法》公布施行，意味着反食品浪费不再只是道德规劝，而成了法律规定。法律明确牵头部门和执法主体，兼顾约束和倡导，为全社会营造浪费可耻、节约为荣的氛围提供了法治保障。但徒法不足以自行，法律法规落地落实、见行见效，关键还需要将条文落实为更具操作性的规定流程，需

要相关部门相互协调形成机制，让制度“动”起来、执行“硬”起来。此次五部门发布的《公告》，正是让法律顺利落地的务实之举。

事实上，从粮食产购储加销环节的损失，到食堂卖不完的饭菜，再到生鲜超市保存不善造成的损耗、临期食品的不合理处置，都会造成浪费。此次《公告》明确要求改善食品储存、运输、加工条件，要求食品检验机构探索捐赠、拍卖、合规留用等多种分类处置的方式，从浪费产生的全流程入手，治理舌尖上、餐桌前、运输中、仓储后等各种浪费，形成勤俭节约的合力。

“节约粮食，从小做起”是一句耳熟能详的口号，但很多人的认识和行动还没跟上趟。以外卖平台为例，入驻商家希望扩大营业额本无可厚非，但刻意使用“凑单满减”等方式诱导顾客超量点餐有违绿色消费的初衷。对此，《公告》对外卖平台的消费提示做出明确规定，从细节入手也是为了让消费者时时观照自身行为。我们期待，相关主体守土有责，探索更多“微创新”，帮助养成更健康的消费和生活习惯。

《公告》还鼓励学校食堂运用“互联网+明厨亮灶”等智慧管理模式，这一优秀探索正在上升为可供复制推广的经验。的确，能否提出更多既避免浪费又便于操作的方法，直接影响着法律落地的效果。此外，能否明确浪费的标准，能否更好激发公众参与热情，这些问题仍需加速探索。未来，各地各部门还应制定更多可操作办法、程序性条款，从而更好实现立法初衷，让法律效果与社会效果统一起来。■





· 声音 ·

## 中国经济网：科技赋能，让食品安全晒在阳光下

燕之屋在每瓶燕窝产品上都标注了溯源二维码，云海肴尝试利用摄像头和 AI 技术判定后厨是否违规操作，美团通过 AI 技术形成了贯穿上下游的食品检测和监督体系……近日，在第十二届中国食品安全论坛上，一些企业介绍了他们如何借科技之力，守护“舌尖上的安全”。

近年来，中国数字经济发展迅速，已成为经济高质量发展的新引擎。搭乘数字经济快车，也成为不少企业的发展策略。当前，随着疫情防控常态化，消费者对食品安全愈加重视，这不仅需要企业主动拥抱数字化，赢得消费者信赖，也需要有关部门加强数字化监管，倒逼企业诚信规范经营，从而营造良好的市场竞争环境。

民以食为天。在食品安全问题上，很多消费者通常以自己的认知作为判断标准，只相信自己看到的，商家操作流程不透明时，容易引发诸多猜想。再加上类似炒菜锅里洗拖把、农家乐用剩汤当新菜这样的食品安全问题时有发生，更加剧了消费者的担忧。那么，只有让食品的生产制作“被看见”，最大程度保证消费者的知情权与监督权，才能让消费者吃得放心、吃得安心。

不久前，全国首个食品安全追溯闭环管理系统——“浙食链”在浙江上线运行。消费者扫码可知生产加工、检验检疫等信息，监管部门可追溯食品流通链路，锁定出售商家，这一创新之举，为智能化监管做出了有益探索。

应该说，食品安全监管是一项复杂的、长期的系统工程，涉及多环节、多部门，涵盖多要素和多主体，离不开全社会的共同参与。数字技术的运用，可以有效抹平这种信息不对称。目



前，全国各地普遍推广的“明厨亮灶”工程，也是在通过互联网进行食品安全监督，让后厨生产的全过程通过视频展示在消费者面前。

不过需要注意的是，很多数字化监管依赖于算法，由于技术限制、原始数据错误等原因，自动化、智能化监管仍可能出现错漏。这就对监管人员的水平提出了更高要求，必须进一步加强制度建设和队伍培养，不断提升监管人员的数字素养。食品安全，社会共治。向科技要效率、向智慧要效能，发挥龙头企业的生产优势和平台的互联网大数据优势，实施生产、流通、餐饮等环节的智慧监管，不断提升监管质效，将有效护航“阳光下的盘中餐”。■