

加强基层食品药品监管能力建设

□ 宋劲松

食品药品安全关系到人民群众的切身利益,直接影响到人民群众的获得感。我国新的食品药品监管体系建立后,基层食品药品监管能力建设与“最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责”要求相比仍有不小差距,需引起高度重视。

县级“三合一”综合执法改革一定程度上削弱了食品药品监管能力。目前,我国基层食品药品监管机构改革主要是在县一级食品药品、工商、质监部门进行整合,组建市场监管局,并在乡镇(街道)建立了市场监管所,或独立设置食品药品监管所。但中央、省、市三级机构设置仍然是食品药品监管、工商、质监三个部门分设,这带来了两方面问题:一是基层食品药品监管人员不足,食品药品监管力量被削弱。当前,全国各地在精简行政部门数量时,对县一级食品

药品、工商、质监部门进行简单的“三合一”。食品药品监管系统的人员编制并未加强,个别地区还限制用编,造成基层“有编缺人”,人员整体力量不足。另一方面,基层监管人员结构不合理,尤其缺乏食品药品专业人员。在食品药品监管时,出现“不敢进门,进门不开嘴”现象,造成一定程度的监管缺位。二是争抢监管资源,互相挤压。“三合一”改革后,县级市场监管局上头有三个“婆婆”管理。三个部门三套执法程序、三类执法文书、执法主体、执法证件、执法服装、投诉举报系统亟待整合。县级市场监管局中的食药监、工商和质监争抢基层监管所资源现象严重,有的基层市场监管所食品药品监管工作受到严重挤压。

基层食品药品监管投入严重不足。一是办公用房不足。基层监管所很多无固定的办公场所和配套设施,仅靠临时调剂或租房解决办公问题,无法对业务受理、快速检验、样品存放、罚

没物品存放等进行合理分区设置。二是办公经费不足。从工商、质监部门划转到食品药品监管部门的工作人员已到位,并投入工作,但财、物很多没有划转。由于编制人员增加,职能增加,但办案经费和检验检测经费等各种办公经费没有增加,给新成立的食品药品监管部门正常工作带来较大困难。三是检验检测能力弱。本轮机构改革中,多数省份没有按照相关要求要求进行食品检验机构、编制、人员、经费的划转。新组建的省、市、县三级食品药品检验检测机构,普遍缺乏专业技术人员及检验场所、设备设施,许多市县检验检测机构尚未取得食品检验检测资质,食品检验检测能力远远不能满足监管执法需要。

标准支撑严重缺失。目前我国食品药品有些没有标准,有些标准含糊其辞,标准缺失和滞后问题突出,距离“最严谨的标准”还有较大距离。与发达国家(日本、北美、欧盟)及国际食品

法典委员会CAC的标准水平相比,无论是数量和质量,都还有较大差距,使得监管和生产都缺乏依据,影响监管效率和效果。

完善基层综合执法改革,促进市场监管形成合力。食品药品监管的专业性和技术性很强,目标是保障公共安全,与维护市场秩序的市场监管有着本质区别,欧美等发达国家大都成立单独的食品药品监管部门。建议国家食品药品、工商、质监三部门合作进行顶层设计,按照国务院关于食品药品监管体制改革的部署要求,优化县级市场监管局的机构设置,实现三个监管机构的职能有效整合。另一方面要通过完善人才补充和引进的相关政策,优化基层市场监管人员结构,进一步加强基层食品药品监管执法队伍建设。

进一步加强和改善基层监管执法条件。继续加大对基层监管执法的支持,按照先急后缓、分步骤实施原则,切实改善基层

执法装备、办公用房、检验检测设备设施和信息化等方面的条件,推动先进的监管手段、技术逐步向基层延伸,不断提升基层监管效能。

加强顶层设计,强化对基层监管的标准与技术支撑。科学编制食品药品安全“十三五”规划,加强制度设计,重点对健全完善食品药品监管体系、基层监管能力建设等作出科学规划;尽快完善国家统一的食品药品标准体系,建立国家统一的食品药品生产企业征信系统;充分发挥大数据在食药监管方面的重要作用,解决数据的“部门墙”和“行业墙”,实现企业征信系统和食品药品追溯系统的有机统一;建议开放药码,实现“互联网+”和药品监管码系统的对接,让更多的人使用药品电子监管系统,在药品溯源、药品性能、保质期查询、假药举报等方面发挥社会力量的作用,促进“互联网+”在社会治理中发挥作用。

(作者单位:国家行政学院)

【专家解读之(四十八)】

关于香兰素的科学解读

本期专家:

金其璋 上海香料研究所原所长、教授
曹雁平 北京工商大学食品学院教授、博士生导师
周庆礼 天津科技大学教授
李宏梁 陕西科技大学教授

一、背景信息

近期有媒体报道称香兰素是一种兴奋性毒素,可刺激大脑奖励系统,让食用者觉得添加了香兰素的产品更加美味。香兰素是何物质,本期为您解读。

二、专家观点

(一)香兰素是世界范围内广泛使用的食用香料。

香兰素(vanillin)是具有广泛用途的芳香族有机化合物,其学名为4-羟基-3-甲氧基苯甲醛,又名香草醛、香兰醛,天然存在于香荚兰豆中。人们利用香荚兰豆荚作为食用香料,有文字记载的历史已有数千年。但由于从香荚兰豆中提取的天然香兰素含量低,价格十分昂贵。为满足市场需求,19世纪出现了以邻甲氧基苯酚等为原料合成的,与天然结构完全相同的香兰素。随着科技进步,香兰素生产方式不断完善。据统计,全世界每年用于食品加香的香兰素在万吨以上,除少量来自于天然外,绝大多数都为人工合成。

(二)合理使用香兰素不会对人体健康产生危害。

鉴于香兰素对食品工业的重要性,全球食品科技界对其安全性十分关注,根据毒理学实验积累的大量数据、相关研究结果及暴露量评估,认为合理使用香兰素是安全的。而且,作为食品添加剂,香兰素经过了规范和科学的安全风险评估,按照相关标准规定使用,并不会对人体健康产生危害。

(三)国际组织和部分国家均有相关法规允许香兰素的合理使用。

世界卫生组织和联合国粮食和农业组织(WHO/FAO)的食品添加剂联合专家委员会(JECFA)对香兰素的安全问题进行了评价,不仅允许其在食品中使用,还制定了相关的质量规格。



美国于上世纪五十年代允许在食品中使用香兰素,且未对允许使用香兰素食品范围和使用限量作出规定,但依据已有的暴露量评估结果,建议使用香兰素食品包括饮料、冰激凌、糖果、焙烤食品、明胶和布丁、口香糖、巧克力、糖浆等,其用量通常是10-100mg/kg。欧洲国家在食品中使用香兰素有近两百年的历史,目前欧盟法规未对其使用范围和使用量作出规定。

我国生产和使用香兰素也有较长的历史,目前是世界上生产香兰素的主要国家。按照我国现行《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)中的规定,较大婴儿和幼儿配方食品中香兰素的最大使用量为5mg/100mL,婴幼儿谷类辅助食品中香兰素的最大使用量为7mg/100g,除此之外,对于其它可以使用香兰素食品种类和使用量没有特别限制。

三、专家建议

媒体在进行食品安全相关报道时,应力求科学、客观。消费者要均衡营养,尽量不要偏食,更不要因为贪恋某一口味而过多食用某一类食品。同时,可以对嗜好人群成瘾原因进行分析,研究其与香精、香料的关系。

□ 王军荣

新的《食品安全法》规定,“网络食品交易第三方平台应当对入网食品经营者进行实名登记,对应取得许可证的还应当审查其许可证。”建立登记制度目的是为了保障食品安全,便于职能部门及时掌控食品安全风险,在食品安全事故发生时及时处理。但实际上,很多第三方平台并没有照章行事。

网络订餐平台一头牵着大量的餐饮企业资源,另一头则是广大的消费者群体。作为订餐资源的供应和推荐平台,必须怀有基本的社会责任感,做到对商家信息的真实采集和监督,对于存在信息虚假或质量问题的餐饮企业必须兑现严格的准入和准出制度;而不是仅为蝇头小利,置消费者的舌尖安全于不顾。要知道,平台为消费者把好食品安全关,就是在为自身的长远发展树口碑。

从外部监管来看,3月17日,上海市浦东新区市场监督管理局正式向盒马外卖颁发全国第一张“专业网络订餐许可证”,这意味着网上外卖正式进入“许可证”时代。而目前,诸如饿了么、百度外卖等并没有“专业网络订餐许可证”一说。如果能借鉴上海的经验,将许可证制度推广到全国,将有助于从入口规范网络订餐平台。

工商、卫生部门还应应对订餐平台加强日常管理,一旦发现问题商家就要一并追究订餐平台的责任,另外还可以对违法的直接责任人进行有效的处理。

当内外部的整改与管理不再是走过场,严格的规章制度能够真正起到震慑作用,就能倒逼企业自律,提高其服务质量和档次。通过“内外兼施”的监管模式让网络订餐经营企业自发实现优胜劣汰,就能最大限度地维护消费者权益。

订餐平台需长设『守门员』