

食品安全是监管出来的吗

“您认为当前食品安全问题频发的核心原因是什么?”当记者将这个问题抛向公众和行业专家时,所得到的答案并不一致。

接受记者采访的公众几乎众口一词把原因归结为监管不力,分段管理、相互协调的食品安全机制并没有发挥充分的作用,九龙治水

的结局就是“龙多不治水”。而专家尽管也认可当前的监管尚有不足的地方,但是将核心原因归结为“快速且无序扩张的食品产业与相对滞后的治理体系之间的差距”,这是经济社会发展的阶段性问题,任何国家都不可避免,在发达国家一度也非常严重。

一些监管机构和政府主管部门也通过一些数据和事例试图证明中国当前的食品安全治理还是取得了许多成效,但是这“和公众的期待还有很大差距”。

“还有差距恰恰就说明了进一步完善食品安全治理措施和法律法规的必要性。”北京常鸿律师事务所律师韩庆说,这也是食品安全法实施仅仅 4 年就启动修订程序的第一要义。

食品安全监管为何总和公众感受背离?

今年 7 月,英国经济学者智库发布了《全球食品安全指数报告》,报告依据世界卫生组织、联合国粮农组织、世界银行等权威机构的官方数据,综合评估 107 个国家的食品安全现状。其中在质量安全保障能力排名方面,中国排名 43 位,属于世界中上游、发展中国家前列,另一发展中人口大国印度则排名 70 位。

这一报告被许多媒体和研究机构以及政府部门广泛引用,以此证实中国食品安全现状并不那么糟糕,甚至领先于中国发展水平所处的阶段,“个别事件不足以影响总体质量安全保障水平”。

经济学者智库的报告在国际上都颇具权威性,但是这一数据并没有得到中国网友的认可,质疑之声在互联网上随处可见。

农业部发布的报告也显示,近年来,我国农产品质量安全状况不断改善。蔬菜、畜禽产品、水产品等主要农产品监测合格率都保持在 96%以上,其中畜禽产品达到 99%。但是调查发现,超过 50%的消费者认为我国农产品质量安全问题比较严重,与监测结果形成强烈反差。

问题出在什么地方? 监管到底有没有问题?

喝牛奶三注意

注意一:不加糖的牛奶不好消化,是许多人的“共识”。加糖是为了增加碳水化合物所供给的热量,但必须定量,一般是每 100 毫升牛奶加 5—8 克糖。如果加糖过多有弊无利。过多的糖进入体内,会将水分滞留在身体中,使肌肉和皮下组织变得松软无力。牛奶里加什么糖好呢?最好是蔗糖。蔗糖进入消化道被消化液分解后,变成葡萄糖被人体吸收。

还有一个何时加糖的问题。有些人习惯把糖与牛奶加在一起加热,这样牛奶中的赖氨酸就会与糖在高温下(80℃—100℃)产生反

长期从事食品安全问题研究的国家行政学院副教授胡颖廉认为,监管部门日常监督检查、检测的频次和力度并不为外界所知,而当前社会普遍存在焦虑情绪,普通人对食品安全的信心几乎丧失,因此一有风吹草动,很容易引发公众恐慌心理,而媒体的作用也会导致个别或局部食品安全风险事件被放大。

“总体来说,近年来,食品安全治理政策创新是有效应的。只是,我国食品安全监管基础设施建设历史欠账过多,同时系统和科学的理论指导尚不足,加之社会转型期不法分子利益驱动行为时有发生,因此当前我国还处于食品安全风险易发期和高发期,总体形势不容乐观。”胡颖廉说。

南开大学法学院副教授宋华琳则将之归结为风险警示机制的问题,认为我国当前没有统一的风险监测、预警机制,尤其是公众无法掌握较为全面的食品安全状况。

这并不意味着我国食品安全监管就完美无缺。韩庆说,恰恰相反,自 1998 年以来,历次国务院机构改革都涉及食品安全监管,这就是适应发展形势的监管体制“主动纠偏”。

食药监总局能否“包打天下”?

根据现行的食品安全法,我国实行由各部门按职责进行分段管理的监管体制,也就是国务院食安办负责综合协调,农业、质检、工商、食药监、卫生部门各负其责的“非常 5+1”的体制,但这一体制很难做到无缝对接,容易造成部门之间权责不明、重复执法、推诿扯皮等情形。

因此,在 2013 年全国两会通过国务院机构改革方案,将散落在相关部门的食品安全监管职能整合,成立了国家食品药品监督管理总局。

“监管职能的变化,意味着食品安全法规定的分段监管模式已经终结,需要修改相应条款,为机构改革和依法行政提供法理依据。”宋华琳告诉记者,重新确定部门职责,依法确立各地方政府、各有关部门行之有效的监管制度是这次食品安全法修订的重要内容。

但这并不意味着食药监总局将“包打天下”。据了解,本轮机构改革后,总局与食品相关的司是四个,主要行使食品安全宏观管理职能,包括分析研判形势、督促地方监管、纠正违法行为等,具体的监督执法办案则交给地方监管部门,同时要求加强与农业、卫生、公安等部门沟通协调。

地方政府对食品安全负总责同样有明确



要求。宋华琳说,地方政府负责本辖区内的行政事务,能打破部门之间的藩篱,促进部门协调。“在法律修改中应该进一步明确食品安全监管的协调机制,明确地方政府的监管责任,明确食药监部门的综合协调职责以及机制。”

胡颖廉也认为这样的分工符合本轮机构改革“简政放权”、“少管微观,多管宏观”的总体思路,也符合地方政府负总责的制度安排。胡颖廉说,国家总局应该做的是顶层设计,也就是法规政策、标准制定、风险监测、重大事件应急等,这些都是地方没有能力提供的公共服务。所以,“我们不必太过担心监管力量薄弱,这是一个科学的制度设计。”

“主责在企业,主体是民众,主导靠政府”企业才是“第一责任人”

相关专家认为,公众存在政府对食品安全监管不力的看法,很大程度上也源于企业“第一责任人”的责任意识淡化,本该由企业承担的第一责任,却由政府为其背书。

今年 2 月,中国社会科学院食品药品产业发展与监管研究中心发布的报告称,在现有法规和运行背景下,食品上市前的审查,就相当于政府为其背书和担保(至少是部分担保),政府自然也就承担了相应的责任和风险。

胡颖廉认为,这个问题的核心是要转变理念和方式,目前监管部门主要扮演“保姆”或“保安”角色,管了许多不该管、管不好的事,出了事消费者当然找政府。监管部门要转

变理念和方式,真正理想的角色应该是“警察”,让生产经营者自己担负起首负责任。

“食品质量是生产出来的,而不是监管出来的,食品生产经营者是食品安全的第一责任人。”宋华琳说,现行食品安全法第三条规定,食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动,对社会和公众负责,保证食品安全,接受社会监督,承担社会责任。如何通过他律和自律相结合,从而规范食品行业,引导和促进食品行业健康发展,成为当务之急。

中国社科院食品药品产业发展与监管研究中心主任张永建认为,食品安全监管的重点不在于处罚了多少违法的“坏蛋”,而在于预防和全过程监管,在发生对消费者造成损害之前就发现问题。这就需要通过健全与完善违法事实公布、风险警示、信用体系、行业禁入等新型监管方式,来进行有效监管。

治理食品安全还需要全社会倡导“共治共享”的氛围,据了解,目前中央已经把食品安全监管工作纳入社会管理创新的范畴,社会管理则要求调动各方积极性。今年食品安全周的主题是“社会共治,同心携手维护食品安全”。汪洋副总理在出席全国食品安全宣传周主场活动时强调,要构建企业自律、政府监管、社会协同、公众参与、法治保障的食品安全社会共治格局,凝聚起维护食品安全的强大合力。因此,胡颖廉建议设立“主责在企业,主体是民众,主导靠政府”的工作格局,通过严格落实企业的主体责任,强化行政处罚和刑事司法衔接,在全社会倡导“共治共享”的食品安全氛围,避免人人造假、人人受害的“易粪相食”恶性循环。(韩元俊 袁晗)



注意三:有人认为,用有营养的东西送服药物肯定有好处,其实这是极端错误的。牛奶能够明显地影响人体对药物的吸收速度,使血液中药物的浓度较相同的时间内非牛奶服药者明显偏低。用牛奶服药还容易使药物表明形成覆盖膜,使牛奶中的钙与镁等矿物质离子与药物发生化学反应,生成非水溶性物质,这不仅降低了药效,还可能对身体造成危害。所以,在服药前后各 1—2 小时内最好不要喝牛奶。

(编者整理)

普通牛肉注脂变身雪花牛肉

注脂牛肉是怎么回事?我们买牛肉时怎么分辨?这里面的水究竟有多深?在正品缺乏的市场上,不少靠注射成长起来的“李鬼”日渐横行。今天我们就继续来兜一兜“注脂牛肉”的底。

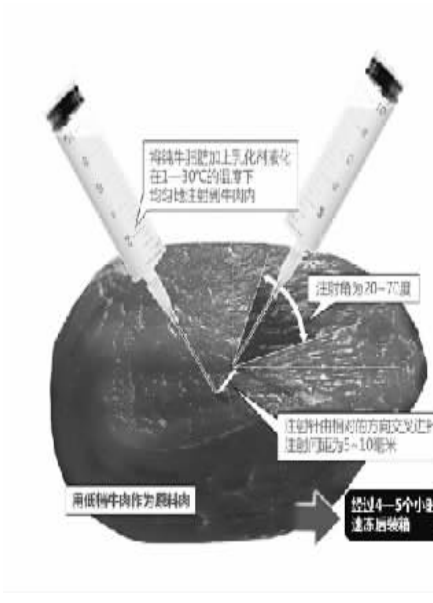
注脂牛肉大多是东北一些小厂在做

其实,注脂技术早先是日本研发出来的。初衷是为了改善牛肉的口感,距今已有数十年的历史。简单来说,就是把牛脂肪注射到肉质紧密的牛肉中,使得其口感松滑,同时在注射的过程中也非常强调均匀度。

记者搜索发现,有关牛肉脂肪注射的技术在中国也有不少专利,专利申请单位有一些是农业类高校,早年老师们致力于此项研究跟日本人的初衷一样,都是为了改善牛肉口感。

但是这种技术在实用中渐渐偏了方向。随着日式料理店兴起以及中国餐饮业对高档牛肉需求量的增大,“注脂”就成了“化普通牛肉为高档雪花肉”获取高利润的造假手段了。

比如有一家“日本百欧司德中国事务所”,办公地点在大连。在不少农业推广网站上,该公司大张旗鼓地点明了他们公司的主营——将低档的牛肉(全瘦腿肉或 F 级外脊等低档部位肉)通过深加工,加工成高档的



霜降雪花肉(脂肪沉积的技术,从而获取更大的利润空间。不过拨打网站上的联系电话,一直无人接听。

记者从业内人士处了解到,目前从事注脂的厂家主要集中在东北,普遍规模不大,网上查询到的不少厂址都是在某某县某某村。

其中有一家企业的工作人员说,注射很简单,把牛肉脂肪先液化,然后均匀地注射到牛肉里,无论你是什么等级的牛肉,只要控制

针法和密度就可以了,一般每 100 克牛肉的牛脂肪注入量为二三十克,注射针由相对方向交叉进针,注射间距为 5—10 毫米,而后迅速冷冻。“卖给你放心,冰冻完成后,你从肉眼上很难分辨出这是不是正宗的雪花牛肉。”

当时记者是以进货为由向他咨询的,当进一步询问到注射设备时,对方再也不肯多说:你放心,我们的客户很多的,用了好多年了。

一针针下去赚的是两道昧心钱

记者日前在武林门附近兜了一圈,又发现了一家深藏在某大酒店中的日本料理店在销售所谓的“神户牛肉”。易拉宝广告和菜单上都醒目地推荐着“神户牛肉”:要价 688 元/份,每份重量 220 克。

记者询问当班经理,这神户牛肉是哪里的肉?经理反问:“请问,您想要吃哪里的肉呢?”

“神户牛肉不是日本的吗?”“这个神户牛肉是国产的牛肉啊,我们都用大连的。我们老板有朋友在日本,时不时会带些正宗的神户牛肉到店里,不过需要预定。”

为什么要打神户牛肉的旗号?经理振振有词:“我们这么叫无非是想说明我们的肉好。”

注脂牛肉的水有多深?有业内人士给记者算了一笔账:

有良心的企业用西冷(牛上腰部的脊肉)和眼肉(牛脊背前端的肉)来注脂。一般国内最顶级的西冷也不过 90 元/公斤,牛脂肪大约 5 元/公斤,规模生产后加工成本是很有限的。

那么算起来每公斤 100 多元的注脂牛肉,到了顾客这最后一棒,就能以“雪花牛肉”的名义,卖出 1500 元/公斤的好价。

何况现实中大多数注脂牛肉,正如“日本百欧司德中国事务所”所称用的都是每公斤三四十元的低档牛肉,几针下去,这块牛肉的身价就能狂翻数十倍。

商人爱注脂还有一层利润:加工前原料肉 100 公斤,加工后总重量可提高到 135—150 公斤。增重部分来自注入的脂肪和其他乳化剂等。

那么,到底该如何分辨注脂牛肉?真正的雪花牛肉有肉的本色和脂肪的白色,而劣质的雪花牛肉则有脱色现象和冻烧现象。不过业内人士也告诉记者,通过肉眼精确分辨还是有一定难度。

不过有一招可以告诉大家:如您发现切片色泽不一,有部分肉色变浅和出现褐色斑,则可以判证这种产品可能是注脂牛肉。因为注脂牛肉可能有防腐剂或细菌超标现象。

(肖菁 施雯)

●8 月 17 日,上海首家 24 小时“早餐工程”夜市店在虹口区东体育会路东江湾路口的居民密集区开业,成为了该市第一家打出“夜排档”旗号的“正规军”。干净卫生的“夜排档”让市民有了“吃夜宵”的好去处。

●《广西壮族自治区保健食品生产企业信用等级评定管理办法》8 月 17 日正式实施,《办法》将保健食品生产企业信用按照诚信、守信、警示、失信划分为 A、B、C、D 四个等级,对于二次以上被评定为 D 级失信企业,将直接列入监管“黑名单”。

●中国旅游饭店业协会最新发布的《2013 年上半年星级饭店经营情况报告》显示,今年 1 至 6 月,全国三星级及以上星级饭店平均出租率为 53%,较 2012 年同期下降 6 个百分点;平均客房收入同比减少 8.5%;平均餐饮收入同比减少 17.2%;平均会议收入同比减少 17.8%;平均总营业收入同比减少 11.8%。

●新华网 8 月 18 日讯,“您有留心自家的饮用水吗?想知道自家的饮用水是否安全吗?那让我们来帮您测饮水吧!”这是长沙市曙光环保公益发展中心团队为“长株潭饮水水调查”志愿活动打出的口号。近日,“长株潭饮水水调查”志愿活动长沙点开始启动,此次活动在湖南图书馆设立水样收集点,为期两天。

●针对媒体报道的北京美豪富邦酒店的服务员用客用毛巾擦完马桶擦茶杯的问题,北京市卫生监督所 8 月 18 日表示,卫生监督员已经到该酒店进行检查。下一步,将于本周约谈酒店管理者,并根据相关管理条例对该酒店进行经济处罚。

●因为猝死女子通过网络购得的这款减肥药,早就被政府因含有“西布曲明”而禁售。但为何网上还在卖?此事既让人对网络售药的安全性产生怀疑,也给监管层和市民敲响警钟——网购药品需慎之又慎。

●钱江晚报 8 月 19 日讯,阳澄湖大闸蟹今年增产已成定局,可蟹老板们感到压力山大。“今年在限制三公消费的大环境下,已经有会员单位从老客户那儿接到消息,很多单位不会再大规模订购。”苏州阳澄湖大闸蟹行业协会相关负责人表示,供应市场的螃蟹多了,消费却受限,今年阳澄湖大闸蟹价格将走低,预计同比将降 20%左右。

●8 月 20 日下午 2 时 30 分许,位于崇明县绿华镇的上海三商食品工业有限公司发生重大安全生产事故,9 名员工被咸菜腌渍池“熏倒”,疑似硫化氢中毒,导致 5 人死亡,另 4 人还在医院救治。

●记者 8 月 20 日从沃尔玛中国公司证实,该公司位于广州黄埔店的好又多将于 9 月 1 日进行店外招牌调整,易名为“沃尔玛”,同时进行一系列的店内升级改造。对于外界传言,“好又多”品牌或会弃用,该公司予以否认。沃尔玛中国公司方面表示,沃尔玛今年将投入近 5 亿元人民币用于升级改造其现有 50 家门店,其中包括有“好又多”品牌店,部分“好又多”升级改造后将易名为“沃尔玛”。

●8 月 20 日,笔者走访各大商场发现,为了吸引顾客,不少商家推出品牌纸巾的促销活动,大多降价一至三成不等。许多消费者会在促销活动期间大量购入纸巾,储存起来以便随时使用。尤其是有的印花纸巾,由于其个性设计以及精美包装,受到时下年轻消费者的追捧。专家提醒,在购买使用卫生纸时必须注意是否过期,否则很可能会给身体带来不良影响。

●北京晨报 8 月 21 日讯,对付上火引起的咽喉不适,大部分人可能都不会去医院,而是直接买些润喉糖缓解。市面上的润喉糖多在成分中加入青果、胖大海等中药材,这让它们看起来有别于一般糖果,面目也变得模糊起来——既像是食品,又接近于药用含片。据记者了解,目前市面上绝大部分的润喉糖的身份和水果糖、牛奶糖其实并没有不同,属于普通食品范畴,因而也就无从谈论“功效”。

●据中国之声《新闻晚高峰》8 月 21 日报道,目前市场上叫卖的所谓“神户”牛肉,要么纯属冒充,要么是没有经过检疫、安全无保障的走私牛肉。根据国家质检总局提供的 2013 年 7 月 25 日版的《禁止从动物疫病流行国家/地区输入的动物及其产品一览表》,日本牛肉是毫无疑问地赫然在列。

●北京商报 8 月 22 日讯,近年来,东阿阿胶涨价动作十分频繁。21 日,北京商报记者从该公司官网上看到一则调价信息称,“自即日起东阿阿胶零售价从 875 元/斤提高到 1098 元/斤”。据不完全统计,这已是东阿阿胶自 2006 年以来的第 13 次提价,而每斤突破千元的价格也颇为少见。

●人民日报 8 月 22 日讯,2011 年,原卫生部发布了《公共场所卫生管理条例实施细则》(卫生部令第 80 号),《细则》第十八条明确规定室内公共场所禁止吸烟。两年来,《细则》实施情况如何?国家卫计委卫生监督中心 21 日在京发布的一项调查显示:72.5%的餐饮场所、约一半的住宿场所仍有吸烟行为。“室内公共场所禁止吸烟”在餐饮、住宿场所尚未得到全面执行。

(编者整理)