

DOI:10.13652/j.issn.1003-5788.2021.09.014

中国旅游食品安全问题及保障体系的建立

Safety issues of tourism food and the establishment of the relative security system in China

史高嫣

SHI Gao-yan

(石家庄职业技术学院, 河北 石家庄 050081)

(Shijiazhuang Vocational and Technical College, Shijiazhuang, Hebei 050081, China)

摘要:以旅游食品产业链为切入点,剖析了中国旅游食品安全问题的产生原因。分别从旅游食品安全问题产生源头、HACCP 控制体系的应用、旅游食品信息对称体系、食品安全法、高效率应急处理体系等方面,提出了建立中国旅游食品安全体系的建议,展望了中国旅游食品安全保障体系的发展趋势。

关键词:旅游食品;食品安全;食品产业链;保障体系

Abstract: Aiming at the safety issue in tourism food industry chain, the causes of these problems in China were analyzed. Suggestions on the establishment of Chinese tourism food safety system were put forward, including controlling of the source, the applying the HACCP control system, and establishing tourism food information symmetry system, food safety law and efficient emergency treatment system. The development trend of safety guarantee system of Chinese tourism food was also expected.

Keywords: tourism food; food safety; food industry chain; security system

随着中国经济的高速发展,旅游业已成为中国经济发展的支柱产业之一。截至 2019 年末,全国共有 A 级旅游景区 12 402 个,全年接待总人数 64.75 亿人次^[1]。2019 年,中国的旅游业总收入为 6.63 万亿元,旅游业对 GDP 的综合贡献为 10.94 万亿元,占其总量的 11.05%。其中,直接和间接就业人数为 7 987 万人,占全国就业总人口的 10.31%^[2]。

“食、住、行、游、购、娱”是旅游业的六大组成要素。其中,旅游业中的食品安全问题,更是全社会关注的焦点。旅游食品安全,为游客的身体健康提供了保障,是旅游业健康发展的前提和基础。

基金项目:河北省自然科学基金(编号:HB16SH042)

作者简介:史高嫣(1978—),女,石家庄职业技术学院副教授,硕士。E-mail:shigaoyan2021@163.com

收稿日期:2021-01-03

1 中国旅游食品安全问题现状

1.1 旅游食品安全的概念

根据世界卫生组织(WHO)对于食品安全的解释:“对于食品来说,按其原定的用途进行制作和食用时,不会使消费者的身体受到损害的一种担保”,将食品卫生界定为:“为保证食品安全性和适合性,在食物链的所有阶段中,必须要采用的任何措施和条件。”^[3]

旅游食品安全是保障游客健康出行的核心,做好旅游食品安全管理工作,更是重中之重。

1.2 旅游食品安全问题涵盖的内容

旅游食品安全主要涵盖了以下几点:①游客在旅游景区的饭店以及在乘坐的交通工具上所接受的餐饮服务;②在旅游景区、途中购买食品类特产;自行采摘食物等等^[4];③游客在旅游过程中,所接受的餐饮服务、食品购物以及采摘活动等。这些都可能存在着食品安全问题。特别是在一些以“食”为核心的旅游产品中,比如:一些美食节旅游、小吃广场旅游等,更有可能成为食品安全问题的产生源头。

1.3 旅游食品安全问题的特点

(1) 中国人口众多,旅游人口基数大。一旦出现旅游食品安全问题,其管控、排查难度极大。

(2) 消费者的流动性大。某些特定的旅游团队甚至可能沿着旅行社的既定路线跨越多个省份甚至国家或地区,因此,食品安全事件的发生地和发现地可能相距甚远。

(3) 旅游业的旺季和淡季游客量差别很大。这就造成了在旅游旺季时,由于接待人数的增加而忽视了对于食品安全问题的重视,从而增加食品安全问题出现的几率。

(4) 旅游目的地的经济基础差异较大。一些经济基础较差的旅游目的地,食品安全意识及食品安全监管力

度相对淡薄,同时受限于当地的设备卫生条件,很难为游客提供科学有效的食品安全保证。

(5) 旅游途中的食品安全。旅游过程中往往涉及到交通工具的乘坐,游客运送过程中的食品安全监管,难以得到保障。

1.4 中国旅游食品安全问题的严重性

中国旅游食品安全问题所面临的挑战相当严峻。2015年3月10日,南充高坪区有顾客在某餐饮店吃鱼时,从锅中捞出一只死老鼠。2016年6月11日,来自香港的旅游团游客在东莞某酒店进食自助餐后,12人食物中毒,先后出现腹泻、呕吐等病征。近年来,由于旅游食品安全问题引发的食品安全事故频发,对中国旅游业的健康发展、人们生命财产安全的保障造成严重的负面影响。

2 中国旅游食品产业安全问题产生的原因

2.1 旅游食品产业链潜在的食品安全危机

旅游食品产业链是一个复杂的系统。产业链中包含的环节随着旅游食品种类的不同而有所差异。一般来说,旅游产业链的主要组成部分包括:种植(养殖)、加工、贮藏、运输、销售、消费六大环节^[5]。任何一个环节出现问题,都会对旅游者的身体健康和食品安全体验带来负面的影响。

由于旅游食品产业链条较长,而每一环节出现问题都会对于最终旅游产品的安全性产生影响,进一步提高了旅游食品安全问题的发生概率。同时,也给监管部门对于食品安全事故的排查、监督增加了难度。

旅游食品产业链的传递过程影响旅游食品安全。一般地,在旅游食品产业链中,食品原料从田间到餐桌的全过程均会受到其所处环境的影响。农药、病虫、细菌、温度、湿度、环境污染等诸多因素均会对旅游食品的质量和安

全产生影响。

旅游食品安全问题的滞后性。绝大多数旅游食品是无法通过肉眼观察来判别其安全与否,而食用不安全的旅游食品后,往往要几个甚至十几个小时后才对进食者产生显性危害。而游客往往不可能长时间滞留在事发地,给食品安全事故的调查取证、索赔增加了难度。

2.2 旅游过程的信息不对称与食品安全意识薄弱

旅游食品产业链的信息不对称。特别是旅游者和旅游食品生产者、经营者之间,存在着信息高度不对称现象。旅游者在进入特定的旅游区域后,对当地旅游食品信息知之甚少,而旅行社和旅游食品经营者往往从自身利益的角度出发,会通过选择性过滤的手段,传达旅游食品质量安全信息,一定程度上误导了旅游者的消费选择。

旅游食品产业链规模化程度不高。由于大多数旅游

景区地处偏僻,食品监管能力弱,小作坊、个体户是旅游食品生产经营的主力军。这些从业人员缺乏安全卫生意识,没有接受有关食品安全培训。在市场竞争中往往选择牺牲质量来降低价格的策略,给旅游景区的食品安全带来了严重的隐患。

3 旅游食品安全保障体系的建立

旅游食品安全也属于食品安全范畴。目前存在着诸多共性问题:① 种植(养殖)源头污染严重;② 部分食品质量品质不稳定,抽检合格率不高;③ 食品安全管理制度不完善;④ 优质旅游食品被假冒现象;⑤ 旅游食品生产、销售行业入门门槛低、监管难^[6]。

旅游食品安全体系的建立迫在眉睫。旅游食品安全体系的建立,对于消费者来说,可以保证自身的切实利益;对于旅游景区来讲,可以保证景区在旅游者心中的健康形象;对于正规的经营者来说,则可以保证旅游食品生产经营者的可得利益^[6]。

3.1 旅游食品追溯体系的建立

有害物质残留和微生物污染通常是旅游食品的污染源。对于原材料的安全把关,在一些偏远景点,还是会出现诸多问题。对旅游食品源头的管控,应当从供应链的源头抓起,即针对农业生产过程中的安全问题,建立相关的质量安全体系。而对于旅游目的地的食品供应,销售点除了确保进货过程必备的食品质检报告等,还要做好进出货的台账,对于销售食品采取每日留样送检,以防一旦发生食品安全事故或疑似食品安全事故时,能够对食品提供检验。

3.2 生产企业要落实 HACCP 控制体系的实施

HACCP(Hazard analysis critical control point),即危害分析关键控制点系统,它是一种预防性体系,主要用来控制食品安全危害^[7]。它可用来判别、监控、管理包括餐饮业在内的食品加工生产的安全风险,其主要包括7个内容步骤:① 分析危害;② 判断确定关键控制点;③ 建立控制界限;④ 对关键控制点实施监控;⑤ 建立纠错与防止再发生措施;⑥ 建立记录档案;⑦ 对 HACCP 管理体系的评估确认^[8]。这是食品生产管理从对最终产品的检验向对生产全过程的各个环节可能存在的危害进行针对性管控的转变,实现了以最少的资源获得更大的安全保障。HACCP 作为预防食源性疾病最为有效的措施,获得了国际社会的广泛认可,并且被国际食品法典委员会(CAC)和 FDA 批准。2008 年中国对奥运食品应用 HACCP 控制,未发生一起食品安全事故,可见 HACCP 体系的严密性和安全性。目前,绝大多数食品生产企业都引入了 HACCP 管理体系,但如何真实有效地实施还需要企业积极主动地参与、配合,持之以恒,执行到位。

3.3 建立健全旅游食品安全信息披露制度

信息不对称是中国旅游食品安全问题中的一大问题

难点。建立健全旅游食品信息披露制度并严格执行至关重要。

(1) 旅游地食品安全信息的公示公开。在旅游景区内,如果居民怀疑或者发现食物中毒或食品污染等对于人体健康可能造成威胁,或已经造成危害的线索或事件,应及时报告给当地卫生监督机构并配合协助调查;当地卫生监督机构及旅游管理部门应在确认后,即时通过当地电视、广播、短信、景区微信公众号平台等多重信息渠道,向旅行社、导游、游客发布食品安全警示,以确保旅游消费者在第一时间内获知相关食品安全信息^[6]。

(2) 目前,“三无食品”在旅游景区屡见不鲜,甚至有经营者通过“修改”“伪造”食品安全标志蒙骗游客。因此,在旅游景区设立食品防伪鉴别站点,或者鼓励游客利用智能手机通过官方 APP 对购买的食品进行真伪查验,有望杜绝“三无食品”或“山寨品牌”的泛滥,降低食品安全事故的发生。

(3) 旅游企业安全卫生定级信息的公开公示。2002年4月,借鉴 HACCP 的基本原则,国家卫生部在全国推行“卫生监督量化分级管理”的新型监管模式,正式提出“量化分级管理”“食品卫生风险性”“食品卫生信誉度”3个概念^[9]。这既是对企业自身管理工作上的评价,又可以对消费者发出“引导”作用^[9]。

3.4 严格执行《食品安全法》及其实施条例

2018年12月29日通过的史上最严厉的《中华人民共和国食品安全法》(修正版),以及自2019年12月1日起施行的修订后的《中华人民共和国食品安全法实施条例》,都为我国食品安全提供了切实有效的强力的法律保障。但是,再完善的法律法规、监测体系,如果执法不严,也无法为旅行消费者提供科学规范的食品安全保障。

就旅游食品安全而言,需要相关职能部门对旅游景点的餐饮单位进行严格审查。只有在满足了卫生许可证、食品卫生知识培训合格证、健康证齐全的条件下,餐饮企业才能够营业。不具备应有条件而擅自营业的餐饮企业,应予以严格查处^[10],只有达到并满足布局合理,工艺流程科学要求的餐饮企业,方能够取得卫生许可证^[11]。

食品安全关乎每一个人,因此,不仅要鼓励媒体监督,还要积极倡导全民参与,建立公众参与机制;从旅游者个人到旅行社、景区管理者、旅游食品生产经营者,乃至旅游运输经营者、旅游区居民等,都有责任和义务在培养自身食品安全防范意识的同时,积极参与食品安全监管,发现食品安全问题或隐患时,及时报告及时举报,共同监督和维护好中国旅游食品安全。

3.5 高效应急处理体系的建立

相关职能部门要制定可行的应急问题处理预案,建立可及时有效应对突发食品安全事故的运行机制和救助体系,对应急处理工作进行指导和规范;旅游部门应进一

步完善旅游保险制度,做好安全事故的善后工作,切实地保障旅游者的合法权益。司法部门要为旅游食品安全受害者提供方便、快捷的法律援助,借助现代网络技术,减少异地受害人索赔过程的取证、佐证、来回奔波等不便。

4 旅游食品安全保障体系展望

4.1 建立健全食品安全法律体系,加强法制化管理

首先,应更加侧重于事前的规范工作。对生产过程的规范化作出更加严格的要求,注重产品本身的质量,以消费者正当权益为出发点。其次,进一步统一食品安全标准并促进食品安全水平。再次,以食品安全为中心,对于违反食品安全规定的生产商和销售商采取更加严格的处罚措施,对于违规行为严惩不贷。最后,加强在食品安全领域的对外交流和合作力度,积极借鉴和吸收西方先进国家完善的食品安全法律标准,并结合本国国情,进一步建立和完善中国食品安全法律、行政规章、地方法规等多元化法律体系,构建不仅能够满足本国国情需要,并且能够在国际中运行顺畅的体系及手段^[12]。

4.2 利用网络媒体及时分享食品安全信息

随着互联网技术的普及,旅游消费者可以通过网络信息平台获取大量的信息,实现旅游目的地食品安全信息的有效共享。同时,信息化的普及,可以为旅游食品安全问题的有效监督提供保障。另外,互联网的便捷性,为实时地监督食品安全情况,并在第一时间对于食品的相关信息发布、实施和调整提供了助力。

4.3 建立健全食品诚信体系和道德体系

国家应当积极构建更加完善的食品行业诚信和道德体系。将“诚信经营”作为企业文化并重视起来,渗透社会主义核心价值观,进而创造更加公平公正、诚实守信的文化氛围。严厉打击生产销售低劣食品的行为,并纳入企业诚信档案中。

5 结论

中国旅游业的健康发展,需要安全的旅游食品作为前提。而健全的旅游食品安全保障体系,给旅游食品的安全提供了坚实的保障。保障体系的进一步发展,需要整个社会力量的支持和参与,完善法律法规。相信在社会主义核心价值观的指引下,中国食品安全保障体系会顺利建立和完善。

参考文献

- [1] 中华人民共和国文化和旅游部. 中华人民共和国文化和旅游部 2019 年文化和旅游发展统计公报 [EB/OL]. (2020-06-20) [2021-06-12]. https://www.mct.gov.cn/whzx/ggtz/202006/t20200620_872735.htm.
Ministry of Culture and Tourism of the People's Republic of China.

Statistical bulletin of the Ministry of culture and tourism of the people's Republic of China on cultural and tourism development in 2019[EB/OL]. (2020-06-20) [2021-06-12]. https://www.mct.gov.cn/whzx/ggtz/202006/t20200620_872735.htm.

[2] 中华人民共和国文化和旅游部. 2019 年旅游市场基本情况[EB/OL]. (2020-03-10) [2021-06-12]. https://www.mct.gov.cn/whzx/whyw/202003/t20200310_851786.htm.
Ministry of Culture and Tourism of the People's Republic of China. Basic information of tourism market in 2019[EB/OL]. (2020-03-10) [2021-06-12]. https://www.mct.gov.cn/whzx/whyw/202003/t20200310_851786.htm.

[3] World Health Organization, Food Safety Team. Guidelines for strengthening a national food safety programme[S]. [S.1.]: World Health Organization, 1996.

[4] 褚筱红. 旅游食品安全管理研究[J]. 江苏调味副食品, 2012(6): 33-35, 44.
CHU Xiao-hong. Research of tourism food safety management[J]. Jiangsu Condiment and Subsidiary Food, 2012(6): 33-35, 44.

[5] 朱松节. 基于产业链的旅游食品安全问题与对策研究[J]. 食品与机械, 2016, 32(9): 52-54, 62.
ZHU Song-jie. Study on tourism food safety problems and Countermeasures in industrial chain[J]. Food & Machinery, 2016, 32(9): 52-54, 62.

[6] 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(2): 14-16.
LI Xin. Study on the construction and Countermeasures of domestic tourism food safety guarantee system[J]. Northern Economy, 2012(2): 14-16.

[7] BAIRD D R, HENRY M, LIDDELL K G, et al. Post-operative en-

dophthalmitis: The application of hazard analysis critical control points (HACCP) to an infection control problem[J]. Journal of Hospital Infection, 2001, 49(1): 1-22.

[8] 祝海珍. HACCP 体系在我国餐饮行业食品安全管理中的应用研究进展[J]. 现代食品, 2017(23): 1-4.
ZHU Hai-zhen. Research progress on the application of HACCP system in food safety management of catering industry in China[J]. Modern Foods, 2017(23): 1-4.

[9] 黄锦生. 关于餐饮业量化分级管理的一些思考[J]. 中国卫生监督杂志, 2005(5): 67-69.
HUANG Jin-sheng. Some thoughts on quantitative and hierarchical management of catering industry[J]. Chinese Journal of Health Inspection, 2005(5): 67-69.

[10] 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, 22(1): 49-52.
HU Wei-hua. Current situation and Countermeasures of tourism food safety management in China[J]. Chinese Journal of Food Hygiene, 2010, 22(1): 49-52.

[11] 赵诗文, 公茂盛. 山东省蒙阴县旅游景点周边餐饮业食品卫生现状调查[J]. 职业与健康, 2008(22): 56-57.
ZHAO Shi-wen, GONG Mao-sheng. Investigation on food hygiene status of catering industry around tourist attractions in Mengyin County, Shandong Province[J]. Occupation and Health, 2008(22): 56-57.

[12] 白联合. 建立和完善我国食品安全保障体系的若干思考[J]. 食品界, 2017(12): 32.
BAI Lian-he. Some thoughts on establishing and perfecting China's food safety guarantee system [J]. Food Industry, 2017(12): 32.

中国核心期刊
中国科技核心期刊

《中国调味品》 (月刊)

欢迎订阅 发布广告

- 办刊宗旨
服务行业、服务科技、服务专业人士, 推动行业技术进步。
- 刊物特色
《中国调味品》杂志于1978年创刊, 刊载食品添加剂、酱油、食醋、酱腌菜、豆腐乳、方便面、香辛料、鲜味剂、甜味剂、核苷酸、复合调味料及有关调味品技术等领域的新技术、新工艺、新设备等内容。刊物发行历史长, 范围广, 行业知名度高, 融理论性、先进性、时效性、可操作性、实践性于一体, 专业、可读。
- 中国商业联合会主管
- 全国调味品科技情报中心站主办
- 中文核心期刊
- 中国科技核心期刊
- RCCSE中国核心期刊(来源期刊)
- 《中国学术期刊综合评价数据库》来源期刊
- 入选《中国知识资源总库·科技基础数据库》
- 《中国期刊网》全文数据库来源期刊
- 万方数据——数字化期刊来源期刊
- 美国《化学文摘》(CA) 收录期刊
- 德国《文摘杂志》(A+, VINITI) 收录期刊
- 英国《国际农业与生物科学研究中心》(CABI) 收录期刊
- 英国《食品科技文摘》(FSTA) 收录期刊
- 美国《乌利希期刊指南》(Ulrichswelt) 收录期刊
- 国内公开发行期刊
- 波兰《乌利希索引》(IC) 收录期刊

刊号: ISSN 1000-6272
CN 36-2997S

邮发代号: 14-13 月刊 大16开 正文200页 20.00元/期 240.00元/年

来稿请寄:
地址: 哈尔滨市南岗区西大直街331号方舟大厦B座602 邮编: 150080
电话: 0451-53627188 53627988 E-mail: zgtwp1978@vip.163.com
网站: www.zgtwp.cn

粮油食品科技
中国科技核心期刊

1993年创刊
双月刊

粮油食品科技

SCIENCE AND TECHNOLOGY OF CEREALS, OILS AND FOODS

VOL.30 总第165-170期
2022 1-6

国家粮食和物资储备局主管
国家粮食和物资储备局科学研究院主办

传科技之灵动 承国粮之担当

《粮油食品科技》杂志社/编辑部
期刊中文网址: <http://lyspkj.journal.cn>
期刊英文网址: <http://lyspkj.journals.cn/lyspkj/en/home>

邮 箱: bj@lspkj.ac.cn
地 址: 北京市西城区百万庄大街11号, 粮食大厦
电 话: 010-58523598/3592/3608 (谭老师/李老师/尤老师)
邮 编: 100037

期刊官网 微信公众号

ISSN 1007-7561
CN 11-3863/TS

本刊封面版式、Logo、刊名字体设计已受版权保护;
期刊Logo已注册商标, 仿冒必究。