

文章编号:2095-6002(2013)01-0030-03

引用格式:耿莉萍. 从餐饮与进口环节把好畜禽肉类安全关. 食品科学技术学报,2013,31(1):30-32.

GENG Li-ping. Master Security of Meat and Poultry from Dining and Import Link. Journal of Food Science and Technology, 2013,31(1):30-32.

从餐饮与进口环节把好畜禽肉类安全关

耿莉萍

(北京工商大学经济学院,北京 100048)

摘要:国内畜禽肉类安全问题频频被媒体曝光,瘦肉精、抗生素、激素在畜禽养殖中的不当使用大大降低了畜禽肉类的安全性. 肉类食品质量问题存在于从养殖、屠宰、流通到餐饮消费全产业链的各个环节. 问题出现与国内竞争环境恶化、商家过度逐利、高密度和低成本养殖、监管不严和惩处过轻等众多因素有关. 重点强调了从餐饮与进口环节把好畜禽产品质量安全关的方法.

关键词:食品安全; 畜禽肉类; 监管; 肉类进口; 餐饮

中图分类号: TS201.6

文献标志码: A

各种畜禽肉类,是人类获取生命所需蛋白质的重要来源,是广大消费者日常饮食的重要组成部分. 畜禽肉类的安全状况直接关系到人们的健康与生命安全. 2012年12月中旬,央视曝光了“速生鸡”生长潜规则. 报道称:肯德基和麦当劳的供应商采购的肉鸡滥用抗生素等药物,使用的抗生素种类达18种之多,不少抗生素属于违禁添加,并使用了违禁激素类药物地塞米松,导致白羽鸡40多天体重就能长到5斤……联想到曾经出现的瘦肉精事件,消费者对自己日常消费的肉类的安全性愈加担心.

1 畜禽肉类安全问题主要出在养殖源头

近年来,我国包括畜禽肉类在内食品安全问题频发的原因,从总体上讲,既有国内企业经营环境恶化,各行业生产者过度竞争与逐利,不惜以牺牲产品质量和消费者健康为代价获利的背景原因;也包含大规模低成本畜禽养殖本身必然存在的安全隐患. 如肉鸡大规模高密度的养殖很容易染病,这种养殖方式对鸡舍通风、日照、日常消毒管理的要求很高,我国大多数养殖场目前均难以做到,因此常依靠过

度使用抗生素来防病;还有监管部门疏于监管、对违法者惩处力度不够,以致让违法生产逐渐成为行业的潜规则等众多方面的原因.

虽然说畜禽肉类的安全问题,是涉及养殖、流通、消费(餐饮)各个环节全产业链的问题,但是一旦“问题”肉被生产出来并流入市场,到了消费与餐饮环节,实际上安全问题就已经发生了. 在食品安全问题上,消费者多数情况下只能是一个被动的接受者,对于市场上销售的畜禽肉类,通常没有能力依靠自己的感官辨别肉质的好坏,而当肉类作为食材进入餐饮企业,消费者更是无法判断自己所用餐肴的安全性;从流通环节看,目前我国对肉类流通的监管并不能做到全国城乡市场的全覆盖,一旦“问题”畜禽肉被生产出来,生产者从自身经济利益考虑一定会想方设法将其销售出去,即使北京等特大城市市场实行相对严格的监管,广大的小城镇和许多农村市场仍处于监管的盲区,最终“问题”肉仍然会通过各种渠道进入消费. 因此,要保证畜禽肉类产品的安全,必须从源头畜禽的规范养殖与严格监管做起.

收稿日期:2012-12-30

基金项目:中国工程院重大咨询项目(“中国食品安全现状、问题与对策研究”子课题;食品安全与食品工业发展规律研究);北京哲学社会科学首都流通业研究基地项目(JD-2012-Y-08).

作者简介:耿莉萍,女,教授,主要从事流通与消费问题研究.

2 发达国家也存在畜禽食品安全问题,但性质与我国有所不同

纵观世界各国,即便是我们看来监管十分严格、生产条件良好的发达国家,近年来畜禽食品安全事件也频频被媒体曝光,如自1986年英国发现首例疯牛病以来,全球已有200人因食用染上疯牛病的牛肉而患上“雅克二世症”而死亡。2008年4月,美国农业部怀疑疯牛病传入了美国,曾下令召回26个州的学校食用肉。尽管并未发现病菌感染,但作为经销商的韦斯特兰/赫曼肉制品公司(Westland/Hallmark Meat)召回了1亿1950.48万kg牛肉,这成为了美国历史上最大的牛肉召回事件;2007年9月,美国托普斯肉制品公司(Topps Meat Company)在召回了984.31万kg含大肠杆菌的速冻汉堡之后宣告破产;2010年8月,美国全国范围内爆发的沙门氏菌病毒,经查是由地处爱荷华州的两大鸡蛋厂生产的鸡蛋引起的,为此莱特郡鸡蛋公司(Wright County Egg)和希兰代尔农场(Hillandale Farms)双双主动召回了5亿枚问题鸡蛋^[1];2011年4月,美国一家研究机构公布的调查报告显示,美国超市销售的部分肉禽制品细菌污染情况严重,其中半数以上细菌对抗生素产生了耐药性^[2]……可见任何国家对食品安全问题都不能掉以轻心。但是总体上看,发达国家近年来出现的畜禽类食品安全问题的性质与我们有所不同,其更多的是因养殖与食品加工过程中的风险控制不当所致,少有人为故意在饲料中或食品加工过程中非法添加有害人类健康物质的案例。我国当前应着重严控后者引起的食品安全问题。

3 加强监管把好肉类进口质量关

随着我国居民收入与消费水平的日益提高,居民消费畜禽肉的数量也在不断上升,以进口补充国内需求已经成为大势所趋。统计数字显示:自2009年到2011年,我国畜产品进口逐年增长,且年增速均超过10%。2011年我国畜产品进口额为134亿美元,同比增长38.8%。其中,猪、牛、羊、禽等肉类产品进口38.1亿美元,同比增长55.4%。2011年我国仅从前三大进口市场国(美国、丹麦、加拿大)进口肉类的数量就达到184.8万t,同比增长22.2%。大量进口的畜禽肉类,其质量主要由国家

质量监督检验检疫总局及其各地的分支机构负责把关。特别是在国外出现畜禽疫情的情况下,国家海关与质检部门都在保障国内肉类安全方面发挥着重要作用。2011年,我国质量监督机构从进口肉类产品中检出不合格产品近400个批次,检出的主要问题是莱克多巴胺、沙门氏菌和感官不合格等。但值得关注的是,近两年来牛肉与禽肉走私进口有上升势头。据业内人士估计,每年约有60~80万t禽肉产品通过香港地区及其他亚洲国家和地区走私进入我国^[3]。由于走私产品未经检验检疫,且多是问题产品,质量难以保证,安全风险很大,可能对消费者健康构成潜在威胁。因此,国家海关须加大打击肉类走私的力度,以确保国民的健康与生命安全。

目前,我国对入境肉类检验检疫是依据国家质量监督检验检疫总局颁布的《进出口肉类产品检验检疫监督管理办法》进行的,其中包括入境前市场准入、入境时现场查验和入境后监督管理。入境前市场准入制度,即严格限定《检验检疫准入名单》的国家及其企业的产品,对向中国出口肉类的国外生产、加工、存放企业实施卫生注册,对进口肉类收货人、进口肉类存储冷库以及国外出口商或代理商实施备案管理;入境时检验,目前已由对进口货物的直接查验向对生产厂商的监督延伸,质检部门随时记录入境检验不合格国家、生产厂商和产品的相关信息,定期通报,形成黑名单,以提醒进口企业警惕不安全肉类食品流入;入境后的监管,主要是加强对进口肉类收货人销售记录和货物流向的检查,并使之常态化和制度化,增强对进口肉类国内去向的把控能力。

4 严查餐饮企业的违法违规行为,构筑肉食品安全最后一道防线

餐饮企业(包括肉食品加工企业)提供的是最终肉食品,因此其肩负着构筑肉食品安全最后一道防线的责任。所有学校、机关和企事业单位的食堂,各宾馆、饭店的餐厅和大小餐馆等餐饮企业以及肉食加工企业,对畜禽肉类进货来源要进行严格的登记制,禁止购进来源不明和病死畜禽肉类,并接受监管部门对进货登记记录的检查;各餐饮企业要按照国家《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》中的有关要求,对肉类的储存方式、地点、时间和加工环境做出制度性规定,以防止肉类因存放时间过长、存放不当与加工环

境不良而变质或受到污染;餐饮企业应禁止在肉类加工与烹饪过程中加入任何食品添加剂(因为监管部门对食品制作中使用食品添加剂的安全用量很难进行监管),只能使用市场上销售的各种调味品和植物香料;肉食品加工企业也应按照食品添加剂的使用说明科学合理地使用,禁止过量添加。

从近年来国家食品药品监督管理部门对餐饮企业检查结果分析,大面积的食物中毒事件与畜禽肉类质量相关的案件很少。监管部门查处的与畜禽肉类食品有关的问题主要包括:餐饮企业购进来路不明的畜禽肉类、厨房中肉类储存不当(如生熟不分、与其他杂物混放、存放肉类的冰箱坏了未及时修理)、加工肉类菜品时砧板和容器生熟不分等。

但值得注意的是,在所有为公众提供用餐的餐饮企业中,监管最为薄弱的要数乡村旅游景区的个体餐饮企业,如农民自家办的农家乐餐厅。由于乡村餐饮网点过于分散,监管难度大,存在餐饮企业进来路不明或病死畜禽肉的风险。另外因乡村厨房条件简陋,生熟肉类加工砧板不分,食品制作间卫生条件差,苍蝇过多等,为消费者的饮食安全留下隐患。此外,农家乐的休闲活动具有周末相对集中而平日生意清淡的特点,容易出现因生熟肉类存放时间过长导致变质依然提供给消费者食用的问题。因此,监管部门在旅游旺季更要对景区的餐饮企业严加监管,即使是乡村个体餐饮企业,也要执行许可制度,要对个体餐饮经营者进行必要的食品安全相关法律和卫生常识的培训,使餐饮监管不留死角。

各国对食品安全管理的经验告诉我们,加强监

管、严惩违法者是食品安全的可靠保证。德国、瑞士、美国等发达国家严格监管与严惩违法者的经验值得借鉴^[4]。国家食品药品监督管理局、国家质量监督检验检疫总局要依法对餐饮企业卫生与食品安全、进口肉类食品实施监管,对非法购进来路不明肉类的食品加工企业或餐饮企业,要严厉查处;对制售有毒有害食品的企业(含餐饮企业),要吊销其生产经营许可证,让其终身出局,企业负责人与业务主管将终生不允许再从事食品加工或餐饮行业;对已经造成严重食品安全事故的要追究责任人的刑事责任。

总之,只有监管部门合理分工、密切配合、各司其职^[5],从养殖、屠宰、加工、进口、销售、餐饮等全产业链的各个环节上同时加强监管,并严惩违法者,我国的畜禽肉类的食品安全状况才有可能得到根本好转。

参考文献:

- [1] Foster P. 历史的伤疤:美国的食品安全事故[EB/OL]. (2012-06-10)[2012-12-20] <http://www.observe-china.com/>.
- [2] 高轶军. 美国超市出售的部分肉类制品中发现“超级细菌”[EB/OL]. (2011-04-21)[2013-01-01] <http://world.people.com.cn/GB/14432224.html>.
- [3] 宋炜,陈明生,李党生. 我国肉类进口形势浅析[J]. 中国检验检疫,2012(7):11-12.
- [4] 魏爱苗,赵剑英. 海外食品安全监管体系中国启示二:全程监管违法严惩[EB/OL]. (2009-02-10)[2013-01-01] <http://www.ce.cn>.
- [5] 周清杰. 论我国当前食品安全监管体制的制度困局[J]. 北京工商大学学报:社会科学版,2008,23(6):28-32.

Master Security of Meat and Poultry from Dining and Import Link

GENG Li-ping

(School of Economics, Beijing Technology and Business University, Beijing 100048, China)

Abstract: In recent years, the security problems of meat and poultry were exposed constantly in the media. The inappropriate use of clenbuterols, antibiotics and hormones in the livestock and poultry farming reduced the security of meat and poultry greatly. The quality problems of meat products exist in every link of the whole industry chain, including cultivation, butcher, circulation and the dining consumption. These problems are caused by the deterioration of the domestic competitive environment, the excessive pursuit of profit, the high-density and low-cost farming, the slack supervision and light punishment. In this article, it was emphasized to master the security of meat and poultry from the dining and import link.

Key words: food security; meat and poultry; supervision; import of meat; dining

(责任编辑:檀彩莲)