

食品安全监管重在抓好生产环节

□ 郑奋明

多年来,食品安全问题已经成为国人的心病,从三聚氰胺、瘦肉精、农药残留超标等事件反映出国内食品安全问题的严重性及解决此类问题的复杂性和长期性。尽管从媒体对食品安全问题的披露、政府有关部门的打击、惩罚到法律法规的不断出台,但至今为止,食品安全问题仍有较大的提升空间。

食品安全问题除了社会的重视,国家的法律法规监控,还需要政府拿出切实可行的政策措施予以解决。珠海高栏港平沙镇建立的珠海首个熟食加工中心,通过将散落在大街小巷、废弃工厂的各类食品小作坊集中管理、统一生产和监控,力图从生产源头上杜绝和防范“问题食品”流入市场和市民的餐桌,就是一个比较好的探索。

抓住食品生产的环节,就是抓住了问题的关键。据有关报道,广东省有食品小作坊2万多家,从业人员20万人,显然,如果光靠食品药品监督管理局来监管如此分散和众多的食品小作坊是完全不可能的,但如果把无数的小作坊集中起来,并使用先进的监控信息技术设备,辅之以必要的规章制度,监管的问题就迎刃而解。

除了找到解决问题的途径,还有很重要的一点就是地方政府的重视,政府将食品安全问题作为政府为公众提供的公共服务内容之一,不能把它完全推给市场,这就需要政府提供一定的土地、资金以及制度的安排。与其他地方更加市场化的方法不同,高栏平沙按照自己镇的实际情况,划拨了土地资源和资金,投入了人力物力来解决食品安全生产问题,体现了服务型政府的责任。

集中起来进行专业化的生产,除了方便进行监管外,还有利于各个小作坊打造自己的品牌及各个作坊之间的技术借鉴和良性竞争,在一个相对开放的环境里,行业间自然形成一种相互学习交流的氛围和比较竞争的心态,有利于技术进步。

通过打造安全食品品牌,还可以扩大生产规模。平沙镇熟食加工中心计划建立的快检室,对中心加工生产的熟食进行日常化的检测,比较原来食药监部门每周进行一两次的抽检频率将大幅提高,同时中心还计划培养一两家符合QS食品安全认证的小作坊企业,通过打造食品安全品牌,促进他们的产品从目前的农贸市场走进大型超市、工厂的食堂,扩大产品的生产规模和市场。

食品运输过程也是保证食品安全的一个环节,特别是熟食。过去熟食产品分散由各个小作坊

主自己运送,有的生熟混搭,不能保证食品的卫生和安全,而平沙用专业化的食品运输车辆,做到生熟分开,保证了卫生合格的运输。

尽管珠海在这块进行了有益的探索,但食品安全问题的解决是社会的系统工程,需要形成一整套安全的生产、销售、消费体系,需要有配套的法律法规的支撑,还需要全社会的监督和配合以及全民消费意识的提高。

笔者认为,在建设食品安全体系中,我们可以借鉴国内外成功的治理经验和方法,比如说形成更加完善的法律法规体系,使我们的食品生产和消费有法可依,政府提供更多的制度性安排和监管手段。在食品生产中建立产品溯源机制,一旦发现问题,可以追究问题的根源以及相关的索赔。

更重要的是,依托诚信社会

建设的成效,珠海可以建立完善食品安全的诚信系统,对各个生产单位的食品安全有历史的记录,这些诚信体系应当是公开和可查询的,将企业的信誉与诚信体系结合起来,与市场推广结合起来。在一些市场,应当让顾客了解各个店铺的信用情况,对信用进行评级,让各个食品的生产单位与销售和业绩联系起来,才能更加有力地推动食品的安全生产,形成一个良性循环的市场发展环境和机制,对缺乏食品安全生产诚信的单位予以严格的惩罚和退出机制。

笔者相信,通过地方政府和公众对食品安全生产和消费的持续不断的努力,在不久的将来,完全可以建立起国家的食品安全体系,让公众对国家的食品安全更加有信心。

(作者系广东省社会科学院公共政策研究中心主任)

>>专家解读之五十二

专家解读非法添加西地那非

本期专家

丁宏 中国食品药品检定研究院食化所副所长、主任药师
李可基 北京大学公共卫生学院教授、博士生导师
王大宏 中国保健协会保健品市场工作委员会秘书长



一、背景信息

近日,有媒体报道,不法分子受利益驱动将“伟哥”主要成分西地那非掺入玉米粉中,制成大量号称具有壮阳作用的非法产品。西地那非是什么?非法添加西地那非有什么危害?

二、专家观点

(一)西地那非为处方药,须在医生指导下服用。

西地那非的商品名为“万艾可”,1998年3月被美国食品药品监督管理局(FDA)批准用于治疗男性勃起功能障碍(ED)。西地那非作为一种处方药,还可以用于治疗肺高压与高山症等,发生过中风、心脏病发作、低血压、有某些罕见的遗传性眼病和色素性视网膜炎的患者禁用。该药必须在医生指导下使用。使用西地那非带来的不良反应包括头痛、潮红、消化不良、鼻塞及视觉异常等症状;若与硝酸甘油同时服用,会造成血压叠加下降。因此,在脱离医生指导的情况下使用西地那

非,会对服用者的健康和生命安全造成严重威胁。

(二)食品或保健食品等中添加西地那非属违法行为。

《中华人民共和国食品安全法》第三十八条规定,生产经营的食品中不得添加药品,但是可以添加按照传统既是食品又是中药材的物质。按照传统既是食品又是中药材的物质目录由国务院卫生行政部门会同国务院食品药品监督管理部门制定、公布。西地那非为处方药,在食品或保健食品等特殊食品中添加属于违法行为,必须予以打击。

(三)我国从未批准注册过具有“改善男性性功能”的保健食品。

凡已批准注册的保健食品宣传“改善男性性功能”均属虚假宣传。在我国既往注册的保健食品“抗疲劳”和“缓解体力疲劳”功能主要针对体力负荷引起的身体疲劳设置,与壮阳和性保健功能无关。

三、专家建议

(一)应进一步加大对此类违法

行为的打击力度,维护公众食品安全。经过前阶段打击保健食品“四非”专项行动的治理和整顿后,保健食品的违法添加行为得到明显遏制,但非保健食品违法添加和掺假使假问题开始突显,违法行为变得更加隐蔽,发现和侦破难度加大。继续保持专项整治高压态势,鼓励公众积极举报和提供案件线索,形成社会共治的局面,有利于治理违法行为。

(二)进一步加强科普宣传,提高消费者对此类非法产品的辨识能力,拒绝购买这类产品,是堵塞这类产品非法流通的有效措施。特别要提醒消费者注意,市场上这类非法产品常常会冒用某些合法注册保健食品的批准文号,消费者可以通过以下两种方式进行简单的识别:一是登陆国家食品药品监督管理总局网站“数据查询”栏目查询经过批准注册的保健食品名单;二是认真阅读标签和说明书,特别注意从正规渠道购买保健食品。

“透明厨房”只是餐饮安全第一步

□ 廖海金

“透明厨房”模式如今已在全国一些地方推广开来,此模式将餐饮服务单位食品加工制作的关键场所和重要环节通过透明玻璃窗、视频显示、隔断矮墙等方式展示给消费者,实现食品加工过程的透明化。

毋庸置疑,“透明厨房”的推出有其积极意义。首先,作为一种保障餐饮安全的新实践,“透明厨房”以实时直播的方式将食材选择、烹饪加工、剩菜处理、餐具消毒等所有环节,以及厨房卫生情况、厨师仪表穿着等,一一呈现给食客,保障其知情权与监督权,让他们吃得更放心、吃得更安全;其次,通过“透明厨房”,餐饮企业既可约束与规范厨房工作人员的行为,又可巧妙地秀出本企业独特的烹饪文化,赢得更多食客对本企业的信任。再者,便于执法人员通过远程监控对饭店进行实时监管,可以有效缓解监管力量不足的矛盾。

诚然,消费者到餐饮服务单位用餐,厨房是最为关键的一环。“透明厨房”藏不住猫腻,看得见食品安全,应当在餐饮企业推广,成为标准配置。

不过,这种利用电子设备让厨房透明起来的做法,只适合在有实力的大中型餐饮企业推广,而大多数中小餐饮企业要有自己的模式。例如有的小餐饮厨房利用透明玻璃隔开用餐区与操作间,顾客同样可以清楚地看到厨房内的情况。因此,应该积极鼓励企业自主创新,采用不同模式来改善餐饮企业食品安全和卫生状况。

然而,凡事都不是绝对的。“透明厨房”也不是灵丹妙药,毕竟,食品生产经营过程的阳光化,不仅仅是厨房存在形式的阳光化,“透明厨房”难以解答消费者担心的所有问题。从这个意义上说,要彻底破解食品安全困局,既要依靠监管部门敢作为、善作为,对食品生产、加工、流通、消费等每一个环节实行阳光监管,并强化问责处罚力度,更要依靠餐饮企业严格自律、诚信经营、敢于担当。如此,才能更好地呵护公众“舌尖上的安全”。