

推动食品造假直接入刑合乎期待

□ 廖海金

近日,国务院办公厅印发的《2017年食品安全重点工作安排》强调,要严把从农田到餐桌的每一道防线,着力解决人民群众普遍关心的突出问题;严厉打击食品安全违法犯罪,推动掺假造假行为直接入刑。

“食品掺假造假直接入刑”的消息甫出,便赢得了舆论一片掌声。在社会热议的背后,是民众对这一法律规定早日出台的急切盼望。毕竟,食品安全事关公众切身利益,是重大的民生问题。

瘦肉精、假牛肉、假调料……近年来,我国食品安全事件频繁发生,对公众健康造成了极大危害,人们要求严惩食品掺假造假行为的呼声随之高涨。应当肯定的是,我国通过出台新部门法、修改刑法相关规定、出台相关司法解释、成立公安食品药品犯罪侦查队伍、整合食品安全监管部门等一系列行之有效的措施,严厉打击了食品安全领域的违法犯罪,使食品安全的总体形势有所改善。

即便如此,当前我国食品安全保障制度仍存在薄弱之处。比如,监管部门查处效率有待提高;对应的惩戒力度仍

有不足。而且,现行法律或相关规定过分强调考虑造假行为的“销售金额”和“行为后果”,忽视了违法者的明显主观恶性和犯罪故意,导致实际上对这种行为的惩处唯销售金额和行为后果定罪量刑,不仅难以体现罪行相对应的刑罚原则,往往还容易成为违法者逃避刑罚惩罚的借口。

从这个角度来说,唯有将食品掺假造假行为直接入刑,才能真正让参与食品掺假造假的不法者付出高昂代价,从而充分发挥刑法的震慑作用。应该说,取消起刑点并且让掺假造假行为“直接入刑”,不仅

体现出监管部门严惩食品掺假造假行为的法治决心,也与公众对食品安全所寄予的期盼相吻合,这个不仅可以有,而且必须有。

当然,食品安全治理是一个长期性、系统性的问题,不可能毕其功于一役。推动食品掺假造假行为直接入刑,属于一种基于严峻形势的法治补强行动,属于食品安全治理体系化提升的一个微观着力点。如何从源头上加强治理,彻底改变当前“轻预防、重打击”的局面,营造食品安全保障的良性生态,是需要进一步研究和推动的问题。

科普和监管要跑在『舌尖上的谣言』前面



食品安全领域正成为网络谣言的重灾区。“有数据显示,网络谣言中食品安全信息占45%。”国家食品药品监督管理总局新闻发言人颜江琰日前在食品谣言治理研讨会上说,食品谣言不仅扰乱了百姓的消费判断,损害了行业发展,甚至已影响到我国的国际声誉。

“肯德基食材使用6个翅膀8条腿的‘怪鸡’”“娃哈哈AD钙奶中含有肉毒杆菌”……相信每个人的微信朋友圈里,都能见到这样耸人听闻的标题,吸引着人们点击进去一探究竟,这种文章也往往引起很多人转发。虽然其中不少最后被证实纯属谣言,但是,这些谣言往往过段时间后又会上卷土重来,继续传播。

为什么食品安全领域会成为网络谣言重灾区?一方面跟人们生活水平提高了,对食品安全更重视有关,也因为近年来食品安全事件频发,加剧了公众对食品安全的不信任感,不少人信谣传谣都是抱着“宁可信其有,不可信其无”的心态。另一方面,则是因为公众对于食品安全的知识比较匮乏。信息落差加上政府、专家和企业未能及时发声,传达出权威、正确的信息,也使得谣言越传越火。

正是因为食品安全领域的内容关注度广,点击率高,一些公众号也故意为之,通过凭空捏造、旧闻翻炒、移花接木等手段,故意制造谣言以赚取流量和广告,更有甚者雇佣水军,利用网络谣言的黑色产业链来打击商业对手。这些都让网络上食品安全的各种信息更加复杂,也让普通消费者真假难辨。

谣言止于智和治。要终结“舌尖上的谣言”,首先,需要提高公众的认识水平,让科普跑在谣言的前面。科普要跟谣言赛跑,在方式与手段上就要推陈出新,用好主流权威媒体和新媒体。不少谣言可谓是深谙网络传播的技巧,十八般武艺样样精通,会抓热点、目标人群定位精准。我们的科普,如果还是高冷范儿,怎么可能战胜谣言?政府相关部门、专家和媒体要联手协作,将权威、准确的科普知识和辟谣信息通过主流权威媒体及时传播出去,才能果断粉碎谣言。

其次,治理谣言,要下猛药。网络绝非法外之地,《刑法》对造谣传谣者已有明确规定:“编造或者在信息网络或者其他媒体上传播,严重扰乱社会秩序的,处3年以下有期徒刑、拘役或者管制;造成严重后果的,处3年以上7年以下有期徒刑。”《食品安全法》也明确,任何单位和个人编造和散布虚假食品安全信息要承担法律责任。但是目前,网络谣言传播分散,查实取证比较难,维权成本高。一些造谣者存有侥幸心理,震慑力不足,应加大监管惩戒力度,让造谣传谣者依法受到惩处。

治理“舌尖上的谣言”,需要科普与监管双管齐下,才能让科学战胜谣言,也让违法者不敢随意涉足。

□ 谭敏

【专家解读(之七十八)】

食品安全风险解析： 关于“氯丙醇酯和缩水甘油酯”的风险解析

近期有相关机构的研究报告指出,在200℃以上高温精炼过程中,棕榈油比其他植物油会产生更多的氯丙醇酯、缩水甘油酯。随后,一些媒体关于食品中氯丙醇酯、缩水甘油酯毒性的报道引起了消费者的关注。日前,国家食品药品监督管理总局发布2017年第2期《食品安全风险解析》,组织有关专家解读。

一、3-氯丙醇酯和缩水甘油酯是全球关注的植物油污染物

氯丙醇酯是氯丙醇类化合物与脂肪酸的酯化产物,按照氯丙醇种类的不同分为3-氯丙醇酯(3-MCPD酯)、2-氯-1,3-丙二醇酯(2-MCPD酯)、1,3-二氯-2-丙醇酯(1,3-DCP酯)和2,3-二氯-2-丙醇酯(2,3-DCP酯),食品中检出量较高的是3-氯丙醇酯。近年来的研究发现,在谷物、咖啡、鱼、肉制品、马铃薯、坚果和以植物油为原料的热加工油脂食品中都有3-氯丙醇酯检出。尤其精炼植物油等食品中检出3-氯丙醇酯的报道逐渐增加。缩水甘油酯是脂肪酸与缩水甘油的酯化产物,它与氯丙醇酯是一对孪生兄弟,形成机理相似。在油脂精炼过程中,缩水甘油酯通常会伴随3-氯丙醇酯一起形成,3-氯丙醇酯含量高,缩水甘油酯含量也高。3-氯丙醇酯和缩水甘油酯已成为全球关注的植物油新型污染物。

二、一些研究认为这两种物质对人体健康造成危害的风险较低

目前关于3-氯丙醇酯和缩水甘油酯毒理

学研究尚不系统。香港食品安全中心依据饼干、植物油、糕点等食品中3-氯丙醇酯的含量对人群暴露量进行评估,结果认为通过上述食品摄入的3-氯丙醇酯对健康的风险不需要特别关注。德国风险评估研究所对欧洲人群经植物油摄入缩水甘油酯的风险进行了评估,认为一般人群经植物油摄入的缩水甘油酯对健康不存在安全风险。我国目前公开发表的研究资料也认为一般人群在通过植物油等食品摄入的缩水甘油酯对人体健康造成危害的风险较低。

三、目前国际上未制定这两种物质的限量标准

针对3-氯丙醇酯可能在体内水解为3-氯丙醇,2012年联合国粮食及农业组织(FAO)/世界卫生组织(WHO)食品添加剂联合专家委员会(JECFA)制定了3-氯丙醇暂定每日最大耐受量(PMTDI)为每公斤体重2μg/kg。但尚未制定3-氯丙醇酯和缩水甘油酯的相应限量标准。

四、优化精炼工艺可以减少这两种物质的含量

研究表明,3-氯丙醇酯在油脂加工原料和未精炼的植物油中含量极低,而植物油精炼后含量显著增加,其含量水平与毛油的原料种类有关,相比玉米油、菜籽油、大豆油,以果肉为原料的植物油如棕榈油更容易产生3-氯丙醇酯。优化生产工艺可以降低和控制植物油精炼过程中3-氯丙醇酯和缩水甘油酯的产生。因此,专家建议:一是加强分析研究,为这两种物质是否需要制定限量标准提供科学依据。二是针对不同油脂原料特点,比如有些油适合冷榨,有些适合热加工,建立不同的加工方式。适度加工,减少有害物质的形成,避免各种风险因子的过量形成。三是消费者日常饮食注意营养搭配,食物多样化,参照《中国居民膳食指南(2016)》中的指导摄入适量食用植物油,避免过量摄入。

(来源:国家食品药品监管总局网站)