

要“有味”又不“伤胃”

王俊杰

一些自制食品因制作工艺特殊，往往被冠以“三无”产品、“黑暗料理”的名称。然而，中国饮食文化博大精深，“色香味俱全”是对菜品的基本评价标准。我们既不能降格以求，片面崇尚“土味”“原生态”，而不顾食品安全，也不能因噎废食，拿现代餐饮标准衡量长毛的臭豆腐、发酸的泡菜，将特色美食拒之门外。

干净卫生是对食材的基本要求。要吃出美味、吃出健康，需要合理平衡两者之间的关系。一方面，要加大对传统食品制作工艺的保护传承和开发利用，鼓励小作坊、夫妻店、街边

摊专注传统风味、制售传统美食。另一方面，要加强对传统食品制作过程的监管，对销量大、覆盖面广的食品，要研究出台行业技术质量标准，确保“舌尖上的安全”。对“小众化”、制作流程确有特殊需求的自制食品，可按照不破食品安全“底线”、不越合法经营“红线”的思路，建立贴近实际、务实管用的制度规定，引导和规范其生产经营行为。

民以食为天。通过有针对性地分类施策、强化监管，才能让各类食品生产商专心经营，让不同喜好的消费者放心购买，让食品“有味”又不“伤胃”。



七嘴八舌

红河州石屏县杨凯华：自制食品小作坊要提升改造、打造品牌，相关部门要通过推行“一品一策”“一坊一策”“一户一策”等改造模式，加大指导力度，加快小作坊转型升级，让小作坊从“脏乱差”向“小而精”华丽转身。

楚雄州大姚县任茂松：一要吸取被曝光的“老坛酸菜”等反面典型的深刻教训，并加大食品安全法律法规宣教和道德教化力度，让从业者明白只有他人“食安”，自己才能“心安”的道理，坚持做安全食品。二要加强监管，确保农村自制食品生产、经营、售后不出现安全隐患和问题。

红河州开远市李晓凤：各相关部门要围绕食品安全相关政策和法律法规、农村自制食品从业相关要求等内容，加强对农村自制食品销售从业者的业务培训，提高经营者的业务知识和法律素养，增强村民的食品安全意识，使其自觉履行食品安全主体责任，严把食品安全“入口关”。

下期话题：如何看待“面子”问题？

最近，某村在探索办理红白事时，建议村民将传统的流水席式桌餐改为自助餐，遭到很多村民抵制，理由是怕丢面子。国人历来重视“面子”问题，然而很多人不结合实际情况，盲目讲“面子”，往往置自身于进退两难的尴尬境地。这样的“面子”有必要吗，要“面子”的尺度如何把握，您如何看待“面子”问题？