

# 科普十余载 守护阳光下的盘中餐

全国青年文明号上海交通大学陆伯勋食品安全研究中心的公益科普之路

中国食品中小企业超过40万家，对食品安全认知薄弱，难以将法律要求落实到位，是食品供应链上最薄弱的环节；约50%的食品安全事件发生在家庭，消费者缺乏食品安全常识，准确科学的食品安全信息缺失，令“舌尖上的安全”难以保证……为提高行业食品安全水平和消费者食品安全知晓率，上海交通大学陆伯勋食品安全研究中心十余年来汇集高水平专家团队，坚持为食品中小企业和消费者开展公益性食品安全科普教育，守护“阳光下的盘中餐”。近日，第20届全国青年文明号集体评选结果揭晓，上海交通大学陆伯勋食品安全研究中心被认定为全国青年文明号。

## 汇集高水平专家 厚积学术后盾

上海交通大学陆伯勋食品安全研究中心成立于2005年，由上海交大1938届校友陆伯勋博士（美国加州大学戴维斯分校食品科学与工程系著名教授）捐资、学校给予相应配套支持而创建。依托上海交大农业与生物学院，中心围绕食品全产业链质量安全，率先在国内重点开展食品安全教育培训和科普，同时开展食品生产源头安全、加工与包装、物流保鲜、食品营养、食品安全评价等方面的科学研究，以及食品安全与营养第三方检测，以政、产、学、研合作交流的方式履行社会服务责任。十余年来，团队取得丰硕成果，成为在国内外形成重要影响的综合型学术机构和科普培训服务机构，为保障我国食品安全提供技术支撑。

创新机制，明确责任，中心集结一批高水平专家队伍，为食品安全研究、培训、科普工作提供坚实基础。中心实行理事会领导下的主任负责制，中国工程院院士、上海交通大学校长林忠钦为中心首任理事长，现任理事长为农工党中央副主席、上海市人大常委会副主任蔡威，副理事长为上海交大农业与生物学院院长周培，执行理事为上海交大农业与生物学院特别顾问李亚宁。中心设立顾问委员会，顾问委员来自政府、企业和学术界专家组成，顾问委员会主席（2006—2021）为美国农业部前副部长任筑山，现任主席为中国工程院院士、北京工商大学校长孙宝国，副主席为原上海交大常务副校长盛焕焯。现中心主任为上海交通大学食品科学与工程系岳进副研究员。

中心聚焦食品产业链安全开展科普教育培训，一方面聘请政府机关、高校院所、知名企业的专家授课，另一方面内部遴选优秀教师参加国际行业高端培训，中心积淀一支具有全球视野、多领域、高素质的培训师队伍，构建200余人师资库，多位教师获得HACCP、PCQI、BPCS等国际课程的培训师资格。

由于在食品安全科普教育领域取得的突出成绩，中心在2018年7月于第十届中国食品安全论坛上获评“2017—2018年度食品安全示范项目奖”；2020年获上海市食品安全优秀服务项目奖（上海市食品药品监督管理局委员会授予），获得2016年上海市“蒲公英”食品药品安全优秀青年志愿者集体（共青团上海市食品药品监督管理局委员会2017年授予）。岳进获上海市食品药品监督管理局委员会2017年授予“2020年上海市食品安全科普宣传工作贡献奖”，还被中国食品科学技术学会和原上海市食药监局聘为科普专家，被中国儿童少年基金会聘为“全国儿童食品安全与健康守护行动”项目专家委员会委员。



## 走基层送课程 推动行业健康发展

企业是食品安全的第一责任人，《食品安全法》加强了对食品生产、经营单位的约束和管理。如何让中小企业知法、懂法，更重要的是如何从技术层面将法律要求落实到生产和管理，提高企业食品安全意识、水平和责任感？

为此，中心主任带领团队，专门为中小企业开发食品安全教育课程，针对中小企业食品安全意识薄弱、技术落后的行业共性问题，从食品安全理念、专业基础和管理体系多个维度设计课程。

从全球食品安全倡议(GFSI)市场能力建设课程，到《食品危害控制》《良好操作规范》《食品过敏原管理》等技术环节，指导中小企业建立并逐步完善食品安全管理体系；《食品安全法律法规》《食品安全文化》等课程提升其食品安全意识，引导其建立先进的食品安全文化。岳进等人编译出版的《食品安全文化》书籍，成为企业建立食品安全文化的必备参考书。近年来，中心及核心教师团队陆续获得国际HACCP联盟、美国FDA、食品安全预防控制联盟等机构授权，开展国际认可的HACCP、热加工及酸性食品操作规范(BPCS)、人类食品预防性控制(PCQI)等课程培训，使100余家企业获得国际权威认可的证书，产品质量和管理体系符合国际标准要求。

中心还发挥上海交大食品学科优势，搭建产学研合作交流平台。与达能、康师傅、艺康、嘉吉、可口可乐、饿了么等众多知名企业签署合作协议，联合开展行业培训、科学研究、技术交流、学生培养、消费者教育等活动，促进先进技术成果转化，传播先进食品安全文化，为食品产业发展提供技术支持。

## 进商圈访社区 提升百姓科学文化素养

消费端安全是食品安全的最终目标，提高人民群众的科学文化认知水平是保证消费端安全的重要举措。通过食品安全科普教育，使消费者和学生养成良好的食品卫生习惯，具有甄别食品安全谣言的能力，也是建设健康中国的重要一环。自2010年以来，中心开展“食品安全公益教育”项目，立足上海，辐射长三角地区，开展中小企业和消费者科普教育活动超过200次，受众超过一千万。

中心创建的“智耕苑”食安文化空间被授予上海市食品药品科普站，还组建学生“智耕农源科技社”，走进上海大型商区、几十个社区和学校开展食品安全科普教育。中心在食品安全科普领域的公信力和影响力逐渐提升，团队专家多次受邀参加《名医话养生》《食安360》等电视台节目，指导消费者健康饮食，消除认知误区。

互联网也是食品安全科普宣传的重要渠道，中心建立中英文网站，开设微信公众号和

抖音号，传播食品领域科技信息、行业动态和科普知识，传递食品安全正能量。中心自2014年起开设微信公众号，累计发布科普文章1000多篇。

对国内外突发食品安全事件，组织专家及时回应、进行报道和宣传。2020年冬，进口冷链食品相继查出新冠病毒阳性，团队快速响应，制作科普视频《冷链食品安全指南》，被上海食品安全网等近30家媒体转载，消除消费者对冷链食品的恐慌。

## 学术支撑 构筑食品安全服务网络

科学技术是食品安全保卫战的关键。中心不断提升专业服务能力，做食品安全与营养的可靠“审查员”。——2012年，依托农业农村部都市农业重点实验室和上海食品安全工程技术研究中心，中心建立食品检测实验室，2013年通过国家CMA和CMAF计量认证，成为国内高校首家食品检测第三方实验室，对社会提供来样检测服务。2016年成为原上海市食品药品监督管理局指定检测实验室，2017年成为交大分析测试中心食品检测分部。

中心检测能力逐年提升，现具有213项检测能力，可检测食品、食品接触材料及制品、农产品以及植物、土壤、肥料等多种样品，基本做到食品安全检测全覆盖；服务企业100余家，配合东方卫视《名医话养生》、上海电视台《新闻坊》等栏目的科普内容，提供检测支持。

中心依托农业与生物学院研究团队，围绕食品全产业链质量安全，开展食品生产源头安全、加工与包装安全、物流保鲜、食品营养等方面的技术研究，取得丰硕成果。中心重点开展食品安全评价、政策法规、检测新方法研究，主持多项国家和省部级课题：《保健食品经营监督检查事项清单》《食品安全指数研究》《小龙虾全产业链农兽药残留精准识别与检测技术》等，为食品安全市场监管提供技术支持。

2020年上海市食品药品监督管理局委员会办公室在中心设立“上海市食品安全专家委员会秘书处”，周培被聘为上海市食品安全专家委员会主任委员，岳进被聘为专家委员兼副秘书长。受上海市市场监管局委托，自2018年起每年组织召开“食品安全社会共治论坛”，宣传食品安全正能量，2020年论坛同步网上直播，参会人数突破9万人。中心还组织专家团队，多次赴云南洱源和湖南城步两个国家贫困县，为当地食品企业进行食品安全教育和技术服务，以科技助力扶贫，对于当地经济发展和脱贫增收和乡村振兴带来了积极影响。

在国际合作交流方面，中心与国外学术机构、行业协会和组织开展广泛沟通与合作。举办六届“食品安全国际论坛”，成为食品安全领域国内外专家沟通交流的年度盛会，此外还与国内外高校和机构协会开展资格认证、制定标准、建立指导文件等工作，使国际领先的食品科技和管理经验本土化。

栉风沐雨秉初心，砥砺奋进谱华章。十余年来，陆伯勋食品安全研究中心坚持食品安全科普教育和社会服务，促进多方食品安全风险交流，为推动食品安全社会共治、提高食品安全满意度发挥积极作用，也为食品学科产学研融合发展探索了一条新路径。