

# 确保食品安全 一环都不可缺少

□ 高路

食品安全不是搭一个市场化的架子这么简单,还要做好各种细节问题。要从田间地头到餐桌,一环一环做起,环环相扣,其中有一环有漏洞,就可能被钻了空子。

近日,上海市公布了中芯学校食品安全风波调查结果。经查,民办中芯学校食堂存在蔬菜霉变、半成品提前标注加工日期、调味品和半成品超过标注的保质期限等问题,已对涉嫌存在食品安全违法行为的上海怡乐食品科技有限公司立案调查,查实违法行为将依法从严从重处罚。如在调查中一旦发现学校和企业利益输送,将严惩不贷。

发霉的番茄、“早产”的猪皮、沾着洗洁精的餐具,还有提前3天泡发的木耳……而这竟然是给学生准备的食物,民办中芯学校暴露出的食品安全,再次突破底线。

这件事的首要责任当然在



涉事的餐饮企业身上,食品安全问题,与谋财害命无异,拿正在发育成长中的中小學生下手,更是恶毒之极。这样的企业理应重罚,不仅要没收它的违法所得,还要追究责任。食品安全法对这些行为的处罚有明文规定,情节严重的还要吊销许可证,不能让问题企业轻松过关。

至于怡乐公司内部到底出

了什么问题,是企业有目的的统一行为,还是某些员工挖墙脚,有待进一步的调查。这件事一开始原本是在规范化的轨道里运行的,高标准的餐费、知名的学校、专业的配餐公司,供应商也是家委会参与选出来的,一切看起来都是无可挑剔的,可为什么种下的龙种最后收获的却是跳蚤,就很值得寻思了。

新闻中有一个细节颇耐人寻味,家长在为餐饮标准过低维权时,提出要去食堂看看,校长和供应商都同意,这是否意味着,食堂问题的严重性和失控状态也同样出乎了他们的意料?

可见,食品安全不是搭一个市场化的架子这么简单,还要做好各种细节问题。光有一套现代化的生产设备,光靠几个制度还不足以让食品安全起来,要从田间地头到餐桌,一环一环做起,环环相扣,其中有一环有漏洞,就可能被钻了空子。

生产设备现代化了,人员管理有没有现代化呢?高层信誓旦旦,但一层的员工能不能做到诚信?任何一项管理制度最终都要落实到人头上,人管好了,食品就能安全起来,人管不好,注定会出问题。

就像这起事件中,偷工减料就快写在脸上了,食堂里那么多触目惊心、不加掩饰的过期霉烂

食品,居然没有引起警惕。

正因为环节太多,监管更得时时在线。学校的供餐企业,当然学校是第一监管人,学校管理人员和老师每天都要接触这些食品,当然对情况更了解。很难让人相信,24元的餐费标准,竟然只能吃这么简陋的东西,这样的事正常吗?

家长屡次向学校投诉,可见出问题不是一两回了,学校方面对此毫无察觉很难让人相信,难道从校长到老师,一个个都是不食人间烟火,不知米价肉价的人?或者正如通报中所指出的,有可能涉及利益输送问题而选择睁只眼闭只眼?

还有监管部门,问题发生了,又是检查又是处罚,这当然是必要的,可是如果能在发生问题之前防患于未然,不是更好吗?食品安全不比别的行业,发现问题之时往往已经铸下大错,不能被动地等待,而应该积极地作为。

## 不能让最低消费成餐饮业“痼疾”

□ 余颖

设置最低消费,强制消费者消费超出其实际需要的餐饮,既侵害了消费者的自主选择权、公平交易权,涉嫌强制消费,同时也违背了绿色消费等消费理念。餐饮企业要守法经营,规范定价,切实维护消费者合法权益;行业协会要积极推动行业自律,制定行规公约,有效制止各种乱收费行为

近期,广东省消委会组织暗访调查了100家餐馆,发现近半数餐馆仍设置最低消费,包间最低消费收费幅度由100多元到数千不等,具体形式也五花八门,如一些餐馆根据包间大小、景观等分别设计“低消”标准。

餐饮最低消费问题由来已久。当前,最低消费已不局限于高档中餐馆,西餐、火锅店等均有涉及。虽然不少餐馆取消了最低消费,但取而代之的是其他各式各样的费用,包括包间费、指定消费高价菜、收取高额茶位费、限制特价菜消费、提高菜式价格等等。

设置最低消费,强制消费者消费超出其实际需要的餐饮,既侵害了消费者的自主选择权、公平交易权,涉嫌强制消费,同时也违背了绿色消费等国家大力倡导的消费理念,特别是与2014年中央办公厅、国务院办公厅印发的《关于厉行节约反对食品浪费的意见》精神相悖。

2014年11月份商务部、国家发展改革委联合颁布《餐饮业经营管理办法(试行)》,明确规定“禁止餐饮经营者设置最低消费”,这意味着“低消”问题有了明确性及制度约束,广大消费者对摆脱“低消”困扰充满期待。但是,这次广东省消委会的调查显示,一些地方的餐饮行业并没有实质性改变。

餐饮场所加收包间费、高价茶位费、套

餐费等其他费用,虽然法律没有禁止,但必须公道、合理定价,并尽到主动、全面、准确告知的义务,充分尊重消费者的选择权,保障消费者明明白白消费,否则也可能侵犯消费者的知情权、选择权等权益。

保障消费者“舌尖上的选择权”,有关部门要积极亮剑,不能让最低消费成为餐饮业“痼疾”。由于相关部门执法监管力量薄弱,缺乏有效执法检查,监管覆盖不到数量庞大的各类餐饮主体,行业一些违法违规问题不能得到及时查处,久而久之,发展成为普遍现象。执法监管是规范市场的根本,因此有关部门要不断加大监管执法力度,定期组织执法检查,及时惩戒违法行为,加大商家违法成本,形成违法警戒效应,逐步规范并净化餐饮行业市场。

同时,社会各界也应共同为打造友好和谐餐饮消费环境发挥作用。餐饮企业要守法经营,规范定价,切实维护消费者的合法权益;行业协会要积极推动行业自律,制定行规公约,有效制止各种乱收费行为;消费者组织和媒体要发挥社会监督作用,大胆揭露并监督“低消”等乱收费行为,持续开展消费教育和宣传。尤其是广大消费者要增强权益意识,发挥“用脚投票”的作用,主动抵制最低消费,及时向主管部门举报,倒逼餐饮企业主动整改。

## “餐前消费确认”能否遏制旅游景区“宰客”?

□ 一名

近日,黑龙江省物价局发布《黑龙江省旅游业明码标价规定(试行)》(简称《规定》),规范旅行社、旅游景区餐饮业、旅游住宿业等明码标价行为,要求旅游餐饮经营者实行“餐前消费确认”。该规定将于2018年11月1日起施行,试行1年。

针对旅游景区餐饮业,《规定》要求旅游景区及周边与旅游密切相关的餐饮业经营者对菜肴进行明码标价时,应当使用菜谱、菜肴展台价格牌、墙上图片菜单、价格本等方式标示,标示内容包括品名、计价单位、价格等,不得采用“时价”“面议”等模糊标示。并且,旅游餐饮经营者应当实行“餐前消费确认”,在顾客点餐后,将菜品(商品)和服务的价格标注在二联点菜单上,现场交消费者签字确认后,方可下单上菜,同时应将结算单交给消费者。结算时,按照点菜单上消费者确认的价格进行结算。

近年,各地旅游市场频现宰客事件。今年1月,黑龙江雪乡一家民宿被网友曝出房间价格坐地起价、餐饮价格畸高等问题。2017年12月,有游客投诉云南一导游采取辱骂、威胁、不发放房卡及驱赶换乘车辆等手段强迫8名游客购买商品,该涉事导游后被判处强迫交易罪名成立,一审获刑6个月,并处罚金人民币2000元。2015年“十一”黄金周期间,青岛发生“38元大虾事件”引发公众关注,点餐时确认38元一份的大虾,结账时变成38元一只。

这些欺骗游客的现象,不仅损害了游客的利益,扰乱了当地的旅游市场秩

序,更影响了当地的形象,阻碍了旅游业的发展。

为了保护当地旅游业的发展,扭转游客心中的不良印象,各地政府也都相继出台了针对当地旅游问题的整治措施。2017年3月,云南省人民政府印发了《云南省旅游市场秩序整治工作措施》。这被称为“史上最严”的22条旅游市场整治措施,明确取消了旅游定点购物,禁止“不合理低价游”,从购物场所、旅行社、导游、属地政府责任等7方面“立出规矩”。

作为服务提供方,各行业协会也发挥自身力量,号召从业人员进行自我监督。今年“十一”黄金周前夕,青岛百家餐饮企业发布诚信公约,承诺明码标价,杜绝价格欺诈行为,自觉接受社会监督。

各方的努力也换来了成效。据全国旅游投诉平台12301统计,从去年4月到今年2月,云南旅游投诉同比下降76.8%。据《新京报》报道,今年“十一”黄金周,记者在青岛探访的十余家餐馆均实行明码标价。

尽管旅游行业乱象整治涉及多个部门,一些新兴的旅游业态也给监管带来了一定挑战。但是以上的成功案例说明,政府出台细致可行的整治措施,配套执法落地实施,再加上行业自律,舆论监督,通过市场手段对旅游业经营者优胜劣汰,旅游景区宰客现象是可以被遏制的。

黑龙江省《规定》的配套解读目前正在制定中,希望其可以借鉴其他地区的成功经验,制定出具有可操作性的落实措施,让游客开心旅游,明白消费。