

环京津旅游餐饮业食品安全现状及发展策略研究

王华¹, 李志芬²

(1. 中国环境管理干部学院生态学系, 河北秦皇岛 06600) (2. 秦皇岛市食品药品检验中心, 河北秦皇岛 066004)

摘要: 秦皇岛作为一个旅游资源比较丰富的城市, 在旅游餐饮业食品安全方面存在隐患。本文以秦皇岛为例, 从对于现存问题从内外两个方面进行了分析, 外部问题集中于食品安全监管体系不健全、监测设备相对落后、监管人员素质水平不高、食品安全科学管理方法推广乏力及监控网络不健全等五个方面; 内部问题则集中于旅游餐饮企业发展无序、从业人员素质不高和管理体系等诸多问题导致旅游餐饮服务质量和投诉热点。本文针对目前存在的问题提出了相应的解决策略。

关键词: 秦皇岛; 旅游餐饮业; 食品安全; 发展策略

文章编号: 1673-9078(2012)9-1262-1265

The Status and Development Strategies of Food Safety about Tourism catering industry In Qinhuangdao

WANG Hua¹, LI Zhi-fen²

(1. Department of ecology Environmental Management College of China, Qinhuangdao 066004, China) (2. Qinhuangdao Municipal Testing Center for Food and Drugs, Qinhuangdao 066004, China)

Abstract: Food safety problems existed in tourism catering industry in Qinhuangdao. In this paper, external questions of Food safety management were analyzed as follows: unperfected monitoring system disqualified monitoring device, low-level supervisors personnel diathesis, weak application of scientific management system on food safety and not perfect monitoring net. Intel questions were also discussed. included disordered development of tourism catering industry, low-level attending staff, management system, etc. The relevant strategies were proposed for the above mentioned problems.

Key words: Qinhuangdao; tourism catering industry; food safety; development strategies

秦皇岛是一个旅游资源相对比较丰富的城市, 秦皇岛市旅游业已经在坚实的基础上形成了滨海度假、长城之旅和生态旅游三大系列产品。2009年, 旅游业逆势上扬, 秦皇岛接待国内外游客 1660.8 万人次, 接待游客数同比增长了 33.4%^[1-2]。尽管拥有这么多得天独厚的条件和享誉全国的美名, 但随着人们健康意识的增强和食品安全事件的频发, 旅游餐饮水平仍有一些弊端存在, 食品安全问题已成为人们日益关注的热点。旅游餐饮行业的涵盖面也十分广, 从街头饮食店到星级宾馆, 不同种类、不同规模的餐饮业为不同层次的旅游消费者提供了不同的餐饮消费方式。因此, 旅游消费者的饮食安全是旅途成功与否的重要影响因素。就现阶段秦皇岛市旅游餐饮业的初步调查研究来看, 旅游饮食安全问题潜在隐患颇多。本文以秦皇岛为例, 阐述环京津旅游餐饮业存在的问题及发展策略。

收稿日期: 2012-05-08

基金项目: 河北省科学技术研究与发展计划项目 (09277124), 秦皇岛市社科联课题项目 (201206174)

作者简介: 王华 (1978-) 男, 副教授, 研究方向: 食品安全与食品微生物

1 秦皇岛市旅游餐饮业食品安全现状

1.1 秦皇岛市食品安全监管存在诸多问题

现阶段秦皇岛市旅游餐饮业的初步调查研究来看, 旅游饮食安全问题潜在隐患颇多。

1.1.1 食品安全监管体系不健全

秦皇岛市的旅游消费者有关食品安全的投诉, 按照惯例基本上都在卫生行政部门 (文章以下全包括卫生执法监督所与疾病预防控制中心), 多数旅游消费者投诉大多集中在给身体健康带来一定的危害, 而他们需要的解决是立竿见影的问题, 例如涉及自身的赔偿问题等。但法律法规赋予卫生部门的是餐饮业和食堂等消费环节的监管, 而食品药品监管部门是负责对食品安全的组织协调、综合监督和依法组织查处重大事故。食品药品监督部门和卫生行政部门之间的协调没有具体条文, 这就使卫生行政部门处境尴尬, 如按照以前的处理已经属违法行为, 或不按照以前的处理, 则多数消费者表示不满意^[3]。

1.1.2 食品安全监管人员的素质水平不高

秦皇岛市级食品安全监管人员人才流失严重, 食品卫生与安全法方面的相关培训有限, 基层食品安全专业人员的培训也只是一两次^[3], 基层部门普遍缺乏食品安全专业人员, 服务能力、技术手段等存在严重不足; 缺少相关专业技术人员, 就造成难以适应《食品安全法》提出的新要求。

1.1.3 食品安全监测设备落后

秦皇岛市于 2008 年虽然经历了重大的奥运历史(奥运会足球比赛分赛场), 增添了部分有限的急需设备, 但近几年投入仍存在严重不足, 设备的更新跟不上现阶段食品安全发展要求, 例如消费者早已熟知的苏丹红(2005 年)、三聚氰胺(2008 年)的检测, 在市级检测设备中仍然是无法全部检测完成。这造成了发现的有害物质都检测不完善, 更何况未发现的有害物质。市级以下特别是县级机构缺乏专业的检测仪器设备, 监测能力更是严重衰退^[4]。

1.1.4 食品安全科学管理方法在旅游餐饮业推广乏力

秦皇岛市现有旅游餐饮企业中部分规模较小的旅游餐饮企业环境卫生不符合标准, 排放污染严重; 原材料残留物超标; 食品安全存在隐患; 政府相关部门也在对秦皇岛市旅游餐饮市场进行统一管理方面显得较为薄弱。作为上级食品安全监管部门, 不仅仅是对旅游餐饮企业的监控, 更应该将科学的食品安全管理方法在旅游餐饮企业进行推广。

1.2 秦皇岛市旅游餐饮业自身建设乏力

1.2.1 秦皇岛市旅游餐饮行业长期处于自然竞争状态

现阶段, 旅游餐饮企业良莠不齐, 旅游餐饮业处于相对盲目的发展状态, 市场秩序较为混乱, 秦皇岛市旅游餐饮行业未建立起必要的行业规范和市场准入缺乏统一标准。旅游餐饮投资盲目, 网点过程, 多样化程度不足、同质化倾向明显, 市场竞争集中于价格竞争, 打折风席卷市场, 旅游餐饮业利润因不当竞争下降, 市场呈现一种无需的自然竞争状态, 这些将是制约餐饮业甚至是旅游业发展的一大瓶颈。

1.2.2 秦皇岛市旅游餐饮业自身管理体系不完善, 从业人员整体素质不高

秦皇岛市旅游餐饮业长期以来的粗放经营形成了一套粗放管理的模式, 绝大部分企业都没有完整的管理体系, 许多企业都缺乏一套完整的管理制度, 对从投资到日常运作的每个环节的规范和控制能力不高, 存住着相当的盲目性和随意性, 与国内知名旅游地区特别是国外餐饮业相比存住着很大的差异。

旅游餐饮行业从业人员素质参差不齐, 从业人员文化素质总体较低与人力资源的限制是造成管理体系不完善和管理能力薄弱的重要原因。秦皇岛旅游具有

较明显的夏旺冬淡的特点, 每年暑期都会有大批的临时餐饮从业人员上岗, 以缓解市场对旅游餐饮从业人员大量需求的压力, 年纪大多是 18 至 24 岁之间, 没有经过系统和规范的技能 and 知识培训, 就直接从事餐饮一线工作。没有经过或者只经过短期专业培训的这些人员, 并没有掌握扎实的基础知识和丰富的实践经验, 易出现良莠不齐状况, 这也是近年旅游餐饮投诉增多的原因之一^[5-6]。

1.2.3 餐饮卫生问题凸显, 饮食质量不稳定

秦皇岛旅游餐饮业每年 5~10 月是旺季, 季节性经营显著, 而这个季节也恰恰是食品中毒事件高发季节, 也使餐饮卫生问题凸显。旅游餐饮市场仍存在诸多卫生问题, 例如部分企业无证经营、卫生状况差; 店铺和街头摊点, 加工操作布局不合理, 餐具消毒效果达不到要求; 个别从业人员未取得健康证。

食品的生产 and 流通方面, 存在比较突出的安全问题: (1) 残留超标, 表现在蔬菜、畜产品、水产品等农药、兽药残留量超标; (2) 存在假冒伪劣食品、腐败变质食品等; (3) 中餐虽然具有品种繁多、色香味形具佳的美誉, 但是在产品生产及存放的质量标准、卫生标准和营养标准方面的工作做得还不够, 还时常出现产品质量和服务质量不够稳定的情况。

2 保障秦皇岛市旅游餐饮业食品安全的发展策略

2.1 外因扶持

政府积极合理的扶持引导, 建立健全秦皇岛市旅游餐饮业的法规标准体系。

旅游业作为秦皇岛市的龙头产业之一, 政府应研究出台扶持旅游餐饮业的相关政策, 餐饮业可持续发展, 必须建立有效激励机制, 组织旅游餐饮业标准化研究, 加强市场有序化管理, 加强行业引导和坚持创新, 完善交流平台及人才培养机制。

健全的食品法规体系是食品安全监管的前提和关键。秦皇岛市目前执行的主要是 2009 年 6 月 1 日正式实行的《中华人民共和国食品安全法》。餐饮业还参照执行卫生部颁布的《餐饮业食品卫生管理办法》(2000 年), 卫生部制定并下发的《食品卫生监督量化分级指南》(2002 年) 和《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》(2005 年)^[4]。此外, 还应按照全过程监管的理念, 抓住餐饮业原材料从采购到消费等各个环节中的关键控制点, 按照旅游餐饮业的饮食特点, 加以细化逐一规范。因地制宜在法律法规规定的总体框架下, 制定可实施的法规, 例如尽早制定秦皇岛市旅游餐饮业的 GMP(良好操作规范)等相关规范。这种有针对性的地方性法规主要特点在于所有的旅游餐

渔业食品安全细节都在法规中有所体现,因而在实施中比较容易落实,在后续修订上也较为迅速和容易。

2.2 内因完善

秦皇岛市旅游餐饮企业的自我完善建设。

旅游餐饮业作为旅游者六大消费要素中的首要和基本要素,是旅游产品的重要组成部分,旅游餐饮业是受到旅游淡季影响明显的行业。对餐饮企业来说,旅游餐饮企业内部的自身因素是引发食品安全危机事件的主要原因之一,最根本有效的解决措施是引导和强化餐饮企业自律。旅游餐饮企业自律应该加强旅游餐饮企业的社会责任感;加强旅游餐饮企业自觉的规范自己的食品操作行为等,自觉的把食品安全放在的首要位置;这就要求政府引导旅游餐饮企业强化企业自律。旅游餐饮企业内部自律比政府监管更具针对性、及时性,餐饮企业内部自律关注更多的是加工生产环节,贴近市场,能够及时的解决正在出现的问题。

旅游餐饮企业自律主要从以下方面入手:

第一就是旅游餐饮企业经营者具有良好的职业道德。旅游餐饮企业发展也必然以经营利润为目的,但是作为为游客提供饮食服务的特殊行业。在追求利润的同时,做到餐饮制作卫生安全、食者放心满意、卖着心安理得的基本职业道德。这一方面的达到,需要从事餐饮经营的企业在建设发展中逐步形成一定规模,并同时注重企业文化的建设。

第二就是技术把关。秦皇岛市应该在餐饮企业中积极的推广食品安全管理体系,把它应用于食品生产加工工序或和操作有关的鉴定和评估,从而提高食品的品质和安全性。同时应该督促旅游餐饮企业完善自检自查系统,自检自查系统是旅游餐饮企业内部自律的一个重要方面。因此,要在财力、物力和人力上加大对自检自查系统的投入,对旅游餐饮企业内部的各个加工生产环节的自检自查系统进行完善和更新。如温度计、消毒用具、相关的检查仪器等。

第三,也是主要问题之一的餐饮业工作人员建设。旅游餐饮业从业人员的素质的高低将直接关系着餐饮业食品安全的状况。旅游餐饮业中手工操作为主是其重要特点,只有让员工了解到食源性疾病的危害和控制的意义,才能让他们理解自己工作的重要性,才能认真执行食品安全管理体系中的相关规定和程序。据课题组调查,秦皇岛市餐饮企业相当部分的从业人员的职业素样普遍偏低。因此,旅游餐饮企业对员工进行食品安全培训十分重要,应投入一定的财力、物力和人力,并制定相应的旅游餐饮企业自身卫生操作规范,支撑和指导旅游餐饮企业自觉地进行企业内部食品安全相关的培训。例如:有条件的企业应该有专业

的食品安全培训师,对企业从业人员进行基本礼仪和健康卫生的培训、GMP(良好操作规范)的培训、食品安全基本知识的培训、HACCP 基础理论的培训等。特别要注意对管理人员和一线员工的培训,让餐饮企业可以在内部进行自身简单有效的食品安全知识培训。

最后,旅游餐饮企业要研究市场需求,大力发展大众消费市场,积极发展“假日经济”,拉动节假日消费。另外,随着经济发展和人民生活水平的不断提高,食品安全事件频发的连锁效应,普通民众开始更多的关注起自身健康,餐桌安全,科学用膳。这就需要旅游餐饮企业在营养搭配上做文章,合理安排膳食,原材料购买中大力扶持放心菜、绿色食品等无污染、富营养的绿色食品,加大在营养餐厅、素菜素食方面的开发力度,培养高水平的营养师,推广绿色食品菜谱,将旅游餐饮业发展成为绿色环保产业。

2.3 发挥舆论与群众的监督作用,开展食品安全知识宣传

加强社会监督,群众和社会舆论是旅游餐饮业食品安全监管中的重要力量,要充分发挥舆论监督和消费者的作用。同时,明确对群众的日常宣传教育目的是在全社会营造食品安全氛围的基础上,突出食品安全宣传实用性,以达到提高人民群众对食品安全的认识水平和关注的目的。食品安全宣传是一项长期而艰巨的工作,开展食品安全知识的宣传教育有很多途径。第一,通过相关的传播媒体定期向公众及时的发布食品安全信息,同时建立当地食品安全信息网,并定时及时的发布餐饮业食品安全相关的信息。第二,可定期开展“旅游餐饮业食品安全宣传周”或“旅游餐饮业食品安全宣传月”等活动,利用各种媒体(如广播、电视、网络等)宣传相关食品安全的法律知识、旅游餐饮业中食品安全的典型案例、曝光一些检查不合格的旅游餐饮企业。第三,进社区,访百姓。向居民群众分发食品安全的小册子,并充分利用社区公共宣传栏的作用,定期介绍一些食品安全常识。如:一些简单的容易掌握的食品质量的识别方法、正确的食品加工烹调方法、食品的营养知识、食品的搭配知识等等。第四,可以把食品安全常识列入中小学学生的常识课本,从小开展食品安全教育,树立食品安全观^[6-8]。

3 结论

旅游餐饮业食品安全的控制和监管,不仅要宏观政策方面加大管理力度,还应该制定较好的制度,使企业从内部进行自我完善,达到食品安全的控制和监督要求。

参考文献

- [1] 张秋敏,于昕.北戴河旅游餐饮业发展策略初探[J].大舞台,2010,9:255-256
- [2] 王颖,刘恩峰.秦皇岛市旅游业发展现状、问题与对策研究[J].特区经济,2010,9:148-149
- [3] 《中华人民共和国食品安全法》编写小组.中华人民共和国食品安全法释义及适用指南[M].中国市场出版社,2009
- [4] 王向民.秦皇岛市在经济发展中提高食品监管能力探讨[J].科技信息,2009,29:1172,1173
- [5] 刘斌财,李淑文.北戴河卫生监督所预防食物中毒运用的管理模式[J].中国疗养医学,2007,16(4):213-214
- [6] 王永会,温焯非.沿海旅游区的食品卫生问题及管理对策[J].医学创新研究,2008,5(2):123
- [7] 王建英,王亚楠.农村居民食品安全意识的实证研究-基于苏南苏北农村的调查分析[J].现代食品科技,2010,9:1000-1004
- [8] 洪亮,宋国胜.广州食品生产企业标准化管理现状分析及对策研究[J].现代食品科技,2006,22(2):205-206