10位代表联名呼吁就食品小作坊立法,江苏将展开立法调研

小作坊、摊贩应禁产销10类食品

昨天的省十一届人大第22次会议,审议了关于《尽快制定食品生产加工小作坊和食品摊贩管理的地方性规范》议案处理意见的报告。省人大常委会教科文卫委员会认为,尽快制定食品生产加工小作坊和食品摊贩管理的地方性法规十分必要。建议先进行立法调研,待条件成熟后进入立法程序。

□快报记者 郑春平 实习生 金凤 刘伟伟

»建议

十代表建议就食品小作坊立法

近年来,各地食品安全事故时有发生,许多与食品生产加工小作坊和食品摊贩有关,如染色馒头、回炉面包、使用地沟油等等。

省十一届人大四次会议上,夏宗懿等十位人大代表提出了“尽快制定食品生产加工小作坊和食品摊贩管理的地方性法规”的议案。代表们列举了近年来省内乃至国内发生的多起触目惊心的食品安全事件,提出结合食品生产加工小作坊和食品摊贩管理的难点,迫切需要制定一部地方性法规来规范管理。

这一议案交给省人大常委会教科文卫委员会办理后,该委在南京、苏州等地进行了调研,征求了省政府有关部门的意见,省人大常委会教科文卫委员会认为,食品生产加工小作坊和食品摊贩出现食品安全问题的原因是多方面的,除部分从业人员素质较低等原因外,有关法规不够健全、管理不够规范也是重要原因。鉴于目前食品生产加工小作坊和食品摊贩管理体制有待进一步完善,需要深入调查研究。目前进入立法程序尚有一定难度,建议先进行立法调研,待条件成熟后再进入立法程序。

»议案

“报纸包早点”等应该禁止

首先要解决的是如何界定“食品生产加工小作坊和食品摊贩”。夏宗懿等十位人大代表在议案中对此有所表述。食品小作坊是指固定从业人员较少、有固定生产经营场所、生产条件简单、从事食品生产加工的单位或者个人。食品摊贩是指在街头或其他公共场所从事食品销售或者食品现场制作销售的个人。

食品生产加工小作坊和食品摊贩在食品生产经营中应遵守相关规定,议案中列出了6条内容。其中,一些“见惯不惯”的行为,例如买早点时,摊主用废旧的报刊杂志一包,一旦进入立法条款可能就要被禁止了。这些规定包括:一、餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器应当无毒、无害,洗净、消毒,保持清洁;二、食品应当使用无毒、无害、清洁的包装材料;不得使用书刊纸张、报纸和其他不符合食品安全要求的材料直接入口食品;三、贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害,不得将食品与有毒、有害物品一同运输;四、从业人员从事生产经营食品活动,应当穿戴清洁的工作衣、帽,佩戴口罩,保持个人卫生;销售无包装的直接入口的食品,应当使用无毒、清洁的售货工具;五、用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准;六、使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害;杀虫剂、灭鼠剂等应妥善保管。

食品小作坊应当在明显位置张挂准许生产证、健康证、工商营业执照等证件,从业人员应当与证件记载人员相符。食品摊贩应当遵守城市市容管理的相关规定,在明显位置张挂健康证。

小作坊、摊贩应禁产销十类食品

议案还提出,禁止食品小作坊和食品摊贩生产经营十类食品:(一)用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品,或者用回收食品作为原料生产的食品;(二)致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品;(三)腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性异常的食品;(四)病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品;(五)使用危害人体健康的化学品、洗涤剂清洗处理动物的头、蹄、内脏,用于食品生产加工;(六)使用未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类生产加工的食品;(七)被包装材料、容器、运输工具等污染的食品;(八)超过保质期的食品;(九)国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品;(十)其他不符合食品安全标准或者要求的食品。

»罚则

有三次不良记录 两年内不得从事食品经营

“打一枪换一个地方”,这几乎是小作坊的通病,也是监管的最大难题。在相关法律责任方面,十位人大代表建议,被吊销许可证的食品小作坊业主和食品安全信用档案中累计有三次不良信用记录的食品摊贩,两年内不得从事食品生产经营活动。另外,对生产经营不符合食品安全标准的食品,发生食品安全事故的,由有关主管部门按照职责分工,吊销许可证,并处五千元以上两万元以下的罚款。

»快报探访

南京部分火锅店公示添加剂

■探访:5月底前须执行,仍有店家称不知情
■声音:只有监管成常态,百姓才能吃得安心

4月28日,国家食品药品监督总局下发紧急通知,要求5月底前,自制火锅底料、自制饮料和自制调味料的餐饮服务单位应于5月底前向监管部门备案所使用的食品添加剂名称,并在店堂醒目位置或菜单上予以公示。消费者询问食品添加剂使用情况时,餐饮服务单位必须如实告知。快报记者昨天走访发现,南京部分火锅店已在店堂内张贴公示,不过也有店家自称所售食品不含添加剂,更有甚者竟称不知道此事。采访中有市民表示,这一规定很有必要,但只有监管成为常态,百姓才能真正吃得安心。

有店家已经将公示贴在店堂里

»实地走访

有店家已公示,也有人称不知情

有店家已经张贴公示

昨天下午,记者来到位于新世纪广场的海底捞火锅,记者看到在餐厅入口处张贴着一张由国家食药监局印发的通知,在店堂内多处还贴有醒目的食品添加剂说明表。根据公示,店内有11种食品使用了添加剂,包括6种调味酱,3种涮品和两种甜品,上面还列出了主要成分,以及使用到的食品添加剂名称及用量。海底捞工作人员告诉记者,“我们已经贴了十几天了,南京3家海底捞火锅店,都张贴了这样的食品添加剂表格。”

昨天中午,记者来到滋奇火锅大行宫店,并没有看到添加剂的公示,记者询问得知,添加剂的公示总公司已经全部打印好,只是还没有来得及张贴,他说,其实,他们火锅店只有火锅底料里有添加剂,其他的都没有,因为他们没有自制食品,饮料都是定型包装的,唯一的现榨果汁就是西瓜汁,也是100%用西瓜榨的。昨天傍晚,该店厨师长汤正洪告诉记者,他们已经在店堂贴上公示了。

也有人称其食品不含添加剂

昨天中午在汉中路的豆捞坊,记者在店堂转了一圈并没有发现有店堂公示。店内的领班告诉记者,“我们的自制底料和饮料没有添加任何添加剂。”晚上记者再次致电豆捞坊,前台的接待人员告诉记者,他们向消费者的承诺书贴在收银台的后面并不显眼,大部分顾客都注意不到,他们表示将立即改正贴在餐厅入口。不过,对于店方这种“不含任何添加剂”的说法,有顾客当时就表示质疑,“怎么可能?”

部分店未公布,有人称不知情

在“小肥羊”新街口店的店堂和石鼓路的典尚豆捞坊,店家已张贴了国家食药监局印发的通知,不过,却没有他们店自制食品添加剂的食品品种。对此,“小肥羊”店工作人员告诉记者,公示已经在统一制作,会在规定限制日期之前即5月31日之前肯定能将食品添加剂成分在店内明示出来。

记者随后又走访了几家火锅店,侗妹时尚火锅新街口店、小尾羊火锅店、王府大街的澳门豆捞、傣妹新街口店,都没有看到有公布添加剂成分。澳门豆捞的前台领班告诉记者,他们对公示的情况并不知情,目前店内还没有开展关于食品添加剂的公示工作。

»部门表态

将进行专项整顿,加大监督力度

按照规定,餐饮企业自制、使用食品添加剂的食品都到卫生监督部门备案,昨天,南京市卫生监督所的相关人员告诉记者,备案需要在各区卫生监督所,最后期限是到5月底,现在还未到最后期限,最后的统计还未报到南京市卫生监督所。白下区卫生监督所的相关人员告诉记者,目前,大型连锁火锅店都已经备案。

记者了解到,日前,南京市卫生局在市应急中心召开了餐饮服务食品添加剂专项整治专题工作会。不按照食品添加剂的卫生标准和使用原则来使用食品添加剂,比如超范围使用或者超量使用,就是滥用食品添加剂,属于这次专项整顿的对象。重点单位包括学校、建筑工地的食堂,企事业机关食堂,各类餐饮、集体用餐单位。

目前整治行动正在摸底阶段,清理整顿阶段时间为6月1日–9月30日,对重点产品、重点区域和重点单位开展专项行动,依法严厉查处非法生产经营食品添加剂、滥用食品添加剂以及食品非法添加行为,一旦发现违法违规行为,立刻上报。

如何让老百姓信任店家公示的真实性呢?南京卫监所负责人说,“在整治阶段,确定重点食品,包括自制火锅底料、自制饮料、自制调味料、粮油、乳及其制品、肉及其制品,水产品等加大监督检查力度,使食品餐饮环节违法添加非食用物质的滥用食品添加剂的现象得到明显的纠正,同时公开曝光违法添加的食品单位,严厉查处违法犯罪的单位和个人,以儆效尤。”

»市民声音

监管成常态 百姓才能吃得安心

记者在现场随机采访了多位吃火锅的市民。市民高先生表示,最近有关于食品安全的报道一茬接着一茬,市民已经不知道哪些食物能吃了,他认为对餐馆自制食品的添加剂进行公开,是很有必要的。“让市民吃饭吃得更加安心”,家住汉中路的王小姐告诉记者,起码在吃火锅的时候看到公示后能选择菜品,做到知情权,这样能让人吃饭吃得更放心。

但也有消费者有疑虑,市民张先生表示,即使火锅店按规定公示了所使用的添加剂的名称和用量,但谁能保证一定是按公示表上使用的呢?普通消费者没有能力辨别,监管部门也不可能每天都取样检测,单纯靠店家的自觉性肯定不靠谱。他建议,要使得规定落到实处,有关部门必须做到两点:一是不能搞一阵风似的运动式整治,监管必须成为一种常态;二是要加大对违规者的惩处力度,让铤而走险者的违法成本远远大于收益。

快报记者 安莹