

“食品安全关键技术研发”重点专项 2019 年度定向项目申报指南

本专项聚焦严重危害我国人民健康的食源性致病微生物、化学致癌物、内分泌干扰物、抗生素、生物毒素等重要危害物，深入开展食品安全危害识别与毒性机制、食品原料中危害物迁移转化规律与安全控制机理等基础研究，针对食用农产品质量安全保障、食品安全应急保障、社会共治等重点领域，开展区域和产业链综合示范，为实现我国食品安全从“被动应对”向“主动保障”的转变，确保群众舌尖上的安全和推动食品相关产业健康、快速发展提供技术支撑。

为有力支撑科技部定点扶贫县打赢脱贫攻坚战，结合实施方案总体安排，2019 年度拟在区域特色食品质量安全保障技术的全链条综合示范研究方向设置定向择优项目，拟支持项目 1 个，实施周期为 2019 年至 2022 年。

本专项 2019 年定向项目申报指南如下。

1. 秦巴山区食用菌质量安全保障技术研究与示范

研究内容：以柞水木耳等食用菌为对象，研究本土筛选菌种及外来主栽品种在秦巴山区特殊的环境、原料资源、生产加工技术背景下，食用菌本土生产与加工过程中的全链条质量安全保障技术与

示范。重点研究建立柞水木耳等食用菌栽培及生产废料循环利用中重金属、农药、抗生素等污染物的本底污染值及其来源与迁移转化规律；研究秦巴山区特殊自然环境下食用菌的病害发生规律与预测模型，建立投入品使用及病害控制技术规范；集成应用食用菌加工中漂白剂、甲醛等污染控制技术，建立柞水木耳特殊品质形成与质量安全关键指标的相关性；集成以上全链条质量安全保障技术，构建系统完整、切实可行的质量安全评价与监控技术体系，并针对柞水木耳等主导食用菌生产加工建立示范基地及生产线，通过基地示范、新型经营主体培训，进行大面积推广应用。

考核指标：建立秦巴山区食用菌生产及循环利用中本底污染控制技术体系、秦巴山区特殊自然环境下投入品使用及病害控制技术体系等不少于 3 套，制定相关技术规程和标准不少于 5 个，建立 1~2 条食用菌安全生产加工示范生产线，形成系统完整、切实可行的食用菌质量安全评价与监控技术体系 1 套，培训产品质量安全检测相关技术人员 1000 人次，培训生产者 1 万人次，带动不少于 1000 农户增收，直接示范栽培 1 万亩、1 亿袋以上，在区域内进行从源头到餐桌的食品安全全程控制示范研究，形成全程控制相关规范和指南。

支持年限：2019 年—2022 年。

拟支持项目数：1 项。

有关说明：由陕西省科技厅组织申报。项目下设课题数不超过 5 个，参与单位总数不超过 10 家。

申报要求

1. 原则上项目须整体申报，覆盖相应指南研究方向的全部考核指标。

2. 本专项要求申报单位和项目（课题）负责人必须签署具有法律约束力的承诺书，承诺各领域项目产生的所有科学数据无条件、按期递交到科技部指定的平台，在本专项约定的条件下对本专项各个承担单位，乃至今后面向所有的科技工作者和公众开放共享。申报本专项则视为同意本条款。如不在商定的期限内履行数据递交，则由专项责令整改，拒绝整改者，则由专项追回项目资金，并予以通报。

3. 项目申报单位上传的附件包括诚信承诺书、联合申报协议、足额的配套经费承诺书以及其他需要上传的材料。若牵头申报单位是企业的，需提供牵头申报单位所在开户银行出具的自有资金证明。