

首都食品安全

◎联合主办

北京市食品药品安全委员会办公室
北京市市场监督管理局

◎支持单位

国家食物与营养咨询委员会 北京市食品安全企业联盟委员会
北京市消费者协会 北京烹饪协会 北京市餐饮行业协会

顾问:陈秀华 监 制:高青山
主编:李 涛 副主编:李 标

市场监管总局通报 六起食品安全案件查处情况

详见02版

怀柔区市场监管局开展低温乳品日常检查

为加强低温乳品的安全监管,防控食品安全风险。8月23日,怀柔区市场监管局食品流通科、泉河街道所对京客隆超市、青春市场以及佰鲜园超市开展日常检查,同时怀柔区纪委监委第十五派驻纪检监察组对日常疫情防控工作进行了督导检查。

在检查过程中,执法人员就有关冷藏冷冻食品销售的管理提出明确要求:一是销售有温度控制要求的食品,应配备与经营品种、数量相适应的冷藏、冷冻等设备;二是应定期检查冷藏、冷冻等设备温度并记录。三是做好索证索票和进货查验制度,做到来源可追溯,严格落实经营者主体责任,做好疫情防控相关工作。

(怀柔区市场监管局供图)



【食话时说】

没有零风险？保持零容忍！

“小龙坎”火锅店、“蜜雪冰城”奶茶店、“华莱士”快餐店、“杨国福”麻辣烫店、“奈雪的茶”奶茶店、“大润发”超市……8月23日,市场监管总局举办新闻通气会,公开6起群众高度关注的食品安全案件查处情况。令人遗憾的是,这些案件所涉的企业及品牌,均是日常生活中点击率和消费频率都很高的头部企业或者知名企业。

这也再一次说明,食品安全没有零风险,不管是全国连锁的餐饮品牌,还是全国知名的超级卖场;不管是一日三餐的正餐,还是休闲时光的饮品,在他们后厨的角落里、在他们操作的案板上;在他们遍地开花的战略中、在他们言之凿凿的制度中——总有一些没有被

“阳光”照到的地方,总有一些为逐利而刻意存在的“疏忽”。

这些被处罚的商家,不可能不知道《食品安全法》,也不可能不知道关于食品安全的“四个最严”要求。他们的宣传与说辞,也不可能没有强调“食品安全”,甚至至于,高喊着“绿色”“新鲜”和“健康”“卫生”。为什么在实际经营中,就会出现这样或者那样的问题呢?

从通报的案件内容来看,原因或可大致分为内部管理不善和极端控制成本两类。就内部监管不到位而言,源头把控不严格、生产流程不科学、员工操作有问题等,虽是诱因,也可有的放矢地进行重点监管,通过不断完善短板来降低食品安全问题的发生概率。此一种,民众虽有意见,但尚可理解。但另一种从

成本角度出发的“有意为之”,则令消费者脊背发凉,令监管部门无法容忍。死蟹比活蟹便宜、烂菜比鲜菜便宜、旧料比新料便宜、脏乱差比搞卫生“便宜”……每一份不合格原料背后、每一项不规范工艺背后、每一个食品安全隐患的存在,都是商家眼中精打细算的利润增长点——为了利益牺牲安全,这才是最可怕的、最不能容忍的。

国内关于食品安全问题的治理已经持续多年,成效不可谓不显著。但为什么这次有这么多的连锁餐饮品牌被集中曝光?背后无疑有资本的力量。资本为了追求利润、追求效率,用拔苗助长的方式催生了一个又一个网红品牌,最终实现自己的快速退出。甚至至于,目前坊间有这样一句话——为了

抢点标的,资本“先开枪,再瞄准”。如果一个品牌出了问题,只需要换套包装,又能在流水线上不费吹灰之力地孵化出“新网红”,复刻出“老剧情”,唯独把一地鸡毛留给消费者、监管部门,甚至曾经加盟过品牌的战友。因此,对这样类似强调发展有多快、门店有多少的网红连锁餐饮品牌,消费者更应擦亮眼睛。

我们一次次地说——监管必须到位,行业必须自律。但是,事实也一次次地证明,总有利欲熏心的、总有心存侥幸的。既然没有零风险,就让全社会特别是监管部门坚持零容忍,对举报快速反应、对查实问题严厉惩治,让问题品牌在计算流量的同时,也时时在心里裁量违法的后果。

□ 张健

■ 导读

北京市农作物
种质资源库揭牌

详见03版

门头沟区市场
监管局颁发
首个“联办证照”

详见06版

北京农产品
中央批发市场
焕新重张

详见09版

“贴秋膘”吗?
先记住这十项提示

详见15版

新闻热线
010-68232904

投稿邮箱
tougao_cfs365@126.com