

尚德守法 共治共享食品安全



2015年10月1日正式施行的食品安全法被媒体普遍称为“史上最严”。为了建立最严格的覆盖全过程的食品安全监控制度，更好地保证食品安全，保障公众健康，十二届全国人大常委会对食品安全法进行了修订，仅条款就较2009年实施的食品安全法增加了50条。

新修订《食品安全法》中有哪些亮点？

亮点一、强化生产经营者主体责任

新《食品安全法》第四条明确规定：“食品生产经营者对其生产经营食品的安全负责。”

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，保证食品安全，诚信自律，对社会和公众负责，接受社会监督，承担社会责任。”

条文解读：食品生产经营者是食品安全第一责任人，应当对其生产经营食品的安全负责，承担食品安全主体责任，正所谓“谁生产，谁负责；谁经营，谁负责”。从国际上来讲，食品生产经营者承担食品安全主体责任是一个通行的原则，如日本食品安全法明确规定，食品生产经营者是食品安全第一责任人，欧盟虽然未在法律中明文规定这一制度，但也把食品生产经营者承担主体责任作为一个重要的立法理念。此次修改食品安全法，把“食品生产经营者对其生产经营食品的安全负责”单独作为一款加以规定，意在进一步强化食品生产经营者的主体责任。食品生产经营是与人民群众的身体健康和生命安全密切相关的特殊行业，落实食品生产经营者的主体责任，对于推进食品行业诚信体系建设，建立完善的食品安全管理制度，保证食品安全具有重要的意义。

亮点二、建立食品安全全程追溯制度

新《食品安全法》第四十二条规定：“国家建立食品安全全程追溯制度。”

食品生产经营者应当依照本法的规定，建立食品安全追溯体系，保证食品可追溯。国家鼓励食品生产经营者采用信息化手段采集、留存生产经营信息，建立食品安全追溯体系。

国务院食品药品监督管理部门会同国务院农业行政等有关部门建立食品安全全程追溯协作机制。”

条文解读：食品安全涉及的主体多，链条长，监管难度大。党的十八届三中全会提出，建立最严格的覆盖全过程的食品安全监管体制，保证食品安全。建立食品安全全程追溯制度就是落实这一精神的具体制度设计。建立追溯制度，实现从农田到餐桌各个环节的可追溯，一旦出现问题，能及时找到问题环节，遏制事态扩大，也能及时找到责任主体，落实法律责任。

建立食品安全全程追溯制度，是加强食品生产经营管理、强化食品安全监管、促进社会诚信建设、维护消费者合法权益的现实需要。

亮点三、规定了网络食品交易第三方平台提供者的义务

新《食品安全法》第六十二条规定：“网络食品交易第三方平台提供者应当对入网食品经营者进行实名登记，明确其食品安全管理责任；依法应当取得许可证的，还应当审查其许可证。”

网络食品交易第三方平台提供者发现入网食品经营者有违反本法规定行为的，应当及时制止并立即报告所在地县级人民政府食品药品监督管理部门；发现严重违法行为的，应当立即停止提供网络交易平台服务。”

条文解读：近年来，随着电子商务的迅猛发展，网络食品交易规模越来越大。对消费者而言，网络食品交易潜藏着一定风险，例如食品入网经营者资质、信誉良莠不齐，食品质量难以保证，容易引发食品安全问题；发生纠纷后，不可控因素增大，甚至出现入网经营者注销账户导致消费者难以求偿的情况。因此，有必要对网络食品交易进行规范，明确网络食品交易第三方平台提供者的义务。

亮点四、建立食品安全信用档案

新《食品安全法》第一百一十三条规定：“县级以上人民政府食品药品监督管理部门应当建立食品生产经营者食品安全信用档案，记录许可颁发、日常监督检查结果、违法行为查处等情况，依法向社会公布并实时更新；对有不良信用记录的食品生产经营者增加监督检查频次，对违法情节严重的食品生产经营者，可以通报投资主管部门、证券监督管理机构和有关的金融机构。”

条文解读：党的十八届四中全会决定提出，要加强社会诚信建设，健全公民和组织守法信用记录，完善守法诚信褒奖机制和违法失信行为惩戒机制，使遵法守法成为全体人民共同追求和自觉行动。建立食品生产经营者食品安全信用档案，是增强食品生产经营者的第一责任，加快形成优胜劣汰、竞争有序的现代市场体系的客观需要。当前，食品生产经营者制假售假，

生产经营不符合食品安全标准的食品，致使食品安全事故频发，扰乱了正常的市场经济秩序，严重损害了人民群众的身体健康和社会稳定。建立食品生产经营者食品安全信用档案制度，对于打击食品生产经营者的失信行为，防范和化解食品不安全因素，强化食品生产经营者的责任意识，引导企业诚信守法，促进食品行业的稳定和发展，维护正常的社会经济秩序，保护群众权益，推进政府更好地履行经济调节、市场监管、社会管理和公共服务的职能，具有重要的现实意义。

亮点五、建立食品安全信息统一公布制度

新《食品安全法》第一百一十八条规定：“国家建立统一的食品安全信息平台，实行食品安全信息统一公布制度。国家食品安全总体情况、食品安全风险警示信息、重大食品安全事故及其调查处理信息和国务院确定需要统一公布的其他信息由国务院食品药品监督管理部门统一公布。食品安全风险警示信息和重大食品安全事故及其调查处理信息的影响限于特定区域的，也可以由有关省、自治区、直辖市人民政府食品药品监督管理部门公布。未经授权不得发布上述信息。”

县级以上人民政府食品药品监督管理、质量监督、农业行政部门依据各自职责公布食品安全日常监督管理信息。

公布食品安全信息，应当做到准确、及时，并进行必要的解释说明，避免误导消费者和社会舆论。”

条文解读：食品安全关系着人民群众的生命安全和身体健康，食品安全信息的公布格外受到关注。食品安全信息公布不规范、不统一，就可能出现公布的信息不科学、不准确，给消费者造成不必要的恐慌，不利于社会稳定，损害政府的权威。为准确、及时、客观地公布食品安全信息，维护人民群众的身体健康和社会稳定，必须对食品安全信息的公布进行规范。同时也为了防止“政出多门”，避免不同监管部门发布相互矛盾的食品安全信息，本条规定国家建立食品安全信息统一公布制度，并对信息公布的主体、内容、要求等作出明确规定。



着重开展食品生产企业原料检查

案例一

案情：2015年12月16日，区市场监管局执法人员对我区某某超市进行检查，现场发现当事人销售的1袋“泰味香米”有生虫现象，涉嫌违反《中华人民共和国食品安全法》第三十四条“禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：……（十）标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂。”的规定。

经过充分的调查，该局执法人员依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款第（五）项的规定，对当事人作出没收过期“康师傅汤品粉丝”食品1盒；罚款50500元，上缴国库的行政处罚。

案例二

案情：2015年12月23日，接消费者现场举报称位于东亭街道的某超市销售过期“康师傅汤品粉丝”食品。区市场监管局执法人员随即对当事人经营场所进行现场检查。现场发现：当事人超市3楼清仓区斜口笼里有1盒盒标称为“康师傅汤品粉丝”食品，该食品外包装上标示生产日期2015.04.24，保质期：6个月，外包装上加贴有该超市标签，标有“清仓日期2015.12.21，原价：4元、清仓价：1元”等字样。

当事人涉嫌销售过期食品，违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条“禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：……（十）标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂。”的规定。

经过充分的调查，该局执法人员依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款第（四）项规定，对当事人作出没收生虫“泰味香米”1袋；罚款57500元，上缴国库的行政处罚。

评析：食品生产经营企业是食品安全的责任主体，向市场提供安全、丰富、放心、优质的食品，保障人民健康，是食品生产经营企业义不容辞的责任。新《食品安全法》第四条规定：“食品生产经营者对其生产经营食品的安全负责。”这是对食品生产经营者的一个总的要求。作为食品生产经营企业如何履行好这个责任，落实食品生产经营企业主要负责人的主体责任是关键。在食品生产经营企业的食品安全保障中，其主要负责人居于中心地位，起决定性作用，只有他带头认真落实好本企业的食品安全管理制度，依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，才能保证本企业的食品安全。

关注夏季食品安全



夏季温度高、湿度大，微生物易于生长繁殖，食物容易腐败变质，食物中毒高发、频发。针对夏季食品安全特点，为保障公众饮食安全，预防食物中毒发生，区市场监管局特整理了以下注意事项：

夏季食用烤串类肉制品应注意什么？

烤串类肉制品具有特殊的香味和酥脆的表皮，深受广大消费者的喜爱。常见的烤串类肉制品有烤羊肉串、烤腰子、烤鸡翅、烤鸡心、烤板筋等。进入夏季，烤串消费量大增，但夏季温度高，适于细菌繁殖，容易导致食物腐败变质，存在食物中毒风险。

1、电烤串好于碳烤串

世界卫生组织认为，高温烹饪或将食物直接放在火上，会产生如多环芳烃和杂环胺等有害物质。因此，从食用安全的角度，电烤串优于碳烤串，因其不与明火接触，热力均匀，肉串不会局部焦糊；同时烤盘温度方便控制，避免温度过高，可以大大减少致瘤物的产生。

2、选择烤熟烤透的肉串

为确保食用安全，应选择烤熟烤透的肉

串。有些外焦里嫩的肉串，受热不均，中心温度偏低，达不到有效杀菌目的，可能含有致病性微生物残留，成为引发食源性疾病的隐患。特别是家有老人、儿童或免疫力低下成员时，尤其应注意饮食卫生。

3、选择正规的、卫生条件比较好的烧烤店

吃烤肉串应选择正规的、证照齐全、卫生条件比较好的烧烤店。无证照的摊点卫生难以保证，从业人员大多未经健康检查，使用的原辅材料及工具等质量难以保证，食品安全风险隐患较多。

4、家庭自制烤串注意事项

1、购买新鲜的食材，选用卫生的工具。好的食材才能做出好的肉串，包括选购新鲜的羊肉、羊腰、鸡心、合格的调味料等，同时还要注意签子、夹子、烤网等用具的卫生。

2、追求鲜嫩口感的同时保证食用安全。肉块要均匀，切小一些；烤时要勤翻动，使其受热均匀，烤熟烤透。当木炭开始燃烧时，会伴有浓烟和火苗，此时不宜放肉串上去；开始烧烤后应让食品离炭火远些，这样做可以有效减少有害物的生成。

3、食材应注意保持低温。肉串做好后应

放冰箱中冷冻或冷藏，运送途中用保温箱加冰或其它方式维持低温，保证肉串的新鲜。特别是家有老人、儿童或免疫力低下成员时，尤其应注意饮食卫生。

点外卖学会7招 饮食更健康

现代生活节奏快，肚子饿了点个外卖成为很多上班族的选择。区市场监管局工作人员介绍，点外卖虽然方便，却暗藏健康隐患：一是很多餐馆为了追求口感，烹制菜肴时大量使用油、盐等，长期食用会增加患高血脂、高血压等慢性病的风险；二是多数外卖没有考虑基本的营养搭配，食物种类单一，比例也不太合理，可能诱发营养不良。因此，考虑外卖这些“先天不足”，不推荐大家长期食用。如果不得不点外卖，怎样才能吃得稍微健康一些呢？

菜肴起码一荤一素。一份菜加上一碗米饭是最常见的外卖搭配。有人喜欢吃荤，就点个红烧排骨；有人喜欢吃素，常点素炒圆白菜，不管哪种菜肴，单独与主食搭配都存在营养缺陷。因此，点外卖一定要注意荤素搭配，肉类和蔬菜都要有，不喜欢吃肉可以用水蛋类代替。如果一荤一素两个菜吃不完，

菜肴起码一荤一素。一份菜加上一碗米饭是最常见的外卖搭配。有人喜欢吃荤，就点个红烧排骨；有人喜欢吃素，常点素炒圆白菜，不管哪种菜肴，单独与主食搭配都存在营养缺陷。因此，点外卖一定要注意荤素搭配，肉类和蔬菜都要有，不喜欢吃肉可以用水蛋类代替。如果一荤一素两个菜吃不完，

推荐点一个半荤半素的菜，比如青椒炒肉丝、西红柿炒鸡蛋。

需要过油的菜少点。红烧茄子、干煸豆角……点外卖时，很多人偏爱干锅、干煸这几类做法。殊不知，它们都是重油重盐的菜品，烹制过程中需要大量用油，餐馆用油往往反复、多次使用，对健康不利。因此，建议大家不点或少点需要油炸、过油的菜，以蒸煮、白灼、清炒为宜。

主食多选米饭、馒头。油饼、炒粉、炒饭……这些花样繁多的主食是人们常点的外卖，高油、高盐或高糖，它们往往具备其中一到两个特点。由于外卖菜肴难免油多盐多糖多，因此主食选择上，尽量选择做法简单、口味清淡的米饭、馒头，或素馅、肉菜混合馅的饺子、包子。主食中若能加点原汁原味的红薯、玉米、芋头等杂粮最理想。

面条、米粉配蔬菜。面条和米粉也是颇受人们喜爱的外卖。一般来说，面条、米粉里都会加几块肉和几片菜叶，看上去食材丰富，实则营养单一。因为一碗面条或米粉主要是碳水化合物，肉类、蔬菜的数量和正常的膳食需要量来比，实在太多了，尤其是蔬菜，通常只是点缀，导致一餐中营养摄入

不足。因此，如果点了面条或米粉，记得单独加份蔬菜。

自备果蔬平衡营养。想要解决外卖食材种类单一，最实际的做法是每天上班带点适合生吃的果蔬，比如黄瓜、圣女果、苹果等。用餐时，把自带的果蔬当凉菜吃。饭后若能再点点核桃等坚果就更完美了。

中餐店比洋快餐相对健康。一般来说，很多中餐店具备相对健康的食物选择，比如凉拌菜、白灼菜等放油较少的菜，小米粥、玉米粥等五谷杂粮，豆浆、茶水等无糖饮料。而洋快餐中往往除了油炸食品、精白米面主食、甜饮料，就没有其他选择了，不太可能凑个相对健康的外卖搭配。

贮藏保鲜技术得有保障。点外卖时，最好选择那些配送及时、且具备一定贮藏保鲜条件的餐馆，比如使用密封保鲜盒盛放菜品、采用低温冷链配送等，这些措施有助抑制微生物生长繁殖，避免引发食源性疾病。