

食品安全企业标准有望“鸡肋”变“美味”

□ 王伟国

国务院办公厅2016年9月印发的《消费品标准和质量提升规划(2016—2020年)》,对包括“食品及相关产品”在内的九类重点领域的消费品标准和质量提升进行了系统规划。其中,对企业标准备案制度有较大的突破,同时又寄予了很大的期望。《规划》提出,放开搞活企业标准,取消企业标准备案制度,引导企业自我声明公开执行的标准。如果《规划》中的相关举措能够落到实处,那么长期以来令人纠结的企业标准备案与执行监督等问题将会消失,“鸡肋”也将变“美味”。

2015年修订的《食品安全法》对食品安全企业标准进行

了重大修改,删除了2009年版本中“企业生产的食品没有食品安全国家标准或者地方标准的,应当制定企业标准,作为组织生产的依据”的规定,明确规定:“国家鼓励食品生产企业制定严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准,在本企业适用,并报省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门备案。”但是,关于食品安全企业标准是否属于强制执行的标准、企业标准备案是否需要进行实质性审查等问题,监管部门、备案机构、食品生产经营者、行业组织以及专家学者长期达不成一致认识,争议不断。这也相应地导致了企

业标准在实际执行中缺乏有效的监督。

而根据《消费品标准和质量提升规划》,企业标准备案制度废除后,实行企业标准自我声明机制。与此相配套,通过鼓励第三方机构评估公开标准的水平并发布企业标准排行榜,建立企业标准领跑者制度及开展企业标准公开事中事后监管,将标准实施情况纳入质量信用记录等举措,实现社会第三方监督和监管部门监管双管齐下,从而促进企业主动实施高标准、追求高质量,推动形成优质优价、优胜劣汰的质量竞争机制。倘若如此,诸如食品安全企业标准备案的纠结问

题也就不复存在了,而企业标准的实施状况也将受到有力监督 and 有效监管。同时,相对于国家标准修改完善的程序复杂性,企业标准具有明显的灵活性,率先实现与国际标准接轨不仅具有可能性,而且具有便捷性。这对于“到2020年,重点领域的主要消费品与国际标准一致性程度达到95%以上”的规划要求具有重要意义。

当然,《规划》属于国家政策层面,要落地生根还需处理好与国家法律的衔接协调关系。一方面,要通过立法程序将企业标准备案方面的规定予以废除,否则就会出现政策凌驾于法律之上的现象。同时,

也要将鼓励第三方机构评估公开标准的水平及开展企业标准公开事中事后监管等举措尽可能入法,使相关工作开展有法可依。在此期间,实际工作也应应以国家政策为导向,注重进一步打造备案的企业标准公开化平台和联运机制建设,为将来备案废除后奠定良好的基础,从而使企业标准更便于接受社会监督。

我们有理由相信,随着国家标准化规划的实施以及相关法律法规的修改完善,企业标准将由“鸡肋”华丽转身为真正的“美味”。

(作者系中国法学会食品安全法治研究中心主任)

正视食品消费升级的治理短板

□ 彭飞

互联网时代,食品监管不仅要技术上更新换代,更要在治理思维上跟上潮流,方能让消费者香在舌头、甜在心头

热水与面饼的碰撞、料包与菜包的融合,一碗泡面曾是多少人不可磨灭的餐桌记忆。然而,最新数据显示,我国方便面销量已持续5年下跌。2015年,方便面产量较上年下跌8.54%,销售额同期下跌6.75%。记忆中的美好,难掩整个行业的疲态。

泡面市场的冷热转变,与我国食品消费转型升级密切相关。随着国人物质生活水平蒸蒸日上,显露颓势的不仅是方便面,相比刚进入中国时的风光,洋快餐近几年也已跌下神坛。曾经,家长以一顿麦当劳作为奖励孩子的“美味”,如今却是实在没得选时,才同意孩子吃炸鸡汉堡。父母的选择变化,不仅是因为兜里钱包鼓了,更缘于头脑中更加健康的食品消费理念。

在日益升级的食品消费理念中,健康只是最基本的要求。色香味俱全、食材新鲜,才是中国人评价美食的标准。即便在匆忙的高铁上,大家也为更可口的盒饭发出吁求;就算偏居一隅,也可以通过电商搜罗天南海北的美食。这些食品消费的新理念、新需求,呼唤“供给侧”要跟上。近些年来,“互联网+美食”成为快速发展的新业态。穿梭于大街小巷的外卖小哥,打通舌尖上的“最后一公里”;在外卖平台的穿针引线下,食客与餐

馆完美相遇,也难怪千篇一律的方便面被消费者抛诸脑后。

新业态自然带来新的问题。食品消费转型升级,需要食品监管同频共振。送餐平台中的黑餐馆、网购大闸蟹时的“李鬼”阳澄湖、美食公众号的虚假宣传……这些伴随“互联网+”而来的新烦恼,也是给监管部门带来的新挑战。正式实施的《网络食品安全违法行为查处办法》,以及各地执法部门的新举措,都试图重新定义“互联网+美食”中的权利义务关系,赋予网络平台更多责任,加强对私人厨房、小饭馆的监管。互联网时代,食品监管不仅要技术上更新换代,更要在思维上跟上潮流,方能让消费者香在舌头、甜在心头。

民以食为天,舌尖上的安全直接关系到老百姓身心健康,一旦出现问题往往难以挽回,因此,食品监管不仅要转型升级,还要防患于未然。习近平总书记日前就加强和创新社会治理作出重要指示,强调“提高预测预警预防各类风险能力”,这对于食品安全领域的社会治理同样具有重要指导意义。各地执法部门相继约谈当地网络送餐平台,对入驻其中的商家提高准入门槛,同时加强对食品行业上游企业的突击检查,从食品原材料开始把关等。这些都是想把工作做在前面,从源头上遏制可能出现的安全风险。建立和完善食品安全的预警机制,消费者才能吃得更加安全放心。

专家解读(之六十九)

关于“红酒抗癌”的科学解读

本期专家:
云无心 食品工程博士

一、背景信息

近期,有关红酒可以抗癌的文章在网络上得到了广泛的传播。在一篇名为《美国正式确认红酒抗癌》的文章中,作者引用美国耶鲁大学公共卫生学院研究结果,强调喝红酒可以增加非霍奇金淋巴瘤患者的存活率,这一切都显得很“权威”的样子。那真相到底如何呢?红酒对人体究竟有什么作用?

二、专家观点

(一)权威报告的“营销式解读”

2010年,耶鲁大学的研究员在《癌症生存期刊》上发表了论文,强调红酒与非霍奇金淋巴瘤患者的存活率存在一定的关系。

这是一项流行病学调查,研究者长期跟踪了575名被诊断为非霍奇金淋巴瘤的患者并发现:在这些患者中,喝葡萄酒的5年生存率是75%;而不喝葡萄酒的则是69%。在排除患者年龄、教育状况、抽烟等明显的“混在因素”之后,研究者认为喝红酒的五年生存率高于不喝。

显然,这个结果很符合葡萄酒行业的需求,因此,也就得到了他们的热烈欢迎。

需要注意的是,这只是一项几百人的流行病学调查,75%与69%在统计学上虽有“显著性差异”,但其实差别很小。研究者在论文的讨论部分认为,常喝葡萄酒的人群往往伴随着更好的经济条件,但仅从经济条件所影响的饮食习惯来解释这些差异性的话,其实并不明显。而实际上,社会经济条件更好的癌症患者,有意愿和能力获得更好的医疗保障,因此,他们的五年生存率会更高一些。

简而言之,这只是一项证据力度非常弱的小样本流行病学调查结果,其结论并不能说明“喝红酒可以增加非霍奇金淋巴瘤患者的存活率”。

(二)只要喝酒就会增加致癌风险

2004年,意大利学者发表了一项汇总了过去三十多年,涉及人数超过11.6万的喝酒与肿瘤等14种疾病以及受伤情况的流行病学调查。他们发现,即使每天喝25克酒精这个通常认为不会影响健康的“适量”,也会导致多种疾病的风险明显增加,比如口腔癌和咽癌的风险增加82%,食道癌增加39%,喉癌增加43%,原肝硬化增加1.9倍,慢性胰腺炎增加34%。其他的结肠癌、直肠癌、肝癌也有小幅增加。如果饮酒更多的话,那么这些疾病的风

险就大大增加。

而饮酒量与心血管疾病的关系是:与不喝酒的人相比,每天喝20克酒精的人冠心病的发生率低大约20%。不过,这里的酒,并不特指葡萄酒,而是泛指各种酒。

三、专家建议

“喝红酒保护血管”的说法缘于著名的“法国悖论”,其引发了公众的巨大关注以及葡萄酒商们的大力宣传,这也引起科学界的巨大兴趣,许多学者也进行了相应的研究。研究中,科学家们发现一种名叫“白藜芦醇”的酚类化合物具有抗氧化、抗菌的功效。但需要强调的是,在近几年的实验中结果中,白藜芦醇对动物具有一定的生活活性,但对人体作用依然是雾里看花,而且在对动物实验体现的“健康功效”所需要的剂量都很大,换算到人身上,相当于每天要几百到两千毫克。而一瓶红葡萄酒中,总共只有几毫克,白葡萄酒中就更少。如果想要通过喝葡萄酒来达到动物实验中的“有效剂量”,需要每天喝下上百瓶红酒。

也就是说,白藜芦醇对人“到底有没有用”,科学家们都不清楚。云无心表示,在这样的现实面前,你如果相信葡萄酒商们宣称的种种“功效”,只能说:你选择,你喜欢。