

在第三届中国食品健康七星奖的颁奖典礼上，美国国家餐饮协会执行副主席大卫·杰·马修斯接受了媒体的专访。于19世纪经历过食品行业“从混乱到治理”历史的美国，如今在食品安全的保障体系上拥有诸多值得中国借鉴的经验与读者分享。

在大卫看来，食品安全需要政府、学术界和行业的共同努力。中央政府在制定食品安全法规、标准和地方政府的具体执行中具有不可推卸的责任。而在美国的经验中，食品安全的教育和培训是减少食品安全事件的有效方法。采访中，他多次强调，只有好的培训和教育才能建立一个良好的食品安全文化氛围，并在全社会的参与中确保食品的安全和健康。而未来，数字化的技术将在食品安全的保障上扮演越来越重要的角色。

## 越多有效培训 越少食品安全问题

——访美国国家餐饮协会执行副主席大卫·杰·马修斯

文/《第一财经日报》

### 加强培训是减少事故的有效方式

记者：美国国家餐饮协会在食品安全保障体系中发挥了什么作用？

大卫：美国国家餐饮协会是个非营利组织，它拥有上千个会员，包括为餐饮行业服务的供应商、经销商和顾问，以及与餐饮行业相关的学院及专业的学生和教师。国家餐饮协会面向各式各样的餐饮企业，比如正式和非正式的餐馆及连锁餐厅、便利商店和快餐企业、医院和学校的食堂、酒吧等。在公开的交流和培训教育的层面，我们协会代表整个餐饮行业。

美国的餐饮业吸纳了超过1300万的就业，占了美国就业市场的9%之多，是仅次于健康医



疗业的第二大领域。而国家餐饮协会为所有相关人员提供培训，不论是刚毕业的学生，还是在餐厅做兼职的打工者，还是长期的雇员。具体而言，我们协会主要有三个功能：第一，强大的传播和沟通团队为餐饮企业提供注

册、经营、用工、政策等各方面的咨询服务；第二，独立提供解决方案的团队每年都会为百万名餐饮企业的管理者和雇员提供食品安全教育的培训服务，并为学生和雇主找到互相匹配的工作；第三，我们每年都会举办国际性

的餐饮业展示会，吸引全世界近6000人的参与，从而提高餐饮业的服务质量和关注度。

**记者：**总体而言，导致食品安全事件的原因主要有哪些，应当如何有效防止食品安全事件的发生？

**大卫：**导致食品安全事件的原因有很多种，可能是供应环节的问题，在农业种植源头上的问题，也可能是在工厂生产中的疏漏，或者在物流和食品储存上的问题。对于餐饮业而言，还可能是在食品加工过程中温度的不适宜或其他操作不当所致。所以，贯穿整个食品生产的过程尤其是在餐饮业，导致食品安全事件的原因很复杂，生病的服务生个人带来的感染和农产品(行情 股吧 买卖点)种植时土壤污染引起的污染都可能是原因。因此，任何食品安全事件都必须对缘由进行详实的调查，从源头到最后的环节。

在美国，我们减少食品安全事件的最主要方式就是培训餐饮业的所有工作人员，以保证他们可以避免交叉污染或进行不恰当的食品储存和加工操作，并确保他们能够科学地对自身和周边的设备及环境进行及时的消毒和清洁。对餐饮工作人员的有效培训越多，食品安全的事件就会越少。而当越来越多的人认为食品安全是一种文化，就会有越来越多的人对食品的不安全操作敏感，从而杜绝食品安全事件的发生。与此同时，任何对外营业的餐厅都应设有经过培训的管理者，而这个管理者肩负着培训和监督员工的职责。

**记者：**在19世纪末，美国也

曾经历过严重的食品污染等不安全事件，在这段历史中，美国得到了什么教训？

**大卫：**我们在这段历史中学到了政府在食品安全中负有极重要的责任，从原料的源头到食品的生产、运输和配送等各个环节，政府都要设立有效的法律法规来规范



行业，并和学术机构进行合作，确保食品行业在各项操作和消毒清洁等方面都能采用科学的方法。而整个食品服务行业也要将提供高品质的食物和盈利的能力挂钩，从而避免企业的负责人或雇员走捷径，出现任何抱有侥幸心理的掺假或不负责任的生产。因此，建立食品安全的文化氛围，并通过培训来加强安全的意识、学得科学的操作十分重要。

### 政府、企业、消费者和媒体的角色

**记者：**美国拥有很完善的食品安全监管体系，在这个体系中政府具有什么样的职责？

**大卫：**美国的食品安全监管体系有三个层级，第一是联邦政府级的食品和药物管理局(FDA)，

主要负责制定食品安全的法律法规和标准，包括原料准备、食品加工和配送等；第二是州一级的卫生部和农业部，它们会将联邦政府制定的法律法规作为建议，根据各个州的情况在联邦政府法律法规的基础上做出相应调整，令最终的执行规范更加严格，也更加符合当地的实际情况；第三是地方政府，也就是市级、县级的卫生部门，它们会直接监管具体的餐饮企业，去监督这些企业的员工是否严格遵守法律法规。而当食品在州与州之间运输流动时，则由联邦政府负责监管。

如果只是个别的食品不卫生或不安全的意外，就由企业和当地的监管部门进行原因的调查和事后处理，而如果涉及到大范围的食物中毒或污染事件，那么联邦政府和疾病控制中心就会协助做最终的决定。不管是在美国还是在中国，食品跨地域的流动都需要国家层面来协助和调节。

**记者：**在食品安全保障的过程中，企业和消费者应分别扮演怎样的角色？

**大卫：**在我看来，首先，消费者应对自己的用餐环境具有尽可能强的敏感性，就像消费者不会去买或去驾驶没有刹车的汽车一样，消费者也不应去他们感觉不卫生的餐厅吃饭。因此，这种对用餐环境的敏感选择是消费者自身的义务。

其次，毋庸置疑，餐饮行业负有最主要的责任。奉行着“顾客就是上帝”的原则，餐饮企业必须提供给消费者安全、营养、高品质的食物，而这也是经营的立足之本，一旦发生了食品安全事件，餐厅的生意必定会受到严



重影响。所以对餐饮企业来说，他们有很大的动力来接受系统的培训以减少不安全的隐患。而食品的生产者和供应商也一样，为了长远的生意和信任，上游供应商在与餐饮企业进行合作时也会尽量确保食品的质量和安全。

**记者：**您在演讲中提出了要用透明来建立信任，那么媒体报道在其中的作用是什么，又应该注意些什么？

**大卫：**媒体报道很关键。但我认为，除了报道负面的新闻，也应该报道正面的内容，在负面事件和多方做的积极努力之间找到平衡。食品安全事件和自然灾害一样都会给人们带来伤害，也会引起恐慌。所以媒体在报道中要多解释事件发生的原因，而不是强化食品安全事件的危害。

另外，如今的媒介环境可以让新闻24小时地滚动播出，所以媒体和受众的注意力也会很分散、很短暂。所以，我觉得媒体应该加强跟踪报道，在食品安全事件发生后的几个星期后，继续报道这一事件是否已经找到了切实的原因并得到了妥善的处理。

### 数字化技术和跨国企业的影响

**记者：**美国是历史上最先建立召回制度的国家，那么在食品追溯和召回方面，美国有什么技术和经验可以分享？

**大卫：**食品和其他任何商品一样，都会在不同地域之间运输流动。所以追溯体系和召回机制就显得很重要。现在我们有了一个新的技术，即RFID(无线射频识别)。这是从农场到餐桌的溯源技术，除了提供溯源性的信息以外，无线射频技术还可作为温度

控制的技术。一旦你想追踪食品安全事件的原因和来源，都可以通过这项技术搜集到餐厅当中的食品来源地在哪儿、生产加工到食用的整个过程中温度的情况是什么等信息。因此，这项技术让整个追溯和召回工作变得更简单和便捷了。而一旦食品安全事件的原因被确定了，就可以通过各种消息传播的渠道来进行不安全食品的召回和禁用。

另外，美国餐厅采用的无线食品安全监控技术也值得分享。通过这种技术，餐厅和消费者可以随时去监控餐桌前和厨房后这两个方面的食品安全情况，并可以密切监控每道食材的加工和储藏的温度。一旦有异常，传感器就会发出警告，这种监控和警报系统提高了管理的效率。

我认为，利用数字化技术来监管食品安全是未来的趋势。由于平板电脑的发展，如今餐饮行业用平板电脑来监控食品安全非常流行，而数字化的运营控制系统也已上线，可以有效确定事故原因和责任人。

**记者：**在中国，许多西方的餐饮品牌也卷入了食品安全丑

闻，您如何看待这一现象？在您看来，全球化的食品品牌进入中国后是提高了当地的标准，还是降低了自身的标准？

**大卫：**在我接触过的一些跨国的餐饮企业中，大部分都会很谨慎地采用统一的标准来规范在各地的实际操作。所以我觉得，这些跨国企业在食品安全问题上的记录还是会比没有采用统一标准的企业好一些。而大部分的问题可能会发生在食品的供应商上，因此跨国的餐饮企业也在努力延长监管链条，更好控制上游的供应链，监督当地的供应商以减少食品的不安全。跨国餐饮企业一旦发生食品安全问题，就会严重影响到这一品牌在全球的价值，所以他们也会很谨慎地预防和处理这类事件。

我相信中国的食品标准会因为这些全球化的品牌而不断提高，一些在跨国餐饮企业经过专业培训的工作人员如果流动到国内的餐饮企业，也会影响他所在的企业和一起工作的人。与此同时，食品安全的文化和知识也会逐渐传播，最终渗透到整个国内的食物行业。

