越华超市被关门事件调查

作者：一维

10月2日，到印城城北越华超市（6336 82nd St. Indianapolis, IN 46250）买菜的顾客们被一张马里昂郡公共卫生局（Marion County Public Health Department）的通告挡在了门外。这张通告立即在华人微信群里疯传，因为不明真相，一时间各种流言猜测漫天飞。虽然越华超市已经于10月8日恢复了营业，但“被关门的原因是什么”这个大大的问号仍然留在许多华人的心里。

为了理清这次超市“被关门”事件的真相，本报记者走访了越华超市的主管人，也采访了马里昂郡公共卫生局（Marion County Public Health Department）有关部门负责人。现将双方对此事件的解释、美国食品安全的管控和印第安纳州对食品安全的有关规定，与读者分享如下。

越华超市的说法

越华超市是美国中西部专供亚洲食品的一家大型超市，继其在蔓菲斯（Memphis）和路易斯维尔（Louisville）先后开张后，又于2013年6月11日在印城北繁华的Castleton购物中心开了印州最大的亚洲食品超市——Viet Hua Food Market，占地面积三万多平方英尺。超市出售瓜果蔬菜、肉类海鲜、冷冻食品、干货佐料、厨具百货等，可谓应有尽有，给本地华人的生活增加了不少家乡的味道。此后，越华超市再接再厉，几年后又增加了自制的熟食、糕点和中式饭菜和面条，并于2018年8月在城南开了分店（8031 Madison Ave, Indianapolis, 46227），大大方便了印城华人和其他族裔采购东方食品。

可是，食品经营品种的增多，也造成了食品卫生安全方面的挑战。据马里昂郡公共卫生局的规定，兼卖必须冷冻的肉类和需要保持一定温度的熟食属于高危（High Risk）食品供应设施，需要每四个月随机检查一次；相比之下，只卖熟食或冷冻食品的餐馆和菜场属于中危（Median Risk），每六个月检查一次；而卖不需要冷冻或保温食品的餐馆和菜场属于低危（Low Risk），只需每年检查一次。这样做的原因是，细菌在华氏41度至135度之间（摄氏5−57度）繁殖迅速加快。所以在售出之前，生肉必须保存在华氏41度以下，熟食必须保存在135度以上，否则细菌的快速增长将导致食物腐烂。要是人吃了保存不当的食物（即使外观正常），就可能生病——食源性疾病（food−borne diseases）。

越华超市在10月2日被马里昂郡公共卫生局关闭，是其开张6年以来的第一次。在美国，为了保证食品安全，卫生局的检查记录都是公开的。根据网上信息，越华超市在过去也曾被检查出违反以上规定的记录。但为什么唯独这一次被关了呢？为了找到答案，本报记者于10月17日和21日两次登门向主管人员了解情况，得到的回答是：关门的原因是员工使用机械时，被检查出有些操作不符合卫生局的要求，所以被关门。经卫生局培训后，问题已经解决，员工也获得了操作证书。听上去，这似乎与食品卫生没有直接关系，而且是可以很快解决的问题。那为什么偌大的越华超市被卫生局关了六天呢？

公共卫生局的解释

10月22日，本报记者按事先约好的时间来到马里昂郡公共卫生局，见到了主管食品卫生检查的Suzanne Mouser女士，作出关闭越华超市的决定者。Mouser女士表示，检查当天她并不在现场，她是根据两位现场检查员的汇报和违规的照片做出“关门”决定的。下面是她讲述的事情经过：

10月2日10点10分，两位卫生局检查员开始对越华超市例行四个月一次的随机检查，发现以下违规现象（详细报告：http://hhcwebfood.hhcorp.org/Reports/Inspection−Report.aspx?LicenseNumber=204463）：

1. 发现果蝇（水果摊、蔬菜摊、糕点部、过道、厨房、海鲜部、进货处），蟑螂（电工房、海鲜部），苍蝇（垃圾箱、海鲜部）老鼠屎（进货处、一处墙角）和飞蚊（蟹腿存放处）
2. 食品保存的温度不符合标准。熟食如猪大肠的温度104F，烤鸭124F。冷冻食品如切开的瓜46F、生肉48F、生鸭48F、无头虾55F等
3. 主管人和经理不在现场
4. 切过肉的刀（多把）没有清洗。洗手池用来堆放物品
5. 多种食品不新鲜
6. 猪肉放置在垃圾袋中
7. 没有持食品管理证书的人员在场
8. 很多罐罐头

下午四点半检查完毕后，检查员请示公共卫生局上级Suzanne Mouser，用违规的照片作为说明。Mouser女士解释说，在引起食物中毒的5个首要原因中，越华超市违反了三项（食品保存温度、雇员洗手和卫生、污染的用具和设备）。不过，对于一般可以很快改正的违规，只要当事人合作，卫生局是不会采取极端措施的。而这次关闭越华的主要原因是同时发现了老鼠、蟑螂、苍蝇。众所周知，群居的老鼠和蟑螂，绝不是一两天可以灭绝的。所以，顾及到广大消费者的食品安全，她作出了以下决定：

1. 将6支烤鸭和被果蝇污染的面包和糕点作为垃圾处理
2. 罚款1500美金
3. 暂时吊销营业执照

10月4日，星期五，越华超市主管人到卫生局谈话，希望尽早恢复营业。

10月7日，星期一，卫生局检查员到越华超市复查，虽然卫生状况和食品温度有了很大改善，但仍发现幼蟑螂、老鼠屎和果蝇。

10月8日，星期二，卫生局检查员又到越华超市复查，发现果蝇、蟑螂和老鼠问题得到解决。允许恢复营业。

▲ Suzanne Mouser 女士

10月15日，卫生局检查员到越华超市复查。卫生情况继续改善。

10月18日，卫生局应越华负责人之邀，为工作人员举办食品卫生安全培训，越华超市负责人、经理和10名雇员参加培训。

美国食品安全的管理

在美国，食品安全被定义为在制作、包装、储存的过程中防止食源性疾病的措施。不言而喻，上至总统，下至普通百姓，对食品安全都非常关注，因为这是关系到每个人的生活质量和生命安全的大事。18世纪初，美国发生了几起食物中毒的大案。之后，联邦政府先后成立了15个管理食品和药物的部门，参与食品安全管理。其中涉及食品标准管理的机构主要有4个，食品安全和检查局（FSIS: Food Safety and Inspection Service）负责制定肉、禽、蛋制品的安全和卫生标准；FDA（FDA: Food and Drug Administration）负责制定其他所有食品的安全和卫生标准，包括食品添加剂、防腐剂和兽药标准；环境保护署（EPA: Environmental Protection Agency）负责制定饮用水标准以及食品中的农药残留限量标准；农业市场局（USDA: United States Department of Agriculture）负责制定蔬菜、水果、肉、蛋等常见食品的市场质量分级标准。

1906年，美国作家辛克莱发表了纪实小说《屠宰场》（The Jungle），揭露了芝加哥屠宰场的恶劣生产条件，引起人们对肉产品质量的极大担忧、对肉产品生产企业的极大愤怒，促使美国国会通过了《联邦肉产品检查法》。该法授权美国农业部对家畜屠宰场及肉产品生产企业进行严格的监督检查。之后，一系列与食品和药物安全相关的法律也相继通过，例如《家禽产品检查法》、《联邦食品药品和化妆品法》等。这些法律大多是在重大食品安全事件发生后制定的的。1978年美国一家婴幼儿配方乳粉的主要生产企业调整了该公司两款产品的配方，减少了产品中盐的含量，导致许多婴幼儿患低氯性碱毒症。该事件使人们认识到婴幼儿配方乳粉对婴幼儿身体健康的极端重要性，促使美国国会于1980年通过了《婴幼儿配方乳粉法》。该法规定婴幼儿配方乳粉为一种特殊类型的食品，要求生产企业严格执行生产质量管理规范，监管部门加大监督检查的力度，预防类似悲剧事件的发生。

据FDA2001年统计，每年有7600万美国人患食源性疾病，造成5000人死亡。2009年奥巴马总统上任伊始，就成立了总统食品安全工作小组。该小组由美国卫生与公共服务部部长和美国农业部长牵头，负责向总统提出完善美国食品安全管理体系的建议。2011年美国对食品安全法律进行了近70多年来的最大一次修订，通过了《食品安全现代化法》。这次对食品安全法律开展大规模修订是因为食品安全形势出现了新趋势、新挑战：一是进口食品日益增多；二是消费者食用新鲜或简单初加工的食品比例不断增加；三是食源性疾病易感染者（如老年人）比例不断增加。《食品安全现代化法》强调预防为主的食品安全监管理念，要求食品生产企业制订详细的食品安全风险预防计划，要求美国食品药品管理局（FDA）针对水果、蔬菜产品的种植、采收和包装制订安全标准，并加大对食品生产企业的检查频次，密切联邦、州和地方食品安全监管机构之间的合作。

印州的食品安全管理

真正关系到我们日常生活的食品安全是由州政府相关部门负责检查的。为统一各州餐饮企业、超市和杂货店的管理标准，FDA根据对食品污染的科学研究结果，组织制订了《食品规范》（Food Code），每四年修订一次，供各州政府参考制订本州的具体管理法规。印州的《食品规范》（410 IAC 7−24；可用关键词搜索电子版）指出，防止食源性疾病是政府和食品工商业共同的责任，目的是向消费者提供食用安全的食品，而不是引发食物中毒或传染疾病的媒介。这个《食品规范》长达127页，内容详实，既包括餐饮业和食品流通企业的操作规范，也包括各种具体监管要求。这就是检察员10月2日到越华超市进行随机检查的法律依据。为了帮助移民社区融入美国文化，马里昂郡公共卫生局还特地制作了中文版本的卫生宣传材料。

恢复营业的越华超市

结语

这次在越华超市发生的“被关门”事件给所有在印州经营餐饮和食品超市的商家敲响了警钟。对于经营“进口”物资的中国食品店和餐馆而言，在异国的商业竞争环境中求生存和发展，并非易事。每日操劳、事无巨细，担惊受怕，还要遵守美国繁琐又严格的食品安全法规，商家偶有不当之处，顾客也会理解的。Mouser在采访结束时说，越华超市对于这次事件的态度很好，积极配合，纠正错误，相信他们以后的食品卫生会大大改善。这也是华人社区和全社会对越华超市及所有餐饮和食品超市的期望和要求。

▲▼ 马里昂公共卫生局制作的中文卫生宣传材料。