

Study on Food Safety Problems and Countermeasures in Tourist Scenic Spots under the Situation of Prevention and Control of COVID-19

—Taking Liaocheng City as an Example

Tongtong Yang

Liaocheng Vocational & Technical College, Liaocheng Shandong
Email: 805169095@qq.com

Received: Jun. 21st, 2020; accepted: Jul. 10th, 2020; published: Jul. 17th, 2020

Abstract

With the rapid development of economic level and the gradual improvement of the construction of Liaocheng's tourist attractions, the number of tourists coming to Liaocheng has shown a gradual trend. Tourism has become a common way of leisure and entertainment, and the tourism food safety supervision system and supervision system will also be gradually improved and strengthened. Due to the concentration, regionality, seasonality and other characteristics of the tourism industry, the catering food safety issues in tourist attractions have increasingly become a high-risk area for the food safety risks of the entire catering industry. Especially in the current situation of prevention and control of COVID-19, food safety will become a matter of great concern to the general public. This article will start from the perspective of domestic tourism catering food safety, take the tourism catering food safety problem under the prevention and control of COVID-19 as an entry point, and combine with foreign food safety monitoring systems. The objective of this paper is to clarify the food quality status and existing safety issues of Liaocheng's tourism catering. Considering the current situation of Liaocheng tourism development, the safety of catering food in scenic spots is improved, the incidence of food-borne diseases is reduced, relevant systems are improved, and the overall service image of tourism is improved, thereby improving the quality and sustainability of economic development.

Keywords

Tourist Attractions, Epidemic Prevention and Control, Food Safety, Problems and Countermeasures

新冠肺炎疫情防控形势下旅游景区餐饮食品安全问题与对策研究

——以聊城为例

杨童童

聊城职业技术学院, 山东 聊城

Email: 805169095@qq.com

收稿日期: 2020年6月21日; 录用日期: 2020年7月10日; 发布日期: 2020年7月17日

摘要

随着经济水平的高速发展和聊城旅游景区建设的逐步完善, 来聊游客人数呈现递增趋势, 旅游成为普遍的休闲娱乐方式, 旅游食品安全监管体系和监管制度也将逐步完善和加强。但由于旅游业所具有的人员集中性、区域特色性和季节性等特点, 因此, 旅游景区的餐饮食品安全问题也日益成为整个餐饮业食品安全风险的高发地带。尤其是在当今新冠肺炎疫情严峻的防控形势下, 旅游景区餐饮的食品安全更将成为广大群众十分关心的问题。本文将从国内旅游餐饮食品安全的角度出发, 以新冠肺炎疫情防控下的旅游餐饮食品安全问题为切入点, 结合国外食品安全监控体系, 旨在阐明聊城市旅游餐饮的食品质量状况和存在的安全问题, 结合聊城旅游业发展现状, 提高景区餐饮食品的安全性, 降低食源性疾病的发生, 完善相关制度, 提高旅游业整体服务形象, 从而提升经济发展的质量和可持续性。

关键词

旅游景区, 疫情防控, 食品安全, 问题与对策

Copyright © 2020 by author(s) and Hans Publishers Inc.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY 4.0).

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Open Access

1. 引言

近几年, 旅游业作为服务行业, 为游客提供住宿、餐饮、出行、娱乐、休闲等多方面服务项目。在整个旅游过程中, 饮食问题是头等要事, 而餐饮食品安全问题更是该领域长期被忽视的重要方面[1]。饮食作为旅游六要素之首, 切实做好旅游产业食、住、行、游、购、娱等各个环节的食品安全, 推动整个旅游业的健康发展成为必然趋势。

旅游餐饮食品的卫生安全是旅游产业可持续发展的基础条件。中国作为旅游大国, 面对新形势新挑战, 保障旅游景区的餐饮食品质量与安全, 对我国和世界具有深远的意义。随着我国新冠肺炎疫情防控形势的好转, 国内旅游餐饮市场的逐步放开, 旅游餐饮食品安全问题成为备受人们关注的焦点, 特别是以食物中毒为主的食源性疾病。当前, 我国疫情防控进入常态化, 如何进一步提升聊城旅游景区的餐饮食品安全质量、加强食品安全的监督管理, 将是下一步工作面临的重大挑战。本文拟从国内旅游餐饮食品安全入手, 以新冠肺炎疫情防控下的食品安全问题为切入点, 研究聊城市旅游餐饮的食品安全问题和健康发展, 为提高景区食品的安全性、降低食源性疾病的发生提出相应的对策和建议。

2. 国内外旅游景区食品安全研究综述

关于食品安全问题的探究, 国外起步较早, 食品安全的保障体系相对比较成熟。我国开始研究旅游食品的安全问题虽然起步较晚, 但随着市场经济的飞速发展, 对影响旅游食品安全的因素逐渐明晰, 制定了一系列关于食品安全监管以及旅游食品安全保障体系[1]。

2.1. 国外旅游食品安全现状

美国、欧盟等多个发达国家，对食品安全的研究起步较早。1900年以后，欧美等国已经意识到食品安全的紧要性；它不仅关系到人们的身体健康，而且对本国经济和国际经济的发展也有一定影响，通过立法建立起完善的食品安全保障体系，借助政府力量有效监管其食品卫生安全。

Zhllima 等人从食品营养和危害因素角度对食品安全问题展开分析研究，认为食品所含营养物质的丰富性和存在的危害因素同时起作用，不能过分强调其中一方面[2]。Grossman 等人认为食品安全不能仅仅依靠政府的监管，还必须需要市场机制的调控，发挥市场在社会经济领域中的作用，企业应建立食品安全相关信誉机制，对食品安全进行控制[3]。Erik Cohen 和 Nir Avieli 分析了地方特色食品对游客的吸引情况，指出游客处于既吸引又排斥的两难选择，游客对目的地特色食品排斥主要是不了解食品的加工制作过程，对食品的安全和卫生问题存在担忧[4]。

2019年底以来，新冠肺炎病毒悄然袭击世界多国。各国在严峻的防疫形势下均结合本国的国情推出了切合自身的防疫模式。为了更好地应对新冠肺炎的进一步传播，以及保证人们的食物供应和饮食安全，美国的零售商、肉类生产商和农民正在努力确保美国的食物供应链保持稳定。此外，美国农业部(USDA)、美国食药监(FDA)也在保证食品安全的同时，加大食物的供应，避免供应中断[5]。

2.2. 国内旅游食品安全现状

国内关于旅游食品安全问题的研究基础相对薄弱，但随着产业转型升级，结构调整，旅游产业的蓬勃发展，旅游食品安全问题已成为公众十分关注的民生问题。近几年国内食品安全问题时有发生，构建科学完善的旅游食品安全保障体系已经成为无法回避的问题，目前，已有不少学者提出可供借鉴的理论和建议。李鑫分析了我国旅游食品存在的问题，指出建设旅游食品安全保障体系的必要性，提出我国应建立健全旅游食品生产、销售的监控标准，建议游客在购买体验过程中学会自我保护，并了解相应的维权措施[6]。此外还有不少学者从政策角度、政府监管和监控失灵等方面开展研究。多数学者通过分析国外发达国家的食品安全保障体系，作为我国体系建立的依据[7]。我国在构建旅游食品安全保障体系的同时，必须把握国内旅游食品行业的发展实际。

2009年，我国颁布了《中华人民共和国食品安全法》，规范了食品安全问题。2013年，我国成立了国家食品药品监督管理总局，主要监督管理药品、医疗器械、化妆品、保健食品和餐饮环节食品安全，制定相关制度并组织实施，组织查处重大违法行为[8]。2018年，国务院取消国家食品药品监督管理总局，根据国家正式发布的机构改革方案，又组建国家市场监督管理总局。随着经济体制的改革和发展，食品安全监管力度不断加大，体系不断完善。中国作为旅游大国，其旅游过程中餐饮食品安全监管工作也逐渐被市场监督管理总局所重视。

新型冠状病毒肺炎疫情的爆发，严重影响了我国人民的生命安全和正常活动。全面的交通封锁，歇业停工对国家经济造成了一定的挤压，尤其是对于中小企业，旅游业、餐饮业也造成很大影响。当前，我国疫情防控进入常态化，各行业企业纷纷复工复产，恢复正常运行，旅游业也会面临新的考验，旅游产品的安全性、饮食的卫生状况将备受人们关注。山西省新冠肺炎疫情防控领导小组办公室发布了《山西省宾馆、餐饮、景区等服务业复工复产新冠肺炎疫情防控工作指南》，指导山西省低风险区域内开放旅游景区做好新冠肺炎疫情防控工作，2020年2月21日，山西省文旅厅发布了《山西省低风险区域旅游景区开放新冠肺炎疫情防控工作指南》，提出了23项对标要求，为旅游景区员工和游客做好个人防护作出指示，并严格特定场所的消毒和景区的卫生管理[9]。2020年3月9日，山东省人民政府办公厅下发《关于应对新冠肺炎疫情影响促进文化和旅游产业健康发展的若干意见》，指出山东省文化和旅游行业如旅游景区、饭店、影剧院等将分级分区分类别逐步开放。

3. 聊城市旅游景区餐饮食品安全现状

3.1. 聊城市旅游资源概况

聊城市位于山东省西部，交通便捷，公路铁路四通八达，是山东省内重要的交通枢纽。作为中国历史文化名城，聊城市有着丰富的旅游资源。目前聊城市的旅游资源主要集中在东昌府区水上古城、阳谷县、临清市内以及运河两岸等地，包括东昌湖自然风景区、古城旅游区、景阳冈旅游区、山陕会馆、运河博物馆及孔繁森纪念馆等多个旅游景点。

3.2. 聊城市旅游景区餐饮食品安全现状分析

随着中国旅游业的快速发展，公民的旅游观念不断变化升级，人们更加崇尚自然、健康、养生的旅游方式。为贯彻绿色发展理念，旅游行业开始打造生态旅游。刘在锰运用调查研究法、SWOT 分析法等，借助国内外关于生态景区旅游市场营销的理论成果，对聊城市 W 生态景区进行细致分析，为打造 W 生态景区生态旅游设计出市场营销方案，并提出相应的保障措施[10]。

近年来，聊城市以创建全域旅游示范区为抓手，以推进运河保护开发等大项目为主线，着力推进旅游大项目建设、乡村旅游发展，全面提升旅游产业品质。据聊城旅游局统计，截至 2018 年底，实现旅游消费总额 213 亿元，同比增长 14%，接待游客 2482 万人次，同比增长 9%。但是旅游景区的食品安全问题一直以来都是人们比较关心的大事，在旅游业发展的同时，餐饮食品安全问题也需引起高度重视。

2019 年 8 月，聊城市江北水城旅游度假区大力开展省级食品安全城市创建工作，全区食品安全工作基础不断夯实，食品安全保障水平持续提高。聊城市加强餐饮安全监管，其中重点包括旅游景点餐饮单位。对辖区内的流动食品摊点安全科学治理，加强餐饮服务单位垃圾分类管理，保障食品安全，维护景区及周边环境卫生。

新冠肺炎疫情发生以来，全国的经济受到很大影响，聊城的旅游业发展也受到严重冲击。随着各行业企业纷纷复工复产，旅游景区也逐步开放。当前食品安全处于一个特殊时期，主要体现在以下四个方面：一是处于机构改革期。存在不同程度的人心不稳，精力不集中，观望等待情绪，有监管力度减弱的风险。二是节假日食品集中消费期。由于疫情逐步解除，各类餐饮企业开始营业，聚餐也逐步增多，食品集中消费量大，是食品安全事故的高发期。三是食品安全监管薄弱期。由于受疫情的影响，许多中小企业亏损严重，不法分子往往会钻监管工作的漏洞，销售“三无”食品、山寨食品、来源不明食品，存在市场监管失控的风险。四是当前季节是食品舆情高发期。因此，做好疫情防控期间聊城旅游景区的食品安全监管工作，任务艰巨，责任重大。当前，为保障食品安全，聊城齐抓共管显著突出，在食品安全和市场监督管理方面，聊城市已经形成了人人重视，齐抓共管的良好局面。

4. 景区餐饮食品安全监管难点分析

本文通过对文献资料的参考研究，结合实践调研与调查的方法，对疫情防控下聊城旅游景区的食品安全发展现状进行调查与分析发现：聊城旅游景区餐饮经营者逐渐意识到食品的安全性和卫生质量的重要性，但是在具体实施中仍然存在一定问题，餐饮食品的卫生安全不太乐观，仍存在食物中毒等食源性疾病的发生，以及食品质量问题的风险。通过分析研究，指出景区食品安全监管难点如下：

4.1. 缺乏高技能人才，安全意识有待提高

聊城的旅游餐饮多以中小型餐馆和小吃、快餐、饮品店为主，餐饮从业者整体文化水平普遍不高，而食品安全与这些餐饮经营从业人员密切相关，致使餐饮食品安全问题出现的场所多为中小型企业、个体工商户和不具备生产经营资格的手工作坊等[11]。据调查了解，部分餐饮企业从业人员的整体素质不高，

对食品安全保障意识不强，在食品安全的防控能力上有所欠缺，限制食品安全工作的开展。景区有些餐饮企业的从业人员在制作食品方面没有经过专门的岗前培训，也会给餐饮监管带来一定的困难。

4.2. 缺少品牌餐饮店，未形成标准化生产

聊城旅游景区的餐饮“小、散、乱”现象突出，传统特色美食大部分没有形成品牌，有些只是口口相传，还有一些传统特色小吃设在比较偏僻的位置、经营场所小，没有统一的标准化经营模式，难以形成系统化管理。这样不但不利于当地传统美食的推广，而且为旅游餐饮食品安全监管带来一定难度。

4.3. 应急管理体制不健全

部分景点餐饮服务单位尚未制定食品安全事故应急处理预案，没有开展相关培训和突发状况演练，也缺少配备专用的留样容器等。

4.4. 监管机制不完善，法律法规不健全

我国关于食品安全问题出台了多项法规及政策，如《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务许可管理办法》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等，但法律、法规和有关规定等进一步落到实处还需各地依据国家政策进行地方立法，目前，食品安全监管地方立法还相对比较薄弱，监管机制不完善。尤其是在旅游旺季时，流动性、临时性餐饮摊档存在无证照经营、从业人员无健康证等违法现象，这也加大了食品监管的难度。

5. 景区景点及其周边餐饮食品安全监管对策

打造旅游景区良好的餐饮食品安全环境并非一蹴而就，而是需要较长时间的整治和监管，尤其是在当前疫情防控的形势下，我们必须以生态旅游模式为基础，从细节入手，着力提高旅游景区的食品质量。

5.1. 严防死守，全力维护景区餐饮食品市场秩序稳定

食品安全关系到每一个人的身体健康和生命安全。疫情当前，唯有“严”字当头，才能真正让游客放心。在疫情防控常态化形势下，为确保旅游业的平稳发展，保障餐饮食品的安全，市场监管人应明确职责分工，统筹协调，用十足的紧迫感全力做好各项工作。根据各店实际情况，制定有针对性的制度建设、布局流程、分区标识、食品贮存管理等，市场监管部门对设施设备不完善的餐饮服务单位应强化帮扶、加强督查力度，为促进景区餐饮安全卫生提供保障。

5.2. 加强宣传教育培训，提高安全意识

加强景区餐饮从业人员食品安全培训的力度，积极推广健康有效的经营理念，采取在现场进行技术指导和服务工作。通过电视、互联网、报刊和手机短信提醒等宣传方式，加大面向聊城市旅游景区景点等餐饮服务从业人员和公众的宣传教育力度，普及食品安全法律法规和饮食安全知识，增强餐饮服务人员的自律意识，提高广大公民的食品安全意识和自我保护能力。公布省、市、县市场监督管理局统一举报电话，值班人员及时接受群众举报咨询，引导安全、健康的消费，在新冠肺炎疫情防控的特殊时期更应注意食品卫生，减少食源性疾病的发生，确保游客的饮食安全和营养卫生。

5.3. 积极防控，加强应急管理

加强对聊城市旅游景区餐饮食品安全的防控，各县区市场监督管理部门应加大对餐饮服务各环节食物中毒事故和突发事件的防控力度，进一步健全应急处置机制，景区要结合实际情况，制定疫情防控方

案和应急预案，一旦发生食物中毒和突发事件，坚持疫情防控高于一切的原则，切实依法履行职责，积极有效应对，并开展演练，确保有效实施。

5.4. 加强旅游餐饮服务食品安全监管，落实责任，构建长效机制

加强聊城市旅游景区餐饮服务食品安全管理工作，建立健全“地方政府负总责、监管部门各负其责、餐饮企业是第一责任人”的景区餐饮食品安全责任体系。旅游景区餐饮服务提供者应强化食品安全主体责任意识，严格执行餐饮服务食品安全操作规范，对于存在安全隐患的野果、野菜、野蕈和非食品原料等禁止使用，不吃野味，不滥用食品添加剂，确保饮食安全。旅游景区经营管理者应加强对餐饮服务提供者和服务人员的日常管理。地方各级农业部门、食品安全监管部门和旅游行政管理部门等相关部门应在聊城市政府的领导下，采取有效措施，加强沟通协调，严格监督管理，落实监管责任。

5.5. 加快建设完善快速检测监管机制

聊城市市场监督管理部门应组建快速检测机构，完善监管机制。一是加强日常监管。根据聊城各景区餐饮规模、管理水平、食品安全状况、信用档案记录、风险分级等信息确定日常监管计划和检查频次。二是强化重点检查。在旅游旺季、夏秋高温季节等食品安全事故高发时期，以及新冠肺炎疫情防控期间，加强对景区餐饮企业及周边的农家乐、临时性餐饮摊档等实行重点监督检查。三是加大抽检频次。加大对危险系数高的食品的抽检力度。

参考文献

- [1] 王浪. 国内旅游食品安全保障体系的构建及对策分析[J]. 食品安全质量检测学报, 2018, 009(010): 2554-2559.
- [2] Zhllima, E., Imami, D. and Canavari, M. (2015) Consumer Perceptions of Food Safety Risk: Evidence from a Segmentation Study in Albania. 农业科学学报: 英文版, 000(006), 1142-1152. [https://doi.org/10.1016/S2095-3119\(14\)60997-7](https://doi.org/10.1016/S2095-3119(14)60997-7)
- [3] Grossman, S.J. (1981) The Informational Role of Warranties and Private Disclosure about Product Quality. *Journal of Law & Economics*, 24, 461-483. <https://doi.org/10.1086/466995>
- [4] Cohen, E. and Avieli, N. (2004) Food in Tourism: Attraction and Impediment. *Annals of Tourism Research*, 31, 755-778. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2004.02.003>
- [5] 美国食品供应链积极应对新冠疫情[J]. 家禽科学, 2020(3): 58.
- [6] 李鑫. 国内旅游食品安全保障体系的构建及对策研究[J]. 北方经济, 2012(2): 14-16.
- [7] 王强, 侯磊. 国内外旅游食品安全保障体系建设研究进展[J]. 食品安全质量检测学报, 2016, 7(10): 4252-4257.
- [8] 谭业. 中国旅游食品安全监管体系发展态势、问题及对策[J]. 食品与机械, 2016(2): 219-221.
- [9] 王少斐. 全面指导我省低风险区内开放景区做好疫情防控[N]. 山西日报, 2020-02-24(007).
- [10] 刘在镒. 聊城市 W 生态景区旅游市场营销研究[D]: [硕士学位论文]. 西安: 陕西师范大学, 2018.
- [11] 张芳. 食品安全领域行政权的监管范围与配套制度[J]. 河南财经政法大学学报, 2006, 021(003): 32-34.