

发挥各相关部门监测资源的作用。

514 加快食源性疾病监测和信息整合

结合我国以往开展食源性疾病工作的经验,进一步完善食源性疾病信息报告和主动监测系统,逐步实现与国际接轨的食源性疾病监测、调查、报告、数据分析机制。将食源性疾病信息报告纳入卫生部现有的传染病报告网络;落实在全国部分医疗机构设立临床监测点,收集分析可疑食源性疾病信息报告;加强相关培训和指导,进一步提高各级卫生部门的食源性调查能力和水平,及时解决调查工作中发生的困难和问题。

515 积极开展食品安全的宣传和舆论引导

重视国内外食品安全专业信息与社会舆论,将

食品安全监测、评估与对社会的食品安全教育有机结合起来,加强对公众和社会的食品安全宣传教育和舆论引导,促进全社会对我国食品安全状况的了解和信任,促进食品消费和行业发展。同时要将发现的可能影响消费者健康的危害因素向社会公示,发挥食品安全预警作用。

参考文献

- [1] Joint FAO/WHO Food Standards Programme Codex Alimentarius Commission. Procedural Manual[M]. 12th ed. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations World Health Organization, 2001.
- [2] 联合国驻华系统协调办事处. 推动中国食品安全[R]. 2008.

监督管理

中国旅游食品安全管理的现状与对策

胡卫华

(深圳职业技术学院旅游系, 广东 深圳 518055)

摘要: 食品安全是旅游安全建设的一项主要内容,我国目前旅游食品安全现状不断趋好,但问题依然较严重。文章归纳了旅游食品安全管理存在突发性、广泛性和复杂性 3 个特征,总结了其发生的时间和空间规律,并提出了建立我国旅游食品安全管理/五个体系 0 的对策)) 杜绝源头、审慎加工、严格执法、广泛宣传和以人为本。

关键词: 食品安全; 旅游; 监督; 管理; 对策

中图分类号: R15 **文献标识码:** A **文章编号:** 100428456(2010)0120049204

Current Status of Tourism Food Safety Management and the Countermeasures in China

HU Weihua

(Tourism Department of Shenzhen Polytechnic, Guangdong Shenzhen 518055, China)

Abstract Food safety is a main content of the security of tourism construction. The current status of tourism food safety is getting better and better, but the problem is still more serious. There are three characteristics of tourism food safety control: sudden outbreak, universal occurrence and complex in style. The time and space law for tourism food safety control are summing up in this article. Finally, a/ five system 0 countermeasure to supervise the tourism food safety management system is proposed: root out the source, careful processing, strict law enforcement, widespread publicity and people-oriented.

Key words: Food safety; Tourism; Supervision; Management; Countermeasure

饮食是旅游/六要素 0 (食、住、行、游、购、娱) 之一,旅游食品安全关系到旅游者的身体健康和生命安全,关系到一个景区、一个地区、一个国家的旅

游形象,是旅游经济稳定运行的重要保障,是坚持/以人为本 0 安全理念的必然要求。

1 我国旅游食品安全的现状

1.1 总体状况逐步好转

我国旅游业经过近 30 年的发展,取得了长足的

收稿日期: 2009210222

作者简介: 胡卫华 男 讲师 博士生 研究方向为旅游管理

E-mail: tourishu@sina.com

进步。2008年,国内旅游达 17 亿人次,入境旅游人数 113 亿人次,全年实现旅游总收入 1114 万亿元^[1]。世界旅游组织(WTO)预测,中国到 2015 年将成为世界第一大旅游目的地国和第四大客源输出国。目前中国旅游业增加值占 GDP 的比重超过了 4%,对经济增长的拉动作用日益明显。与此同时,各项旅游配套设施也不断完善,一批规章制度纷纷出台,在旅游食品安全管理方面也有明显进展。如国家旅游局制定了 5 旅游突发公共事件应急预案⁶,其中对旅游食品安全事故的等级及应急救援处置程序做出了详细的规定,北京市制定了 5 北京市乡村

民俗旅游户食品安全管理规定⁶,成都市编写了 5 成都市农家乐食品卫生知识手册⁶,各地食品药品监管、卫生、旅游、工商等部门也加强了对旅游景区(点)食品安全的监管,特别是 2009 年 5 中华人民共和国食品安全法⁶的出台更是强化了这方面的保障力度,旅游食品安全的总体情况不断向好的方向发展。

112 安全状况仍不容乐观

通过网络查询,近几年国内发生的重大旅游食品安全事故就有多起,这当中又以食物中毒最常见(见表 1),旅游食品安全监管工作责任重大。

表 1 近几年发生的部分旅游食品安全事故

时间	发生地	事件概况
2009 年 7 月	山东烟台	石家庄某村村委会组织 300 位退休老人和优秀党员,赴山东/长岛烟台威海五日游 ⁰ ,途中有 41 位村民出现不同程度的恶心、呕吐、腹泻等症状 ^[2] 。
2009 年 6 月	四川绵阳	50 人在某农家乐就餐,有 13 人出现恶心、呕吐、唇发绀等症状,分别入院治疗,初步查明系误食亚硝酸盐中毒所致 ^[3] 。
2008 年 10 月	浙江临安	复旦大学 6 名大一学生参加某旅行社的浙西大峡谷 2 日游,患了急性肠胃炎,可能是细菌性食物中毒 ^[4] 。
2008 年 1 月	香港	昆明某旅行社赴港澳旅游团 16 人中有 14 人出现不同程度的恶心、呕吐、腹泻、头晕等症状,食物中毒症状明显 ^[5] 。
2007 年 6 月	福建厦门	江西赣州旅行团赴厦门旅游,20 人食物中毒,医生怀疑可能是吃海鲜所致 ^[6] 。
2006 年 7 月	湖南长沙	南昌教师旅行团 30 多名游客在长沙食物中毒,入院治疗 ^[7] 。
2005 年 2 月	澳门	北京某旅行社组织的港澳旅游团游客中出现不同程度的腹泻、腹痛及呕吐等食物中毒症状 ^[8] 。
2001 年 6 月	北京) 绍兴列车上	北京) 绍兴某次列车上提供的盒饭不卫生,导致旅客集体食物中毒,近 400 名旅客被及时送往徐州、蚌埠和南京等铁路沿线医院救治 ^[9] 。

2 旅游食品安全管理的特点及规律

211 特点

21111 突发性 在旅游过程中,食品安全问题的发生往往带有突发性,再加上游客行为的自发性和随机性,对这些安全隐患往往毫无防备,因此一旦发生就会对游客造成较大的危害。

21112 广泛性 从表 1 可以看出,不管是大都市,还是乡间田野,甚至是乘坐交通工具,都有发生旅游食品安全事故的隐患。此外,旅游过程中接触的食品来源广泛,如随团旅游,既有旅行社安排的团队餐,旅游者自己还经常会光顾当地的小吃,购买零食特产,这些地方一旦出了差错都有可能发生食品安全事故。

21113 复杂性 旅游食品从原料到被游客消费掉经历了制作、包装、储存等一系列过程,任何一个环节失误都有可能导致食品安全事故,追查起来有一定的难度。特别是散客旅游发生这类事故,由于没有群体共性反应,查找原因就变得更加困难。旅游行程一般都排得较紧,就餐地点有可能分属不同的

行政辖区,食物中毒事故有时还带有一定的滞后性,会给调查、取证、索赔带来许多不便。此外,旅游食品安全监管还存在一些/真空 0 地带。如在广西德天瀑布景区旅游时,发现附近的越南村民就在中越边境售卖越南土特产品,对这类边缘地区的境外旅游食品管理就有待加强。

212 规律

尽管旅游食品安全事故的预防和监管难度很大,但还是有一定的规律可循,把握住这些规律往往能收到事半功倍的效果。

21211 时间规律 一是从自然季节来看,夏季是旅游食品安全事故的高发季节。夏季气温偏高,食品、饮料等若保存不当,极易发生变质,消费者食用了这类食品后,很容易得消化道疾病。二是从旅游的淡、旺季来看,旅游食品安全事故往往发生在旺季,尤其是/春节 0、/五一 0、/十一 0 等黄金周期间。一些不负责任的商贩一味追求经济利益而导致食品安全把关不严。

21212 空间规律 旅游食品安全事故往往发生在

流动的路边摊贩、食品作坊和小食品杂货店等场所,而大中型酒店餐馆和正规旅游食品加工厂由于管理措施较严格,发生这类事故的几率一般较小。

3 我国旅游食品安全管理的对策

食品安全是一项系统工程,建立以下 / 5 个体系 0,可以有效地保障旅游食品的质量安全。

311 杜绝源头,建立农产品质量安全体系

农产品是旅游食品的主要生产原料和组成部分。没有科学使用或者滥用农药化肥,或者为了追求食品的新、特、奇,而滥用色素、防腐剂、添加剂,是造成食品安全的人为因素。要杜绝食品质量安全隐患,就要从农业领域的源头抓起,降低农药残留,杜绝植物生物生化条件激素,建立起农产品质量安全体系。

312 审慎加工,建立食品安全可追溯体系

造成食品安全问题还有可能出现在加工工艺上,不正当的存储,不恰当的烹饪方式,如过度油炸、膨化,都会产生一些不利于人体健康的物质,造成食品安全问题。因此,可以通过食品安全可追溯体系来遏制问题食品的扩散。

旅游地的地方特色食品和旅游食品经销点要建立检查验收、购销台账和质量安全承诺制度,落实 5 餐饮业食品索证管理规定 6,完善食品流通环节可溯源制度,为及时从源头上查处食品安全问题提供制度保证。对于专门接待旅游团队的用餐单位,在条件允许下,应对食品进行留样,以备一旦发生可疑食源性疾病或食物中毒时能提供检验,寻找事故原因。如最新出台的 5 上海市旅游团餐食品安全操作指南 6 就规定:供应的各类菜肴均要分别留样 100 g 置于消毒的密闭容器中,在冰箱内保留 48 h。

313 严格执法,建立相关标准法规体系

检测体系再完善,但如果执法不严,食品安全问题仍然会存在隐患。要严格执行 5 食品安全法 6,对旅游景点餐饮单位进行严格审查,只有卫生许可证、健康证、食品卫生知识培训合格证齐全的才能营业,不具备应有条件擅自营业的应坚决予以查处。旅游景点餐饮单位在筹备阶段,必须由监管部门进行设计审查、建筑审查、竣工验收,达到布局合理,工艺流程科学,方可取得卫生许可证^[10]。西安等城市实行的旅游餐饮服务接待单位评定制度就值得肯定。执法还要讲究科学,如安徽九华山风景区对各类旅游食品安全监管巡查职责、内容、时间等进行了细化,还针对食品经营户食品安全 25 项巡查内容落实情况实行差别化动态管理,分为远距离监管、中距离监管、近距离监管和零距离监管 4 个档次^[11]。

旅游食品安全要紧紧围绕 / 三小 0 (小作坊、小食杂店、小餐饮) 和 / 五重 0 (重大节日和重要活动、重要时段、重点环节、重点品种、重点单位) 进行。众多的旅游购物品中,依托本地土特产进行粗加工和简单包装的旅游食品类占了较大比重,当前这类购物品大多开发粗放,是食品安全监管的重点和难点。有的地方特色食品没有技术标准,少数食品生产者和销售者为了牟取暴利,进行不正当竞争,在生产中使用假冒伪劣材料和非食用添加剂,有的标注假成分、假地址、假日期(拖后出厂日期)。湖南凤凰县在这方面进行了有益的尝试,该县突出抓姜糖这一传统品牌的生产、加工,帮助姜糖生产企业建立符合卫生条件的姜糖拉制车间。目前全县 31 家姜糖生产企业,有 26 家制定了规范统一的生产标准,其中熊氏姜糖还取得了 ISO9001 质量管理体系认证^[12]。

314 广泛宣传,建立全员参与体系

要编织一张全员参与食品安全宣传的大网,提高群众参与度,加强部门联动,形成旅游食品市场的监管合力。

31411 对旅游从业人员))) 加大宣传教育力度

要利用各种机会对旅游从业人员进行卫生法律、法规的宣传教育,定期组织人员培训,提高安全意识。要求每个旅游景点餐饮单位配备一名专(兼)职食品卫生安全管理人员,卫生制度健全并遵照执行,强化岗位责任制^[13]。国外学者的研究中将饮食安全认知因素放在首位,且认为行业等级考核和高效率的管理系统是保证饮食安全的有效方法^[14]。

此外,各旅行社接待游客时,应安排游客到有卫生许可证的餐饮单位就餐,严禁随团导游和驾驶员擅自改变旅游就餐地点。各旅行社在为游客统一购买食品路餐时应选择合法的、有卫生许可证的单位购买定型包装食品,禁止为游客购买 / 三无 0 食品和散装食品。

31412 对游客本身))) 强化自我保护意识

游客要具备基本的食品安全常识,尽量避免食用冷荤凉菜,慎食野果、野蘑菇与野菜。购买土特产食品时要慎重选择,要仔细查验食品质量和生产厂家、生产日期、保质期,切忌一味贪图价格便宜、色泽鲜艳而购买不合格食品。游客在购买食品或就餐时一定要索取购买食品或就餐时的发票或有关凭证,并妥善保管,如出现问题可作为投诉或索赔的重要凭据。

31413 对社会公众及媒体))) 鼓励参与监督管理

鼓励广大经营户和消费者积极举报,共同参与旅游食品安全监管工作。借助 12315 旅游质监所

等平台,拓宽投诉举报通道,建立快速反应机制。应对旅游景区各餐饮单位的食品卫生安全工作情况进行综合评价,表彰先进,并在新闻媒体公告旅游景区区内社会影响较大的中毒事件和典型案件,要发挥新闻媒体的监督作用^[15]。

315 以人为本,建立高效的应急处理体系

31511 制定可行的应急处理预案 各旅游接待单位要有一套可行的食品安全应急处理预案,加强决策指挥系统、应急检测技术支撑系统、应急队伍和物资保障体系建设,建立应对突发食品安全事故的救助体系和运行机制,规范和指导应急处理工作。

31512 完善相关旅游保险 完善旅游保险是做好安全事故善后工作、保障旅游者合法权益的保证,目前我国旅游保险在食品安全方面尚不完善。重庆市渝中区 2008年起实行的“统保0”制度值得推广,该制度的一大亮点是首次将以前有歧义的食物中毒纳入了理赔范围。游客在旅行社参团出游时一旦出现食品安全等伤害事故,不须经过司法程序认定,只要旅游主管部门或旅游执法部门认定责任,即可启动理赔程序,保证游客能得到及时医治,这在全国旅游行业中尚属首创^[16]。

4 结语

食品安全工作是一项基础工程,更是一项民心工程。各级各类旅游食品安全监管部门要从讲大局的高度出发,确保旅游食品安全,从而为实现我国旅游业快速、健康、可持续发展保驾护航。

参考文献

[1] 魏光谱 1 2008年全国旅游收入达 1 14万亿元 [N]. 新快报,

2009201209(23).

- [2] 孟醒石,段闪,张莹莹. 海边旅游致 41 人上吐下泻致住院,酒店否认食物中毒 [N]. 燕赵晚报, 2009207228(6).
- [3] 王耘. 绵阳一农家乐发生食物中毒事件 [N]. 绵阳日报, 2009206226(2).
- [4] 忻意. 复旦十余学子集体腹泻,疑为旅游就餐食物中毒 [N]. 劳动报, 2008210223(5).
- [5] 曾伟. 人在旅途怎样对侵权说不? [N]. 北京青年报, 2008203214(E5).
- [6] 林明. 江西赣州旅行团赴厦门旅游,致 20 人食物中毒 [N]. 海峡导报, 2007206224(A01).
- [7] 周全,龚芳柳. 南昌教师旅行团 30 多名游客在长沙食物中毒 [N]. 潇湘晨报, 2006207204(B5).
- [8] 郑媛. 澳门食物中毒北京游客返京 [N]. 北京青年报, 2005202218(E7).
- [9] 王雷. 京沪线一旅游列车上旅客集体食物中毒 [EB/OL]. [2001206218]. <http://www.unn.com.cn/GB/channel2/3/11/200106/18/72198.html>
- [10] 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, 24(22): 242422425
- [11] 九华山风景区管委会. 九华山旅游食品再念/紧箍咒 0 [EB/OL]. [2007210229]. http://www.chzly.gov.cn/demo/Ly_Show.Asp?ClassID=5&BoardID=5&ID=1231
- [12] 龙莹,陈杰. 凤凰突出重点抓好旅游食品安全 [EB/OL]. [2006207231]. <http://xiangxi.mofcom.gov.cn/aarticle/zhongyaozt/200607/20060702762194.html>
- [13] 顾勤明. 浅谈食品卫生执法中存在的问题与对策 [J]. 中国公共卫生管理, 2005, 21(6): 4882489
- [14] EVES A, DERVISI P. Experiences of the implementation and operation of hazard analysis critical control points in the food service sector [J]. International Journal of Hospitality Management, 2005, 24(1): 329
- [15] 李朝龙. 旅游景区食品卫生监督工作初探 [J]. 中国热带医学, 2003, 3(2): 2742275.
- [16] 杨毅. 渝中首创/旅游统保0,游客意外死亡最高可获 60 万赔偿 [N]. 时代信报, 2007212224(5).

公告栏

中华人民共和国卫生部公告

2009年 第 18号

根据5中华人民共和国食品安全法6和5新资源食品管理办法6的规定,批准茶叶籽油、盐藻及提取物、鱼油及提取物、甘油二酯油、地龙蛋白、乳矿物盐、牛奶碱性蛋白等7种物品为新资源食品,允许酸角作为普通食品生产经营。

特此公告。

附件: 7种新资源食品目录(略)

二〇〇九年十二月二十二日