

食品“三小”立法 考量法治与温情

□ 杨国猛 郑耀伟

我国小食品生产经营单位业态种类繁多,一些小型业态被概括为“小作坊、小摊贩、小餐饮”,简称为“三小”。为了便于规范和监管,2016年9月26日,河南省政府法制办门户网站发布了《河南省食品生产加工小作坊小餐饮和食品摊贩管理办法(修订草案征求意见稿)》(以下简称《办法》)。之后,部分媒体纷纷以“河南拟禁止小吃店通过网络、微信外卖食品”为题报道。此消息经微信等社交媒体大量转发后,引发网友热议,可谓是一石激起千层浪。

“三小”问题并不小

“三小”虽小,但其在社会生活中的作用并不小。作为食品生产经营消费的环节之一,“三小”对于百姓就业,满足不同群体饮食消费具有十分重要的现实意义,也对食品安全监管部门提出了十分现实的履职难题。

“三小”关乎就业创业。据不完全统计,仅河南省在册登记小作坊就有5万多家,小餐饮7万多家,小摊贩30万个,数量众

多的“三小”,不仅是低收入人群谋求生计、养家糊口的重要途径,还能够扩大就业。不少从业者则纷纷表示,这样一禁了之的做法当属懒政思维,监管部门应该加强服务意识,为餐饮行业“互联网+”保驾护航。

“三小”关乎食品安全。随着城市生活节奏的加快,在“互联网+”的时代,叫上一份外卖餐饮似乎已经习以为常。但据中国青年报社会调查中心的一项调查显示,在2001名调查者中,90.2%的受访者对路边小吃的卫生和安全问题表示担心,不少网友认为很多小作坊、小地摊卫生堪忧,网络订餐看不到店面情况,极有可能吃坏肚子,对商家要求更严格一些也无可厚非。

“三小”关乎监管履职。面对新修订《食品安全法》的最严处罚,有些监管部门担心,“三小”属于小本经营,一旦接到最低5万元的罚单,很有可能出现摊主直接跑路、行政处罚执行不了的尴尬局面;同时,基层监管人员时刻面临监管不到位被问责的情况,“三小”问题也成为新

修订《食品安全法》发挥威力的一大掣肘。

“三小”立法迫在眉睫

“三小”立法是依法行政的客观需要。前不久上海一家馄饨铺和一家葱油饼店,因存在证照等问题被迫关停,立刻引起舆论广泛同情,乃至总理的亲自关注,然而社会对小店的同情难以化解法律的严肃。“三小”食品经营到底怎么管才合适?笔者认为当然应首推法治。

“三小”立法是落实新修订《食品安全法》的需要。截至2016年9月底,“史上最严”的新修订《食品安全法》已实施满一年,但《河南省食品生产加工小作坊小餐饮和食品摊贩管理办法》是依据原《食品安全法》制定的,在新修订《食品安全法》实施后,许多规定已经跟不上新法的要求和现实的监管需要。因此,为引导和规范“三小”依法规范经营,防范食品安全风险,必须要加速地方立法进程,实现对“三小”食品安全监管的有法可依,《办法》修

迫在眉睫。

“三小”立法体现法治与温情

河南省此次《办法》修订,力求体现食品安全工作一般规律与食品小作坊、小餐饮和食品摊贩管理特殊性的有机结合,既满足城乡不同群体消费需求,又突出食品安全问题导向和风险控制原则。在调整消费者、从业者、监管者权益关系时,既有重典治乱的法治理性思维,又有堵疏结合的人性温情。

一方面,河南“三小”立法维护了上位法的权威。根据新修订《食品安全法》的法律框架,严格落实“四个最严”,增强了法律规范的一致性与操作性。比如,《办法》建立了食品小作坊、小餐饮和食品摊贩禁止性管理制度。鉴于其经营条件有限,对部分质量要求高的食品限制其生产经营,实行负面清单管理;严格规范“三小”生产经营行为,在原料控制、人员健康管理、台账记录等方面做出规定;对没有健康证明的情形,增设了简易处罚程序;同

时还增加了连带责任,再从从业资格限定以及拒绝、阻挠食品药品监管部门及其工作人员依法开展工作的处罚等规定。

另一方面,《办法》修订体现了规范与服务原则。《办法》在修订中吸纳了河南省各地多年积累的实践经验,既遵循了食品安全治理规律,又体现了对从业者的人性化管理。比如,建立食品小作坊、小餐饮和食品摊贩登记备案管理制度,适当降低了市场准入门槛,体现了强化事中事后监管的理念;对于轻微违法行为,如未取得食品小作坊、小餐饮登记证或者食品摊贩备案证明的,强化教育和引导功能,先责令改正,拒不改正的,再予以处罚;实行免费培训指导,规定食品药品监管部门应当组织对食品小作坊、小餐饮和食品摊贩从业人员进行免费培训,等等。

总之,徒法不足以自行。只有充分发动社会各界广泛参与和积极互动,才能提高“三小”地方立法质量。只有严格执行“三小”地方立法,新修订《食品安全法》才更有威严,广大人民群众饮食安全才更有保障。

胶带捆蔬菜 安全之惑谁来解

□ 龙敏飞

捆绑蔬菜的胶带甲醛超标严重的报道已经不止一次了。不同地方的质检机构给出的检验结果相差较大,有的显示不超标甚至指数更低,有的则显示严重超标。专家说法亦无法统一,有的说不会造成危害,有的则称需要防范。

近日,央视记者将一捆用胶带捆绑的蔬菜送到有关部门进行检测。测试结果显示,与胶带接触的蔬菜部分甲醛超标10倍!专家指出,目前超市所使用的胶带基本属于工业级胶带,建议消费者购买蔬果后,将胶带接触到的部分尽量连皮削掉,或直接扔掉。

对于甲醛超标10倍的鉴定结果,许多人估计没有什么概念,但甲醛的危害的确不小——吸入少量甲醛不会造成急性中毒,吸入大量甲醛会令人出现严重腹痛、呕吐、昏迷、肾脏受损甚至死亡。而甲醛对人体危害最大的争议,还在于其致癌性。

有一点令人困惑,有关超市捆绑蔬菜的胶带甲醛超标严重的报道,已经不止一次了。不少地方的质检机构都受托检验过,结果往往相差较大,有的显示不超标甚至指数更低,有的则显示严重超标。而专家说法亦无法统一,有的说不会造成危害,有的则称需要防范——真是云里雾里。

而可以确定的是,对于胶带的使用,我国并没有相关标准。在国家标准《(GB/T 23509-2009)食品包装容器及材料分类》中,并没有关于蔬菜捆绑胶带的相关规定。而根据《农产品包装和标识管理办法》的规定,农产品包装应当符合农产品储藏、运输、销售及保障安全的要求,便于拆卸和搬运。对胶带,目前的检测指标也只停留在外观、尺寸、初黏性、持黏性等,没有与食品相关的测试标准。也就是说,即便捆绑蔬菜的胶带真的是甲醛超标10倍,也可能遭遇无法可依的尴尬。

让人略感欣慰的是,一些地方已经意识到用胶带捆绑蔬菜的危害,也采取了一些积极的行动,比如浙江宁海2013年就下发通知,停止使用有黏性胶带直接接触包扎蔬菜;哈尔滨2011年也下发了《关于禁止直接使用胶带对蔬菜进行打捆销售的通知》。不过,这些规定都是区域性的,尚未形成气候。

从食品安全的角度,从居民身体健康的角度,捆绑蔬菜的胶带都应尽快有个说法。

【专家解读(之七十七)】

关于“诺如病毒”的风险解析

本期 刘秀梅 国家食品安全风险评估中心技术顾问、研究员
专家: 李凤琴 国家食品安全风险评估中心微生物实验部主任、研究员

一、背景信息

近期,媒体报道部分地区出现诺如病毒感染病例。诺如病毒是什么?有何危害?如何防范?

二、专家观点

1.诺如病毒是引发人类非细菌性食物中毒的主要原因。

诺如病毒(Norovirus, NV)是一组形态相似、抗原性略有不同的病毒颗粒,主要污染贝类、水果、蔬菜和饮用水,能够引起人类急性胃肠炎。所有年龄段的人群对诺如病毒普遍易感,儿童、老年人及免疫缺陷者属高危人群。

诺如病毒引起的感染性腹泻具有明显的季节性,全年均可发生,寒冷季节呈现高发,其潜伏期较短,通常为1-2天,主要症状为恶心、呕吐、胃痛、腹痛、腹泻等,症状持续时间平均为2-3天,常被称为“冬季呕吐病”,是一类自限性疾病。

2.诺如病毒具有较强的感染性,目前暂无特效药物,以对症或支持治疗为主。

诺如病毒的感染性强、感染剂量低,18~2800个病毒粒子即可引起感染,其病毒流行株的变异速度快,每隔2~3年即可出现

新变异株。而且,被感染宿主对诺如病毒产生免疫力所需时间较长(6~24个月),即使近期曾感染过诺如病毒,同一个体仍可能重复感染同一毒株或不同毒株的诺如病毒。

目前,诺如病毒感染的治疗暂无特效药物,以对症或支持治疗为主,大多数人一周内可以康复,易脱水人群如幼儿、老人需格外关注。

3.诺如病毒的传播途径广泛,要强化防范意识。

诺如病毒传播途径包括通过人与人传播或者食用被诺如病毒污染的食物和水传播,其中牡蛎等贝类海产品和生食的蔬果类是引起诺如病毒感染暴发的常见食品。

诺如病毒的预防和控制措施主要采用非药物性手段,包括手的清洁卫生、环境消毒、食品和水安全控制,以及感染病例管理、健康教育等。

三、专家建议

1.保持良好的卫生和饮食习惯是预防诺如病毒感染和控制传播最为有效的措施。

消费者应按照WHO“食品安全五大要点”的要求加工和准备食物,即保持食物和手的清

洁、生熟分开、加工食物要彻底煮熟烧透、熟食和食材要保存在安全温度(5℃以下,或60℃以上)、确保水和食物原材料安全,就能很好的预防诺如病毒的感染或传播。

2.疑似病例及时上报,加强食源性感染者的治疗和管理。

幼儿园、学校等人群聚集单位或场所发现疑似诺如病毒感染后,应及时向辖区人民政府卫生行政部门、食品药品监督管理部门报告,在专业人员指导下进行事件的调查和处置。应封存可能导致病毒污染、传播的食品、原料以及工具、设备等,及时对感染患者进行隔离治疗。

3.加强食品生产经营单位,特别是对高危人群就餐单位的监督、管理。

食品安全监管部门应对食品生产经营单位制定相应的指导、监管措施。特别是对学校、托幼机构、养老机构的单位食堂、供餐单位建立食品安全管理制度、环境清洁消毒制度等,降低诺如病毒的传播和感染。

从事食品行业的诺如病毒患者或隐性感染者,需暂停食品相关岗位工作,待症状彻底恢复后(连续2次粪便或肛拭子诺如病毒核酸检测阴性)才能重新上岗。