

# 食品“三小”地方性法规亟须出台

□ 廖海金

日前,国家食品药品监管总局印发了《关于全面加强食品药品监管系统法治建设的实施意见》,《意见》明确,鼓励和支持地方食品药品监管部门参与制修订有关食品药品监管的地方性法规和规章,指导推动地方加快完成食品生产加工小作坊、食品摊贩和小餐饮等地方食品安全立法。(8月17日《北京晨报》)

长期以来,由于法律法规不够完善,食品“三小”(小作坊、小摊贩、小餐饮)一直是各级监管部门的治理重点和难点。其主要表现在:从业者素质不高、食品安全知识缺乏,守法意识淡薄;生产经营所必须的设施、设备、房屋等简陋落后,卫生条件脏乱差,食品质量难以保证;管理制度缺失;食品添加剂超范围、超限量使用等现象时有发生;生产销售不合格、超保质期、无包装、标示不全等食品问题比较多,存在食品安全隐患……食品“三小”生产经营者在生产经营活动中出现的诸多问题,威胁着社会和谐稳定。

应当承认,食品“三小”在社会经济文

化发展中所发挥的重要作用,而且与广大人民群众的切身利益和日常生活息息相关,尤其在一些经济欠发达地区,投资少、成本低、工作技能简单、数量众多的食品“三小”,不仅能够扩大就业,还能促进创业,是农村富余劳动力、城市失业人员、就业困难人员等就业创业的重要领域。

然而,尽管食品“三小”生产经营与广大人民群众的生活密切相关,但出现问题后,监管又无法可依。近年来,食品“三小”发生的食品安全事故频频为我们拉响警报。食品“三小”往往达不到取得食品生产许可证的条件,但现实情况又决定了它们不可能被直接取缔。由于位置偏僻,环境隐蔽,流动性强,加之处于监管的模糊地带以及具体监管标准的欠缺,使得众多食品“三小”长期处于监管无抓手、激励又无有效手段的尴尬境地。有数据显示,占GDP17.6%的食品工业是我国的支柱产业,其中小微企业大约占了食品企业总数的80%,数量众多的小微企业无处不在,它们如果监管不好,直接影响公众感受。

不必讳言,在过去的分段监管体制

下,由于职责不清,相关部门互相扯皮推诿,导致长期以来食品“三小”成为监管盲区。为了进一步明确监管职能,新食品安全法特别明确规定,食品药品监督管理部门应当对食品生产加工小作坊和食品摊贩等进行监督管理。这也就是说,食品药品监管部门是“三小”食品安全监管的主要执法职能部门。然而,地方性法规迟迟不见出台,给“三小”的监管工作带来很大难题。基于此,去年12月,国家食品药品监管总局召开了全国食品安全地方立法工作座谈会,专门针对“三小”的地方立法对省级食品药品监管部门主要负责人进行培训,会上还邀请了全国人大常委会法工委行政法室的负责人对新食品安全法中涉及“三小”的立法精神和内容作出详解,以期推动地方“三小”立法尽快出台。

然而,时至今日,只有内蒙古、陕西、广东、河北、江苏、湖北6个省份出台了食品“三小”的地方性法规,多数地方还存在监管空白。正因为此,国家食品药品监管总局下发意见,要求地方食品药品监管部门参与制修订地方性法规和规章,指导推

动地方在今年年底前完成食品“三小”立法工作,这也是《立法法》的要求。

值得注意的是,在地方食品“三小”的立法工作中,需要以食品安全问题为重点,统筹考虑政治、经济、法律、社会、文化、环境等各个方面因素,实行综合施策、社会共治。笔者认为,地方性法规的出台,关键之处就是以现实问题为导向,以解决问题为根本,以为民谋利为出发点,以社会和谐为落脚地,尤其是对于食品安全这种敏感性强、重要性大的问题,更应当如此。

从这个意义上说,提高食品安全保障水平,需要妥善处理“三小”发展与食品安全监管的关系,需要县级以上人民政府从规划、财政、税收、行政管理等方面予以帮扶,提升产业发展水平,强化教育培训,需要在发展中解决问题。

徒法不足以自行。立法虽完美,但如果不能做到广而致知、普遍尊崇、严格执行,也无法达到预期的效果。期待新食品安全法发挥出威力,对食品“三小”的监管做到真的抓铁有痕,地方性立法的出台显得急迫而关键。

【专家解读(之六十四)】

## 关于亚硝酸盐的科学解读

本期专家:

赵云峰 国家食品安全风险评估中心化学实验室主任,研究员

马冠生 北京大学公共卫生学院教授

陈 芳 中国农业大学食品科学与营养工程学院教授

曹雁平 北京工商大学食品学院教授

### 一、背景信息

入夏以来,食物中毒报告呈上升趋势,其中一项主要原因是食用亚硝酸盐超标的肉制品、凉拌菜等引起食物中毒。那么,亚硝酸盐是什么?如何引起食物中毒的发生?有何相关标准和法规?消费者和相关食品生产经营者应如何防范亚硝酸盐导致的食物中毒?本期为您解答。

### 二、专家观点

(一)亚硝酸盐是自然界中普遍存在的一类含氮无机化合物,可作为食品添加剂应用于肉制品中。

亚硝酸盐和硝酸盐是自然界中普遍存在的含氮无机化合物。自然界中的氮循环以及人类的活动,构成了硝酸盐的重要来源。在硝酸盐的形成过程中,由于微生物的作用,常伴随亚硝酸盐的产生。常见的亚硝酸盐主要有亚硝酸钠和亚硝酸钾,其外观与食盐类似,呈白色至淡黄色,粉末或颗粒状,无臭,味微咸,易潮解和溶于水。

中国人最早发明使用亚硝酸盐加工禽畜肉,用于延长肉的保质期。《宋史》科技卷中记载,亚硝酸盐可用于腊肉防腐和发色,并于公元13世纪传入欧洲。

(二)我国及世界各国对亚硝酸盐在食品中的使用限量及残留量均有明确规定。

联合国粮农组织和世界卫生组织联合食品添加剂专家委员会(JECFA)规定亚硝酸盐的每日允许摄入量为0~

0.2mg/kg·bw。世界各国也均对亚硝酸盐在食品中的使用限量做出规定。

我国食品安全国家标准对亚硝酸盐的使用和安全管理有着严格要求,按照标准规定使用亚硝酸盐是安全的。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)规定亚硝酸钠、亚硝酸钾可作为护色剂、防腐剂在腌腊肉制品、酱卤肉制品和熏、烧、烤肉等加工中使用,并规定了最大使用量和最大残留量。《食品中污染物限量》(GB 2762-2012)对生乳、包装饮用水、腌渍蔬菜等产品中的亚硝酸盐残留量均做了相应的限量规定。原卫生部、原国家食品药品监管局《关于禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐的公告》(卫生部公告2012年第10号)禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐(亚硝酸钠、亚硝酸钾)。

(三)人体过量摄入亚硝酸盐可导致中毒甚至死亡。

正常饮食情况下,人体中的亚硝酸盐主要是食物和饮水中的硝酸盐在口腔及胃中细菌的作用下转化而来。研究表明,亚硝酸盐可以通过一定途径被还原为一氧化氮。摄入含有低水平亚硝酸盐的食物可补充人体内的亚硝酸盐。

但是,如果短时间内经口摄入(误食或超量摄入)大量的亚硝酸盐,则容易引起急性中毒,使血液中具有正常携氧能力的低铁血红蛋白氧化成高铁血红蛋白,失去携氧能力,造成组织缺氧,称为高铁

血红蛋白血症。当摄入量达到0.2~0.5g时可导致中毒,摄入量超过3g时可致人死亡。中毒的特征性表现为紫绀,症状体征有头痛、头晕、乏力、胸闷、气短、心悸、恶心、呕吐、腹痛、腹泻,口唇、指甲及全身皮肤、黏膜紫绀等。严重者意识朦胧、烦躁不安、昏迷、呼吸衰竭直至死亡。

(四)常见的亚硝酸盐致食物中毒的原因。

根据国家卫生计生委办公厅关于2015年全国食物中毒事件情况的通报》(国卫办应急发[2016]5号),2015年化学性食物中毒事件的主要致病因子为亚硝酸盐、毒鼠强等。其中,亚硝酸盐引起的食物中毒事件9起,占该类事件总报告起数的39.1%。亚硝酸盐导致食物中毒的发生与性别、年龄无关,无明显的季节性和地域分布,中毒场所以集体食堂、餐饮单位居多。

常见的亚硝酸盐致食物中毒的原因有四类。一是由于亚硝酸盐在外观上与食盐相似,误将亚硝酸盐当作食盐使用或食用,是引起中毒的主要原因。二是由于我国很多地区有家庭自制加工肉制品的习惯,如果食用含亚硝酸盐过量的肉制品也会引起食物中毒。三是贮存过久、腐烂或煮熟后放置过久及刚腌渍不久的蔬菜中亚硝酸盐的含量会有所增加,该情况下食用容易导致中毒。四是个别地区的井水含硝酸盐较多(称为“苦井水”),用这种水煮的饭如存放过久,硝酸盐在细菌作用下可被还原成亚硝酸盐而导致中毒。

### 三、专家建议

(一)食品生产经营企业应严格遵守相关的法律法规。

食品生产加工企业在使用亚硝酸盐时,应严格遵守国家相关规定,并设置专门场所保管,严格标记和使用管理。在遵循相关标准的前提下,通过原料控制、生产规范等有效措施,来降低食品中亚硝酸盐的含量。

(二)餐饮服务单位应严格遵守相关规定,谨防食品安全问题的发生。

餐饮服务单位应严格执行禁止采购、贮存、使用亚硝酸盐的相关规定,特别要严格监控肉制品的制作过程和贮存环境条件,从根本上杜绝误食的可能性。

(三)监管部门加强对亚硝酸盐生产和使用的管理。

食品安全监管部门应加强对亚硝酸盐的生产、流通环节的监管,严禁餐饮服务单位购买、贮存亚硝酸盐,严禁使用工业用盐,防止亚硝酸盐食物中毒事件的发生。

(四)消费者应加强自我防护意识,防止误食亚硝酸盐引发的食物中毒。

建议消费者购买正规渠道销售的食盐。要注意食用新鲜蔬菜,不食用存放过久或变质的蔬菜。吃剩的熟菜不可在高温下存放过久,饭菜最好现做现吃。尽量不用“苦井水”煮饭,不得不用时,应避免长时间存放。此外,在食用加工肉制品、咸菜等食品时,可搭配富含维生素C、茶多酚等成分的食物,以降低可能含有的亚硝酸盐的毒性。

