

# 浅谈新修订《食品安全法》实施中的困难与对策

□ 许志军

新修订的《食品安全法》实施已近一年,这部被誉为“史上最严”的食品法律,让广大群众看到政府维护食品安全的决心。在该法中,大部分食品违法行为的罚款额度由原来的最低处罚2000元提高到了5万元,这对于食品生产者确实起到了震慑作用。但目前很多地方尤其是偏远农村地区,无证的小食杂店、小餐饮店、食品生产小作坊还有很多;即使有证经营食品小店,“三无”食品和过期食品也有不少。对此,食品监管执法人员如果依法严格处罚,可能会面临执行难、结案难等问题;如果不依法实施处罚,就可能造成失职渎职。可见,这些高额处罚条款会让执法人员在实践中处于进退两难、难以抉择的境地。

徒法不足以自行。新修订

的《食品安全法》这把“利剑”已经“出鞘”,但要让其发挥出最大威力,关键还在于执行到位。对此,笔者提出以下建议:

宣传+培训,促进行业自律。当前很多食品生产者尤其是农村“三小”食品生产者法律意识淡薄,从业人员文化水平偏低,主体责任意识不强,违法生产经营给食品安全带来很大隐患。因此,监管部门要创新宣传手段、方式,善于借助政府政务微信平台、行业QQ群或微信群、户外视频广告等媒介平台,运用以案说法、有奖征答、知识竞赛、微信推送等形式,加大食品安全法律法规和食品安全知识的宣传力度,及时发布食品安全预警;同时不定期组织培训,并进行考核,让广大食品生产者积极主动地学习食品安全法律法规知识,并将其内化

于心,增强自律意识,提高自身综合素质,进而提升食品行业整体从业水平。

规范+整治,形成有力震慑。新修订的《食品安全法》出台实施,初衷在于规范食品生产经营从业行为,切实维护广大人民群众“舌尖上的安全”。因此,食品监管执法部门要做到:一是重规范,提高服务意识。日常监管中要以诚信守法经营、规范操作和科学管理为重点,引导食品生产者对照食品安全法律法规的要求,在经营许可、现场卫生要求、从业人员健康管理、进货查验和索证索票制度、食品添加剂使用、餐饮具清洗消毒等方面开展自查自纠、查漏补缺,对存在的问题及时整改,消除安全隐患。在监管方式上要从“监督型管理”向“服务型管理”转变,

如关口前移,提前介入,对正在装修的食品经营店进行指导,帮助设计和优化布局流程,提升办证服务水平,对许可证即将到期的生产经营者及时进行提示等。二是严整治,提升执法成效。要遵循新修订《食品安全法》“重典”、“严惩”的思路,加大违法违规案件查办力度,对经过引导和规范后仍存在经营不规范、证照不齐全、生产销售不合格食品等行为的生产经营单位坚决查处,涉及犯罪的要依法移送公安机关;同时及时向公众晒出“执法成绩单”,对违法行为形成有力震慑。

协作+共治,助推“严”法落到实处。食品安全监管工作涉及广大群众的共同利益,是一项系统复杂的社会综合治理工程,涉及到多方面、多领域的问题,单靠某一个监管部门孤军

奋战很难达到预期效果。因此,监管部门必须遵循社会共治的理念,积极与当地政府、农业、公安、行政执法等部门配合协作,信息共享,联动执法,形成监管合力;必须加强与电视媒体、报刊、网站等媒介的沟通,让媒体成为食品安全正能量的倡议者、引导者和传播者,形成“食品安全、人人有责”的舆论氛围;必须畅通投诉举报渠道,落实举报有奖制度,鼓励广大群众对食品生产经营行为进行监督,发现违法违规行为及时举报,遇到消费纠纷及时投诉,依法维护自身权益;必须充分发挥农村食品安全协管员、志愿者、老年协会等积极作用,让农村食品安全监管不再出现盲区、盲点。

(福建省南安市食品药品监督管理局码头监管所)

【专家解读(之六十八)】

## 关于酱油中含有可能致癌物的科学解读

本期专家: 阮光锋 食品与营养信息交流中心专家

### 一、背景信息

近日,一则中国香港地区消费者委员会检测酱油发现可能致癌物——“4-甲基咪唑”的消息广为流传,广州老字号珠江桥牌蒸鱼豉油和珠江桥牌金标老抽王的两款产品同时“上榜”。

### 二、专家观点

酱油中为何会有4-甲基咪唑?

酱油中的4-甲基咪唑主要来自添加的色素——焦糖色素。我们现在吃的酱油,从外观上看都是黑褐色的,这个黑褐色主要来自焦糖色素。焦糖色素有两个来源:天然的和人工合成的。平时做拔丝芋头、拔丝红薯炒的糖色就是天然焦糖色素。而人工合成的焦糖色素在制作工艺中会出现一种副产物,也就是4-甲基咪唑。

酱油中的4-甲基咪唑并不是食品添加剂,它本身也没有什么好的作用,人们并不会直接添加。不过,作为焦糖色素的副产物,在食品中出现也是无法避免的。国际技术焦糖色素协会(ITCA)根据生产过程中所采用的反应剂而把焦糖色素分为四大类,其中,Ⅲ类和Ⅳ类焦糖色素在制作过程中会产生副产物4-甲基咪唑。

酱油中的4-甲基咪唑可能致癌吗?

此次香港消委会检测出的酱油中,4-甲基咪唑含量最高的是15.9ppm。按照此数据计算,即该酱油4-甲基咪唑含量为15.9mg/kg。而我国国家标准GB1886.64-2015《食品安全国家标准食品添加剂焦糖色》规定,Ⅲ类和Ⅳ类焦糖色素中4-甲基咪唑的含量不得超过200mg/kg。

实际上,国际权威机构也认为4-甲基咪唑的安全性还是很好的,比如,欧洲食品安全局在2011年对焦糖色素的安全性进行的审查结论是其中的4-甲基咪唑“不是问题”。没有足够证据显示其会使人得癌症,目前只有一些动物实验发现致癌风险,在人群上没有证据。按照目前的检测数据,人们每天从酱油摄入的4-甲基咪唑量也是完全符合国际相关规定和各国法定标准的,市民正常饮食无须担心。

### 三、专家建议

有关酱油的几个建议

- 1.好酱油应呈红褐色或棕褐色,有光泽。
- 2.尽量选用天然酿造,成分表中大豆、小麦、麸皮等排在较前位置的产品。
- 3.选购钠含量较低的产品,注意食用分量,避免摄入过量钠。
- 4.按包装上的建议方法储存,尤其已开封的产品。
- 5.在产品食用限期前食用。

## 专家:无籽葡萄致不育是谣言!

最近,葡萄无籽是因蘸了避孕药的谣言让不少“吃瓜群众”心生恐慌,一些产区的无籽葡萄销量甚至因此受到影响。幸好专家及时辟谣,才在一定程度上减轻了负面影响。

近年来,生活中流传的谣言耸人听闻,不少都与农产品有关。比如使用植物油做饭可致癌,带刺带花的黄瓜会导致不孕,吃草莓会致癌等。一些本来依靠简单常识就能辨别真伪的谣言也被广泛散播,农产品已成为被谣言骚扰的重灾区。

相信谣言的背后是非理性,但我们也应当关注这非理性产生的原因。苏丹红、毒奶粉、地沟油……这些年,农产品安全事件时有发生,给不少消费者留下心理阴影。所以一旦有关于食品安全的传言出现,不少人的第一反应是宁可信其有,不可信其无。的确,开门七件事,柴米油盐酱醋茶,农产品安全与每个人的切身利益息息相关,随着消费水平的不断提升,老百姓对农产品的健康安全更加关注无可厚非。但是,为何一些无稽的谣言却让不少人深信不疑?因为辨别谣言的确需要一定的专业知识,但由于不少消费者对农业各环节的信息缺少了解渠道——生产环节,使用了多少化肥农药;运输环节,保鲜是否达到标准;加工环

节,有没有添加有害化学产品,都不甚明了。在群众最关心的话题上,真实准确、透明及时的信息供应不充足,自然会让部分人因为信息饥渴而轻信谣言。

应当说,消费者对于农产品安全的质疑,在一定程度上体现了消费理念的进步。公众对于自身权益的维护意识增强,也能起到一定的社会监督作用,倒逼农产品质量安全的提高。但是,如果矫枉过正,一味捕风捉影,轻信谣言,甚至造谣造谣,造成的社会危害则不可小觑。错误的信息会影响消费者的选择。对于农民来说,谣言发酵会影响农产品销售,甚至辛苦一年的劳动果实堆在田头,烂在树上。就像去年刷爆朋友圈的“吃草莓致癌”,让草莓身价暴跌,北京种植户损失高达千万元。

杜绝谣言,最根本的是要织密农产品安全保障网络。提供安全农产品,让消费者放心,应当是贯穿整个农业生产流程的理念,也应当是参与者都必须恪守的准则。作为农业生产经营者,无论是普通农户,还是新型生产经营主体,都应当从我做起,从细节做起,重视质量,保证安全,用实际行动让消费者打消顾虑、树立信心。政府要将农产品质量安全的监管由多头管理,变为相关部门的通力合

作,建立从田间到餐桌的全程可追溯体系,让透明高效的制度为农产品安全保驾护航。

杜绝谣言,还应减少信息的不对称。一方面,政府增强信息发布意识,实行定期的信息发布机制,减少因信息缺失造成的信任危机;另一方面,帮助公众提高对于谣言的辨别能力。增加公众的知识储备和科学素养,是科普的重要任务。农业科普不能缺位,要找准群众最关心的问题,利用新媒体等多种形式,增强科普的趣味性,让公众愿意参与、乐于接受,这样才能增强他们对谣言的“抗体”。

此外,农业生产经营者也应注意提高生产信息的透明度。目前,已不少人开始探索,通过发展观光休闲农业,让消费者走进田间地头,通过认领、定制、采摘等方式,参与到农产品的生命周期中;也有人运用“互联网+”破解难题,让消费者在超市扫描二维码,获取产品在各个环节的信息,这些做法都有助于消费者因为了解而产生信任。

风险社会,牵一发而动全身。网络世界的一句谣言,往往会牵动农民的生计,居民的餐桌。我们必须多方发力,让真相跑在谣言的前面。

(来源:人民日报)