

就食品安全法修订草案征求意见稿

市场监管总局 答记者问

据新华社电 10月10日,国家市场监督管理总局就《中华人民共和国食品安全法(修订草案征求意见稿)》面向社会公开征求意见。市场监管总局食品协调司负责人就有关问题回答了记者提问。

问:食品安全法修改的主要内容是什么?

答:征求意见稿主要修改内容包括五个方面:

压实主体责任。规定食品生产经营企业、网络食品交易平台经营者应当按照规定配备食品安全总监、食品安全员,明确岗位职责,加强培训考核。要求食品生产企业建立食品生产过程控制记录制度。设立邮政快递企业实名收寄、收寄验视、过机安检制度。规范委托生产行为,明确委托方、受托方资质条件。

加强重点领域监管。增设“学校食品安全”专节,确立校长(园长)负责制,建立中小学、幼儿园集中用餐陪餐制度。增设“网络食品经营”专节,实行分级备案管理,明确平台、直播间运营者、直播营销人员等各方主体责任。明确跨境电商企业承担跨境电商进口食品、食品添加剂、食品相关产品安全主体责任。严格进出口食品监管,将进出口食品添加剂、食品相关产品纳入海关监管范围。

优化食品安全管理制度。将食品安全风险监测范围拓展至食品添加剂、食品相关产品。将婴幼儿辅助食品纳入特殊食品监管,实施备案管理。规范食品标签与商业宣传,严禁虚假误导。严格食品检验管理,规范委托检验行为。

强化智慧监管。推动“互联网+人工智能”监管应用,明确食品生产经营企业应当在食品生产经营关键环节安装监控设备,并将实时监控视频信息接入县级以上地方人民政府市场监督管理部门信息系统。赋予监管部门物联网监控、视频巡查等非现场检查权限。

完善法律责任体系。按违法类型分类设定差异化处罚幅度。严格落实“处罚到人”,对故意违法、性质恶劣、违法行为造成严重后果的责任人员实施处罚。补全新增义务对应的处罚条款,提高违法成本。实行食品安全信用管理制度,实施跨部门失信惩戒。

问:征求意见稿专设“学校食品安全”一节,是出于什么考虑?

答:校园食品安全供餐体量巨大、用餐群体敏感、社会关注程度高,事关师生的身体健康和生命安全,一直是食品安全工作的重中之重。针对“校园餐”突出问题,市场监管总局持续加大整治力度,有力提升了校园食品安全保障水平。

此次食品安全法的修订围绕压实校长(园长)“第一责任人”责任、规范供餐模式选择、管理人员配备履职、严格食材采购验收、加强承包经营管理、落实陪餐要求等关键环

节,专设了“学校食品安全”一节,目的就是巩固拓展“校园餐”整治成果,通过完善顶层设计筑牢校园食品安全法治保障基础。

问:在修订食品安全法时强调入网商户应当以视频形式向社会实时公开餐饮食品加工制作过程,请问是怎样的考虑?

答:一是有力保障消费者知情权、选择权的需要。通过实施“明厨亮灶”,要求广大餐饮服务提供者以透明、视频等方式,主动公开餐饮食品加工制作过程,使得消费者在点单时也能够看到后厨环境、人员操作等情况,消费者选择餐饮服务提供者的依据更多,信息透明度逐步提升,可以较好满足人民群众的食品消费安全需求。

二是有力提升餐饮服务提供者合规经营水平的需要。实施“明厨亮灶”,有助于推动餐饮服务提供者告别侥幸心理,引导从业人员养成良好操作习惯,不断改善后厨环境卫生状况,促进提升餐饮服务提供者自我约束、合规经营意识。同时也有助于遏制外卖商户线上展示与线下环境不符的问题,营造良好的市场秩序。

三是有力增强食品安全监管能力水平的需要。面对日均上亿单的海量交易和近千万级别的商户主体,传统监管方式难以快速高效发现食品安全问题。通过实施“互联网+明厨亮灶+AI监管”,运用人工智能自动抓取后厨违规行为,可以有效减少人工巡查压力,精准发现隐蔽性风险。

问:征求意见稿要求网络食品交易平台经营者应当在开展网络食品交易的省级区域设立分支机构或者办事处的考虑是什么?

答:一是压实平台主体责任。本次修法是对已有制度实践的固化和提升,推动平台完善属地食品安全管理机制,补齐责任短板,督促属地运营机构常态化开展入网商家资质审核、日常巡检、风险排查、隐患整改等工作,从源头防范不合格食品流入市场、流向餐桌。

二是提升处置响应能力。在业务覆盖的省级行政区域设立分支机构或办事处,可快速响应本地消费投诉,就地处置食品安全突发事件,缩短风险处置链条,第一时间排查处置食品安全风险隐患,高效化解消费者食品安全诉求,提升平台食品安全管理水平。

三是提升监管服务效能。明确平台在开展业务的省级行政区域设立一个机构,由省级市场监管部门统一规范报告事项、统一数据调取要求,就近指导平台和入网商家规范经营,避免多头对接、重复报送,有利于促进平台合规健康发展。同时,也可打通跨区域线上线下一体化监管堵点,对平台的违法行为及时查处,守护好人民群众“舌尖上的安全”。

小心“病从口入” 这样吃更安全

据新华社北京10月11日电(记者 顾天成、李恒、徐弘毅)一场婚宴因诺如病毒导致上百人上吐下泻;食用野生淡水鱼患上特发性横纹肌溶解综合征……近来多起公共卫生事件引发公众关注。

专家提示,公众一定要警惕“舌尖上”的风险,谨防“病从口入”。

“诺如”进入活跃期 聚餐更要讲卫生

秋冬季正是食源性疾病高发季,诺如病毒在此时异常活跃。一旦食品供应、卫生习惯、就餐方式出现漏洞,病毒便会趁虚而入。

以近期广东某地发生的婚宴导致大面积食源性疾病的事件为例,宴席菜品量大,厨房超负荷运转,食材中心温度难以保证;冷拼、海鲜集中上桌,菜品从出锅到入口常隔数十分钟,10至60摄氏度的“危险温度区”正是多数病原微生物繁殖的窗口。

中国疾控中心学校卫生中心主任医师郭欣指出,诺如病毒传染性强,全人群普遍易感。感染后恶心、呕吐、腹痛、腹泻轮番上阵,通常持续2至3天,幼儿、老人和有基础疾病者可能出现严重脱水。病患的呕吐物会形成气溶胶,如处置不当,容易引发疫情传播。

专家建议,集中赴宴时,老人、孩子、孕妇应避免凉拌菜、生食海产品等;出现症状后要及时就医,不要自行服用抗生素。对于学生聚集用餐的学校,应严格落实晨午检制度。一旦出现呕吐物,严格按照“散、盖、消”流程处置,即疏散人员、覆盖消毒、彻底清洁,并用肥皂水或洗手液洗手。患者需隔离至症状消失后72小时方可返校。

淡水鱼虾藏隐患 尝鲜千万别莽撞

在我国部分地区,居民喜爱食用味道鲜美的生腌与鱼生。但是,未煮熟的淡水鱼虾,可能带来健康风险。

“寄生虫感染最常见,主要是肝吸虫(华支睾吸虫)。”广州医科大学附属市八医院感染病中心主任李凌华介绍,肝吸虫囊蚴进入人体后在十二指肠变成童虫钻入肝脏,成虫定居在胆管可存活20至30年,持续破坏胆管壁,慢性感染可引发胆管炎、肝硬化甚至胆管癌。

除了寄生虫,生腌海鲜还暗藏副溶血性弧菌,生腌贝类可能携带诺如病毒、甲肝病毒。南方医科大学公共卫生学院教授赵卫表示,近期某地一起聚集性疫情中,患者食用彻底煮熟的野生鲤鱼后患哈夫病,即特发性横纹肌溶解综合征。

此外,中山大学附属第三医院感染性疾病科副主任医师陈淑如指出,醉蟹、腌蟹等生食吃法也风险极高,容易感染各种细菌和寄生虫。河蟹死亡后细菌大量繁殖,会产生多种耐热毒素和腐败物质。因此,须选活蟹,彻底刷洗、去除蟹鳃和内脏,蒸煮至完全熟透。

专家提醒,食用生腌或淡水鱼生后,若出现反复发热、右上腹隐痛、肌肉剧痛或酱油色尿等信号,应立即就医,并主动告知医生饮食史和聚餐史。

大型肉食性鱼类或汞超标 吃海鱼要会挑

“大量食用银鳕鱼致汞超标”上热搜,海鱼还能不能吃?专家回复:能,但要会挑。

国家食品安全风险评估中心营养一室主任方海琴说,海鱼能提供优质蛋白质、微量元素,尤其是富含人体必需的不饱和脂肪酸,适量吃有益健康。但是,受食物链蓄积效应影响,处于食物链顶端的大型肉食性鱼类,如鲨鱼、剑鱼、金枪鱼、银鳕鱼等,甲基汞含量通常较高。小型鱼、淡水鱼、养殖鱼含量通常较低。

对此,专家建议,可通过适量食用三文鱼、鲑鱼等低汞鱼类获得营养,避免长期、高频次食用汞含量较高的鱼类。孕哺期妇女及婴幼儿尤其要避免高汞鱼种。

广告

SW 飞利浦助听器

声望听力 全球同步AI3.0助听器 焕新特惠

活动时间: 2026年10月10日-2026年10月31日

★预约定期测试听力、可视化耳道检查、真耳分析!

★每月开放服务日,到店立享配件焕新好福利!

★全球同步AI助听器震撼上市,0元体验预约中!

★指定助听器更可立享“免费延长保修期”服务!

★更多活动请联系当地验配中心或官网、官微查询!

海口龙华店: 0898-66780389

地址: 海口市龙华区龙华路58号华龙大厦一楼10号商铺

海口省医店: 0898-68624796

地址: 海口市秀英区美俗路10号佳禾苑飞利浦助听器

三亚中心医院店: 0898-88032057

地址: 三亚市天涯区解放路1154号海南省第三人民医院临街第B14号铺面

☎ 400-700-4331 网址: www.sw-tl.com

验配支持地址: 全国

奥迪康(上海)听力技术有限公司
沪械注准20242190028
沪械注准20242190004
沪械广审(文)第280102-85468号
*请仔细阅读说明书或在医务人员的指导下购买和使用。
禁忌内容或注意事项详见说明书(广告)