

小作坊拟禁做5大类食品

我省拟立法规范街头小餐饮,网上订餐安全成听证会焦点



校园摊贩妨碍交通,卫生状况差,成了食品安全的隐患。(资料图片)

对于每一个生活在都市的老百姓来说,几乎都离不开方便快捷的街头小餐饮。可是,小摊小店做出来的食品质量有保障吗?对于食品加工小作坊和食品摊贩,又该如何监管?

作为今年我省重点地方立法项目,《湖南省食品生产加工小作坊小餐饮小食杂店和食品摊贩管理条例》(修订草案)(简称《条例》)5月9日上午举行了立法听证会,校园周边是否应该划设食品摊贩禁营区?网上订餐安全如何监管?这些问题成为大家关注的焦点。

■记者 刘璋景
通讯员 黄琼 王曲波

五大类食品禁止生产加工

《条例》首次以立法的形式对食品小摊小店的生产和经销行为进行了规范。强调食品生产加工小作坊必须具有与生产经营的食品品种、规模相适应的生产加工场所,并与有毒、有害场所及其他污染源保持安全距离,具有消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤条件和措施,并有处理废水、存放垃圾等卫生设施。

受人关注的是,《条例》明确了今后五大类食品禁止在小作坊生产加工。分别为:乳制品、肉制品、罐头制品、饮料、果冻、速冻食品;保健食品;专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品;使用传统酿制工艺以外的其他方法生产的酒类;国家和省禁止食品小作坊生产加工的其他食品。

此外,今后食品小作坊不得使用非食品原料生产食品或者在食品中添加食品添加剂以外的可能危害人体健康的物质;不得使用超过保质期或者腐败变质的食品原料,不使用不符合食品安全标准的食品添加剂或者超范围、超限量使用食品添加剂;不得使用未经检疫或者检疫不合格的肉类、未经检验或检验不合格的肉类制品,以及病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品;不得伪造、变造、冒用、转让、出租、出借食品小作坊登记证,或者超出食品小作坊许可证食品品种范围生产加工食品等。

食品摊贩须个人实名经营

《条例》规定,乡镇人民政府、街道办事处应当对本行政区域内政府划定经营地点内的食品摊贩进行登记,记录经营者的姓名、住址、经营范围、经营地点等信息,发放食品摊贩登记证。

食品摊贩应当在县级人民政府规定的地点和时段内经营。食药监部门要建立食品小作坊、小餐饮和

食品摊贩食品安全信用档案,记录许可和登记信息、日常监督检查结果、违法行为查处等情况,通过本级政府网站或者本部门网站依法向社会公布。对指定区域外的流动食品摊贩由乡镇人民政府、街道办事处进行查处、取缔。

食品摊贩还应当遵守下列条款:个人实名经营,并在醒目位置悬挂食品摊贩登记卡;不具备条件的,不得制作、销售冷荤食品;烹调工艺和操作过程符合卫生安全要求;餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器使用前洗净、消毒;使用集中消毒餐饮具的,应当查验餐饮具消毒合格证明文件;售卖散装直接入口食品的,配有防尘、防蝇等保洁设施;遵守市容环境管理的相关规定,及时清理场地,保持环境整洁、卫生。

提供场地者最高罚3000元

根据《条例》的规定,未取得食品小作坊许可证和小餐饮许可证从事食品生产经营活动的,由县级以上人民政府食品药品监督管理部门处一千元以上一万元以下罚款,并责令限期改正;情节严重的,没收违法所得、违法生产经营的食品和用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品。

明知从事前款规定的违法行为,仍为其提供生产场所或者其他条件的,由县级以上人民政府食品药品监督管理部门责令停止违法行为,没收违法所得,并处五百元以上三千元以下罚款。

食品药品监督管理部门、乡镇人民政府和街道办事处应当公布本单位的食品安全举报电话、网址、电子邮箱,接受投诉、举报。

接到投诉、举报的单位,应当及时调查处理并答复投诉、举报者;不属于本单位职责的,应当自收到投诉、举报之日起两个工作日内移送有权处理的单位,并通知投诉、举报者。接受移送的单位应当依法处理,不得推诿。

听证焦点

1 校园周边是否该设食品摊贩禁营区?

在9日上午的听证会上,有听证代表反映,正在读小学的孩子每天都能在校门口买到辣条、煎饼之类的劣质零食。校园周边是否应该划设食品摊贩禁营区?一时成为大家讨论的焦点。

湖南方照律师事务所律师曾德旺表示,一些小吃摊贩在学校门前或周边摆摊设点,不仅妨碍交通,而且卫生状况太差,给学生健康带来隐患。“一旦出现食品安全问题,很难对问题食品进行溯源,消费者维权难度大。”

作为唯一的学生代表,长郡双语中学的杨思依也认为,可以考虑在学校周边

一定范围内划设食品摊贩禁营区,严管流动摊贩可以给一个安全、温馨的学习环境。

不过,对于上述做法,部分听证代表认为,存在法律依据不足的问题,而且不允许摊贩在校园周边经营,不符合实际,执行起来比较困难。

“对于流动摊贩的管理,可否禁止其在校园200米范围内经营,同时配套制定一些制度来管理。”巢娉妮食品的沈卫锋代表建议,由城管和学校两方牵头,对校园周边食品摊贩进行集中治理,建立便民食品市场、便民餐饮服务区等。

2 网上订餐,安全如何监管?

现在,网络订餐在大众之间的普及程度越来越高,不少小商小贩的经营活动也逐步向网络转移。打开电脑或手机,输入“订餐”,大大小小的网站便弹了出来。这些“隐藏”在背后的外卖店,卫生状况如何?对他们又该如何监管?

听证会上,不少与会者关注到《条例》主要针对的是实体食品生产加工小作坊小餐饮小食杂店,而对网络上的订餐行为约束较少。

邵阳高楼法律服务所律师尹仕民表示,虽然已经实施的《餐饮业经营管理办法(试行)》中规定,提供外送服务的餐饮经营者,应当建立健全相应的服务流程,并明示提供外送服务的时间、外送范围以及收费标准等内容,但是具体如何执法,怎

样处罚仍然不清晰。“必须严格审核门店和现场操作间是否达到卫生标准和食品制作、存放的要求,达不到的,一律不得开设网店。”

有听证代表强调,一些网络、电视等食品经营者,并非没有取得食品经营许可证,也在包装上以便于消费者识别的方式公示了经营者名称、地址等,但问题仍然层出不穷,“最主要的原因,是准入门槛低,商家认证不全、信息失真仍能经营,一旦出现问题很难维权,食品安全无法得到有效保障。”

通过立法的形式,引入第三方可追溯平台认证,确保网络食品经营者所提供的信息真实有效。这一建议获得了许多听证代表的赞同。

3 对小作坊、小餐饮要有界定

绝大多数人对《条例》给予肯定,认为对食品摊贩的经营活动起到约束,确保了老百姓的饮食安全。

岳麓区豆制品集中生产加工平台的周利平代表认为,政府部门可通过一些前期宣传,让大家更好地了解食品安全的重要性,也可开设一些免费课程,为大家讲解食品加工技巧及正规化操作流程。

为了便于《条例》的推广和实施,他认为还需要对

食品生产加工小作坊、小餐饮进行界定。比如:小食杂店,是指有固定经营场所,从业人员少、经营面积小、经营规模小,从事食品销售的小卖部、小卖店等经营者,但不包括以批发、物流货运、网络、邮购、电视购物、自动售货等方式销售食品的个体经营者。小餐饮,是指有固定经营场所,经营面积小、经营规模小,以家庭成员为从业人员的从事餐饮服务的个体食品经营者。

距矿博会
还有 9 天