

网络食品安全监管问题之探析

□ 北京市平谷区食品药品监督管理局 严涛

随着京东、淘宝网、阿里巴巴的普及,网购食品已成为消费者普遍的购物方式。如何有效实施网络食品安全监管,成为食药部门一项全新的任务和挑战。本文从网络食品市场、网络食品安全存在的主要问题、网络食品安全监管现状等方面入手,就网络食品安全监管问题进行探讨。

一、网络食品市场概述

(一)网络食品市场的特征

网络食品市场是互联网中的食品交易场所,有以下特征:

1. 虚拟性。网络食品市场以互联网交易为根本特性,即其经营主体是以数据方式存在的,经营方式是无店铺的,个人、个体户、公司等均可从事网络食品经营;
2. 种类繁多。食品种类多,基本上涵盖了所有食品范畴;
3. 成本低廉,价格实惠。无店铺的经营方式,降低了很大成本,其价格也会便宜很多;
4. 准入门槛低、正规手续缺乏、假冒伪劣和“三无食品”混杂其中。

(二)网络食品市场的主体

按电子商务经营模式划分,主要有三类,即企业对企业、企业对消费者、消费者对消费者。

1. 企业对企业(B2B),即B2B=BusinesstoBusiness。通俗的说法是指进行网络食品交易的供需双方都是商家(或企业、

公司)。B2B的典型是马云的阿里巴巴网。

2. 企业对消费者(B2C),即B2C=BusinesstoCustomer。企业对消费者,如马云的天猫平台,平谷区的“本来生活网”。

3. 消费者对消费者(C2C),即C2C=ConsumertoConsumer。个人与个人之间电子商务式。C2C是用户对用户的模式。C2C的典型是马云的淘宝平台等。

上述可见,一是网络食品经营者,可以是法人、其他经济组织、个体工商户、自然人;二是个人从事食品经营,即是在C2C模式(淘宝)下的网络食品交易,即买卖双方均为个人;三是存在很多电子商务网站,平谷区注册的有本来生活网,还有在亦庄经济开发区注册的京东商城等,都是通过网络销售食品的比较大型的网络食品经营者。

(三)网络食品市场交易方式。

主要有支付宝、银行卡、微信支付等实行网络交易。

二、网络食品安全存在的主要问题

目前网购食品的消费投诉也逐年在提升,主要隐患有:

- (一)社会危害性日趋严重。网络类违法行为的违法成本较低,违法者更换地址后仍可继续开展经营,难以进行彻底查处取缔,网络食品市场将成为食品安全不稳定的根源,其社会危害性必将进一步增强。

(二)食品质量无法保证

网购不是面对面的行为,消费者无法对食品进行真实鉴别,可能产生食品变质、过期、不符合食品安全标准等方面的问题。还有些地方特产是卖家自制的三无食品。安全问题无法得到切实保证。

(三)产品标识不规范

网络食品市场中很多的食品都没有相应的标签,尤其是进口食品没有中文标签,对消费者的安全健康存在着很大的隐患。

三、网络食品安全监管难点

从目前北京市的食品监管方面来看,网络食品安全的监管处于“起步”状态,对网络上销售食品,其进货、储存、销售渠道暂时无法有效进行全面监管。网购食品成为食品监管的难点,主要体现在三个层面:

(一)立法层面上。存在立法空白。网上销售食品的卖家显然也属于食品经营者,然而,新《食品安全法》中没有明确将“网络食品销售者”列入接受法律监督的对象,2016年10月1日,《网络食品安全违法行为查处办法》正式施行,为食品的网络监管提供了初步依据,但这远远不够。

(二)市场准入上。网络食品经营主体资质把关难。目前我国对网络食品经营方面的立法刚刚起步,对于网络经营主体

资格的规范比较宽松,开设网店对经营者身份、所在地址的真实性无法准确核准。

(三)监管执法上。一是违法行为发现难。网络主体数量多,目前执法人员数量不足,目前仅每天监管实地经营的违法行为的任务就基本饱和,而且网络违法行为比实地经营的违法行为更加复杂,经营者数量更加多;二是执法力量薄弱。网络违法行为如何调查取证,提取、保存电子证据等,都是新的问题,不但要求食药监管人员熟悉执法办案和电脑操作,还要掌握一定的计算机技术。当前很多执法人员感到力不从心、无从下手。三是主体监管难。一些经营者所提供的信息不真实,也不在实际地址经营,根本无法找到当事人。

四、网络食品安全监管对策

尽管网络食品交易问题隐患多,但对于这种新兴的食品交易模式,行政部门不能一下子完全否定它,而应积极规范和完善,促其良性发展。食品网络销售监管部门应从实际的监管工作中探索新的思路和办法。

在立法层面上,我国应当加快对网购食品监管的立法进程,在《食品安全法》基础上,制定相关法律、法规、规章互补,提高网络食品经营主体资料的入市门槛,加强对食品安全不同方面的监管力度,规范网络食品监管。

市场准入上,明确网络食品经营主体市场准入条件。主要包括:一是提高食品生产和批发企业的入市门槛,禁止个体工商户进入,提高食品企业的内部管理水平;二是实施网上食品经营持证准入制度。把监管责任落实到网络交易平台提供商,督促其对现有食品经营主体进行清理,凡是从事网上食品销售的,必须取得许可。加强网络食品经营户实名制管理,建立区域的网店经营管理备案制度,并定期对网店进行巡查。

在监管机制转变上,推行网络食品安全和管理信息公开制度。一是要求所有从事网络食品经营主体必须建立网络食品监管台账、索证索票公示;二是对于手工制作的或散装的食品必须提供相关证照。推进网购平台服务商和食品网站的行业自律。二是加强管理和指导。积极开展对网络食品经营会员的食品安全管理信息公开指导,主动配合政府发布食品安全信息警示,从而净化网络食品经营环境。

在监管人才培育与建设上,加强网络食品安全监管人才培育的常态化。一是不断提升和完善流通领域食品安全监管网络化信息技术和手段;二是加强对执法干部的网络食品安全监管的业务知识和应用技能培训;三是重点培养一批既精通业务、懂管理又掌握信息技术的复合型人才,逐步推动监管网络化。

【专家解读(之七十三)】

关于酒类产品中的甜蜜素

本期 张俭波 国家食品安全风险评估中心标准三部副主任、副研究员
专家:曹雁平 北京工商大学食品学院教授,博士生导师

一、背景信息

近期,北京市食品药品监督管理局公告发现1批次白酒样品检出甜蜜素。国家食品药品监管总局2014年第一阶段食品安全监督抽检信息公告(2014年第40号公告)也显示,有1批次白酒样品检出甜蜜素。根据有关标准规定,作为食品添加剂的甜蜜素不允许在白酒生产加工中使用。目前,不合格产品已被依法采取处置措施。媒体对此有一定转载报道。

二、专家解读

(一)甜蜜素是一种广泛应用于食品加工制造的食品添加剂。

甜蜜素是环己基氨基磺酸钠或钙盐的商品名,属于食品添加剂中的甜味剂,其甜度是蔗糖的30~80倍,甜味纯正、自然,不带异味,且性质稳定。联合国粮农组织/世界卫生组织(FAO/WHO)于1994年批准其作为食品添加剂使用。甜蜜素广泛应用于食品加工制造中。按照我国食品安全国家标准《食品添加剂使用标准》(GB 2760-2011),该食品添加剂可以用于配制酒,最大使用量为0.65g/kg(以环己基氨基磺酸计)。

(二)按照GB2760的规定,

白酒中不允许使用甜蜜素,但并不等于白酒中“不得检出甜蜜素”。

按照GB2760中用于界定食品添加剂使用范围的食品分类系统,白酒属于蒸馏酒,不允许使用甜蜜素。但是,“不允许使用”在有些情况下并不等于“不得检出”,还要结合产品中的本底情况、是否可能由于原料带入、食品生产过程中投料记录等进行综合判定。

(三)GB2760关于甜蜜素的使用规定是建立在科学评估基础上的,按照标准使用甜蜜素能够保证消费者的健康。

FAO/WHO联合食品添加

剂专家委员会(JECFA)制定的甜蜜素的每日允许摄入量(ADI)为11mg/kg bw。也就是说,对于一个体重60kg的消费者来说,即使每天都吃到甜蜜素,只要其每天摄入量不超过660mg,就不会给消费者的身体健康带来危害。现行GB2760中关于甜蜜素的使用规定是建立在科学评估基础上的,按照标准使用该添加剂能够保证消费者的健康。

(四)我国对食品添加剂的使用有严格规定,媒体的相关报道应用正确的标准作为判定依据。

根据我国食品添加剂的管理法规和现行的食品安全国家

标准体系,我国食品添加剂的使用规定在GB2760及国家卫生计生委食品添加剂相关公告中,食品产品标准中涉及食品添加剂内容的,一般直接引用GB2760及相关公告,在食品产品标准中一般不再规定食品添加剂的使用规定。

三、专家建议

白酒企业应该严格按照GB2760的相关规定执行。如果确需使用甜味剂调整白酒口味,应该按照国家有关规定申请甜味剂扩大适用范围,获批准后才能应用。