

# 餐馆“减证” 监管不能松绑

□ 程贵涛

国务院日前印发《关于整合调整餐饮服务场所的公共场所卫生许可证和食品经营许可证的决定》，饭馆、咖啡馆、酒吧、茶座四类场所卫生许可证、食品经营许可证将实现“两证合一”。

“两证合一”后，这四类场所的公共场所卫生许可证将被取消，有关食品安全许可内容将整合进食品药品监管部门核发的食品经营许可证，由食品药品监管部门一家许可、统一监管。

过去，由于饭馆等四类场所需要办理卫生许可证，每年有大量企业不得因申请、变更证件导致延时开业，培训监测等费用也随之高涨。

如今，取消许可证的举措，解决了同一食品经营者在同一经营地址需要办理多张许可证等问题。据报道，全国将有243万家餐饮企业和1445万从业人员因此受益，是名副其实地给企业松绑减负。

饭馆“领证”放松，对于餐饮业从业人员无疑是一利好消息，但这并不意味着监管放松。恰恰相反，食品药品监管部门实现对这四类场所的“全权负责”，解决了食品流通、餐饮服务两个环节界限划分不清的问题，将督促监管部门进一步规范食品经营许可证的审批和发放，优化审批流程，缩短审批时限。

同时，此举也明确了责任的监管主体，这将倒逼食品药品监管部门的工作落实到位、提升监管水平，一旦发现问题，则

有清晰的追责渠道和追责人员。

民以食为天，食品安全问题，最容易拨动公众敏感而又脆弱的神经。去年10月1日，实施五年后经过人大两次审议三次修改，被称为“史上最严”的《食品安全法》正式启用，较之旧法，新法的“牙齿”更加锋利。

除了建立起从田间到餐桌的“全链条监管”制度，让问题产品无处藏身，单是罚款力度，也从货值10倍提高到30倍。这说明国家对食品安全，确实看做是头等重要的大事。这也要求相关监管工作应得到更严格的落实。

“减证”之后，食品药品监管部门应针对饭馆、咖啡馆、酒吧、茶座四类场所的特性，制定统一而又有差异性的监管模式，

真正实现“全链条监管”制度。

在场所申办伊始，监管者应对经营者资质、场所卫生条件进行严格把关。

营业之后，食材与加工方式则成为监管的重点。一方面有关部门需加强对食材抽检，一旦发现不合格产品，不仅要严惩商家，还要追根溯源深挖供货渠道与生产者。另一方面要强化对四类场所后厨与就餐环境的日常抽检，对于卫生不达标或违规使用食品添加剂者，应予以适当处罚。

“两证合一”后，卫生部门将会同国家食品药品监管总局制定、公布和完善食品安全国家标准；并主动监测、收集、分析、调查、核实相关传染病疫情，采取预防和应对措施。卫生和食药监部门各司其职，责任到位，方能共同捍卫老百姓舌尖上的安全。

【专家解读(之四十五)】

## 专家解析膨化食品的疑问

本期专家：

宋兵兵 国家二级公共营养师、  
国家高级质检员

### 一、背景信息

话梅、饼干、薯片……这些松脆可口的膨化食品是很多“零食控”的最爱，每天都不能少。然而，近日电视上一则《泡在油里的膨化食品》的新闻让消费者产生了恐惧——多油、高热量，这些膨化食品竟如此可怕吗？膨化食品到底能不能吃？它的真实面目到底是什么？

### 二、专家解读

#### (一)膨化食品的营养

膨化食品一直被人们认为是没有营养的“垃圾食品”，从营养角度看，一些膨化食品的确属于高油脂、高热量、低粗纤维，在饮食结构上存在一定的不足，但并非没有一点营养。膨化食品的原料主要是豆类、谷类、薯类，其主要成分是碳水化合物、蛋白质，含有较高的膳食纤维，原料经过膨化后，减少了水分，更容易被人体吸收，且便于贮存和保存，因此对其盲目冠以“垃圾食品”的说法并不客观。

膨化技术属于物理加工技术，不仅可以改变原料的外形、状态，而且改良了原料中的分子结构和性质，并形成了某些新的物质，使食品保持了柔软、良好风味和较高的消化率。

在膨化过程中，一些谷物原料中的淀粉很快被糊化，蛋白质和碳水化合物的水化率显著提高，同时水溶性物质也不断增加，这更有利于胃肠道消化酶的渗入，因此对于一些胃肠道消化功能不好的人群来说，偶尔食用可有助于膳食纤维及某些营养素的吸收。

尽管脂肪、碳水化合物、蛋白质等是人体膳食不可缺少的，但是摄入过多，就会造成多余的脂肪在体内蓄



积。尤其对于儿童来说，长期大量食用膨化食品还会在一定程度上会影响正常膳食营养摄入，而膨化食品中的添加剂长期累积也会影响儿童肝脏、肾脏的健康。

#### (二)膨化食品的安全

近年来，膨化食品铝超标、铅超标问题频频爆出，这也让不少人购买食品时顾虑重重。其实，造成重金属元素超标的原因有几种可能：一是加工使用的容器，如果在生产过程中使用铅制的工具和容器，就会在食品中引入铅元素，导致食品铅含量超标。

另外，食品添加剂超范围超限量不合规使用也是造成铝超标的又一诱因。日常食品中铝元素的来源，部分来自食品中膨松剂之类的添加剂(如明矾和碳酸氢钠)，部分是从包装材料里溶出。2015年10月，新修订的《食品安全法》对食品添加剂生产企业作出了明确规定：食品添加剂应当在技术上确有必要且经过风险评估证明安全可靠，方可列入允许使用的范围。某些具有一定毒性的食品添加剂要严格控制使用量，确保人体长期摄入无害，并对食品添加剂的品种、使用范围、最大使用量等进行了严格详细的规定。

### 三、专家建议

专家指出，在选购膨化食品时，应注意以下三点。

第一，应选择标识说明完整、详细的产品。特别是产品的生产日期和保质期要规范标识和清楚识别，在选购时要认准“QS”生产许可标志。

第二，需挑选袋装饱满、不漏气的产品。袋装的膨化食品往往会充入气体，这样产品不易吸潮、新鲜度高，同时保护内在的产品在储藏、运输、销售的过程中免受碾压、挤碎，打开包装闻一下产品的气味是否正常，应没有刺鼻的哈喇味，外观没有霉变，口感应松脆。

第三，查看配料表，看清成分表上上的“营养标签”。营养标签上通常都标有“1+4”的强制标识，它是指能量加4个核心营养成分(蛋白质、脂肪、碳水化合物和钠)的含量。

尽管是安全的膨化食品，专家仍不建议长期多吃。因为长期吃高能量、高脂肪、高糖、高盐食品不仅会引发肥胖及一系列心脑血管疾病，而且膨化食品中大量的钠/糖分也会直接影响到人体对钙的吸收，导致人体骨骼中钙质流失严重。

□ 郝美想

互联网时代，“手指一动，美食上门”的网络订餐服务给人们的生活带来了很大便利，对促进就业、拉动消费也产生了积极作用。然而，市场主体良莠不齐的问题也十分突出，扰乱了正常的市场秩序，危害了消费者的身体健康。规范治理网络订餐市场，已是刻不容缓。

一是建立健全网络订餐监管机制。网上订餐的入驻餐饮单位参差不齐，监管薄弱是主因。因此，相关部门要自觉承担起对网络订餐市场的监管职责。对网络订餐市场进行排查，对注册餐厅的营业执照、卫生许可证、从业人员健康证等方面进行严格审查，完善商家审核制度，发现问题立即处理；对网上订餐网站和申请进入网络交易经营者的主体身份进行审查和登记，并建立登记档案，清除没有进行实名登记的企业，严格规范市场准入；与申请网络订餐第三方平台和平台入驻餐饮单位签订责任书，明确双方食品安全管理责任，通过缴纳一定比例的保证金等举措，切实维护消费安全。

二是发挥大数据监管作用。要盘活大数据，实现与第三方平台数据的双向流动与多方共享，打破“信息墙”障碍。建立主体数据库，对订餐网站以及入驻平台的餐饮单位，摸清家底，了解实情，并将经营者的信息通过网站进行公示。建立“互联网+信用”信用监管体系，实现入网餐饮单位的市场主体信息基础数据及动态监管数据的对接，促进对网络订餐食品安全的线上线下齐抓共管，让消费者在第三方平台进行网络订餐时，实现与政府大数据的“亲密接触”，参与食品安全监管过程。

三是畅通消费者投诉渠道。由于相关部门监管不力，且一些第三方平台不能提供有效的维权方式，造成消费者投诉无门，被迫选择与商家“私了”。因此，相关部门要畅通消费者投诉渠道，通过公开监督举报电话，开通网上订餐投诉平台，对投诉内容及时汇总反馈给第三方平台和平台入驻餐饮单位。同时，加强线下监管，对有实体店的餐饮企业进行检查，并将检查结果向消费者公示，对违规现象从严执法，并加强信用监管，公示企业违法违规信息。同时，消费者订餐时也要注意甄别，查看餐饮单位的资质，避免上当。

## 网络订餐市场应加强监管