

基于产业链的旅游食品安全问题与对策研究

Problems and countermeasures of tourism food safety based on the industrial chain

朱松节

ZHU Song-jie

(苏州经贸职业技术学院, 江苏 苏州 215009)

(Suzhou Institute of Trade & Commerce, Suzhou, Jiangsu 215009, China)

摘要:旅游食品安全是旅游业可持续发展的重要基础,文章从旅游食品产业链入手,分析旅游食品产业链具有的复杂性、生化性、滞后性特征,认为旅游食品产业链与旅游食品安全高度关联;针对中国旅游食品产业链存在的诸如发展不平衡、信息不对称、利益分配不均衡、规模化程度不高等问题,提出了形成旅游食品产业链利益共享机制、推进旅游食品全行业 HACCP 监控体系、打造旅游食品产业链内部追溯体系、提高产业链中生产经营者违法成本、建立全方位旅游食品安全监管体系等对策建议。

关键词:旅游;食品安全;产业链追溯体系

Abstract: Tourism food safety is the important foundation for sustainable development of Tourism. Starting from the tourism food industry chain, this article analyzed the relationship between the tourism food industry chain and tourism food safety by studying the characteristics of complexity, biochemical, and hysteresis of tourism food industry chain. Thus, aiming at the existing problems of tourism food industry chain in our country, such as unbalanced development, asymmetric information, profit distribution imbalance, low degree of the scale, this article put forward the corresponding countermeasures and suggestions for risks and problems of food safety in China, such as forming the interests-coordination mechanism of food tourism industry chain, promoting tourism food industry-wide HACCP monitoring system, building internal traceability system of tourism food industry chain, improving illegal cost of production operators in the industrial chain, setting up comprehensive regulatory system for tourism food safety.

Keywords: Tourism; food safety; traceability system of industrial chains

根据国家旅游数据中心《2015 年中国旅游业统计报

告》^[1],2015 年中国共有 41.2 亿人次国内旅游或者出境旅游,旅游收入达 4.13 万亿元,中国国内旅游、出境旅游人次均列世界第一,中国已经成为世界第一大旅游目的地国、世界第四大客源国。根据测算^[1],旅游业对中国 GDP 的综合贡献已经达到 7.34 万亿元,占 GDP 的 10.51%,超过了教育、银行、汽车等产业,成为国民经济的支柱产业。

旅游业是综合性产业,具有六大要素——食、住、行、游、购、娱,在这其中,“食”首当其中。旅游食品安全也受到越来越多的关注,旅游食品安全问题关系到旅游者的身体健康和生命安全,关系到旅游目的地的旅游形象,是旅游业健康可持续发展的重要保障。本文拟从旅游食品产业链入手,分析旅游食品产业链与旅游食品安全之间的关系,研究中国旅游食品产业链的安全问题,从产业链角度,为中国旅游食品安全管理提出相应的对策和建议。

1 旅游食品产业链与旅游食品安全

1.1 旅游食品产业链

产业链是产业研究的一个核心概念,任何产业的运转,都包含了一些必不可少的环节,组成产业运转的闭合系统,一般认为,产业链包含了四个基本的环节,分别是资源、产品、渠道和客户。就旅游食品产业链来说,更是一个复杂的系统,由于旅游食品种类的不同,产业链包含的环节也有所差异,概括来讲,种(养)殖、加工、贮藏、运输、销售、消费等六大环节是旅游食品产业链的主要组成部分。需要强调的是,这里讲的旅游食品产业链,指的是基于大多数旅游食品的生产、销售、消费所涉及的从旅游食品的基层生产者(如农产品生产)到旅游者终端消费这一漫长过程中,不同利益主体之间环环相扣的链条关系^[2]。

1.2 旅游食品产业链的特征

与其他行业领域的产业链不同,旅游食品产业链有着许多自身特有的属性和特点。

1.2.1 复杂性 旅游食品产业链链条较长,一般覆盖了种养

作者简介:朱松节(1980—),男,苏州经贸职业技术学院讲师。

E-mail:307491227@qq.com

收稿日期:2016—06—28

殖、加工、贮藏、运输、销售、消费等环节由于旅游食品的特殊性,不同的旅游食品的产业链还有所差异,有的可能会更复杂由于产业链条比较长,产业链条中所涉及的环节比较多,而且各个环节和部门所涉及的领域又有各自鲜明的专业特性在实际运转过程中,发生旅游食品安全问题的概率就相对升高,安全监管的难度就更大。特别在散客旅游活动,由于旅游者群体组成人数较少,如果发生旅游食品安全事故,查找事故原因并进行事故处理的过程,就变的复杂得多。

1.2.2 生物化学属性 从食品的原材料种植到加工过程、贮藏运输过程,食品都离不开生物与化学的属性,并受到这种属性的制约。整个食品产业链过程也可能存在一些化学变化与外来化学物质的污染,还有虫蛀、致病菌等生物污染的侵害。在旅游食品生产和流通环节,自然环境因素(包括温度、湿度、环境污染等)和人为因素(如农药、化肥、化学添加剂等)直接影响到旅游食品的质量和安

全。1.2.3 滞后性 绝大部分的旅游食品是无法通过肉眼就能判断出其安全性,即使是食品专业人士大多数旅游食品只有被消费之后,进入人体才有可能确定其是否安全;在旅游食品产业链的源头或者中间某一环节所发生的一些安全隐患,诸如滥用食品添加剂、化学制剂,贮藏或运输过程不严格规范,导致的微生物污染、重金属污染等造成的旅游食品污染,这些危害往往要在旅游者体内累积相当长时间才会显现出来。旅游活动中游客的流动性决定了旅游行程涉及到的区域很多,旅游餐饮场所比较分散,游客在事发后通常没办法长时间滞留在事发地,这些都给相关的食品安全事故调查取证和索赔处置带来了许多困难^[3]。

1.3 旅游食品产业链与旅游食品安全

旅游食品产业链的所有环节,都有可能对产业链的最终受众即旅游者的最终安全体验产生巨大影响。应该说,必须从旅游食品的产业链做起,把控好产业链条中的所有环节,才能把旅游食品的安全风险降低到最小。旅游食品产业链中的各个环节又是彼此关联彼此影响的,不是孤立存在的,旅游食品的安全管理不能只限于对孤立的产业链单个环节的监控上,应该涵盖整个产业链,形成无缝动态监控。

从整个旅游食品产业链出发,每个旅游食品相关利益主体,都应该重视旅游食品安全问题,将所有关键点(CCP)的安全风险降到最低。必要时,必须对可能出现的某个关键点的安全问题,进行彻底整改甚至更新,以保证最终产品的安全,保障整个旅游食品产业链的安全运行。

2 中国旅游食品产业链存在的安全问题

2.1 旅游食品产业链发展不平衡

旅游食品行业的基础是食品行业,食品行业涉及到的领域非常广泛,环节非常长,涉及的利益关联主体也非常复杂。由于中国人口众多、幅员辽阔的特殊国情,在食品行业高度发达的今天,尽管相关的食品安全法律法规相当严格,但中国食品领域的产业链条却仍然表现出不平衡的现状,难以实现真正意义上的全链条无缝监管。表现在旅游食品这一细分领域尤其突出,主要有以下几个特征。

一是旅游食品上游的小农经济与下游工业化规模化生产的不平衡。中国旅游食品加工领域已经越来越多地呈现出工业化和市场化的特征,但是旅游食品的初级生产者仍处于分散经营状态,这与相对集中的旅游食品的高级加工领域的矛盾是不可调和的。二是旅游产品中介服务商与旅游食品终端提供商之间的不平衡。由于历史的原因,中国旅游行业的核心子行业一旅行社业发展薄弱,存在着“小散弱差”的行业特征,导致旅行社行业在旅游食品领域失去了应有的监督和把控能力,旅游食品终端提供商往往自行其是,缺乏有效的监督和行业协同。

2.2 旅游食品产业链信息不对称

旅游食品产业链的终端受众(即旅游者)与旅游食品生产经营者之间往往表现出信息不对称。旅游者对旅游食品的选择,主要取决于其对于旅游食品相关信息的获得,只有获取了相对准确和丰富的旅游食品信息,旅游者才有可能做出正确的旅游消费选择。但是,在实际旅游活动中,受制于旅游活动的特殊性,旅游者在自己相对不熟悉的旅游目的地,能够接收到的旅游食品信息十分匮乏,加之旅行社或者旅游食品的生产经营者往往出于自身利益的角度,对旅游食品的质量和安

全信息的传达,进行选择性的过滤,甚至故意的掩饰,导致了信息的不对称,进而影响或误导了旅游者的消费选择。旅游食品产业链中,旅游食品的种养殖、加工、贮藏、运输、销售、消费等环节不同经营者之间的信息也是不对称的。社会分工的发展,使得所有产业的产业链不断细化,链条越来越长,在旅游食品领域表现得更为突出。旅游食品产业链中各环节的主体,由于自身利益的需要,往往对本环节的相关安全隐患进行掩饰,一旦出现食品安全问题,经营者对问题食品的来龙去脉往往一无所知。这种信息不对称,会导致旅游食品市场的决策成本不断提高,导致各环节利益主体的防御成本不断增加,进而影响旅游食品市场的运行效率,造成更大的安全风险。

2.3 旅游食品产业链利益分配不平衡

旅游食品产业链中的各个环节相关利益主体之间相对公平的利益分配,是整个旅游食品产业链安全保障的前提。但就目前现状来看,还远远没有达到这种利益的平衡,这种不平衡成为产业链安全的断裂点。矛盾一旦产生,如果得不到有效的缓解,甚至进一步激化,就可能导致发生旅游食品安全事故的结果。

在中国的旅游食品产业链的上游环节即种养殖和加工环节,个体家庭或者农场比较多,而且这些环节距离旅游者比较远,造成了未加工食品或半成品价格竞争比较激烈,产品附加值比较低,利润空间比较小的现实状况。相反,在产业链的下游,由于相关企业的集中度较高,规模较大,品牌的辨识率和可信度高,特别是由于他们更接近旅游者,市场敏锐度高,相对议价能力也较高,导致其相关产品的附加值高,利润空间大。总的来讲,在旅游食品产业链的不同环节,利益配置是非常不均衡的。

2.4 旅游食品产业链规模化程度不高

在现代社会,只有规模化的经营,才能获取最大的利润空间。与普通食品生产领域兼并重组的规模化发展趋势不同的是,中国旅游食品生产企业要么是小农经济,自身能力偏弱要么受制于地域管辖,很难实现企业间的兼并重组,导致了在旅游食品生产领域依然以中小型企业甚至手工作坊为主,规模化程度不高。

由于大多数旅游景区地处偏僻,食品安全的监管能力较弱,食品企业的行业门槛极低,中小企业、个体工商户甚至不具备经营资格的手工作坊都能加入旅游食品加工行列。这些企业的员工劳动素质往往不高,缺乏相应的卫生意识,甚至未经任何专业或食品安全培训,从田头直接进入工厂操作岗位;同时,这些企业经营管理的能力和生产技术水平也比较差,在市场竞争中往往处于弱势,缺乏竞争力。这些企业生产的旅游食品,只能凭借低廉的价格进入到中小旅游景区,这些企业要赚取一定的利润,只有牺牲产品的品质,其产品的质量肯定难以保证。这些主客观原因给旅游景区的食品安全带来了重重隐患。

3 基于产业链的中国旅游食品安全对策与建议

3.1 形成旅游食品产业链利益共享机制

任何产业链要持续健康发展,产业链各环节利益主体应该有合作的意愿,特别是上下游主体之间,应当共享产业链带来的价值。否则,从事相对低附加值的产业链环节的利益主体就失去了为其他相关环节提供高质量产品的动力,进而影响到其他环节产品的质量和安全体验,并且影响到最终产品的质量和安全性。

为了维护旅游食品产业链的安全,应当进一步提高旅游食品流通过程的效率,保证利益传达的通畅,使旅游食品在旅游活动终端的价值增值能够被合理地分配到旅游食品产业链的各个环节,使产业链的上游、中游和下游利益主体,能够较为公平的共享利益,保障自身权益。这就需要通过国家法律法规和政策措施,对旅游食品产业链上各环节中的资源和产品进行有效的价格指导,对相关的利益风险进行市场化调整,并对产业链各环节的利益分配进行恰当的制度调控。

3.2 推进旅游食品全行业 HACCP 监控体系

HACCP 监控体系即危害分析与关键控制点体系,指的是通过各种预防措施防止可能发生的安全风险,或者将这种风险减少到最低状态的体系。HACCP 监控体系的理念是“预防为主、全程监控”,HACCP 监控体系要求旅游食品的种养殖、加工、贮藏、运输、销售、消费等各个环节都制定可操作的行为规范,并严格执行。这种规范对于产业链中的所有主体都适用,不论其企业规模、产品类型或者安全风险的大小。

新修订的《中华人民共和国食品安全法》自 2015 年 10 月 1 日起施行,其中第 33 条规定:“国家鼓励食品生产经营企业符合良好生产规范要求,实施危害分析与关键控制点体系,提高食品安全管理水平。”政府相关主管部门应该进一步

加强 HACCP 监控体系的宣传和普及,使企业真正实施 HACCP 管理体系。对通过 HACCP 监控体系认证的旅游食品企业,相关认证机构应当加强定期检查和跟踪调查,确保认证的权威性;经检查和调查不符合认证要求的企业,应当及时撤销认证,并向社会公众公布,保障认证的严肃性^[4]。

3.3 打造旅游食品产业链内部追溯体系

旅游食品产业链内部应当具备可追溯性,可追溯性原则已经在很多行业领域得到广泛应用,具体到旅游食品领域,指的是在旅游食品的种养殖、加工、贮藏、运输、销售、消费等各个环节中,对相关的可能影响旅游食品安全的所有物质的追溯或追踪能力。建立旅游食品产业链内部追溯体系,有利于准确掌握旅游食品生产的每个环节,将每个环节的利益主体的可能危害食品安全的行为置于监控之下,从而提高其安全意识,保障旅游食品安全。

具体到实践中,旅游食品生产经营者应当按照《餐饮业食品索证管理规定》的严格规定,建立旅游食品相关原材料的验收制度、旅游食品销售登记备案制度等,保证旅游食品相关原料和成品在内部流转的清晰过程可追溯,为可能发生的旅游食品安全事故的责任倒追提供依据。另外,条件允许的旅游食品生产经营者,还应当建立旅游食品留样制度,为可能发生的旅游食品安全事故的查处和追溯提供更为客观的材料^[5]。

3.4 加大旅游食品产业链中生产经营者的违法成本

旅游食品产业链中的各类生产经营者,作为产业受益者,对于旅游食品安全负有不可推卸的保障义务和法律责任,必须受到中国食品安全领域相关法律法规的约束和规范。在实践操作中,应该对加大对各类旅游食品生产经营者违法行为的处罚和刑罚力度,提高其违法风险和违法成本。

以往的相当长时期,在中国旅游食品安全领域,执法不严、监管不力的现象是比较普遍的,相关利益主体的违法成本不高,于是很多旅游食品生产经营者铤而走险,置旅游食品安全于不顾。因而,应当特别重视这个问题,加大惩罚食品安全犯罪行为的力度。全国人大 2011 年通过的《刑法修正案》,对与食品安全领域犯罪的相关法条进行了修正,加大了对食品安全领域犯罪的惩罚力度,特别是增设了与食品安全管理相关的食品监管渎职罪,为旅游食品安全治理提供了制度保障。

3.5 建立全方位旅游食品安全监管体系

针对旅游食品行业特点,应当建立全方位旅游食品安全监管体系,应当以政府监管为主、行业自律为辅,兼顾社会监督。《四川省旅游景区餐饮服务食品安全管理办法》(第二十五条至第三十条)指出,应当从食品监督主管部门、旅游行政主管部门和旅游行业企业的角度,共同着力加强旅游食品安全监管体系建设。按照该办法的要求,食品监督主管部门应当会同旅游行政主管部门在加强机构设置、完善职能设计的基础上,充分开展旅游食品安全监管工作,强化不同部门之间、不同区域之间的协调和合作,采取例行检查、不定期抽查等多种方式,保障旅游食品安全。

(下转第 62 页)

与闭式压缩方法的基础上,考虑了物料在压缩过程中的脱水问题,在压缩型腔筒壁上设计了导流孔,便于薯渣及其它含水率高的物料压缩过程中排出水分。此外,该装置在闭式压缩时采用了双活塞式的结构,使物料压缩成型后更容易排出;而在开式压缩时则通过更换不同尺寸的内腔套,改变型腔长径比,以便于不同种类、不同配比混合物料的成型及成型后物料的排出。

参考文献

[1] ZUNONG M, TUERHONG T, OKAMOTO M, et al. Effects of a potato pulp silage supplement on the composition of milk fatty acids when fed to grazing dairy cows[J]. Animal Feed Science and Technology, 2009, 152: 81-91.

[2] WANG Tuo-yi, WU Yun-hong, JIANG Cheng-ying, et al. Solid state fermented potato pulp can be used as poultry feed[J]. British Poultry Science, 2010, 51: 229-234.

[3] XUE Ling-feng, LI Peng-fei, ZHANG Rong-fei, et al. Use of fermented potato pulp in diets fed to lactating sows[J]. Journal of Animal and Veterinary Advances, 2011, 10(15): 2 032-2 037.

[4] 马庆团. 马铃薯渣饲料制备方法: 中国, 101828632A[P]. 2010-09-15.

[5] 王文侠, 吴耘红, 吴红艳, 等. 马铃薯渣酶法水解液制备单细胞蛋白饲料[J]. 食品与机械, 2015, 31(3): 17-19.

[6] OBIDZINSKI S. Analysis of usability of potato pulp as solid fuel [J]. Fuel Processing Technology, 2012, 94(1): 67-74.

[7] OBIDZINSKI S. Utilization of post-production waste of potato pulp and buckwheat hulls in the form of pellets[J]. Polish Journal of Environmental Studies, 2014, 23(4): 1 391-1 395.

[8] 李伟光. 薯渣燃料棒的生产工艺: 中国, 102492510A[P]. 2012-06-13.

[9] 闫晓波. 马铃薯渣和秸秆混合青贮对奶牛生产性能的影响[D]. 兰州: 甘肃农业大学, 2009: 22-38.

[10] 陈奇伟, 马晓娟, 李连伟. 马铃薯淀粉生产技术[M]. 北京: 金

盾出版社, 2004: 139-150.

[11] 王拓一. 马铃薯渣—秸秆共混生物燃料及其制备方法: 中国, 102382703 A[P]. 2012-03-21.

[12] MAYER F, HILLEBRANDT J O. Potato pulp: microbiological characterization, physical modification, and application of this agricultural waste product[J]. Applied Microbiology and Biotechnology, 1997, 48(4): 435-440.

[13] MAYER F. Potato pulp: properties, physical modification and applications[J]. Polymer Degradation and Stability, 1998, 59 (1/3): 231-235.

[14] 王小芳, 吕金顺, 杨安仁. PDF 对 Hg²⁺、Pb²⁺、Cd²⁺ 的吸附机理及动力学研究[J]. 西南科技大学学报, 2003, 18(4): 51-54.

[15] 杨立宾, 郑安波, 杨艳华, 等. 马铃薯渣与秸秆栽培刺芹侧耳的配方优化[J]. 食用菌, 2012(5): 18-19.

[16] 王志民. 一种马铃薯淀粉废渣生产育苗营养杯的方法: 中国, 102210244[P]. 2011-10-01.

[17] 赵昱. 带式浓缩压滤机: 中国, 201205473[P]. 2008-05-15.

[18] 金翼. 马铃薯渣脱水设备: 中国, 202428678[P]. 2012-09-12.

[19] 曾祥平, 郭曦, 蒋立茂. 薯渣脱水方法及设备: 中国, 101423557 [P]. 2009-05-06.

[20] 王彦波. 薯渣脱水机: 中国, 201161991[P]. 2008-12-10.

[21] 胡秋云. 薯渣脱水机: 中国, 202494300[P]. 2011-10-17.

[22] 陈奇伟. 真空吸滤正压反吹双转鼓对轧式黏质纤维榨水机: 中国, 101235092A[P]. 2008-08-06.

[23] 闫文刚. 生物质常温开模致密成型研究[D]. 北京: 北京林业大学, 2011: 28-50.

[24] 宋晓文. 生物质常温开模压缩成型直筒参数的研究[D]. 北京: 北京林业大学, 2012: 22-23.

[25] 宋晓文, 俞国胜, 姜晨龙, 等. 生物质常温开模压缩成型直筒参数的研究[J]. 黑龙江农业科学, 2011(11): 36-38.

[26] 陈彦宏. 振动力场作用下生物质燃料致密成型的试验研究[D]. 呼和浩特: 内蒙古农业大学, 2010: 15-17.

[27] 胡建军. 秸秆颗粒燃料冷态压缩成型实验研究及数值模拟[D]. 大连: 大连理工大学, 2008: 21-67.

(上接第 54 页)

旅游景区所在地的旅游行业协会、餐饮服务行业协会等,要发挥行业协会应有的自律作用和监督作用。鼓励行业协会制定并推行有关旅游食品生产经营的行业标准和行业规范,鼓励行业协会及时为会员企业提供旅游食品安全的信息、技术和政策方面的窗口指导,加强行业信息的内部沟通和公开宣示,帮助产业链上的不同利益主体有效减少市场信息不对称的现象^[6]。

4 结语

旅游食品安全工作是旅游业健康发展的基础,各级各类食品监督主管部门和旅游行政主管部门应高度重视,认真做好旅游食品安全管理体系建设,保障好旅游者基本需求,实现旅游业健康和可持续发展。

从旅游食品产业链角度,应该形成旅游食品产业链利益共享机制,应该推进旅游食品全行业 HACCP 监控体系,应该打造旅游食品产业链内部追溯体系,应该提高产业链中生

产经营者违法成本,应该建立全方位旅游食品安全监管体系,实现旅游食品安全从田间地头到旅游者餐桌的全程控制。

参考文献

[1] 国家旅游局. 2015 年中国旅游业统计报告[EB/OL]. (2016-01-13)[2016-06-21]. <http://www.askci.com/news/chanye/2016/01/13/161853tpx1.shtml>.

[2] 王辉霞. 食品产业链安全控制法律机制研究[J]. 西北工业大学学报: 社会科学版, 2013(1): 20-26.

[3] 胡卫华. 中国旅游食品安全管理的现状与对策[J]. 中国食品卫生杂志, 2010(1): 49-52.

[4] 李鑫. 国内旅游食品安全保障体系的构建及对策研究[J]. 北方经济, 2012(1): 10-12.

[5] 张满林, 王辉. 旅游景区餐饮安全监管机制研究[J]. 北京农学院学报, 2013(1): 64-66.

[6] 谭业. 中国旅游食品安全监管体系发展态势、问题及对策[J]. 食品与机械, 2016, 32(2): 219-221.