

文章编号: 1004-7271(2009)01-0124-04

· 研究简报 ·

# 遴选农产品原料基地和食品供应企业、 保障世博食品安全

谢 晶, 潘迎捷, 刘华楠

(上海海洋大学食品学院, 上海 201306)

**摘 要:** 论述了世博会食品需求的特点, 如参会人数多、人员结构复杂、食品供需多样、食品安全要求高、食品风味特色化等, 由此造成世博食品安全管理压力大、难度高。为保障世博食品安全供给, 农产品原料基地和食品供应企业的遴选与建设不容忽视, 由此文章从原料基地和供应企业的遴选原则和遴选流程等方面提出了一些建设性意见。

**关键词:** 世博会; 食品安全; 农产品原料基地; 食品供应企业; 遴选办法

**中图分类号:** TS 201.6      **文献标识码:** A

## The selection of agri-product base and food supply company for food safety of Expo 2010 Shanghai China

XIE Jing PAN Ying-jie LIU Hua-nan

(College of Food Science and Technology, Shanghai Ocean University, Shanghai 201306, China)

**Abstract:** The characteristics of food supply in the Expo 2010 Shanghai China were discussed, such as the huge number of tourists, complicated origins, multiplex food supply, high requirement of food safety and various food flavors. These cause the high difficulty and pressure in the management of food safety. In order to ensure the food safe supply for Expo 2010 Shanghai, the selection of bases of farm product and food supply company for specialization of Expo 2010 Shanghai China cannot be ignored. Some suggestions about the principles and programs of base and company selection for specialization of Expo 2010 Shanghai were brought forward.

**Key words:** Expo 2010 Shanghai, food safety, farm product base, food supply company, principle and program of selection

2010年世博会作为展示当代人类科技、经济、社会、文化成就的盛会,也将展示上海的城市建设风貌和中国发展水平,而“城市让生活更美好”的世博会主题更加突出了城市多元文化的融合、经济的繁荣、科技的创新、城乡的互动,以及以人为本,表达了步入新世纪的人们对未来生活的美好期望。在这种背景下,为世博会提供充足的、营养的、健康的、安全的食品,就成为成功举办 2010年世博会的重要内容和必然要求。

收稿日期: 2008-02-22

基金项目: 上海市科委项目 (06dz05822); 上海市教委重点学科项目 (T1102)

作者简介: 谢 晶 (1968-), 女, 浙江嵊州市人, 博士, 主要从事食品质量与安全控制技术方面的研究。Tel: 021-65710221; E-mail: jxie@shou.edu.cn

## 1 世博会食品需求特点

### 1.1 客流大

据预测,2010年世博会将有来自世界200个国家和国际组织参展,总参观客流量将超过7000万人次,平均日客流量40万人次,高峰日客流量60万人次,极端高峰日客流量80万人次。据初步推算,每天的食谱需提供给大约45万人用餐,每天要消费约706吨食品,其中面类和蔬菜各225万吨、水果90万吨、奶类及其制品45万吨、肉类45吨、水产22吨等<sup>[1-3]</sup>。

### 1.2 多样性

随着经济和生活水平的提高,人们对餐饮需求由果腹型已发展到健康、休闲、娱乐型等多种趣向,这就决定了人们对世博食品需求品种多样的要求。同时,来自世界各地的观众因国家不同、民族不同、饮食文化的背景不同,对饮食的色、香、味、意、形的要求各不相同。因此世博会食品风格的多样性是在保证游客基本能量需要的基础上,还要满足他们餐饮文化心理的需要。

### 1.3 安全性

世博会举办期间众多国内外与会者的饮食安全不出现问题是理所当然,可是如果发生问题,就不是小事,将带来会展期间参观人数减少,直接经济损失巨大,甚至导致办展失败,此外还会带来长期的、连锁的反应,进而造成更大的间接经济损失,影响中国在国际上的形象。因此,提供给世博会的餐饮要求在食物品质、服务和安全方面都有很高的水准,尤其要将食品安全风险降到最低。

### 1.4 风味特色性

2010年世博会不仅仅是一次经济盛事,同时也是展示中华饮食文化千载难逢的良机。东京奥运会让人记住了日本的寿司,汉城奥运会让韩国的泡菜闻名天下。中国饮食文化渊远流长、博大精深,是中国传统文化的重要组成部分。因此,利用世博会人们对中国风味美食的需求,大力弘扬中华美食与文化,使“重在营养,善在调味,美在造型,内含文化”的中华美食给人们留下一种美的享受。

由上述世博会食品需求的特点,就会带来世博食品供应的以下特征:食品数量庞大、品种繁多、供应环节复杂、消费群体巨大,由此带来食品安全管理压力大、难度高。世博会在184天的运转过程中需要消耗大量的食品,而5月到10月正是上海食源性疾病易发期,这也给世博会的食品供应带来了极大的挑战。

## 2 世博会农产品原料基地和食品供应企业的建设不容忽视

上海能否提供大量安全的农产品及其加工品,保障世博特供食品的安全、优质供给将是一个十分重要的展示上海乃至全中国人民形象的问题。

### 2.1 农产品原料基地和食品供应企业遴选的必要性

为保障世博食品安全供给,农产品原料基地和食品供应企业的建设不容忽视。为此需尽早构建覆盖世博特供食品的原料生产、加工、流通全部环节的安全评价体系,尽早开展世博特供农产品原料基地和食品供应企业的遴选工作,做好源头管理(特供体系)。

农产品原料基地的认定的具体做法是立足于已有的相关国家法规和标准,同时借鉴国外先进的标准,根据特供农产品的特殊性,将现有的有关原料种养殖的标准或规范进行仔细梳理、组合和集成,出台一系列专门的标准来规范特供食品的原料生产,从源头把握及消除影响特供食品安全的因素。

特供食品生产加工环节也要进行质量与安全的控制,可以研究并修订或制订特供食品生产加工规范性标准,在对食品加工所使用的原料、辅料、添加剂严格控制的基础上,规范整个加工过程的质量监管。此外,还需对特供食品的流通环节进行安全控制,理顺食品流通消费的管理职能,明确各部门责任;确立流通环节标准,严格准入制度;明确流通环节的快速检测技术标准;建立食品安全信用档案。

## 2.2 农产品原料基地和食品供应企业认定规范的制订及其评审备案的范围

要进行农产品原料基地备案和食品供应企业的认定,首先必须建立认定的规范,建议具体可按照农产品原料基地、食品生产加工企业、食品物流企业三种类别制定。

### 2.2.1 认定规范的制订

在农产品原料特供基地和食品供应企业认定规范的制订上,目前有两种模式可以借鉴。一种是北京奥运:凡经过绿色食品基地认证的都可以申请作为奥运食品原料供应基地;提供食品加工的企业,应按照奥运食品标准要求,建立企业内控标准进行管理和控制,建立切实可行的不安全食品召回制度等相关规定;对于提供副食品、农产品的配送企业,要对产品的采购有严格的准入管理制度,储存、加工、配送有统一的标准化管理制度,对低温产品有严格的全程冷链管理制度。奥组委提前2年对备选基地产品实施动态监测,建立产品安全状况信息库,连续检测合格的产品方可供应奥运会。

另一种是青岛奥帆赛:依据《奥运会食品安全执行标准和适用原则》和《青岛奥帆赛食品供应安全保障规范》,制定专门的青岛奥帆赛食品备案基地和供应企业遴选标准。如编制了《奥帆赛食品(养)植基地备案管理细则》、《奥帆赛食品供应企业备案管理细则》、《奥帆赛食品供应企业质量卫生要求》和《奥帆赛食品物流配送中心资质要求》,按照这些文本遴选农产品原料基地和食品供应企业<sup>[4-5]</sup>。

### 2.2.2 评审备案的范围

世博会食品备案供应企业评审备案范围是以下三类具备向世博会餐饮服务提供合格食品及其原料,以及配送服务能力的法人企业或组织:(1)农产品供应备案基地的认定:粮油作物、蔬菜、食用菌、水果、畜禽、禽蛋、水(海)产品、茶叶等食用农产品种植养殖基地。(2)食品加工企业的认定:可以利用目前已推行的 HACCP、SSOP、ISO20002等体系规范食品的加工过程。(3)食品物流配送企业认定:具备以上食品及生鲜食品原料货源组织、质量检测、分割加工、包装保鲜、仓储运输、配送服务能力的食品综合物流配送企业。

## 3 世博会农产品供应备案基地和食品供应企业遴选方案

为确保上海市世博会等重大活动食品供应安全,保证世博会期间农产品供应备案基地和食品供应企业遴选工作的规范、有序、公正、公开、公平,建议依据《中华人民共和国农产品质量安全法》、《食品卫生法》和《2010世博食品安全行动纲要》等制定相关企业的遴选方案。备案基地和企业按市场化运作方式,与世博会餐饮服务商建立原材料供应关系。

可以依据世博会食品安全保障运行的要求、标准和进度,按照世博会餐饮原材料和食品需求,对世博会农产品供应备案基地和食品供应企业按农产品种植、养殖基地;食品生产、加工、屠宰企业;食品物流配送企业等三类形式,分批遴选,确定名单,实行跟踪监控,确保世博会期间食品的供应和安全。

此外,应成立世博会农产品备案基地与供应企业遴选工作小组,该小组可以由市经济贸易委员会、农业委员会、工商行政管理局、质量技术监督局、出入境检验检疫局、市水产办、卫生局、畜牧办等部门组成。有关遴选原则和工作流程的建议如下:

### 3.1 遴选工作原则

必须保证世博会农产品、食品原材料及时供应和安全监控。

#### 3.1.1 优质优先

以国家权威部门认定的中国驰名商标、中国名牌产品等优秀企业和产品作为优选原则。重点选择实行良好农业规范(GAP)、良好兽医规范(GVP)、良好生产规范(GMP)、良好卫生规范(GHP)等质量控制技术和通过 HACCP、ISO、出口认证等各类质量认证的生产基地和企业,以及获得无公害食品、绿色食品或有机食品等认证的产品。

#### 3.1.2 分类选择

分种类分别确定备案供应基地和供应企业数量,以供餐饮服务商选择。对品种、规格、价格差异大

的品种(如蔬菜、水果、水产等),建议确定 30—40家备案供应基地和供应企业;对品种、规格、价格差异不大的品种(如粮食、豆制品、猪牛羊肉、禽蛋、调味品等),建议确定 10—15家备案供应基地和供应企业;为统一运输、便于监管,建议确定 5—10家食品物流配送企业以农农产品供应备案基地和食品生产加工企业选择。

### 3.1.3 集中配送

尽量减少往世博会园区直接送货的备案供应基地和供应企业数量。除了易腐、易变质的鲜活商品采取向世博会园区直接送货的办法外,其它所有商品一律采取由经认证的配送企业分类配送的办法来供货,以便于卫生、安保等部门监管。

## 3.2 遴选工作流程

在遴选工作中分别由各部门纪检监察人员参与,进行全过程监督,严格遴选、监控工作的规范、有序、公正、公开、公平。

### 3.2.1 自愿申请

各相关企业或组织,依据世博食品安全供给所制定的农产品供应备案基地和食品供应企业遴选原则,向主管部分提出申请,准备相关资料,供文本初审。

### 3.2.2 现场考察

根据《2010世博食品安全行动纲要》、绿色食品标准体系、《世博会食品供应安全保障规范》要求,按照世博会农产品供应备案基地和食品供应企业遴选工作的职责分工,组织考察小组分别对申请备案基地和供应企业进行实地考察,提出备选备案名单,以便确认。

### 3.2.3 讨论审核

世博会农产品供应备案基地和食品供应企业遴选工作组对备选备案名单按所申请的产品类别进行研究讨论,在充分考虑规避餐饮供应风险、确保食品安全的前提下,以总供给能力多于总需求为原则,确定世博会农产品供应备案基地和食品供应企业名单。

### 3.2.4 其他事项

备案基地和供应企业在世博会期间能否为世博餐饮提供供应,由世博局所确定的餐饮服务商根据世博会期间餐饮、食品供应需求和食品安全跟踪检测的结果,通过邀请招标等方式自主确定。

对于世博会餐饮已签约的农产品、食品等供应商若能提供绿色食品认证或有机食品认证及已执行食品安全保障体系认证的证明,向世博局提出申请,经世博会农产品备案基地与供应企业遴选工作小组认定后也可以直接成为世博会农产品供应备案基地和食品供应企业。

对已签约的备案基地和供应企业,由相关职能部门负责世博会会前、世博会期间的全程监控。已确定的备案基地和供应企业如有不规范行为或不良事件发生,可随时取消资格。

总之,围绕世博特供食品的相关标准与法规,应进行有效的梳理、整合与规范化,有机地将食品供应链上的各种标准法规系统化。通过对农产品原料基地生产的重点监测,对食品生产加工的质量控制,对流通与销售环节跟踪和追溯,为世博会食品安全保驾护航,实现原料基地化、加工定点化、产品标签化、管理信息化的世博特供食品质量与安全保障体系的运行与管理模式。

## 参考文献:

- [1] 谢 晶,潘迎捷,王锡昌.构建世博会特供食品质量与安全保障体系的思考[J].食品工业,2007,(6):1—5.
- [2] 刘华楠,潘迎捷,丛 健.国际重大活动食品安全监管经验对 2010年世博会的启示[J].世界农业,2007,(11):10—13.
- [3] 于 冷.2010年世博会与上海食品安全体系建设[C]/食品安全:消费者行为、国际贸易及其规制国际研讨会论文集,中国杭州,2003,10:378—383.
- [4] 中华食品商务网.青岛奥帆委、市经贸委发布实施青岛奥帆赛食品供应安全保障规范[EB/OL].<http://www.31food.com/Article/show/13.html> 2007.12.22.
- [5] 青岛政务网.青岛奥帆赛食品备案基地和供应企业遴选工作方案[EB/OL].[www.qingdao.gov.cn/n172/n1191/n1246/n9822...32K](http://www.qingdao.gov.cn/n172/n1191/n1246/n9822...32K),2008.01.10.