

从食品属性谈食品安全规制路径

□ 张红凤 张莹

食品是人类生存和生活的基本消费品,食品安全是最基本的民生问题。伴随着经济、社会的发展,消费者从最早的确保“吃得饱”,到目前要求“吃得好”“吃得健康”,对食品的数量、质量提出了更高要求,食品安全也由私人问题上升为社会问题。近年来,我国从法律、技术、物资、人员等方面着力加强对食品安全的监管,虽已建立起了较为合理与完善的食品安全监管体系,但一些重大食品安全事件仍影响了消费者对国内食品的消费信心和对国内食品安全现状的认知,一定程度影响了公众对我国食品安全政府监管工作的认同。这也对食品规制理论与实践提出了新的命题。笔者认为,从规制经济学的视角来看,建立高效的食品安全治理体系应基于食品及食品安全的基本属性,形成市场机制与政府监管合理分工、良性合作的机制,共同提升食品安全监管绩效。

食品的产品属性

按照经济学的分类,产品可分为搜寻品、经验品和信任品,食品同时具备这三种特性,即具备搜寻品特性(消费者在购

买之前就可以获知产品安全、产品质量等信息)、经验品特性(消费者在购买之后才可获知产品安全、产品质量等信息)与信任品特性(消费者即使购买后也无法准确获知产品安全、产品质量等信息)。

食品消费时,若食品信息为对称状态,消费者根据产品的外包装、标签、色泽、产地等相关信息就可判定该种食品的安全程度及质量优劣并进行消费,此时食品的搜寻品特性显现。食品生产者可根据消费者的需求进行生产,最终实现食品市场均衡。

但伴随着食品产业化、食品化工技术的发展、食品供应链的增长,食品生产者在生产过程中通过添加食品添加剂、食品翻新等方法伪装安全及高质量产品的可能性大大增加,食品生产过程中的信息不对称程度加强。消费者在购买之前无法确定该种产品的安全性及质量优劣,此时食品的经验品特性显现,食品生产企业利用其信息优势损害消费者权益,获取利润。

特别是,许多违法食品添加剂的副作用在短期内并不会显现,如三聚氰胺、明矾等,长期食用却会给消费者带来巨大伤害,消费者即使购买食用之后也无法判断该种产品的安全性及质量,此时食品的信任品特性显现。

食品的经验品特性与信任品特性都会导致处于信息劣势的消费者购买到不安全、质量低劣食品的概率增加,也为食品生产者侵害消费者权益提供了可能。

克服食品的经验品特性:市场路径选择

消费者在购买食品时无法根据企业所透露出来的产品信息进行有效判断,故而消费者利益受损。但消费者进行一次购买之后便会发现该种产品乃“金玉其外败絮其中”,在今后的购买行为中不会再进行重复选择,此时,“用脚投票”的消费者会对食品生产者施加了压力,使其不敢轻易利用信息优势欺诈骗消费者。也就是说,通过消费者购买后的信号传递,使得生产不安全、劣质产品的食品生产企业无法在市场立足,食品经验品特性被有效克服。

高质量的食品生产企业会主动向消费者传递自身的产品信息,即利用广告、担保等具体载体发送市场信号,吸引更多消费者。正如格罗斯曼指出的,如果质量信号的传递充分有效,可以通过各种途径改善信息不对称,从而克服食品的经验品特性。从信号传递模型中可知,若拥有一方主动发送信息,就可从同类中分离出来,获得利润。因此,生产高质量食

品的企业可以通过产品广告特别是价格高昂的产品广告向消费者主动传递产品信息,让消费者了解其食品的产品特性,并将其与其他同类企业进行分离。除了广告、担保,在食品产业中,高质量产品的生产企业还可以通过各种认证向消费者传递信息,建立起自身的品牌公信力与号召力,形成良好长期声誉,获得长期利润。

综上可知,市场机制即消费者选择、信号传递等在克服食品的经验品特征中具有良好效果,可在一定程度上纠正食品消费中的信息不对称问题,实现食品市场的帕累托改进,此时政府无须过多干预,只需确保食品企业所传递出的产品信号真实、准确。

克服食品的信任品特性:政府干预路径选择

然而,食品除具有经验品特性之外还具有信任品特性,消费者即使消费也无法对该种食品的安全及质量做出准确判断,此时消费者的“用脚投票”约束失效。同时,高质量食品生产企业也无法通过向消费者发送信号来取得消费者信任,食品市场出现柠檬化,食品安全事故不可避免。此时,市场机制失灵,政府干预成为当然之选。

下转 10 版

【专家解读(之七十五)】

关于生蚝微生物污染的风险解析

本期专家: 周德庆 中国水产科学研究院黄海水产研究所研究员、农业部农产品质量安全专家组成员
李凤琴 国家食品安全风险评估中心微生物实验室主任、研究员
侯红漫 大连工业大学食品学院执行院长、教授

一、背景信息

近日,台湾地区食药署发布消息,通报越南生蚝产品检出肠炎弧菌及沙门氏菌。这两种菌对消费者有什么样的危害,国内外有何标准要求,怎样防控风险,本期将为您解答。

二、专家观点

(一)肠炎弧菌(副溶血性弧菌)和沙门氏菌的致病性应重视。

肠炎弧菌(*Vibrio parahaemolyticus*),亦称副溶血性弧菌,是一种嗜盐性的革兰氏阴性短杆菌,属于弧菌科弧菌属。副溶血性弧菌可以产生耐热直接溶血素(TDH)或TDH相关溶血素(TRH),这是副溶血性弧菌的主要毒力因子。该菌在环境中的分布呈明显的季节性,与温度直接相关,夏秋季为该菌的高发季节。

沙门氏菌(*Salmonella*)是一类危害人和动物健康的重要致病菌,其菌属型别繁多,抗原复杂,其中最为常见的是肠炎沙门氏菌、鼠伤寒沙门氏菌和猪霍乱沙门氏菌。感染人类的沙门氏菌中99%为肠炎沙门氏菌,该菌是一种兼性厌氧、无芽胞、无荚膜的革兰氏阴性菌。

(二)副溶血性弧菌和沙门氏菌的感

染症状主要是引起肠胃炎。

副溶血性弧菌有侵袭作用,其产生的TDH和TRH的抗原性和免疫性相似,皆有溶血活性和肠毒素作用,可导致肠胃肿胀、充血和肠液滞留,引起腹泻。患者体质、免疫力不同,临床表现轻重不一。近年来国内报道的副溶血性弧菌食物中毒,临床表现可呈典型、胃肠炎型、菌痢型、中毒性休克型或罕见的慢性肠炎型,病程1至6日不等,一般恢复较快。

沙门氏菌引起的急性肠胃炎是由于肠多核白细胞(PMN)聚集导致的黏膜水肿和感染,症状多发生在细菌感染后的6-72小时,最长持续一周,可自行恢复。在北美,沙门氏菌是食物传播疾病最常见的原因之一,无免疫应答者和婴幼儿是严重肠胃炎的易感人群,可能导致系统感染甚至死亡。

(三)水产品容易被副溶血性弧菌和沙门氏菌感染。

副溶血性弧菌是一种食源性致病菌,多分布于河口、近岸海水及其沉积物中。许多水产品中含有副溶血性弧菌,如鳕鱼、沙丁鱼、鲭鱼、鲱鱼、文蛤、章鱼、虾、蟹、龙虾、小龙虾、扇贝和牡蛎等。沙门氏菌被认为是目前世界范围内最重要的食源性致病菌之一,肉类(尤其是禽肉)、蛋类及蛋制品、未经巴氏消毒的牛奶及奶制品等很多食品都与沙门氏菌病有关。近

年来,虹鳟、以色列镜鲤、罗非鱼、大西洋鲑等鱼类和贝类甚至水体表面均有沙门氏菌的检出,应引起重视。

在本次台湾地区食药署通报的案例中,越南生蚝同时检出了副溶血性弧菌和沙门氏菌阳性,提示水产品尤其是生食水产品的致病菌污染应该引起高度重视。

(四)国内外已制定水产品中副溶血性弧菌和沙门氏菌的限量标准。

国际食品微生物标准委员会(International Commission of Microbiological Specializations on Food, ICMSF)认为,只有携带毒力基因的副溶血性弧菌才会导致食物中毒,通常约5-7%的副溶血性弧菌携带毒力基因。水产品被副溶血性弧菌污染并不一定导致食源性疾病,只有副溶血性弧菌污染达到一定量的时候才会增加食源性疾病发生的几率。不同国家副溶血性弧菌标准限量不同。而沙门氏菌的致病力则较强,国际上通常要求在即食食品中不得检出。

我国《食品安全国家标准食品中致病菌限量》(GB29921-2013)中对即食的水产制品和水产调味品规定了副溶血性弧菌限量,具体为n=5, c=1, m=100MPN/g(mL), M=1000MPN/g(mL);对即食的肉制品、水产品、蛋制品等所有11类食品规定的沙门氏菌限量规定为n=5, c=0, m=

0。此次台湾地区食药署通报的越南生蚝检出副溶血性弧菌为2100 MPN/g,沙门氏菌阳性,如果生食该污染生蚝引发食源性疾病的风险非常高。

三、专家建议

(一)严格水产品源头污染控制,确保养殖环境卫生。

防止水产品源头污染是保证水产品质量安全的关键环节。水体中的致病微生物主要来自陆基化粪池、生活污水排放以及游船污水排放。致病微生物对不良环境条件的抵御能力较强,这些微生物一旦释放到环境中,就会大面积扩散,并且在外界环境中长时间生存,导致致病微生物污染鱼类和贝类养殖场的风险加大。因此,应选择洁净区进行养殖,严格控制污染。

(二)强化水产品市场的监管,加强贝类产品的质量控制。

应建立从生产到销售的全链条可追溯的水产品质量安全可追溯机制,一旦在产品中发现致病微生物的存在,可迅速召回可疑产品,并对其产地进行监控。贝类产品上市前需进行净化,尽量除去或减少肠道致病微生物。还应强化对进口水产品副溶血性弧菌和沙门氏菌的监控。

(三)提高消费者水产品食用安全意识,改善食用方式。

消费者应尽量减少生食水产品,购买水产品时应通过正规可靠渠道购买并保存凭证。加工过程应生熟分开,防止交叉污染。消费者在选购新鲜生食水产品后,若不能立即食用,务必将其置于冰箱中贮存,以延缓微生物生长。此外消费者在外食用生食动物性水产品时,应注意观察餐饮企业是否设置专用操作加工间,查看餐饮企业是否取得食品药品监督管理部门颁发的经营许可证书。

(参考文献略)