

建立经营者信用体系或为庙会食品安全保障之关键

北京市石景山区庙会食品安全情况调查及对策分析

◆文 李磊

北京市石景山区食品药品监督管理局

庙会，又称为庙市或节场，古代庙会是汉族民间宗教及岁时风俗，也是我国集市贸易形式之一，是中华文化传统的节日风俗。近10年来，现代北京庙会融合了传统小吃美食、商品贸易活动及文化娱乐生活，可以品尝到茶汤、肉串、冰糖葫芦、爆肚、炒肝，还能尝到四川的麻辣烫、酸辣粉、凉面等。北京市已逐步形成了地坛、龙潭湖、石景山游乐园、八大处等八大庙会品牌。自2013年11月石景山区食品药品监督管理局履职以来，庙会食品安全的监管成为摆在面前的重要课题。

2015年石景山区庙会基本情况

春节期间，石景山区举办3场庙会分别是石景山游乐园庙会、八大处公园庙会、石景山雕塑园庙会，食品经营摊位共计98个，其中经营预包装、散装食品22户，经营小吃类76户。为切实维护庙会消费安全，石景山区食品药品监督管理局根据北京市食品药品监督管理局相关办法要求，制定了《关于加强石景山区2015年庙会、游园会食品安全监督管理的实施方案》，严格审查庙会食品经营者的《营业执照》、《食品生产许可证》、《食品流通许可证》、《餐饮服务许可证》及负责人身份证复印件、从业人员的健康证等相关材料，采取驻守现场制——全天候对食品经营者监督检查的方式，加大了日常检查和检测力度。通过对庙会期间的监督检查，也发现一些食品安全风险隐患问题。

庙会中存在的经营问题

一是庙会经营者的资质问题。根据《北京市庙会、游园会、展销会等活动食品安全监督管理办法（试行）》的要求，参加庙会的食品经营者应当是在北京市取得食品经营许可资质的经营主体，具有《营业执照》、《食品生产许可证》、《食品流通许可证》、《餐饮服务许可证》等资质，并按照确认的许可项目开展食品经营活动。通过对相关资质复印件的核审，发现部分经营者提供的资质存在许可过期、许可事项有涂改、出租转借资质等问题。经询问，部分庙会经营者并非取得经营许可，他们看中的是“三会”的商机，只参加春节、五一、国庆等节日庙会、展销会。庙会7日的摊位费根据位置和经营项目从5000元至6万元不等，经营者承担巨额摊位成本，看中的是节日期间的高峰值游客带来的利润。春节期间，石景山游乐园接待游客约30万人次，八大处接待游客约18万人次。食品经营者日营业额可高达3万元，短期内

追求最大利润是庙会食品经营者的目标，也成为庙会中食品安全隐患的最根本原因。

二是从业人员的问题。从业人员的食品安全意识严重影响庙会食品安全。石景山区3个庙会共备案食品从业人员健康证明356个，经审查发现，部分从业人员的健康证明办理日期为春节前1个星期左右。经调查了解，这部分从业人员是庙会经营者从各种渠道招聘而来，雇佣时间就是庙会7天，日工资300元。由于从业人员并非长期从事食品加工经营活动，没有食品加工规范操作意识，不能保持良好的个人卫生，忽视发帽、一次性手套、口罩作用，存在双手不洁、佩戴戒指、涂抹指甲油等行为。

庙会布局的问题

庙会的布局问题主要表现在主办者整体布局问题和经营者摊位的布局问题。

石景山游乐园庙会设置在游乐园入口的空地，占地面积约2000m²，摊位占地面积约700m²，通道和就餐区域约1300m²，根据7日接待总量测算，每小



时约有 4761 人进入庙会区域, 假设每个人均购买食品, 每个摊位每小时要销售 85.02 人次, 每平方米约 3.59 个人。八大处公园庙会占地面积约 3400m², 摊位面积约 500m², 通道就餐区域约 2900m², 每小时约有 2857 人进入庙会区域, 假设所有人均购买食品, 每个摊位每小时要销售 73.26 人次, 每平方米约 0.97 个人。详见附表 1。通过对上述数据分析, 石景山游乐园庙会区域单位面积消费者人数比八大处公园高出 2.7 倍。密度过大造成人流拥挤, 高密度人流容易出现安全问题, 每小时接待人数过高有可能出现食品加工时间短, 未蒸熟煮透的问题, 容易引起食用后产生不适感, 可能造成食物中毒。

庙会中现场制售食品大多是对半成品进行炸烤、蒸煮、炒制等加热方式, 根据加工工艺和设备设施不同, 分为炸烤类食品、蒸煮类食品、炒制类食品、饮品 4 大类。根据《北京市庙会、游园会、展销会等活动食品安全监督管理办法(试行)》的要求, 摊位面积不低于 6m², 从事现场制售的要保障足够的经营面积, 摊棚内应分设食品加工制作区、销售区、存储区和清洗辅助区。检查中发现, 石景山庙会摊位均为 12m², 每个摊位销售食品为 2 类, 每个摊位内 4 个从业人员加工销售。摊位内区域主要用于摆放加工用设备设施, 将半加工原料存放于摊棚后侧, 直接摆放于地面, 并且没有根据食物的储藏要求存放, 未做好防尘措施, 未配备冷藏冷冻原料的存储设施。

制售过程中存在的问题

一是食品加工温度不足。庙会中经常出现食品“外热内冷”的现象。对 5 类食品的中心温度进行测定, 发现加工食品中心温度不足 70℃, 主要原因是高客流造成的加工时间短, 没有使食物充分加热, 容易造成食物中毒。根据《餐饮服务食品安全操作规范》第二十二條, 需要熟制加工的食品应烧熟煮透, 其加工时食品中心温度应不低于 70℃。详见附表 2。

二是滥用食品添加剂和非食用物质

附表 1 庙会布局情况统计表					
庙会名称	食品区域 (m ²)	摊位数	接待量 (人 / 小时)	单位面积人 (人 / 小时)	摊位接待量 (人 / 小时)
石景山游乐园	2000	56	4761	3.59	85.02
八大处公园	3400	39	2857	0.97	73.26
石景山雕塑园	80	3	30	0.56	10

附表 2 庙会中五类食品中心温度统计表					
食品	包子	梨汤	烤肠	烤串	灌肠
中心温度℃	43	59	63	85	82

行为。为吸引消费, 庙会食品经营者会销售各种颜色鲜艳的食品。检查中发现加工棉花糖违规使用蓝色色素、红色色素, 还存在为增加梨汤甜度、降低成本而滥用甜蜜素的情况。

三是以假乱真、以次充好行为。庙会中最常见的食品就是肉串了, 有些商家销售价格为 30 元 / 串, 但有些商家的销售价格仅为 5 元 / 串。肉串销售价格差异如此之大, 到底隐藏了什么? 商家利用消费者缺乏对肉类辨别知识, 以次充好, 将鸭肉串当羊肉串销售, 并含糊真实成分, 统称为肉串, 从肌肉颜色和纤维感官上看两种肉比较接近, 但是羊肉的进货价格是 56 元 / kg, 而鸭肉的价格 8 元 / kg, 成本的巨大差异使不良商家看中了其中的利润。还有部分商户打出“中华老字号”或者知名品牌的旗号, 但实际产品与宣传内容并不相符, 存在虚假宣传行为。

庙会监管的一些建议

一是加强庙会布局的科学性研究。对摊位的数量和位置做深入研究, 增强布局的科学性、合理性, 避免进入门口的“瓶颈效应”。对摊位内设备布局 and 区域划分做深入研究, 根据经营需求划分原料区、加工销售区, 保证原料存放符合食品安全要求。严禁摊棚外经营, 占用通道行为。规范统一摊位证、价格公示牌悬挂位置, 向消费者明示经营项目及价格。价格表中明确食品真实属性, 不得使用误导消费者的词语。

二是根据庙会人流量可将庙会分为高密集型、密集型、一般型、稀疏型。

根据 4 种类型分析风险隐患, 制定监管模式。根据庙会的经营面积、摊位数量、经营项目、接待游客量进行分类分级, 制定监管等级。根据庙会中的食品安全问题, 确定监管频率。

三是加强经营者责任意识。按照“谁举办、谁负责”的原则, 增强举办者责任意识, 及时督促庙会经营者落实食品安全制度, 规范加工经营行为。对于经营中出现的问题及时纠正, 屡次纠正不改的, 应停止其摊位经营行为。增加管理人员数量。各庙会管理人员不超过 3 人, 管理人员与经营人员比分别约为 1 : 100, 管理人员数量很难满足庙会期间的监督作用。应根据摊位数量和从业人员的数量增加庙会管理员数量, 保证管理人员有效督促落实各项制度。加强从业人员培训, 庙会举办者可通过考试的方式从竞标经营者中选择食品安全意识强、自律意识良好的经营者。

四是使用先进检测设备排查风险隐患。根据庙会中的食品安全风险隐患进行分析, 增强风险隐患检测的针对性、靶向性, 快速检测设备也要与时俱进, 及时调整快速检测设备及项目。

五是建立庙会经营者信用体系。在庙会的显著位置建立公告栏, 对庙会中检查发现的食品安全问题进行公示, 可以通过公示栏信息引导消费者安全消费, 共同监督经营者行为。根据备案的资料, 建立庙会经营者信用体系。对庙会中存在的违规行为及违法行为进行记录, 建立联合惩戒制度, 将庙会中出现严重食品安全问题的经营者加入黑名单, 在北京市范围内取消其申请庙会经营资格。