



食品小作坊，如何让我更爱你

2016.03

CONTENTS

A 小组成员

B 调查背景

C 调查问卷

D 实地访谈



小组成员

Teammates.

ABOUT US



陈雨

孙锦



吕中瑶

高旭超



陈一君

唐雨琪



王淑玲

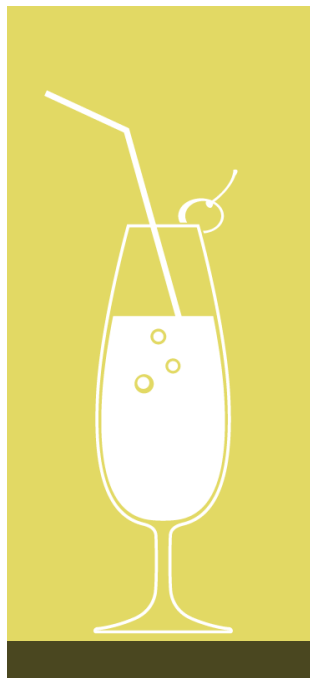
毛珺萱



调查背景

Background.

调查背景



食品小作坊定义



食品小作坊存在的问题



食品小作坊改善方式

食品小作坊定义



《中华人民共和国食品安全法》2009.6.1

“食品加工小作坊和食品摊贩在依法进行生产和服务时,一定要保证各个环节和每一个部分都是按照法律规范来实施的。”



《食品加工小作坊质量安全控制基本要求》2009.9.1

“这种市场组织,是依法合规地开展食品生产活动,在一定的固定生产场所进行生产运营,具有的员工数量非常少,生产规模也属于小型市场组织,产品没有预包装或只是采取了非常简易的包装,并且在销售范围上没有太多变化的一类食品生产加工(现做现卖除外)的社会组织或个体生产者。”



《食品生产加工领域中小作坊监管工作专题座谈会会议纪要》2010.2.1

“一, 规模不大; 二, 员工人数很少; 三, 具备一定的固定场所; 四, 主要的经营活动在于通过加工制作食品并直接销售。”

食品小作坊存在的问题

食品小作坊已经成为食品企业的必要补充，为就业提供了一定数量的岗位，也为传统饮食文化的传承提供了重要载体。

但是，食品小作坊在我国的发展过程中存在诸多隐患和问题。



问题1

01 数量庞大且形式隐蔽

据统计,在我国所有的食品领域的生产加工企业里占据的比例高达**78.8%**。

02 经营规模非常小

食品小作坊生产的是传统手工艺食品,不具有现代化食品工业所要求的生产条件和规模,这决定了这类作坊提供的食品质量不是很高,而且不能大批量生产,销售范围也较小,一般只是在县内或乡内区域拥有一定的市场,可以服务的消费对象也就非常少。

03 经营观念陈旧

大部分的食品加工小作坊为赢得市场,一般都从价格上想办法,尽可能地减少生产成本,而并不会从强化食品质量等角度用力,从而容易出现恶性竞争的现象。



问题2

04 生产条件差

卫生安全方面的，工作不规范,不具备食品生产要求的基本卫生设备设施,例如紫外线消毒灯等设备,或者提供洗手、更衣等空间都没有配置,甚至连最基本的防蝇、防鼠以及防尘等基本要求也不能达到,相互污染的现象在这些作坊里极为常见。

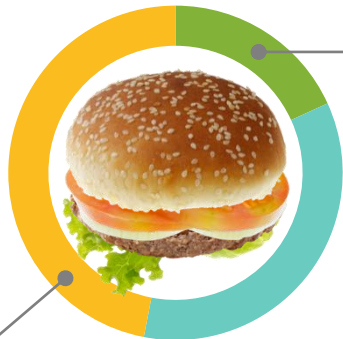
此外,大多小作坊都会位于繁华的公路旁,使得食品受到更大的污染威胁。由于食品加工小作坊在生产条件上恶劣,容易出现食品的二次污染,从而成为我国食品领域安全隐患最重要的根源中的一种。



问题3

不存在科学明确的产品质量标准

产品质量唯一维系的基础就在于生产者从感官或经验的角度出发给予的判断，这种主观经验判断也成为该类作坊在制作食品过程中添加剂使用的依据，而不是严格遵循GB2760标准。乱用食品添加剂的问题也造成了食品安全隐患



证件不全

在我国出台实行《食品安全法》的情况下，食品生产者想要获取工商营业执照的前提条件就是要得到食品生产许可证。

在生产条件上很难满足法定标准的食品加工小作坊，由于不能通过食品生产许可证的相关审批手续，决定了这些小作坊也不能获取工商营业执照。从严格意义上来看，证照不全的食品加工小作坊，实际上就是一种非法运作的小作坊。

小作坊改善

2004年我国国务院颁布实施的《国务院关于进一步加强食品安全工作的决定》(国发[2004]23号)标志着我国的食品安全体制开始进入管理分段监管为主、品种监管为辅的时代。

- 农业部门监管对象是初级农产品生产环节;
- 质检部门监管对象是食品生产加工环节;
- 工商部门的监管对象定位于食品流通环节;
- 卫生部门的监管对象则确定为餐饮业和食堂等消费领域;
- 食品药品监管部门的监管范围主要被确定为食品安全的综合监督、组织协调以及依法针对重大事故执行相关的处理事宜

小作坊改善



2009年出台的《食品安全法》较为全面地总结出，现阶段我国食品安全监管体制是一种全程全面的监管体系、是一种明显的分工协作监管、是地方政府承担监管主要责任、引导和激励社会各方面力量共同参与和监督的管理体系。这个体系中，生产者是第一责任人。

2010国务院还直接设立了专门的食品安全委员会。用于国家层面针对食品 安全问题进行议事协调的管理机构,主要就是承担协调和指导职能,保证食品 安全监管工作能够具有更高的协调性和统一性。

小作坊改善

2013年04月18日《国务院关于地方改革完善食品药品监督管理体制的指导意见》中指出：

省、市、县级政府原则上参照国务院整合食品药品监督管理职能和机构的模式，结合本地实际，将原食品安全办、原食品药品监管部门、工商行政管理部门、质量技术监督部门的食品安全监管和药品管理职能进行整合，组建食品药品监督管理机构，对食品药品实行集中统一监管。





问卷调查

Questionnaire.

大学生对食品小作坊的观点调查

样本总数：**114**份

调查时间：2016.3.3-2016.3.7

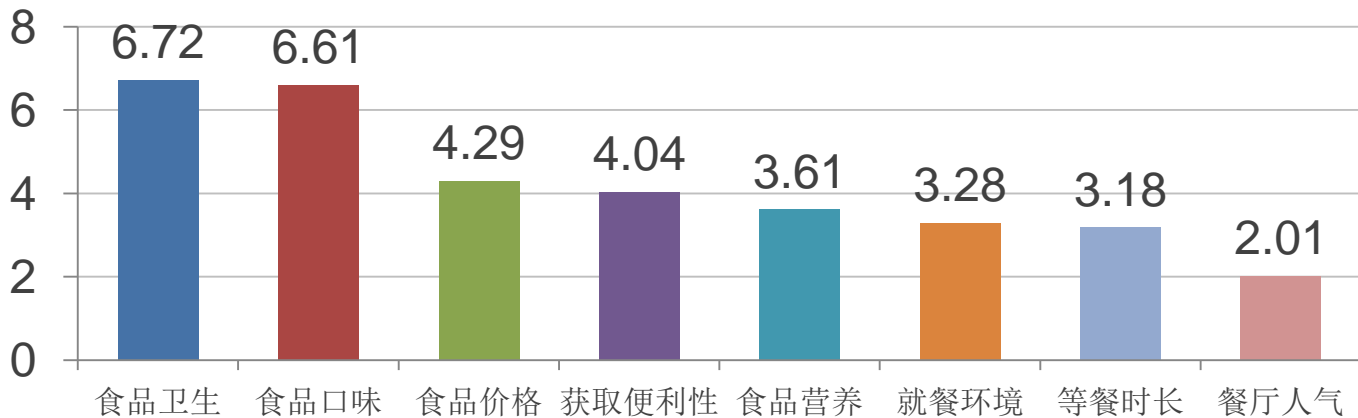
原始数据来源

<http://www.sojump.com/report/7292400.aspx?qc=>

问卷星



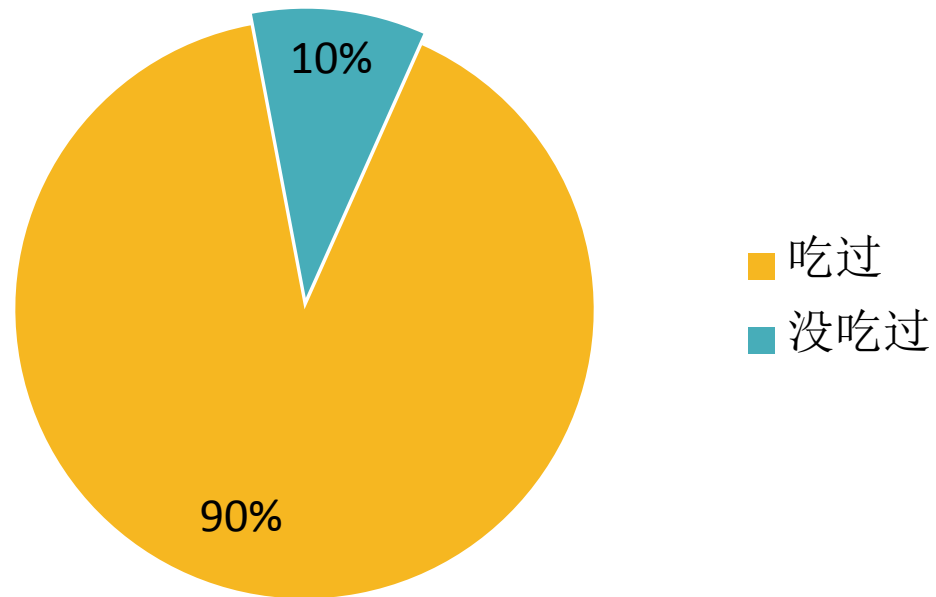
根据你的就餐习惯，请给以下因素按重要性排序



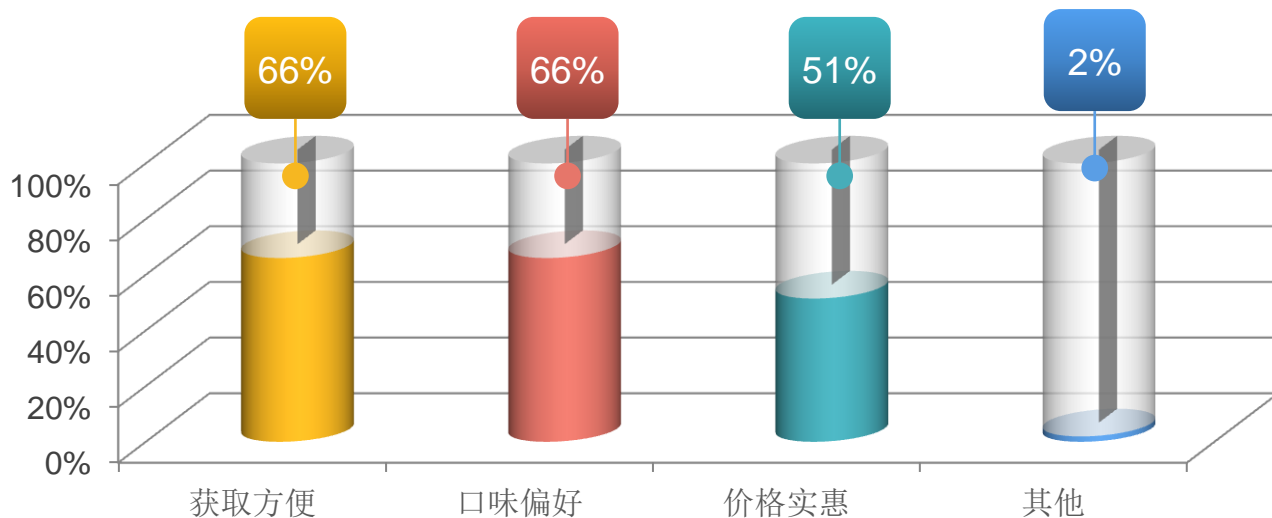
分析

- 食品卫生和食品口味在大学生就餐过程中，普遍更受重视，并且受重视程度基本一致。
- 对于食品价格、获取便利性、食品营养、就餐环境、等餐时长这几方面的考虑相对靠后一些，但是没有明显的偏好次序差别。
- 相比之下，餐厅人气最不受重视，可以看出大学生在就餐时多有自己的固定习惯。

你是否吃过校园内外小作坊的食品

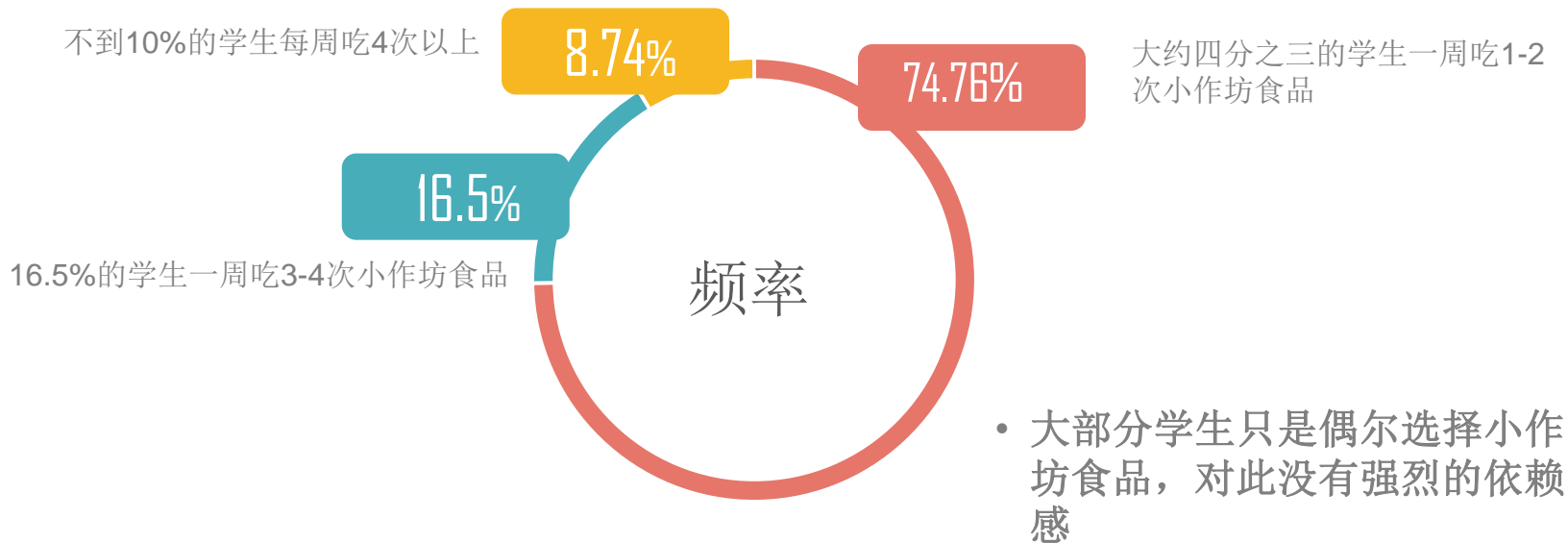


你选择小作坊食品的理由

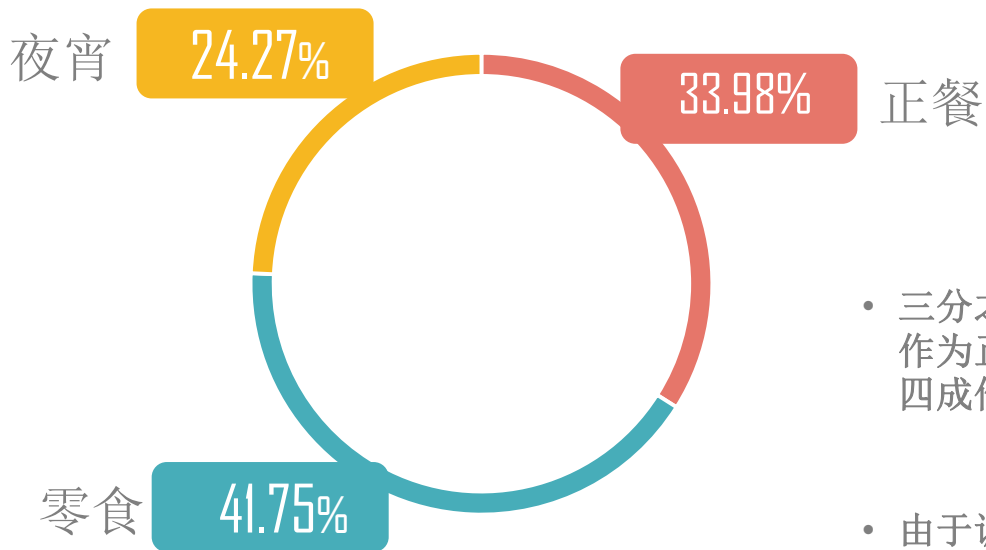


- 获取方便和口味偏好持平，较符合第一题中综合考虑因素的排序；
- 出于价格的考虑的比例稍低，但仍在半数以上；
- 其他原因有吃腻饭堂的菜和营业时间长，笼统一看可以归入口味偏好和获取方便中去。

你一般去吃小作坊食品的频率如何

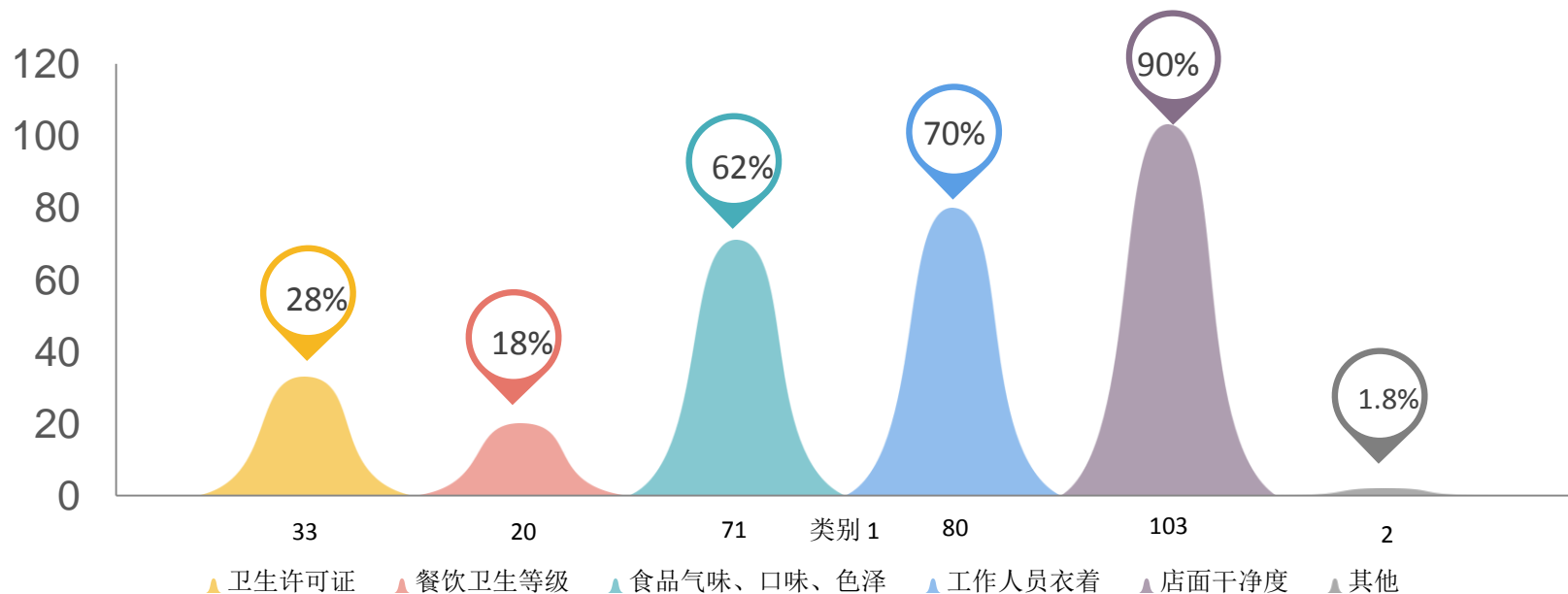


你一般把小作坊的食品当作

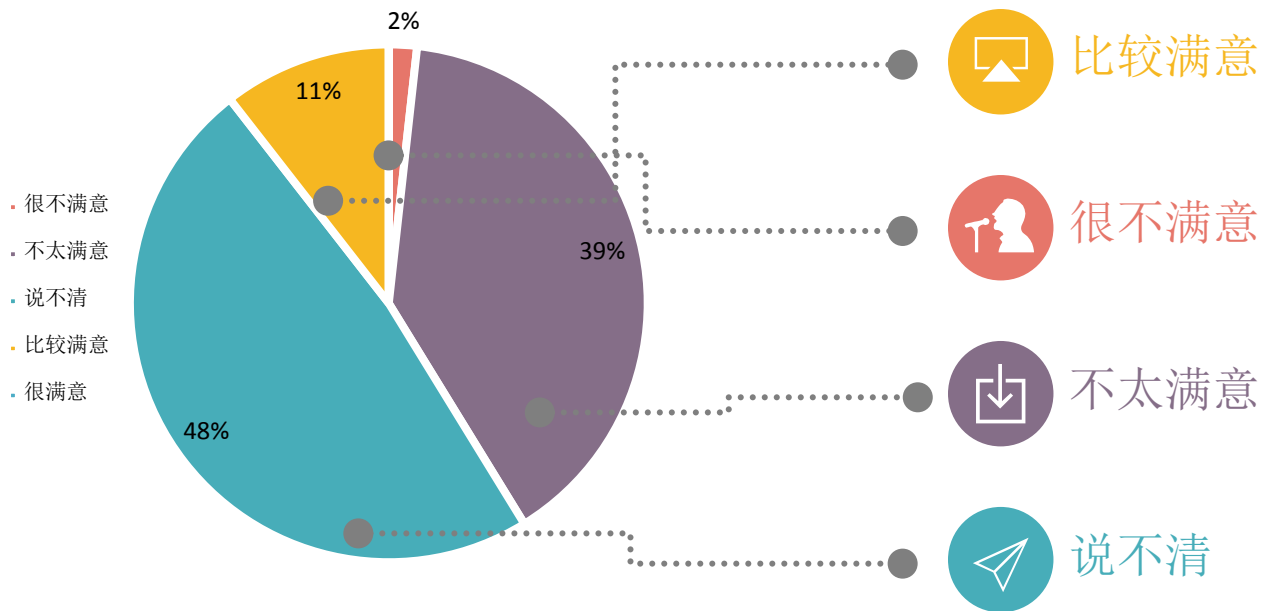


- 三分之一的学生最主要将小作坊食品作为正餐，四分之一作为夜宵，另外四成作为零食。
- 由于调查人数有限，也不能准确判断出小作坊食品最蛀牙被作为以上那种被学生选择，更可能的情况是“想吃的时候就买了”

你对小作坊食品卫生的判断依据有

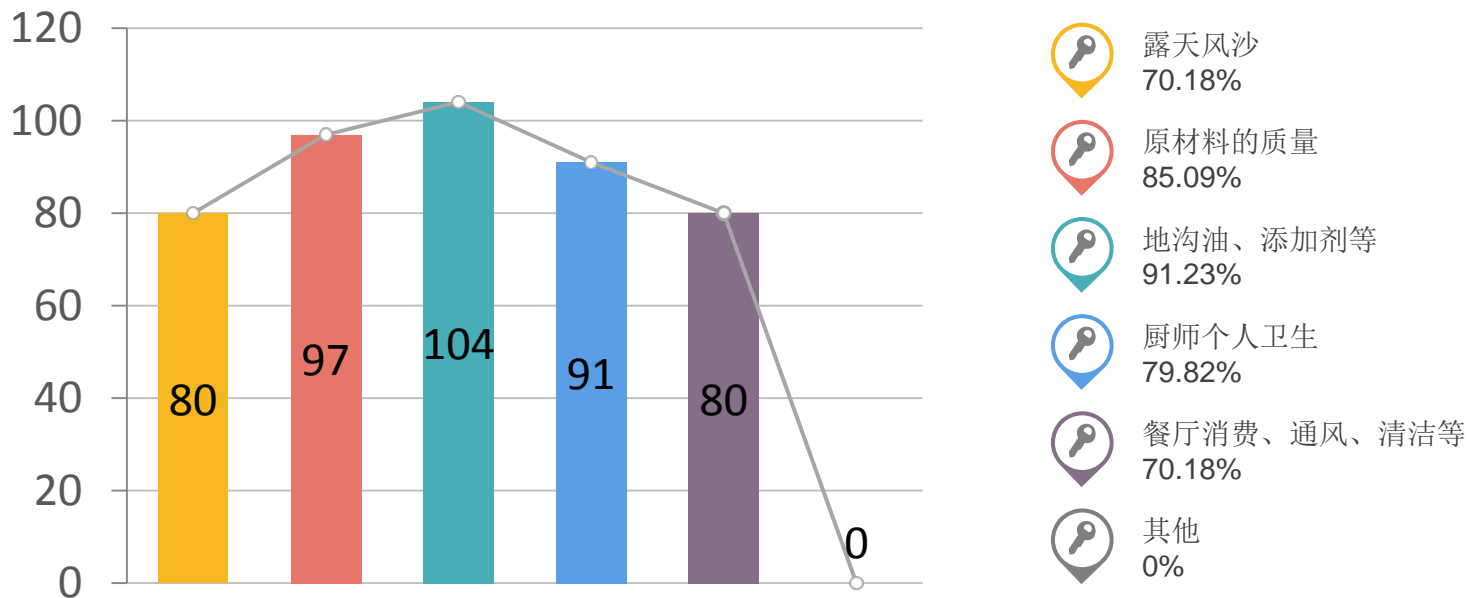


你对小作坊食品安全卫生的满意程度是

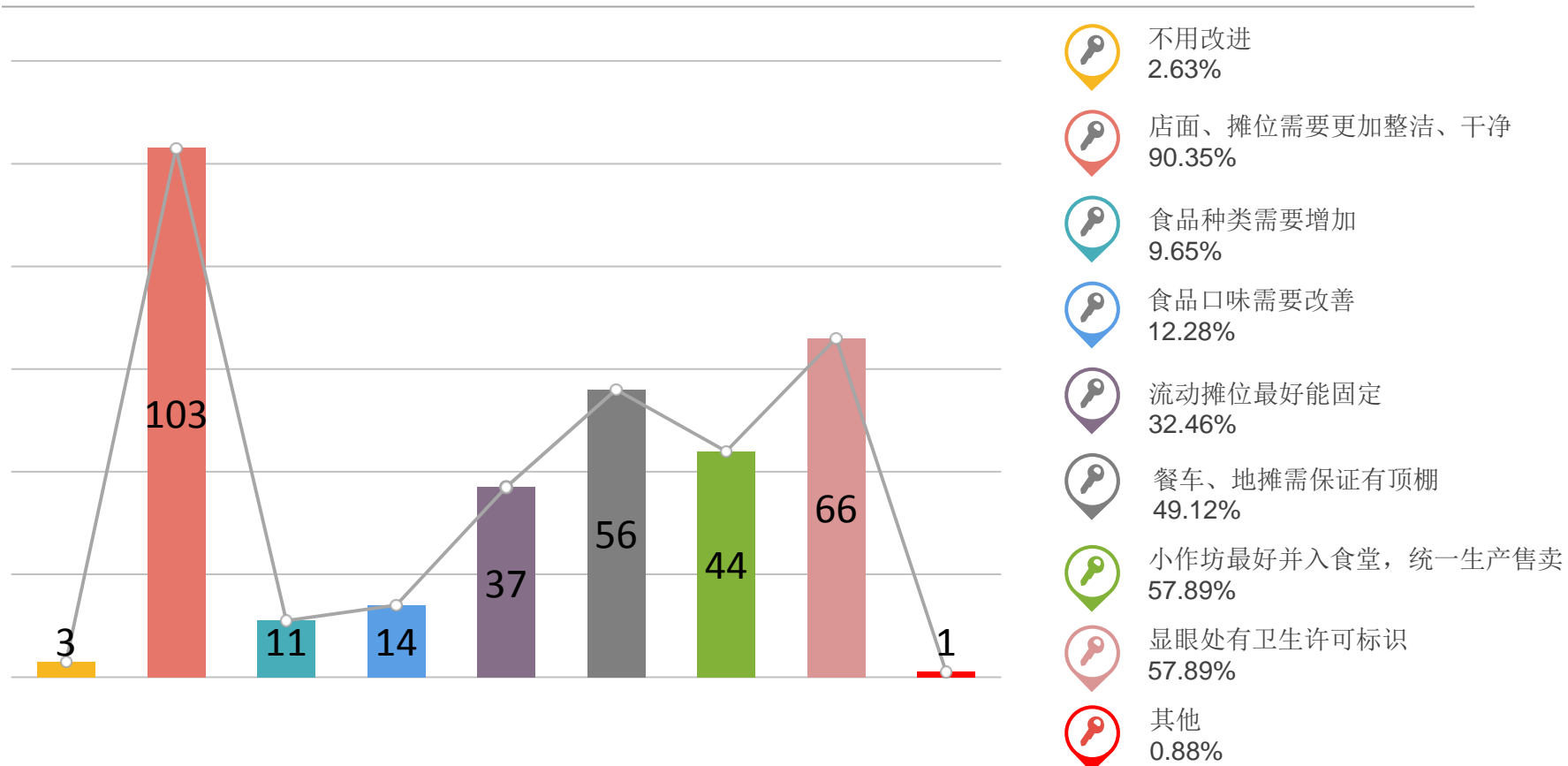


- “很满意”为0%

你觉得小作坊食品安全卫生主要存在哪些隐患



你觉得小作坊食品安全卫生主要存在哪些隐患





实地访谈

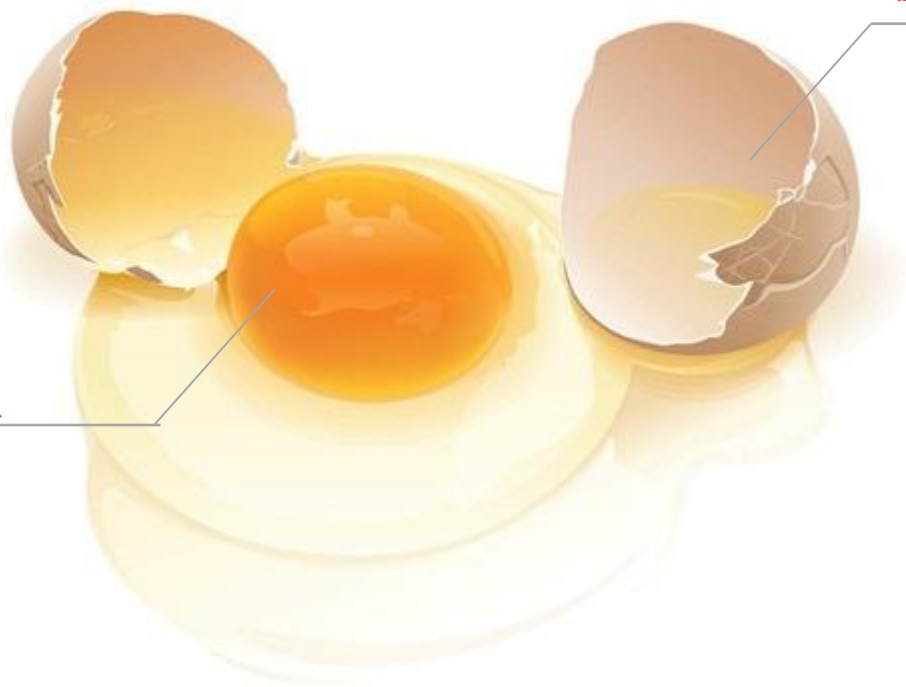
Interview.

采访调查地

校内—汇贤饺子

校外—小摊贩

- 山东煎饼
- 哈尔滨烤冷面
- 小火锅



校外小摊贩调查



烹饪环境较差



食材存放露天



户外烹饪不干净



食用油长久不换

校内汇贤饺子



户内烹饪

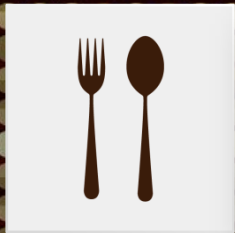


从业人员健康证公示



采访视频

VEDIO



THANK YOU