

遏制食品谣言泛滥需对症下药

□ 吴学安

海南省食药监管局近日透露,尽管前段时间网上流传的有关“棉花肉松”的视频已被证实是谣传,但屯昌县两名居民近日仍然跟风发布屯昌版的“棉花肉松”视频,分别被公安机关行政拘留3天、罚款500元。据统计,今年以来,海南有5人因发布食品安全谣言被行政拘留和罚款。
(据《法制日报》)

随着互联网的发展,特别是社交媒体的广泛使用,以微博、微信、论坛为传播载体的谣言此起彼伏、屡禁不止,成为网络空间主要的“噪音”之一。特别是和民生

相关的食品药品相关话题,更是成为网络谣言的重灾区。知微传播分析平台和中山大学对1000多条社交媒体的谣言样本进行了分析,发现9成以上的谣言围绕着食品安全、人身安全、疾病和健康养生。根据互联网监测发现,80%的谣言持续了两年以上,有的甚至从2007年就在网络上传播。尽管有大量相关的辟谣内容,但是谣言仍然广为传播。

中国社科院此前发布的研究报告显示,当前食品安全谣言占各类网络谣言的45%,位居第一。从大数据分析来看,谣言具有“6个面孔”,即假借权威、捏造数据、制造恐慌、嫁接图片、偷换概念、直击刚需,而这些又是谣言传播常常采用

的手段。公众对食品安全风险的认知感性多于理性,有误解和疑惑时,科学权威的信息发布又不及时、不到位,舆论场就会被相关谣言迅速填补。因此,面对泛滥的食品安全谣言,相关部门要及时做好权威信息发布,自媒体要多理性思考、少盲目转发,对那些别有用心散布“为家人请迅速扩散”的谣言制造者要依法惩处。

生活在信息时代,对信息优劣真伪的分辨能力就显得更为重要,尽管谣言在任何年代都存在,但是当谣言遇上了网络,搭上了微信朋友圈等新出现的网络工具,它的传播能力就被放大了,自然它所带来的社会危害也放大了。人们不但要相信

谣言止于智者,谣言止于法律,还要相信谣言止于责任,也就是止于每个人的社会责任感。一方面,社会公众的网络素养亟待提高,转发之前多想想、多查查,看看文章来源于哪里,证据链条是否充分,是否有商业营销的目的,往往就能斩断谣言的传播链条。另一方面,对健康谣言的干预应该未雨绸缪,权威机构和专家们应增加主动性,学会掌握新时期的传播媒介,加强与媒体的交流和沟通,在健康传播中不能失声。通过权威信息的介入和引导做好科普,提高公众健康素养,使谣言不攻自破。如此,才能净化我们的传播环境,让谣言失去生长的土壤,给公众带来正确的卫生和健康知识。

让食品追溯体系守护“舌尖安全”

□ 廖海金

到市场买菜,消费者只要扫描肉类蔬菜上的溯源二维码,就能知道所购买肉菜的产地信息和流通过程。这个肉类蔬菜流通追溯体系在广东中山市运行近4个月,效果如何?日前,相关单位以及项目验收专家组开展了验收工作。

为保证在流通环节中农产品质量安全的监控,2010年,国家商务部推出了一项食品安全工程——全国肉类蔬菜流通追溯体系建设(追溯体系),分4批在全国50个城市开展试点。中山市是广东省目前唯一被商务部、财政部确定为第4批全国肉类蔬菜流通追溯体系建设的试点城市。

建立和运行肉菜可追溯体系,相当于在流通环节安了一道“安全闸”,其核心意义是实现食品信息的可追溯。有了这个追溯体系,消费者在购买肉菜产品的同时,也就自动获得了与之相关的产品信息,要想知道其产品是来自什么地方,属于什么品种,是否经过检验等等,通过自助查询终端就能了解的一清二楚,这样就可以使肉菜产品来源可追溯、去向可查证、监管有依据、责任可追究成为现实。可以说,肉菜追溯体系不仅提升了消费者对食品消费的信任度,同时也可以让市场主体的责任更加明确,倒逼生产经营企业更加重视禽肉产品的质量,消费者的餐桌也会由此变得更为安

全。就中山市而言,现如今,消费者只要动动手机,就能扫出流通节点肉菜的情况,再不必为农贸市场的肉菜质量问题提心吊胆了。

其实,建立食品追溯制度也是法律所要求的。新修订的《食品安全法》明确规定:“国家建立食品安全全程追溯制度。食品生产经营者应当依照本法的规定,建立食品安全追溯体系,保证食品可追溯。国家鼓励食品生产经营者采用信息化手段采集、留存生产经营信息,建立食品安全追溯体系。”

建立食品安全追溯体系是一项系统工程,要使建立起来的可追溯体系真正发挥作用,实现对食品安全的管理,除了经

营者的诚信之外,还必须仰仗监管部门的监管,这才是食品追溯体系成功与否的关键。

就追溯体系本身来看,其所承担更多的,只是“信息记录”的功能,因此,在追溯体系正式运行之后,相关部门还需在信息的宽度、深度和准确度方面,进一步加强全方位、全链条的监管。严格落实各项规定要求,对不按规定正确标注产品信息的违规生产者,以及在关键环节上弄虚作假,提供不实信息欺骗消费者的不良商家,一经发现,要依法依规给予严肃处理,直至取消其生产经营资格。这既是在保障食品安全,也是在维护系统权威和公正。

爱辣条更爱健康安全

“在这个年纪爱上你,不因为你有车有房,只是那天阳光很好,你穿了白衬衫,兜里揣着一包辣条。”关于辣条的段子,这一条最能传达人们的感受,可以说戳在心里了。

不过,再美好的情感也经不住一盆真相冷水的浇淋——如果知道当年揣在兜里的那包辣条出自一家无证黑作坊,各种添加、各种超标,恐怕那天的阳光就不那么好,甚至可能会觉得刺眼,整个人都不好了。

最近有媒体梳理发现,自2015年至今,全国有15个省份共计131家辣条生产企业的195批次产品上了食药监部门的黑名单。这些问题企业中仅有49家拥有注册商标。而不合格产品中,安赛蜜、糖精钠、甜蜜素这3种甜味剂出现了64次,占32.82%。根据国家关于食品添加剂的规定,糖精钠不能用于调味面制品。

看到这种情况,不少网友表示要“赶紧吃包辣条压压惊”。当然,光压惊是不行的,找到产生让人“惊”的问题的根源,并将其清除掉,还辣条市场一份清静安宁,让它真正成为阳光般美好的零食,才

是该正儿八经“赶紧”干的事。

从媒体调查看,辣条市场之乱,最大的问题在于标准缺失。而尽快出台相关标准,完善相关法规体系,就是当务之急。此前,关于辣条使用食品添加剂的范围,各地一直存在争议,甚至出现地方标准“打架”的情况。比如,按照宁夏的地方标准,辣条为方便食品,不得添加甜蜜素,而依据河南省地方标准,辣条执行糕点类标准,允许限量添加甜蜜素。此外,辣条产品各地名称不同,添加剂使用的种类以及用量也有差别,并且检测依据不一,导致很多产品异地销售得不到认可。安徽省执行的是膨化食品的标准,而辽宁是按河南省的地方标准,因此完全一样的产品在不同省份销售可能出现不一样的检测结果。

令人欣慰的是,就在媒体曝光辣条市场存在问题不久,中国食品科学技术学会牵头组织来自食品科研机构、高校及食品企业的专家和技术人员,深入相关企业对辣条产品生产情况进行调研。本次调研就是为出台新的国家标准做准备。据悉,调味面制品(即俗称的辣条)国家标准草稿目前正在制定过程中,而行业标准已经



制定完毕等待公示。这些标准对辣条的食品添加剂使用范围、检测标准等拟作出规范,其出台有望终结往日没有统一标准的混乱局面。

当然,标准法规只是提供了规范市场秩序的依据,具体到如何进行监管,能否收到最佳成效,则还要看监管部门的智慧和方法。有人说,既然出问题的多是小作

坊,那么把它们都关掉不就结了?这种“一竿子打翻一船人”的监管逻辑,简单粗暴,显然不可取。食品安全领域知名学者朱毅认为,小作坊尽管出了这样那样的问题,但小的不一定是坏的,小作坊也可以成长为龙头企业,做成百年老店,小的也可以为消费者提供价廉物美的安全食品。出问题的小作坊要严查严惩,而合法有前途的小作坊则要引领帮扶。要知道,帮出一个良心好作坊,就是消灭一个问题黑作坊。现在许多地方对小作坊监管不是简单地一刀切,而是因地制宜,给食品小作坊提出符合实际的要求,抓住原料安全和添加剂使用规范两个重点,落实进货检验记录制度、食品添加剂使用备案制度。这种以严格的制度把小作坊纳入监管视野,引导其规范发展的监管思路,值得称道。

爱辣条更爱健康安全,这是必须的。对于这一已经走向世界的中国特色小食品,国人自然是愿意它越来越好吃,市场也越来越规范。如果能出现世界级的品牌企业,其影响力大到人人兜里揣着一包辣条,这样,自然更是极好的。

(《中国质量报》)