

网络食品安全监管重在适度与平衡

□ 潘洪其

国家食品药品监督管理总局近日发布《网络食品安全违法行为查处办法》(简称《办法》),并于今年10月1日起施行。《办法》对网络食品交易第三方平台提供者和入网食品生产经营者规定了向当地主管部门进行备案、对入网食品信息进行登记、保存食品交易信息等义务,首次明确各级食药监部门是网络食品安全的监管方,也是查处网络食品安全违法行为的第一执法主体。

网络食品生产销售的便捷性、入行的低门槛和上线的低成本,使其成为“互联网+”实践的领跑者之一。为确保这一“互联网+食品”新生事物比较自由地发育生长,尽快形成一种新的服务业态,鼓励其在自由生长阶段尽快形成规范的服务模式,监管部门对其采取了十分宽容的态度。这样做并不意味着政府未履行监管职责,相反,这是遵循新生事物成长规律的明智之举,相当程度上反映了政府的开明与务实。此外,既然是新生事物,其利与弊在初始阶段往往很难分辨,此时若按线下食品生产销售的传

统办法进行监管,那么肯定一管即死。

由于网络食品生产销售在初始阶段充分自由生长,在目前社会诚信、商业诚信相对欠缺的条件下,网络食品生产销售模式的弊端也容易放大和蔓延。经过几年的自由生长,已被放大且快速蔓延的弊端集中体现了以下两方面。其一,自由生长已嬗变为“野蛮生长”,导致食品安全、食材卫生、生产加工销售卫生、生产者健康风险皆成倍放大。提供上线服务的平台公司盲目扩张,成为网罗劣质食品生产销售者的“大本营”,致使食品安全隐患和风险完全失控的临界点。

其二,低门槛甚至零门槛的特点,使得网络食品生产销售中,无证、无照经营者不在少数。如此一来,在安全风险陡然放大的同时,又导致国家税收大量流失,造成线上与线下同业竞争的极大不公平。由于税收大量流失,又导致网络食品生产销售活动无法纳入国家统计口径。现在,从政府、生产售卖者到享受线上外卖的消费者,都知晓这一新行当每年形成的市场



规模好生了得,且年均增幅多年维持在两位数以上,但囿于一无证照、二无税收、三无国家统计、四无行政监管规章,致使“看得见的手”无从对其进行调节、引导和规范。若再不对网络食品生产销售进行适度监管,而任由其乱象环生,即使没有安全风险之隐忧,这一新的服务业态也势必行之不远。

客观地说,《办法》虽然开列了诸多违法行为的处罚种类和罚款数量,但处罚是粗线条的,罚款是相对偏轻的。这恰恰说明,政府颁行《办法》的基本出发点,是兼顾监管的必要性和适度性,在依法加强监管、确保食品安全与保障经营者权益、促进行业发展之间,寻找到一个科学的平衡点。对网络食

品生产售卖暴露的一些苗头性问题,由于目前尚难以判断其会否嬗变成突出问题,《办法》采取了先放一放、看一看的开明态度,以避免因监管过于细密严苛,而束缚这一新生服务业态的正常发展。

比如,对目前已成一定规模和气候的微信朋友圈食品售卖活动、通过个人微信公号 and 移动APP进行的食物售卖活动,以及以“回家吃饭、预订现做、原创美味、独家秘方、私人定制”等名号涌现的“家庭厨房”和“私家食肆”,由于短期内难以制定有针对性且行之有效的管理措施,《办法》并未严格按监管第三方平台上进行的食物生产销售的标标准严加约束,而只是提出了笼统、宽泛的要求,为这些更时髦的网络食品生产销售预留了发展空间。

总体来说,《办法》主要致力于解决“谁来管”和“管到哪”的问题。随着网络食品生产销售新服务业态的进一步发展,相关的问题、矛盾和困难也会愈加凸显,《办法》也将会根据情况适时补充和完善,最终由行政规章升格为国家专项法规。

【专家解读(之五十九)】



关于“伏天”饮食安全的科学解读

本期专家:

- | | |
|-----|----------------------|
| 马冠生 | 北京大学公共卫生学院营养与食品卫生系教授 |
| 沈群 | 中国农业大学食品科学与营养工程学院教授 |
| 谢晶 | 上海海洋大学教授、科技处处长 |
| 侯红漫 | 大连工业大学食品学院教授 |

一、背景信息

7月17日将进入今年的头伏,“温度高、湿度大”是“伏天”的一大特征。那么,为期四十天的“伏天”里,如何保证饮食安全呢?

二、专家解读

“伏天”气候炎热潮湿,由于以下因素共同作用,食物更容易发生腐败变质。

(一)微生物作用。“伏天”气候条件非常适宜各种微生物的生长。其中,细菌、霉菌、酵母菌等的生长繁殖是导致食物腐败变质的主要原因,应引起特别重视。微生物在生长过程中不仅会破坏食物的营养成分,降低食物的营养价值,还会将这些营养成分代谢为胺类、酮酸类、硫脲类等小分子刺激性气味物质,使食物产生不良气味。而单增李斯特菌、致病性大肠杆菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌等致病菌的生长代谢则可能会引发食源性疾病。

(二)自身酶解作用。食物成分在高温高湿的环境下可能发生化学变化。动植物为自身生长的需要,本身就存在着丰

富的酶类,易发生自身酶解作用。动物宰杀后细胞会发生无氧酵解,随着气温升高,酶活性也相对提高,酶解速度加快。酶解作用产生的小分子肽类、游离氨基酸等物质为微生物的繁殖提供了有利条件,容易导致食品变质。

(三)氧化反应。鱼、肉、藻类、果蔬等食物中含有较多的不饱和脂肪酸、酚类、黄酮、花青素等物质,不仅为食物提供了独特的风味和口感,还具有良好的营养价值和生理功能。但是这些物质在温度较高时,易发生酶促或非酶促的氧化及降解反应,引起富含脂肪的食品酸败并伴随产生刺激性或酸败臭味。

(四)环境因素。夏季蚊虫和苍蝇滋生,其携带的致病菌与食物接触的可能性也大大增加,如果消费者食用被污染的食物,也容易导致食源性疾病发生。

三、专家建议

(一)食品生产者应从全产业链保障食品的安全生产。

“伏天”期间,食品生产者应特别注意生产过程各环节的控制。组织员工培训,

提高员工食品安全防范意识。在进行食品加工操作前应穿戴干净的工作服、口罩、手套等。生产过程中应注意生熟分开,及时处理已腐败变质的食品和废弃物(如鱼内脏、鱼皮等),防止交叉污染。做好卫生消毒工作,定时对生产车间进行清洁,对与食品接触的餐具进行消毒,并做好记录。做好原料和成品的进出库记录,分拣和出厂检验工作,保障消费者权益和食品安全。

(二)监管部门应做好高温天气下食品安全的监管工作。

加强对易腐食品冷链储运环节的监管,加大对市场上流通食品微生物指标的抽查力度。严格查处操作不规范的食品生产经营单位。

加强食品安全宣传力度。组织科普讲座,向消费者、食品生产者和从业者传播有针对性的食品安全知识,提高其食品安全防范意识。

(三)消费者应注意“伏天”食物的选择和保存。

在尽可能保证原料新鲜的前提下,应及时做好食物的清洗、烹饪和低温保

藏,这是“伏天”预防食源性疾病的重要手段。要通过正规渠道选购食品,看清食品的品牌、生产厂家、生产日期、生产批号等内容,尽量不购买临近保质期的食品。对生鲜食品可以通过看、闻、触等感官方法挑选。要索取、保管好购物发票,一旦食品发生质量问题,可以及时维权。

购买食材后应清洗干净,并尽快烧熟食用,对一次吃不完的食物及时放到冰箱冷藏或冷冻,再食用时应彻底加热。但需注意的是,放在冷藏室的水产品或肉制品保质期一般为2~4天。

水产品属于夏季容易发生变质引发食物中毒的高危食品,购买后要及时食用或冷藏,蒸煮时需要加热至100℃并持续10分钟以上,水产品烧熟至食用放置的时间不要超过2小时,尽量不要生食。

在外就餐时应挑选卫生环境良好的餐厅,减少或避免在路边流动摊点用餐。如发现食物有异味,应及时向餐厅服务员反映。要注意保存好相应票据,发生食物中毒要及时就医,并拨打12331向当地食品药品监管部门投诉。