舌尖上的另一个中国

当代食品污染的反思

在毒奶粉、地沟油、假鸭血等食品安全问题层出不穷的今天，如果连喝干净的水，吃安全的饭菜都是一种奢望的话，“舌尖上的中国”就根本无从谈起。

□ 稿件采写 三水

连锁外企制造毒食品

肯德基深陷“豆浆门”

2011年发生在上海的“染色馒头”事件，则属于违规使用合法食品添加剂的情况。馒头生产企业使用的这种着色剂，《食品添加剂使用标准》是规定允许用于面包、饮料等食品中，但这家企业却私自用在馒头生产中。因此，在“染色馒头”事件中，食品添加剂着色剂柠檬黄是合法的，同时也是安全的，只是没有批准用于馒头中。“染色馒头”事件曾被称为“毒馒头”事件，也是一种对食品添加剂的误解。

误解还不止于此。细究历次由食品添加剂唱主角的食品安全事件，什么叫“食品安全问题”？科普书籍《何食为安》中，引用世界卫生组织（WHO）的定义是：食品安全问题是食物中有毒、有害物质对人体健康影响的公共卫生问题。

消费者发现，标榜“手工现磨”的豆浆，都是豆浆粉兑水制成的，而豆浆粉作为工业化生产的食品，一定存在食品添加剂。对于连锁餐饮行业来说，方便、快捷、低成本是它们的生存之道，连锁餐饮大多使用工业化生产的半成品，简单加工后售卖，因此，所谓的“手工现磨”，明显是虚假宣传，而与食品添加剂安全无关。

“5个标着‘龙王豆浆粉’的纸箱与肯德基其他的原料堆放在一起。”2011年7月28日，一张关于肯德基门店外堆放着几箱豆浆粉原料的图片在微博上迅速“蹿红”。肯德基相关负责人在接受记者采访时表示，除北京地区以外，肯德基的醇豆浆均是由豆浆粉调制而成。醇豆浆多由豆浆粉调制。

味千拉面“骨汤门”

2011年8月1日，有市民因怀疑某“黑作坊”生产味千拉面的产品，而向厦门当地媒体举报。当地工商部门对厦门湖里殿前一条偏僻小路边一个不起眼的加工点进行了突击检查。

检查的结果是：加工点堆放着印有“味千拉面”的箱子，其卫生许可证已过期，配料的生产日期被篡改。记者还在现场发现了浓缩包装的“味千千味汤”。而据加工点的工人称，这些保质期只有数天的“早产”配料将送往厦门、福州、泉州以及漳州等地的味千拉面门店。加工点一位林姓的负责人更是表示“这是味千拉面的中央厨房”。

永和豆浆牵扯入“豆浆门”

2011年，永和豆浆和真功夫两家知名快餐企业被曝出使用豆浆粉调制豆浆。有意思的是，尽管两家企业都承认所售豆浆是用豆浆粉调制而成，但一线店员还信誓旦旦地表示豆浆是“现磨的”。

第一个捅破永和豆浆门的，是上海市河南中路的永和豆浆店服务员，当地记者询问店内是否有售现磨豆浆时，她直截了当地回答：“现在哪有用豆子磨的豆浆，都是豆浆粉冲的。”

根据永和豆浆官网上显示的信息，目前北京地区有8家门店。记者拨通了亦庄店的电话询问。店员告诉记者，虽然店里有豆浆粉出售，但店里所售豆浆都是现磨的。此说法与永和豆浆总部的说法相左。永和豆浆餐饮总部相关负责人已对媒体坦陈，永和豆浆门店都采用自产的豆浆粉加水冲制而成。

另一家掉入豆浆门的中式快餐真功夫给记者发来声明，明确表示店内所售豆浆是由豆浆粉调制的。但随后，记者在北京站口的真功夫购买了一杯冰豆浆，并询问店员是否现磨，得到了肯定的回答。“我还以为你们也是用豆浆粉呢。”听到记者这句话，店员笑而不语。

麦当劳长沙“蛆虫门”

9岁男童在鸡翅中吃出蛆虫。

据了解，7月25日当天吃到问题鸡翅的小孩叫金伦。他的母亲陈女士介绍，由于自己和老公工作很忙，中午没有时间给儿子做饭，所以在7月25日就带着儿子来麦当劳吃快餐来了。

但谁也没料到，麦当劳的鸡翅中会出现蛆虫。现场拍摄的视频显示，在鸡肉与鸡骨的结合处有多条白色的蛆虫，掉到桌面后依然在蠕动。

出现这一问题后，陈女士想向麦当劳讨个说法。不过，麦当劳的员工仍然坚称：“不能说我们的食品有什么问题。”消费者这就纳闷了：不是食品质量问题，是什么问题？麦当劳的员工这时候说：“如果你觉得你的东西有问题的话。你可以退。”甚至，麦当劳方面还提出，可以送几个玩具给小孩，以了结此事。对此，陈女士当然不能接受。

当天在僵持3个小时后，麦当劳方面还是没有给出一个合理的解释，对陈女士也是不搭理。

双汇“瘦肉精”事件

2011年3月16日，双汇集团官网发布声明，就315特别行动中曝光的“瘦肉精”事件做出回应，承认“瘦肉精”事件属实，并发表致歉。

声明称济源双汇食品有限公司是双汇集团下属子公司，对此事给消费者带来的困扰，双汇集团深表歉意，并责令济源工厂停产自查。

双汇在声明中表示，双汇集团对媒体的报道高度重视，立即召开高层会议，研究部署调查处理工作，责令济源工厂停产自查，并派出集团主管生产的副总经理及相关人员进驻济源工厂进行整顿和处理。

声明表示，双汇集团要求下属所有工厂，进一步加强对采购、生产、销售各环节的质量控制，严格把关，确保产品质量。并将积极配合政府职能部门，开展对此次事件所涉及的各个环节的全面检查。

声明还称，食品安全是一个系统工程，双汇集团将进一步强化对产业链上下游的控制力，确保食品安全。

双汇集团全称为河南省漯河市双汇实业集团有限责任公司，总部位于河南省漯河市，总资产100多亿元。年肉类总产量300万吨，是中国最大的肉类加工基地。

“放心肉”离我们有多远？

多年来，瘦肉精、假猪肉、病死猪肉等问题的屡禁不止，猪肉这种常见的肉类，让中国消费者纠结不已。

国家体育总局日前郑重其事地通过新华社辟谣：刘翔从未断过吃猪肉。这一表态，是对之前媒体报道运动员不敢吃猪肉的回应。有媒体报道说，在备战奥运会的重要时刻，中国运动员为了远离瘦肉精、长期断肉，连刘翔也多年不吃猪肉。“我特意向110米栏国家队领队杨继敏核实此事，他很气愤，说刘翔从来没有断过吃猪肉、牛肉等肉食。”总局科教司综合处处长陈志宇对记者说。

不过，辟谣并未能平复风波，公众更是倒根问底：刘翔你吃的是哪里来的猪肉？

这样的新闻看似充满幽默色彩，但背后却是中国食品安全的尴尬现状。多年来，瘦肉精、假猪肉、病死猪肉等问题的屡禁不止，猪肉这种常见的肉类，让中国消费者纠结不已。

据中国肉类协会介绍，我国既是生猪生产大国，也是生猪产品消费大国，多数地区群众的日常肉食消费以猪肉为主。2008年全国肉类人均占有量为548公斤，其中猪肉为348公斤，猪肉食品在整个肉类食品中占了60%以上。

◎图摄新华网

◎图摄大学生在线

◎图摄北京海淀

◎图摄诚搜网

◎图摄新华网

◎王俊星 摄

但不知从何时起，无论怎样烹调，猪肉变得不再香气诱人。大多数人开始对猪肉安全问题“耿耿于怀”，为了防止在集贸市场上买到“问题猪肉”，他们坚持到大型超市购买猪肉。但可悲的是，如今即便是超市也不再令人放心。

不仅是猪，它的好伙伴牛和羊也饱受“安全之困”。

从消费角度看，中国人饮食习惯的改变，也让瘦肉的价格远高于肥肉，瘦肉率自然成为最受重视的指标。业内人士指出，要想提高瘦肉率，正确的做法是通过“从遗传上改良猪种，养瘦肉型猪”，但目前中国大部分生猪由于分散养殖，缺乏科学饲养，把商品猪作为种猪繁殖，品种出现退化瘦肉率不高，于是，有些人就想到了“偏方”——瘦肉精，来改变活猪的瘦肉率，导致食品安全出现问题。

2009年的河北瘦肉精羊案、2010年的湖南瘦肉精案、2011年的河南双汇瘦肉精猪，瘦肉精屡屡“借尸还魂”，一次次将公众的担忧推向顶点。

于是，为了在这个充满了“不好吃”、“不能吃”的时代能够“吃得好”，人们开始坚持自己动手。

自从玩着网络的网易公司CEO丁磊忍不住去做一个“猪倌儿”起，越来越多的企业跨行涉足养猪业：中粮、武钢纷纷涉足。

按照丁磊的讲法，他只养1万头猪，这不是网易的一项投资，而是公益事业，“网易做这个事情的主要目的，不是为了再赚多少钱，是希望探索出一个可以提高食品安全保障、提供农村工作机会的又能全国推行的养猪流程和模式。”

针对部分媒体的质疑，丁磊则坦言：“没错，我就是在作秀。问题的关键是要看为了什么作秀。我是想通过养猪来探索农业生产新模式，同时，为解决食品安全问题做一些尝试，为此作秀来唤起大家对这些问题的关注，有何不好？”

丁磊还表示，希望自己成为一颗火种，带动更多人的思考和参与，一起来改进整个产业链，改善食品安全问题。

不过，丁磊似乎把食品安全想得太简单了，即使他的养猪场一切顺利，充其量也就能保证猪肉安全，还是极小部分人的猪肉安全。

有评论认为，一个“丁磊”站出来，千千万万个“丁磊”跟上来，最终实现我国食品安全的海晏河清、歌舞升平，完全是一个娱乐公众的笑话，更像是一记耳光。实现食品安全的途径不是依靠强有力的质量检验，而是寄希望于无数个“丁磊”痛定思痛之后的跨行业作业，这实在是一个莫大的讽刺。

食品安全问题早已高居国人不安全感之首，且不安者的比例还在逐年上升：2009-2010年度为六成人，2010-2011年度上升到近七成人，2011-2012年度更高达逾八成人。

从这次质疑中国运动员集体不敢吃肉的“极端个案”，到逾八成人认为食品不安全的普遍认知，显示公众对本土食品的信心正逐渐丧失。有时，这些情绪的危害，甚至远超食品安全问题本身。

在如此严峻的现实面前，有关部门非但不能拿出行之有效的解决方法，一些政府部门和单位还给自己“开起了小灶”。

“特供”一词开始进入人们视野并被嗤之以鼻。

其实，“特供”本身也不是一宗罪，倘若从养殖养育的角度来看，它便是一种追求自然、远离污染的生产经营思路。只不过，近些年来，因某些政府实权部门利用手中权力，千方百计地为自己谋求长期享用“特供食品”的特殊福利，而广大消费者却常常生活于“普供食品”质量堪忧的担惊受怕中，故而公众往往一听到“特供”之名，便很快会引发“腐败”之恨。

猪肉安全从何破题？

事实上，原《生猪屠宰管理条例》自1998年施行以来，对于加强生猪屠宰管理，保证生猪产品质量发挥了积极作用。

但从近年的情况看，“放心肉”问题还没有从根本上得到解决。一些地区私屠滥宰屡禁不止，屠宰病害猪、注水猪的现象时有发生，销售、使用病死肉、注水肉等不合格生猪产品的情况还不同程度地存在。

今年“3·15”期间，河南电视台曝光了河南省通许县的“病死猪还魂”现象——当地长期存在病死猪收购外销一条龙，不法商贩公开打广告收购病死猪；政府防疫员收钱开免疫证明，甚至充当病死猪中介；多部门集体不作为，病死猪肉畅销开封、郑州和许昌等地。

短短一个多月，媒体又曝光了深圳光明高新区一黑作坊屠宰死猪，然后用福尔马林漂白猪肉，再打着新鲜猪肉的招牌销售。据报道，这个窝点日产死猪肉约上万斤，大多流向深圳公明、松岗等地。

媒体曝光——政府整治——死灰复燃。相对“问题胶囊”耗时8年打造出的一部“不死神话”，深圳这家猪肉私宰点虽显“小打小闹”，但就“剧情”而言，实在是如出一辙、毫不逊色。

“中国的猪肉产业非常混乱，比奶业乱得多，农业部管理起来可谓千头万绪。”一位业内人士告诉媒体。

确实，“龙多不治水”。这也正是8个部门管不住一头猪、“瘦肉精”危害老百姓多年而未见根治怪相的症结所在。

因此有人提出，能否变成“一龙治水”，国家能否成立一个独立的监督机构，对猪肉安全专项管理；也有人建议，相关国家监管机构能否由块块管理变为条条管理，从而避免与地方企业形成利益共同体；还有人表示，猪肉安全包含多个链条，从生猪的养殖、屠宰、猪肉加工到配送、批发和零售，环节众多，监管部门繁杂。要把所有的环节纳入监管，发现问题时有章可循，猪肉安全追溯成为解决这一问题的“法宝”。

目前“绝食抗议”病死猪肉的河南财经政法大学MBA学院教授史璞，在接受《新民周刊》采访时表示，监督部门是块块管理，总的管理机构只能起到指导作用，下面的分级管理机构和当地政府联系紧密，人员工资、福利也由当地财政划拨，主要来源于当地纳税，这便客观上形成了利益共同体，影响监督执法的一致性和公正性。

“绝食抗议”之后，史璞一直在反思。他认为，食品安全问题，表面看是一个经营经济问题，实质已经演变为一个社会问题、政治问题和体制问题，既存在着不良商家的利欲熏心，更有一些地方政府部门，特别是监管部门的不作为乃至乱作为。

“一方面，地方政府的不问责导致有效监管缺失。另一方面，惩治力度小、违规成本低，变相纵容违法经营。加之，恶性竞争加剧伪劣假冒。”史璞说，“确保食品安全，每个公民都有自己的行为责任，但政府有它的职责责任。两方面都要努力，光靠政府不行，光靠公民更不行！因为很多公民做不成的事，才通过纳税来供养政府来为自己办实事。”

据悉，全国公安部门对“瘦肉精”、“地沟油”等严重危害群众食品安全违法犯罪的强力打击和全面围剿，共侦破食品安全案件5200余起、制售假劣药品案件6500余起。此外，公安部门还侦破了销售“病死猪”的犯罪案件170起，查扣“病死猪”及其肉制食品近6000吨。

公安部有关负责人表示，在集中侦破一大批销售“病死猪”犯罪案件的基础上，今年将进一步集中打击销售“病死猪”犯罪，把打击重点，对准那些大量非法收购“病死猪”加工制售肉制品牟取非法利益的犯罪团伙，把收购、贩卖、屠宰和加工环节作为查处的关键环节予以严厉打击。

但愿，如史璞所愿：秋后，问题猪肉就少了。

地沟油，毒性巨大的食品炸弹

危险来自油。不知道从什么时候起，城市的下水道成了一些人发财致富的地方。他们每天从那里捞取大量暗淡浑浊、略呈红色的膏状物，仅仅经过一夜的过滤、加热、沉淀、分离，就能让这些散发着恶臭的垃圾变身为清亮的“食用油”，最终通过低价销售，重返人们的餐桌。这种被称作“地沟油”的三无产品，其主要成分仍然是甘油三酯，却又比真正的食用油多了许多致病、致癌的毒性物质。

◎特大地沟油制售食用油案告破.(图摄浏阳日报)

◎图摄大连日报

每年吃掉两三百万吨地沟油

目前我国每年返回餐桌的地沟油有200-300万吨。而中国人一年的动、植物油消费总量大约是2250万吨——也就是说，按照比例，你吃10顿饭，可能有1顿碰上的就是地沟油。

在一个注重食品安全的时代，理想的状态是，你下馆子，随手掏出一张试纸浸到菜里，过一会儿拿出来跟谱表比比，然后大叫：“掌柜的，换油！”但现实是，截至目前，科学家们还没有找到一种理想的检测和鉴别地沟油的手段。

地沟油毒性是砒霜的100倍

据了解，从餐饮业的餐厨垃圾中提炼1吨地沟油，成本仅300元左右。掏地沟油的人看似不起眼，实际上平均掏一桶油就能挣上七八十元。一个人通常每天能掏4桶，回收提炼之后，就算只按食用油市场价格的一半出售，每月也能赚1万多元，相当于高级白领的收入。

而在中国数百个城市中，但凡有餐饮业的地方就有回收地沟油的。医学研究的成果显示，长期摄入地沟油会对人体造成明显伤害，如发育障碍、易患肠炎，并有肝、心和肾肿大以及脂肪肝等病变。而地沟油中的主要危害物之一黄曲霉素是一种强烈的致癌物质，其毒性是砒霜的100倍。

目前卫生部已初步搁定了7种检测方法，其中包括4个仪器法（3个质谱法和1个核磁共振法），以及3个可现场使用的快速法（1个试剂盒法和2个紫外光谱法）。相对而言，仪器法比快速法的识别率高。但是，快速法具有现场快速识别的优势，二者可以互为补充。“地沟油”成分复杂，差异性大，给检测带来很大的不确定性。

10年前就已出台规定

2010年初，媒体报道不法分子加工“地沟油”后，3月，国家食品药品监督管理局办公室发出《关于严防“地沟油”流入餐饮服务环节的紧急通知》，要求迅速组织对餐饮服务单位采购、使用食用油脂的情况进行监督检查；5月，国家发改委、住建部、环保部、农业部发布《关于组织开展城市餐厨废弃物资源化利用和无害化处理试点工作的通知》，要求对餐厨废弃物建立完善的回收运输、集中处理等方面的管理制度和激励机制；7月，国务院办公厅发布通知，要求专项部署地沟油和餐厨废弃物整治与管理。不少地方政府也出台了餐厨废弃物管理办法，试图从源头监管地沟油。

“类似文件10年前就出台过，关键是严格执行、落到实处。从目前的情况看，10年前的文件上很多条款没有真正被严格执行。”一位地沟油研究专家坦言。

2002年4月15日，卫生部、工商总局、环保总局、建设部联合发布《食品生产经营单位废弃食用油脂管理的规定》。《规定》明确，只能销售给废弃油脂加工单位和从事废弃物收购的单位；从事收集、加工废弃油脂活动的，应对收集、购销情况建立台账制度，记录每批油脂收集、销售的时间、数量、单位、联系人姓名、电话、地址并长期保存；从事加工废弃油脂活动的单位不得将废弃油脂加工后作为食用油脂使用、销售。

“从技术上进行地沟油检测不但不可行，而且也并非杜绝地沟油的有效方法。在我看来，地沟油可以做成生物柴油、工业油脂、肥料等，它并不是魔鬼，只是不法分子把它用到了不该出现的地方。在堵截地沟油流入食品领域的同时，要学会疏导，制定扶持政策，让地沟油物尽其用。”该专家建议。

据了解，今年4月，云南省出台《做好地沟油制生物柴油工作的指导意见》，是目前全国唯一关于地沟油利用管理的指导意见，明确地沟油收集、清运、提取加工和销售实行特许经营制度，要求中石油、中石化等配合做好生物柴油销售，让地沟油制生物柴油进入主渠道，解决销售和原料来源问题。

山西陈醋爆出“勾兑门”

山西醋产业协会副会长爆惊人消息：市场95%山西陈醋为勾兑醋。

专家表示：国家虽有配制食醋的标准，但到底添加的是不是工业级冰醋酸，比例多少，尚无法检测。

山西醋产业协会副会长王建忠在接受采访时爆出：市面上的山西老陈醋95%都是勾兑醋。醋精本身不含营养成分，勾兑比例掌握不好的话，还会对人体造成伤害。国家目前虽有所谓配制食醋的标准，但尚无手段检测出勾兑的是不是工业级冰醋酸，以及勾兑比例是否合乎标准。

冰醋酸分为食品级的冰醋酸和工业级的冰醋酸，但是兑入食醋中的是食品级冰醋酸还是工业级

◎宋平一 摄

◎图摄大洋网

冰醋酸目前还检测不了。

它标明老陈醋，它打着山西老陈醋的牌子，但是可以看看详细细则，里面成分一般都有苯甲酸钠，只要有苯甲酸钠，都可以断定它不是老陈醋。

雨润食品遭遇“烤鸭门”

北京市食品办公布了11种不合格食品名单，其中有4种“脆烤鸭”。北京华润万家超市东直门店销售的一种“雨润”牌老北京烤鸭经检测菌落总数超标12倍。

这4种袋装烤鸭的问题都是菌落总数超标。按照规定，菌落总数应≤50000，但市工商局检测发现，华润万家东直门店销售的标称北京雨润肉类加工有限公司生产的一种“雨润”牌老北京烤鸭，菌落总数实测值高达到650000，超标12倍。北京美廉美连锁商业有限公司安外超市销售的一种“大东老曹”牌烤鸭，菌落总数实测值达到280000。北京市彰德府食品有限公司北京站食品商场销售的一种福聚兴北京烤鸭，以及北京市精物堂食品有限公司东四分公司销售的一种“西红轩”牌珠光北京烤鸭，也被查出菌落总数超标。

据介绍，菌落总数是用来判定食品被细菌污染的程度及其卫生质量的，直接关系着食品卫生质量的优劣。人如果进食菌落总数超标的食品，容易引起肠胃不适、腹泻等症状。

市工商局提醒消费者，已购买不合格食品的，可凭购物小票和食品外包装向销售单位要求退货。

我们应该怎样回答？

飞速发展的中国，温饱早已解决，人们开始有财力、有时间、有兴趣体验更多美食，以及美食背后的文化内涵。

《舌尖上的中国》距离我们既亲切又遥远，“舌尖上的中国”更需要食品安全。

文化学者胡野秋这样评价纪录片《舌尖上的中国》：其实它讲的不是美食，而是深入美食背后，讲文化传承，探讨当今社会中人类该如何善待食物，如何与大自然和谐相处。

如此，在画面中亦真亦幻的美味刺激下，我们或许应该更多地反思当前食品安全的现状。

有媒体报道称，住建部在3年前实施的一次全国城市饮用水水质普查中，仅有一半水质合格，且普查结果至今没有对外公布。住建部有关负责人对此的解释是，“我国这几年的水质不断提高，自来水出厂水质达标率是83%”。

如果说全国有一半的自来水水质不合格有些夸张，那么83%的达标率就应该是相对客观的现状了。我们惊讶地发现，即便是在“水质不断提高”的今天，仍然有相当比例的饮用水源不能保证安全。更令人不安的是，我们甚至无从知道每天必不可少的饮用水是否安全，以至于暴露在不安全环境中，人们也不能有针对性地进行防护和补救。

水，是生命之源。这句话正在拷问着涉及饮水安全的一系列“有关部门”的良心和底线。在人们日常饮食供应链中，饮用水是来源最为集中也是政府参与度最高的一环。尽管目前的供水、管网、监测等体制在改革中面临各自的问题，但保证国民饮水安全应当毫无争议地成为不能突破的底线。

与技术、资金、体制等问题相比，食品安全更多的是道德问题，是态度问题。在毒奶粉、地沟油、假鸭血等食品安全问题层出不穷的今天，如果连喝干净的水，吃安全的饭菜都是一种奢望的话，“舌尖上的中国”就根本无从谈起。

还有一则报道也许能够给我们带来一丝温暖：大学生刘洪安在保定创业炸油条，因为坚持每天更换新油而出了名。这位“油条哥”在招牌上写明油料来源，并向顾客提供“验油勺”。每天换油的成本让他家油条贵出不少，但生意却相当红火。

“不能做对不起别人的事，否则内心会不安。”这是刘洪安的逻辑。人们用每天近乎抢购的场面表达了对“油条哥”的支持。这种抢购也反映出人们对食品安全的期待。

市场经济的逐利性让食品生产厂家想方设法控制成本，这本无可厚非。但是，成本的底线就是法律的底线，也是良心的底线。在这一底线上的竞争应是质量与服务的竞争。然而，人们越来越多看到不法厂商无视底线，使用各种令人匪夷所思的手段以次充好，甚至制假贩假。同时，相关法制与监管的缺失又使这一问题愈演愈烈。现在，如果以食品安全为主要内容再拍一部“舌尖上的中国”，其轰动程度恐怕有过之而无不及。

“油条哥”的出现，给这种竞争的良性回归提供了榜样。对于“两种”舌尖上的中国”的关注也许能成为我国食品安全状况改善的转折点。

一个世纪前，美国作家辛克莱在小说《屠场》中将芝加哥某肉类食品加工厂令人作呕的操作场景公之于众，引起了包括时任总统罗斯福在内的社会各界对食品安全的强烈反应。在舆论的强大压力下，美国国会很快通过了《食品和药品法案》和《肉类检查法案》两部联邦法律，并迅速组建了美国食品药品监督管理局。

有人开玩笑道：在《舌尖上的中国》热播之际，我们正在赶拍“舌尖上的英国”，共一集，5分钟。其实，类似的自嘲段子在英国已早有流传。一位英国网友回应道：英国没什么美食，但至少可以保证吃的是安全的。你们呢？

生活在一个拥有如此博大精深饮食文化的国度里，我们自豪于自己的“口福”。但是，这种幸福感却正在迅速地被食品安全问题带来的忧虑破坏殆尽。我们都希望在荧幕上看到的，与自己舌尖上的中国没有距离。也希望对于中华传统饮食文化的传承也能像“仁义礼智信”的文化信条那样，能让各方各面守住对于食物这一基本的道德底线。

舌尖上的中国，我们需要从食品安全做起。

◎图摄北京晚报