

# 泉州粮油信息

【第 397 期】

泉州粮网: [www.qzlw.net](http://www.qzlw.net)  
泉州市粮食行业协会编

二〇二〇年九月九日

## 【前言】

近日，习近平总书记对制止餐饮浪费行为作出重要指示，指出餐饮浪费现象，触目惊心、令人痛心！“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦。”尽管我国粮食生产连年丰收，对粮食安全还是始终要有危机意识，今年全球新冠肺炎疫情所带来的影响更是给我们敲响了警钟。“手中有粮、心中不慌”在任何时候都是真理。强调要加强立法，强化监管，采取有效措施，建立长效机制，坚决制止餐饮浪费行为。要切实培养节约习惯，在全社会营造浪费可耻、节约为荣的氛围。

## 【国家粮食政策】

### 节粮减损将纳入《国家粮食安全保障法》

据统计，目前我国粮食在储藏、运输、加工等产后环节的损失量每年达 700 亿斤以上，粮食产后损失接近“一年一个吉林”，运输过程中的抛洒遗漏、农户储粮损失、过度加工是造成粮食损耗的主要原因，粮食行业“产后护理”工作任重而道远。在我国耕地有限的情况下，大力推进粮食产业节粮减损，减少农

户、中小企业、粮食经纪人在“产购储加销”各个环节的损耗，对于保障国家粮食安全具有重要意义。

国家粮食和物资储备局将采取立法的形式最大可能地减少粮食损失，把节粮减损纳入《国家粮食安全保障法（草案）》，强化监督，采取有效措施，指导粮食收获、仓储、运输、加工、消费等各个环节减损工作。二是针对如何减少粮食浪费，科学系统地做好粮食产后减损，认真完善“产购储加销”协同机制，创新强化粮食监管执法，推动粮食科技创新和科普宣传，多环节、全链条、系统化减少粮食产后损失。三是继续开发节粮减损新技术，提高成品粮出品率、加工转化率和副产物利用率，服务粮食“产购储加销”体系建设；加强节粮减损技术宣传，普及节粮减损知识。四是继续开发节粮减损新技术，提高成品粮出品率、加工转化率和副产物利用率，深入推进全链条、多环节、系统化的节粮减损。五是从仓储技术看，我国粮食仓储能力明显增强，总体达到世界先进水平，从储备品种看以口粮为主，小麦稻谷等口粮占7成左右，我国正在组织编制《十四五粮食物流基础设施建设规划》，统筹建设一批大型粮食物流枢纽，增强分播集散能力，加快建设高标准粮仓。

据介绍，我国在推进节粮减损方面初步取得良好成效：一是在农户储粮环节，正确使用农户科学储粮装具，粮食损失可降低至2%以下，目前，0.5~2吨农户储粮装具和10吨农户仓，10吨至20吨中小型农村烘干整理装备，都已推广应用。二是在粮食收购环节，支持各地建设粮食产后服务体系和开展“中国好粮油”行动等，促进粮食提质进档、推动节粮减损。三是在储运和加工环节，开发推广安全储粮技术和推进适度加工技术，减少了不必要的粮食损失和能源消耗。（摘自中华粮网）

## 【科技活动周】

### 泉州市发改委组织开展 2020 年粮食和物资储备科技活动周

为认真贯彻习近平总书记关于制止餐饮浪费行为的重要指示精神，积极宣传国家粮食和物资储备安全战略举措，落实福建省粮食和物资储备局《关于举办 2020 年全省粮食和物资储备科技活动周的通知》精神，8 月 23 日—29 日，泉州市发展和改革委员会（粮食和物资储备局）组织开展 2020 年粮食和物资储备科技活动周，本次活动周以“科技创新促发展，兴粮兴储保民生”为主题，围绕落实科技人才兴粮兴储的重点任务，聚焦人才与科技创新，积极宣传粮油科技创新成果、优质粮油营养健康知识，让科技发展成果更多更广泛惠及人民群众，不断满足人民日益增长的美好生活需要。

#### 一、开展粮油质量安全检测实验室开放日活动

8 月 27 日上午，泉州市发改委在泉州市粮油质量监测站举办“实验室开放日”活动，邀请部分市民、粮食企业代表一同走进粮油质检监测环节，了解检测全过程，直观感受粮油检验中的科技力量，增强公众对粮食质量安全的了解和信心。泉州市发改委党组成员、副主任郑华江带领相关科室人员参加本次活动。

“开放日”活动上，市民和企业代表在质监站工作人员的带领下，了解粮油质量安全检测各专业实验室的检验设备、检测项目，工作人员现场演示农药残留、真菌毒素等检测数据结果，并详细讲解其中原理。

郑华江表示，泉州市粮油质量监测站是我市唯一获得国家级实验室的粮油质量检测机构，承担全市储备粮油质量安全检测工作，是确保我市粮油质量安全最重要的技术支撑。开展本次活动可以增强公众对粮油质量监测站和检测工作的科学认识，让市民

更加全面深入了解粮食质量安全是如何得到保障的，社会关注的重金属、农残、真菌毒素等重要食品安全指标是如何把关的，增强了市民对粮油质量安全的信心，进一步营造我市浓厚的粮食科技宣传氛围。

近年来，我市不断健全粮食质量安全保障体系，全面加强粮食质量监测检验体系及能力建设，提高粮食质量监测检验能力。市财政每年拨付 100 万元资金预算支持市、县两级粮食质量安全监测检验体系建设。全市粮储系统持续开展治理“餐桌污染”、建设“食品放心工程”工作，选派相关业务人员和质量检验人员组成检查组定期深入粮油应急供应网点、骨干加工企业、“放心粮油”经销店和军供站点等企业，重点对粮油产品质量指标、食品安全指标等情况进行抽样检查。

## 二、开展“优质粮油进社区，扶贫助困献爱心”活动

8 月 28 日上午，泉州市发改委在丰泽区城东街道埭头社区举办 2020 年粮食和物资储备科技活动周暨“优质粮油”进社区活动。

泉州市发改委党组成员、副主任郑华江发表讲话指出，这次举办粮食和物资储备科技活动周，主题是“科技创新促发展，兴粮兴储保民生”，我们要贯彻落实习近平总书记关于制止餐饮浪费的重要指示精神，倡导和弘扬爱粮节粮、杜绝浪费的良好社会风尚。二是呼吁广大粮食行业从业者，积极推动我市“优质粮食工程”建设，大力开展放心粮油科普知识宣传、咨询活动。三是对这次优质粮油进社区，“扶贫助残”送温暖、献爱心活动表示赞赏。四是要求广大粮食工作者必须牢记使命担当，增强责任意识，不断强化科技兴粮、科技储粮的实际应用，加快实现我市粮食产业高质量发展。

泉州市粮食行业协会执行会长林建全在活动上讲话，详细讲解“好大米”的辨别方法，阐述饮食文化融入美好生活、追求幸福指数的深刻内涵。他表示，金穗米业一直聚焦于优质粮食工程的打造，呼吁广大粮食从业者要提高认识，重视粮食安全，做好爱粮惜粮的表率，及时制止浪费粮食的现象，共同做好食品安全，为泉州市飞速发展提供重要的粮食基础保障。

福建省储备粮管理有限公司泉州储备库主任卓芳华代表泉州市粮食行业协会宣读《“爱惜粮食、杜绝浪费”倡议书》，倡议广大市民要树立节约光荣、浪费可耻的思想观念，培养科学合理、营养均衡的饮食习惯，摒弃铺张浪费、暴饮暴食的宴请陋习，争做反对浪费、厉行节约的践行者、倡导者和监督者。

泉州市发改委粮储科李永红科长介绍五家“泉州市好粮油”示范加工企业：福建泉州市金穗米业有限公司、泉州市金华油脂食品有限公司、福建顺成面业发展股份有限公司、福建省晋江市双桥面粉有限公司、泉州市华圣食品有限公司。

### 三、开展“优质粮食工程”成果展示活动

8月28日下午，泉州市发改委在南安市官桥镇泉州市金穗米业有限公司举办“科技创新促发展，兴粮兴储保民生”为主题的粮食和物资储备科技活动周。

泉州市发展和改革委员会党组成员、副主任郑华江在会上讲话指出，一是全国餐饮浪费现象十分严重，据统计，全国每年餐饮浪费的粮食达1000亿斤，相当于19个泉州千万人口城市的供应量，必须及时制止餐饮浪费的不良行为，营造“爱粮惜粮，杜绝浪费”的良好风尚。二是金穗米业是福建省唯独两家首批获得“中国好粮油”示范企业之一。经过三十多年的努力，金穗米业从产品演化、品牌创建、技改创新的生产经营活动中，创造出我

市粮油品牌的标杆。三是金穗米业积极开展福建省粮食安全教育基地，传承五千年农耕文化，铸造中国驰名商标，倡导爱粮节粮美德，宣传国家粮食安全战略，让全社会重视粮食行业，让所有人树立反对浪费的好风尚。希望金穗米业今后要依托现代科技的创新发展，进一步打造有机农业、绿色食品，让金穗米业赋予更多的历史文化内涵。

南安市发展和改革局石林海副局长代表南安市发展和改革局、南安市粮油行业协会宣读《“爱粮节粮 杜绝浪费”倡议书》，倡导“浪费可耻，节约光荣”的社会风尚，弘扬中华民族勤俭节约的传统美德。

泉州市粮食行业协会执行会长、金穗米业董事长林建全在会上发言，他表示，今年疫情期间，泉州市粮食行业协会在泉州市发改委的领导下，充分发动全体会员企业，积极投身于疫情期间的粮油市场保供稳价各项工作。我们金穗米业第一时间投入大米车间的加工生产，保证“一分钱不涨价”，保证“敞开供应”，为我市粮食市场供应稳定做出了积极贡献。通过此次疫情，全体会员充分认识到，在危机面前，在市发改委的领导下，粮食人必须抱成团，增强忧患意识，有担当、有措施，紧跟时代的脚步，不断创新，提高生产力，因为稳定粮价就是稳定市场，稳定市场就是稳定社会，1+1才能大于2。

福建省储备粮管理有限公司南安直属库主任卓成加在会上发言：我国粮食产业在储藏、运输、加工等环节的损耗数量惊人，必须加大科技创新投入，逐步实现从田间到粮仓“全程不落地”的管理模式，每年可节约粮食几十万吨。并且，要建立政府主导、全民参与、社会协调推进的节约粮食安全保障机制。

泉州市华圣食品有限公司总经理黄良义在会上发言：今年以来，新冠疫情、洪水灾害、蝗虫灾害、国际外交关系等自然的和人为的因素，更加突显粮食安全战略地位。目前粮食企业经营环境日益复杂，新时代的粮食人不仅要掌握农业、气象、资金、成本等基本知识，还要学会运用 5G 大数据等科技创新、设备技改、加工工艺、电商运营等综合知识，改变思维模式，找准行业定位，做一个有责任、有担当、有情怀的粮食人。

## 【协会动态】

### 泉州市粮食行业协会“爱惜粮食、杜绝浪费”倡议书

为贯彻落实习近平总书记关于制止餐饮浪费的重要指示精神，积极营造“浪费可耻、节约光荣”的良好社会风尚，泉州市粮食行业协会在粮食流通领域，向全体会员单位和全市粮油生产者、经营者、消费者发出“爱惜粮食、杜绝浪费”倡议书：

一是广大粮油经营企业要坚持依法经营，做到文明经商。在日常的经营活动中要知法、懂法和守法，加强和改善经营管理，采用和推广先进技术，搞好科学储粮，积极应用和推广先进技术装备，发展粮食现代物流，减少粮油在加工、储藏、运输等环节中的跑、冒、滴、漏等现象，爱粮节粮、减少损耗。要坚持诚实守信，文明经营，做到明码标价、童叟无欺，坚持杜绝以次充好、哄抬粮价等不良现象的发生。

二是粮食部门从业人员要继续发扬“宁流千滴汗，不坏一粒粮”的光荣传统，积极推广科学保粮新技术，管好每一粒粮食。关注粮食经营过程中的每一个环节，视粮食为生命，努力提高粮食的使用价值。引导广大消费者妥善保管好所购粮食，营造节约粮食光荣、浪费粮食可耻的良好社会风尚。

三是广大市民要充分认识爱粮节粮的深远意义，争做爱粮节粮的践行者。爱粮节粮既是中华民族的光荣传统，也是对劳动者的一份尊重。爱惜粮食、节约粮食既是我们每个公民的责任，更是一项应尽的义务。广大市民要养成良好的消费理念，坚持勤俭节约，反对铺张浪费，从自身做起，让爱粮节粮、浪费可耻的理念走进千家万户。

## **【换届筹备工作】**

### **积极筹备泉州市粮食行业协会第八届理事会换届工作**

根据泉州市粮食行业协会章程规定和工作需要，为确保泉州市粮食行业协会第八届理事会换届工作顺利完成，各项前期筹备工作正在有条不紊地抓紧落实：

- 1、申请泉州市粮食行业协会第八届理事会换届工作报批手续；
- 2、制定泉州市粮食行业协会第八届理事会换届筹备工作实施方案；
- 3、成立泉州市粮食行业协会第八届理事会换届筹备工作领导小组；
- 4、撰写泉州市粮食行业协会章程修正（草案）；
- 5、撰写泉州市粮食行业协会第七届理事会三年工作总结报告；
- 6、编制泉州市粮食行业协会第七届理事会三年财务收支报告；
- 7、编制表彰先进会员单位、先进会长、先进会员的文件资料；
- 8、编制其他文件资料。

## 【粮情价格】

### 中粳稻零星上市 稻谷价格依然坚挺

8月下旬，南方早稻收购高峰期已过，市场集中上量有所下滑，受各方主体积极采购影响，早稻价格继续走强。部分产区中粳稻已经成熟收获并零星上市，新稻对陈稻的替代作用逐渐增强。全国大部分地区气温接近常年同期或偏高 $1^{\circ}\text{C} \sim 2^{\circ}\text{C}$ ，北方地区晴雨相间，墒情适宜，南方地区高温逐步缓解，气象条件逐渐转好，有利于稻谷生长发育和产量形成。整体来看，一季稻长势好于晚稻。

目前，政策性陈稻拍卖持续推进，市场关注度下降，拍卖成交量相对稳定。早粳稻上市进度较快，8月份整体购销活跃，收购量较上年有所增加。截至8月20日，主产区早粳稻累计收购401.9万吨，同比增加55.6万吨。其中，收购最低收购价早粳稻38.7万吨，同比增加38.7万吨。

进入8月末，天气转凉，大米保管难度减弱，贸易商备货积极性提高，需求端受到提振。政策性稻谷拍卖持续推进，常态化供应市场格局不变，受需求提振，价格坚挺运行。

**福建：**受开学季拉动，大米市场刚需开始恢复，走货稍有加快，米企备货积极性提高，但整体需求略显疲态，预计近期大米价格以稳为主。截至8月27日，福州地区早粳米批发价3500元/吨、中晚粳米批发价3980元/吨，福州市场东北圆粒粳米批发价4700元/吨，均与上周持平。

全球大米市场供需形势仍未有好转迹象，东南亚大米出口价格继续保持小幅波动。截至8月27日，泰国100%B级白米FOB报价541美元/吨，较上周上涨13美元/吨；香米FOB报价974美元/吨，下降5美元/吨。越南破碎率5%白米FOB报价487美

元/吨，较上周下降 3 美元/吨。因为越南新季稻米收获上市、供应增加，价格小幅回落。印度破碎率 5% 蒸煮米 FOB 报价 385 美元/吨，较上周上涨 5 美元/吨。（摘自中华粮网）

### 【关注粮油价格】

据中华粮网 9 月 8 日最新消息，我省粮食批发价情况如下：

- |        |        |               |
|--------|--------|---------------|
| 1、福建福州 | 标一早籼米  | 3520 元/吨（批发价） |
| 2、福建福州 | 标一中晚籼米 | 4000 元/吨（批发价） |
| 3、福建福州 | 中等早籼稻  | 2820 元/吨（批发价） |
| 4、福建福州 | 中等中晚籼稻 | 2850 元/吨（批发价） |
| 5、福建福州 | 特一面粉   | 3240 元/吨（出厂价） |