

让危害食品安全的人无路可走

□ 张灿灿

手抓垃圾、徒手切水果、烂芒果掺着用、臭香蕉直接榨汁、隔夜的茶、兑水的果汁……近日,记者卧底连锁奶茶店甘茶度,曝光其食品安全问题,连呼恶心。市场监管部门据此对北京市甘茶度饮品店开展监督检查,目前已对其4家门店立案调查。在浙江,有网友发帖称通过外卖平台在“粥饭世家”点的餐品内吃出蟑螂,市场监管部门经检查,对商家使用过期食品原料的行为立案调查(7月7日新华社、钱江晚报)。

涉事奶茶店的制作过程令人作呕,性质恶劣到工作人员都

坦承“良心过不去”。在食品安全被一再强调的当下,出现如此挑战道德和法律底线的事件,其背后隐藏的深层次原因不容忽视。人们形成“外面的食物都不干净”的“共识”,实则是对现实的无奈。为何挑战食品安全底线的行为屡禁不止?公众食品安全感该如何保护?

上述事件中的食品安全问题并非难以解决的技术或经济难题。只要从业人员秉持最基本的道德感,严格按照食材标准选取,保持基本的卫生状况,就可以悉数避免。但这种自律听起来容易、做起来难,缺乏硬性

约束的行业自律无法保证所有企业都能坚持合法经营。盈利的压力可能导致一些企业选择钻监管和法律的空子,唯利是图的情况难以仅靠道德遏制。没有严格的监管和执法,很难形成强有力的震慑力。

尽管食品安全法经过两次修改,法律条款的“严”已经深入人心。但在实践中,仍然存在一些危害食品安全行为违法成本较低的问题。诸如上述事件,常见的惩罚不过罚款数千上万,停业几个月,再大的莫过于关停单个门店,这样的惩处力度能否达到让违法违规者痛改前非的效

果?恐怕不容乐观。而一起食品安全事件对一个行业乃至一个城市形象的打击,有时甚至是毁灭性的,导致人们有了根深蒂固的“外食不卫生”观念。这又在某种程度上变成违法违规的“遮羞布”,令食品经营者降低卫生要求,形成恶性循环。

依法加大违法成本,才能打破这个怪圈。要用法律手段,让经营者熟知一个原则,让社会形成一种氛围:“让危害食品安全的人无路可走”。危害食品安全也并非单纯行政违法,有的还涉嫌刑事犯罪。对于这部分案件线索,要谨防以罚代刑,加大司

法查办力度,从严惩处。对于涉及食品行业的法律法规,如从业禁止、终身禁业、再犯从严从重处罚等,行政机关和司法机关可联合研究,以从严为原则进一步探索,让危害食品安全的违法成本更加高昂。

实际上,最能把控日常食品安全的应是食品安全监管。记者卧底、网友自曝,不过寥寥个案,更广泛深入的监管任务还落在有关职能部门身上。有了最严的法律条款,如何落实到执法监管层面,如何实现最严问责,应从切实解决这些问题入手,逐步树起群众的信任 and 安全感。

餐饮文化发展要与时俱进不断创新

□ 白军帅

一切文化都有时代特征,餐饮文化也如此,它总是一定社会经济制度的反映,又对社会经济的发展产生巨大影响,因此,习近平总书记在十九大报告中指出:“文化是一个国家、一个民族的灵魂。文化兴国运兴,文化强民族强。没有高度的文化自信,没有文化的繁荣兴盛,就没有中华民族伟大复兴”。也就是说,先进的文化必须具备:强烈的时代性,以研究反映当代社会生活为主;鲜明的开放性,善于吸纳中外先进文化成果和推进中外文化交流;明显的前瞻性,发展适应社会经济未来需要的文化;突出的民族性,要发展具有本民族特性的文化;充分的科学性,积极吸收现代科学成果,反对迷信与玄学;极强的群众性,必须反映社会各阶层人民的生活,为绝大多数民众服务。

如果我们用先进文明这个尺度衡量,那么,我们可以说,我国的餐饮文化建设与形势的要求差距很大。改革开放以来,我国餐饮文化研究出现了繁荣复兴的新局面,各种饮食文化研究的论文专著刊物纷纷呈现,但是我们发现,研究当代食文化和中外食文化交流、餐饮文化与餐饮企业结合的内容很少。餐饮文化研究中的这种厚古薄今的现象,造成了餐饮文化严重滞后于餐饮企业发展的局面,由于得不到与当代餐饮企业相适应的先进餐饮文化的指导,我国餐饮企业的菜肴设计制作、餐饮环境营造、餐饮管理和服务水平的提高都受到制约,大大削弱了我国餐饮业的竞争力。

要解决餐饮文化严重滞后于餐饮业发展的问题,首先必须弄清楚什么是“先进的餐饮文化”。先弄清先进餐饮文化的概念和内涵,并积极加强先进餐饮文化的建设,才有可能做到餐饮企业文化建设与时俱进和开拓创新。

什么是先进的餐饮文化呢?一是全面提高餐饮企业的厨艺、服务以及管理人员的科学知识和文化水平,使他们能熟悉并逐步掌握餐饮卫生、营养、食品安全和现代餐饮企业管理的知识,并将这些知识同自己的业务实践结合起来,在实践中努力摸索创新,逐步形成具有中国特色的先进餐饮文化;二是强化对餐饮企业的行业现代化管理,加紧制定并推行不同等级餐饮企业的环境、卫生、服务、产品质量、管理等各项技术标准,如餐饮企业的厨房、餐厅建设的标准,厨艺、服务、管理人员的上岗执业标准、业务标准等,逐步实现对餐饮企业的标准化管理;三是餐饮企业应创造条件逐步设立营养师、食品卫生和安全监督员等职能人员,确保提供的食品安全、营养、卫生、美味;四是逐步建立符合卫生要求的就餐方式,积极推行分餐制、公筷制,建立餐饮食品的现代化营销方式。

按照这个目标,努力把先进餐饮文化建设起来,我们的餐饮企业文化与时俱进、开拓创新才有了坚实的基础,才有可能随着时代变化和人们的需求变化不断创造出新的餐饮文化,实现餐饮文化发展的不断与时俱进。

“临期食品”提出消费新话题

□ 李远哲

标价90元的法国进口黑巧克力实售39元,澳洲奶酪薯片买一发三,泰国椰汁饮料半价促销……一段时间以来,不少临期进口食品折扣店生意火爆。临期食品属于安全食品范畴,临期不同于过期,实际上是处于即将到达保质期之前的临界期。剩余日期短则几天,长则数月,为购买者留出一定的享用时间,加上价格相对便宜,这些临期食品受到部分消费者的青睐。

作为商业上的一个消极概念,临期往往与库存、损耗联系在一起。处理临期食品,一直是令企业头痛的难题。在生鲜超市统一销毁的“隔夜肉”、甜品店打烊后丢弃的当日剩余糕点中,不乏品质尚好的临期食品。一方面,丢弃与销毁是对商品质量、新鲜口感的严格把控,是与消费者建立信任关系的重要举措,但不得不说,生产出来却卖不出去,无疑也是对资源的浪费。无论是为解决信任不对称、维护品牌信誉的付出,还是因为供需信息不对称、商品销售不畅而承担的沉没成

本,如何在确保质量的前提下降低成本,成为企业关注的焦点。

在这个意义上,临期打折食品能成于一门另类的火爆生意就不难理解了。临期食品市场的出现,既盘活了企业库存,还以较低价格让更多消费者享受味觉体验。其本质是市场这只看不见的手,通过便利的零售网络发挥作用,降低了信息、信任不对称带来的问题,链接起长尾市场上的供需两端,将销售临界期转化为消费窗口期,从而激发出新的商业机遇。

处置临期食品是一个世界性问题。毕竟,在食物管理方面,仅仅依靠市场自发调节,不免出现低效甚至失灵的情况。据统计,全球每年浪费的食物价值达上万亿美元,重量超过13亿吨,而临期食品是其中的重要部分。法国政府曾出台法令,将临期食品捐赠给慈善团体;日本知名便利店品牌对消费者购买临期食品的行为予以奖励;而中国涌现出来的临期食品卖场无疑是一种新的有益尝试。以不同方式从数量庞大的临期食品中挖掘潜力,为减少资源浪费提供了空间。

民以食为天,食以安为先。保证临期食品质量,才能让人们买得放心、吃得安心。我国工商管理部门曾明确,临期食品在售卖前应向消费者作出醒目提示;一些地方针对不同食品设置了“食品保质期临界”的标准和明确期限。此外,有关部门还应制定临期食品回收、交易规范,及时检查临期食品商店的经营资质和进货渠道,督促企业严格执行进货查验记录和保质期标识,对于不法商家隐瞒临期食品信息、翻新销售过期食品等行为严惩不贷,为临期食品交易筑牢根基。

当然,作为流通环节中的止损手段,临期食品打折销售是对资源的再次配置,如果成为多数人的消费选择,或将损害原价商品的销售。因此,从厂家生产、商户进货层面入手减少浪费才是治本之策。可喜的是,随着大数据、云计算等技术与食品生产、消费场景的深度融合,基于历史数据和用户偏好作出消费预测成为可能。借助技术的翅膀,一个按需生产、科学订货、供需趋于平衡的市场格局将更加可期。

触网的“新农人”为乡村带来无限可能

□ 张楠之

广西贵港是大西南出海通道的重要门户,有着驰名海内外的特色农产品。但是,由于气候、市场信息滞后等原因,这里的农产品时常滞销。近些年,当地电商、物流、金融等多方力量,打造出一条“农货上行”的生态链,实现了果农、邮政、电商企业、电商平台多方共赢,也创造出了“电商+物流+金融一体化发展”的新模式。更重要的是,这里还涌现出了一批返乡创业的“新农人”,他们利用互联网,依托家乡的土地,通过电商平台

把生意做得风生水起。

时光倒退二三十年,再富有想象力的人对未来农业的想象,也大都仅限于机械化更广泛的使用或者自动化种植得到普及等,至于动动鼠标就可以实现农产品从地头到餐桌的直达,是处于想象之外的事。

机械化与自动化的普及,于农业而言,是革命性的变化,但是,站在互联网时代的当下再度审视这一过程,我们会发现,农业领域真正革命性、颠覆性的变革实际上才刚刚开始——机械化与自动化解决的是种植的效率问题,却无法解决

从田间到市场、从地头到餐桌的飞跃。而正是这一跃,才从根本上决定着土地价值的变现与农户利益的实现。

变革的时代需要顺应时代、勇于变革的人,比如像贵港的赖志福、李文峰这样的“新农人”。不断转换思路,联合商务局、农业局、扶贫办、邮政储蓄银行等部门,发起成立产业联盟,实现了农民、合作社、电商企业联盟内的无障碍连接。在自己事业发展的同时,也帮助贫困户脱贫致富,带动起了家乡特色农产品产业的发展。

▼下转 08 版