



在2022年的食品安全工作推进过程中，采用了线上与线下紧密结合的方式来强化监管力度。具体举措包括针对集体用餐配送单位开展线上培训，通过线上平台为相关人员提供专业知识与操作规范的学习渠道，以提升其食品安全意识与操作技能；在质量把控方面，本期介绍GB 4789.15 - 2016霉菌酵母计数标准，从专业检测角度对食品中的霉菌酵母数量进行精准测定，以此保障食品的微生物指标符合安全要求。此外，协会积极构建“云支持”社会共治体系，借助互联网技术打破信息壁垒，促进政府部门、企业、消费者以及社会各界之间的信息共享与协作，形成全方位、多层次的食品安全监管网络。通过这一系列举措，全面提升食药安全风险防控能力，切实保障公众的饮食用药安全。

食药安全不松懈线上“云支持”

上海市浦东新区食品药品安全管理协会积极响应疫情防控要求，在浦东市场局业务指导下，利用自建公众号网络平台推出免费线上公益课程，向食药经营企业、街镇社区及群众开展防疫防控宣传与指导。课程涵盖《食品安全法律法规基础知识》等丰富内容，其中重点课程聚焦为社区配送筑牢食药安全防线，如《外卖骑手食安培训》等。此外，协会不断推陈出新，开放社区团购消杀等相关课件。在疫情防控关键期，协会将持续依据防控要求更新课程，多举措助力食品药品化妆品经营单位、街镇社区工作者及居民，携手共克时艰，打赢防控阻击战。



集体用餐配送单位食品安全线上培训顺利召开

为提高浦东新区集体用餐配送单位食品安全管理水平、构建餐饮服务食品安全社会共治体系，近日举办了浦东新区集体用餐配送单位线上培训会，食品经营处、执法支队等相关负责人，第三方评估机构及辖区内集体用餐配送单位法人或负责人等参与其中。会上，食品经营处孙巍处长强调疫情中配送单位展现了浦东产业优势，要发挥行业协会作用组织片区学习、推动第三方加强 HACCP 体系建设，并指出梅雨季节需重点做好食物中毒控制与疫情防控；执法支队五中队贺雄宙老师通报了桶盒饭资质巡查的共性问题；食品经营处杨贵栋老师要求配送单位按资质和供应量供餐、高风险单位采用“互联网+”明厨亮灶模式，且认证机构要及时反馈评估问题。本次培训会由食药协会夏小草会长主持，其提到特殊时期不少会员单位贡献突出，后续将在市监局指导下，联合第三方机构开展食品安全评估以提升管理水平。



食品药品生产经营单位场所消杀与疫情防控培训顺利召开

浦东新区食品药品安全管理协会成功主办了食品药品生产经营单位场所消杀与疫情防控线上培训会，此次活动得到了浦东新区科学技术协会（继续教育项目）的大力支持。活动特邀上海健康医学院副教授曲春波博士授课，课程内容围绕场所消杀与疫情防控知识技能展开，面向食品药品生产经营单位相关人员。有培训需求者通过二维码预约或联系相关老师咨询参与了此次培训。通过本次线上培训会，有效提升了食品药品生产经营单位从业者的场所消杀与疫情防控水平，为保障食品药品安全和做好疫情防控工作提供了有力支持，也进一步推动了“助力引领区建设，科创中国浦东行”工作的开展，达到了预期的活动目的。

线上云课堂

特邀专家

曲春波 博士

上海健康医学院副教授，健康与公共卫生学院食品卫生与营养学专业负责人，上海市育才奖获得者，全国食品工业职业教育教学指导委员会委员，高级公共营养师，高级食品检验员。

直播时间：2022年4月27日上午9点30分

长按二维码，预约报名

咨询电话：滕老师 13816729107
魏老师 18817507017
朱老师 13564692234

主办单位：上海市浦东新区食品药品安全管理协会
支持单位：上海市浦东新区科学技术协会（继续教育项目）

欢迎各位参加本次线上云课堂

助力引领区建设，科创中国浦东行



集体用餐配送单位食品安全培训会顺利召开

集体用餐配送单位食品安全培训会已顺利召开，本次活动由上海市浦东新区食品药品安全管理协会主办，上海市浦东新区科学技术协会（继续教育项目）协办。

培训以线上形式开展，聚焦集体用餐配送单位的食品安全管理要点，特邀相关领域专业人士进行授课，内容涵盖疫情防控背景下的供餐规范、HACCP 体系建设等关键内容，还针对日常监管中发现的共性问题进行了通报与解读。来自浦东新区的集体用餐配送单位负责人积极参与，通过线上学习交流，深入了解了食品安全管理的最新要求与实用方法。

此次培训会的成功举办，进一步提升了浦东新区集体用餐配送单位的食品安全管理意识与实操能力，强化了行业自律与监管协同，为构建餐饮服务食品安全社会共治体系奠定了坚实基础。同时，也充分发挥了主办单位与协办单位的联动作用，为后续持续推进食品安全工作、保障公众饮食安全积累了宝贵经验。

常见的食品安全国家（理化）检测标准简介

食品理化检测是依据食品的物理、化学和物理化学的基本理论和国家食品安全标准，运用分析的手段，对各类食品（包括原料、辅助材料、半成品及成品）的成分和含量进行检测，以保证产品的质量合格。

- GB 5009.3-2016《食品安全国家标准 食品中水分的测定》：包括直接干燥法、减压干燥法、蒸馏法、卡尔费休法等，适用于不同类型的食品中水分的测定。
- GB 5009.4-2016《食品安全国家标准 食品中灰分的测定》：规定了食品中总灰分、水溶性灰分、水不溶性灰分和酸不溶性灰分的测定方法。
- GB 5009.5-2016《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》：采用凯氏定氮法、分光光度法、燃烧法等，适用于各种食品中蛋白质的测定。
- GB 5009.6-2016《食品安全国家标准 食品中脂肪的测定》：索式抽提法、酸水解法、碱水解法、盖勃法等，适用于不同食品中脂肪的测定。
- 食品添加剂检测标准
- GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》：液相色谱法、气相色谱法，适用于食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定。
- GB 5009.35-2016《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》：规定了饮料、配制酒、硬糖等中合成着色剂的测定方法，包括柠檬黄、日落黄等的测定。

