如何共建校园食品"防火墙"

□ 刘云海

要彻底解决校园周边食品 安全问题,不能仅仅依靠某一 个部门,需要教育、工商、城管 等部门协作配合,形成监管合 力,共建校园食品"防火墙"。

首先,要制定法规,加强监管。针对学校周边流动摊点和零食店,政府部门要制定相应

法规,从生产、制作、包装、流通、销售等各个环节入手,规范商户的经营行为,使其有法可依,同时也利于相关部门依法进行治理。

其次,联合执法,建立长 效机制。工商、税务、食药监、 卫生等多个部门应当建立联 合执法队伍,加强源头监管, 建立健全联合执法的长效机 制,贯穿生产加工、质量检验、 市场流通、重点查处的全过程, 对违规经营户,一经发现,严肃 处理。同时,进一步强化食品 安全分段监管工作中各部门的 协调与配合,建立分工负责和 统一协调相结合的食品安全 监管体制,督促各部门之间及 时通报信息,实现食品安全信 息和食品检验机构等技术资 源的共享。

此外,还应加强宣传,引导学生消费。比如,在学校开展健康消费、食品安全、卫生知识

的专题讲座,组织学生进行食品安全消费体验,加深对食品安全消费体验,加深对食品安全的认识,培养正确的饮食习惯。同时,要对家长进行儿童饮食需求和食品安全的教育,引导家长不乱给孩子零花钱,帮助孩子养成正确的消费习惯。

餐饮企业需注重文化体验

曾几何时,在金钱豹吃饭,是一件值得 炫耀的事情。而今,高端餐饮市场状况大 不如前,7月初,金钱豹在北京关闭了最后 一家门店。

与高端餐饮市场相对的是,外卖市场倒是兴旺许多。根据中国烹饪协会的统计数据,去年我国餐饮外卖市场规模达到1600亿元,增长33%,在线订餐用户规模达到了2.56亿人次。2015年时,餐饮外卖市场占整个餐饮市场消费比例是7.4%,到去年这一比例上升到了10%。

对于餐饮业而言,做外卖是一项稳赚 不赔的买卖,因为客人不会占用店面资源 用餐,配送也大多交给网上的第三方平台, 餐厅只需要后厨开足马力即可。

但如果我们仔细对照网上订餐数据, 会发现很多有意思的地方。在线下排队颇 多的餐厅,不见得在网上订餐时一定受到 热捧,在网上常被下单的菜品,也并不见得 是堂食热品。毕竟,订外卖的多是上班族, 他们的餐饮需求是和亲朋好友聚餐大为不 同的。

餐饮企业无法决定第三方配送的速度,但可以决定配餐的质量和随餐的物品,以及不同菜品的各式促销手段。事实上,与西式快餐不同,中餐汤汤水水较多,并且这些配料往往不可或缺,这使得许多传统的中餐样式,外卖时候的形态与堂食时大为不同,也让消费者的饕餮感受有所变化,比如火锅、汤粉、烤鸭、水煮鱼,甚至是一碗炸酱面。

也就是说,餐饮企业涉足外卖,需要认 真分析周边消费者情况,打造适宜他们口味和配送工具 的外卖产品,而不是把现有菜单直接发到网上。

其实,外卖送餐看似销售量大,但对后厨资源的占用同样不小,每单的销售额并不高,再加上不是所有的菜品都适合电动车运送,所以做外卖不是餐饮业转型升级的唯一路径,特别是中高端餐饮业。

如今,收入不断提高的消费者,对于吃的要求不再是"菜硬不硬",而是精致化。许多中高端餐饮企业,定位在价位高端、食材稀罕,但这样的模式已经越来越难被消费者接受。因为,出门吃饭不仅仅是一群人大快朵颐,更重要的是,通过餐桌进行社会交际,这样的社交功能,外卖做不到,只顾抢螃蟹的海鲜自助同样难以做到。

精致化不等于高价化,更不等于"西式大餐"。作为全球米其林餐厅最多的城市,东京在2016年拥有米其林餐厅217家,大部分餐厅为当地菜式,其中不乏居酒屋、寿喜烧、串烧、荞面、拉面等"小馆子"。这些小馆子不仅餐品精致,味道独特,很多都是代代传承,颇有历史感,更为难得的是,他们的服务令消费者颇感舒服。曾经在东京的一家米其林餐厅用餐,尽管语言不通,但侍者依然全程笑脸相迎,餐毕出门,主厨在门前一直鞠躬。

消费者在餐厅就餐,其享受的不仅是食品本身,更是在体验一种餐饮文化。餐饮企业如果想做强,就不能仅仅满足于外卖食堂,更要在文化体验上做文章。真的美食,值得千里来追寻,而不仅是上网点击。

(工人日报)

打击谣言不能寄望清者自清

□ 施维

尽管当前我国食品安全总体状况稳定向好,社会共治氛围日益浓厚,但由于食品安全具有敏感性,传播媒介有多样性,围绕食品安全的各类等言仍时有发生。近日,联合高级关于加强食品安全部等10部门联合。及《关于加强食品安全语言为发《关于加强食品安全语言为时,及《关于加强食品安全语言,及时避免,及时避免,及时避免,以谣言所涉企业为辟谣,以谣言所涉企业为辟谣,以谣言所涉企业为辟谣,制造者和传播者。

"塑料紫菜""棉花肉松" "塑料大米""塑化剂面条" "注水螃蟹"……如果你经常 刷朋友圈,那么对于此类谣言 必然不会陌生。无论这些谣 言多么背离常识,但是只要和 食品安全扯上关系,马上就能 成为"爆款文章"病毒似地在 网络和微信上四处传播;无论 是你信或者不信,一旦这样的 谣言被炮制出炉,必然造成人 们对食品安全的焦虑,伴随着 相关产业的重创、大量从业人 员的巨大损失……据有关统 计,当前食品安全谣言已经占 到了网络谣言传播量的45%, 位居第一位,不仅破坏和污染 网络环境,而且扰乱社会秩 序,给人们生活带来重大影 响,甚至危害国家安全和公众 利益。

如何有效应对食品安全 谣言? 我们经常可以听到这 样一种观点:打铁还需自身 硬,只有生产者真正做到视质 量安全为生命,认真解决好食 品安全问题,去除公众的忧 虑,人们的不安全感才会消 失,方能彻底铲除谣言滋生的 土壤。道理听起来没错,但是 我们同时也必须看到,食品安 全谣言的产生,有着非常复杂 的社会因素、人文因素、网络 因素、经济因素等等,这不是 简单说"清者自清""身正不怕 影子斜"就可以抵御的。短期 内,不可能简单指望网络谣言 会随着食品安全水平的提升 不攻自破。

近年来,我国相关部门加 大了对于食品安全尤其是农 产品质量安全的监管,手段更

加有力,食品安全保障水平也 越来越高,然而矛盾的是,消 费者对食品安全的信心好像 并没有相应提高。这种反差, 很大程度上与食品安全谣言 传播密不可分。网络时代,食 品安全风险已经不仅仅只是 食品本身的安全质量控制,由 于消费者和事实真相之间的 信息不对称造成的误读、误解 和误信成为当前突出的食品 安全风险之一。于此,要构筑 一个良好的食品安全大环境, 不只要修好内功,切实提升食 品安全水平筑牢食品安全的 基石,还必须像重视食品安全 监管那样,加大对于食品安全 谣言的打击力度。

首先,要让科普跑在谣言 前面。从长远发展来看,必须 把功课做在前面,通过科普宣 传,提升公众的科学素养,正 确地传递信息才能抵御谣 言。各级食品安全监管部门, 要定期及时公开准确、完整 的食品安全监管信息,挤压 谣言流传的空间。专家学者 要勇敢地站到科普一线,用 更通俗易懂的方式传递正确 的知识,消除科学盲区。加 强食品安全信息传播,可由 政府和主流媒体、专家机构 共同打造一个权威食品安全 辟谣平台,让各方拥有一个信 息共享交流平台。

其次,要让真相及时出现 在谣言面前。谣言涉及的当 事人是辟谣的第一责任主 体。对谣言明确指向具体企 业的,相关企业要及时发声澄 清,同时可积极引入第三方权 威评估机构;对于那些指向某 个地区某个产业的谣言,地方 政府或者相关行业协会,要积 极发声,采取适当方式澄清真 相,并通过多种传播渠道尤其 要利用好新兴传播媒介,把真 实权威的信息及时传达给消 费者。新闻媒体、网站要加强 行业自律,以食品安全监管权 威信息为依据,及时准确客观 做好涉食品安全的新闻报道 和舆论引导。

最后,要对谣言制造及恶意传播者予以重拳打击。当

前,食品安全谣言之所以屡禁 不止,很大程度上是因为对造 谣者打击力度偏轻,违法成本 过低。当前,有些谣言的发布 者已经采取团队化运作,通过 发布谣言赚取流量费和广告 费;还有些媒体因为业务素质 不高、把关不严,也容易成为 谣言的制造者和传播者。对 于这些情况,要视情节轻重予 以追责,尤其是对于因为谣言 给相关产业造成的损失必须 坚决进行索赔。既能对造谣 者形成强有力的威慑作用,更 是对相关产业及从业人员的 保护。这项工作应该成为当 前的重中之重。

近几年,我们也看到,政 府、企业等相关方面在打击食 品安全谣言中已经做了很多 努力,也取得了一定成效。面 对谣言,多家企业开始运用法 律武器维护自身权益。据媒 体报道,金龙鱼集团启动"亮 剑网络谣言"行动计划,同时 发布1000万元悬赏计划,搜 查近年来针对该企业失实报 道的造谣传谣者;2015年,娃 哈哈索赔100万元、肯德基索 赔 450 万元、农夫山泉索赔 20 万元、王老吉索赔600万元将 传播谣言的诸多微信公众号 背后的运营公司告上法庭 ……不过可惜的是,这其中还 鲜少看到普通农民的身影,他 们更是被谣言所伤的庞大群 体。2013年一则槟榔谣言,使 得短短两个月时间,海南槟榔 产业鲜果和初加工品累计损 失超30亿元;2015年的"草莓 风波"让北京果农损失2600 多万元;前段时间的"塑料紫 菜"谣言给晋江、福建的紫菜 产业造成近亿元损失……农 民皆无力索赔、无处追讨。这 些问题都期待着我们建立一 个更为专业、系统的谣言防 控、追责体系,还产业以清白, 还农民以公道。

要构筑一个良好的食品安全大环境,不只要修好内功,切实提升食品安全水平筑牢食品安全的基石,还必须像重视食品安全监管那样,加大对于食品安全谣言的打击力度。