

网络食品就要有“金箍”了

第三方交易平台要为消费者“站好岗”

吴雨是北京市的一位“80 后”全职妈妈,照顾孩子衣食住行的同时爱上了烘焙。平时,她在朋友圈里晒自己手工制作的蛋糕甜点,得到了很多朋友点赞。最近,她琢磨着将这些加工食品通过微商的途径售卖出去。

网售食品早已不是新鲜事物。不管出于分享或盈利的目的,人们发现微商“私房美食”越来越多,和几大电商平台上琳琅满目的食品相映成趣。

近日,国家食品药品监督管理总局发布《网络食品经营监督管理办法(征求意见稿)》(以下简称意见稿)。意见稿对网络食品经营者的义务、网络食品交易第三方平台提供者的义务、网络食品经营活动监督管理、法律责任等内容进行了规定。

网络食品就要被管起来了。“吴雨们”的网络食品交易还能顺利进行吗?

新瓶装新酒

“‘互联网+食品’这一新型生活形态正在改变民众的消费方式,便利、实惠、多样、分享是网络食品有别传统实体经营的特色所在。”江西省新余市渝水区食药监局局长廖海金表示。

意见稿中对网络食品经营的界定是,通过互联网销售食品(含食用农产品、食品添加剂)的经营活动。吴雨售卖自制的烘焙产品正符合这一界定。而网络自制食品往往打出“天然、秘制、纯手工、无添加”的宣传标签,吸引了不少消费者。

北京志起未来营销咨询集团董事长李志起向笔者表示,“总体来说,互联网已经成了食品包括农产品在内的一个很大的销售平台。从目前淘宝平台的销售数据来看,食品消费一直位居前三位。”

然而,网络食品也有不太美好的一面。“其一,网络食品生产经营门槛低,没规定网店须办理食品经营许可证,绝大多数网店经营食品的资质、能力和责任心无法确保。”廖海金说。

他补充道,“其二,监管力度弱,立法空白、食品标准落后、网络经营主体不规范等,而且由于网络食品经营涉及食药监、工商、电信、商务等多个职能部门,监管主体不明确成为困扰网络食品经营的顽疾。其三,消

费维权难,出现质量问题很难查证追责。”

“在虚拟市场当中,形成了网络食品交易监管的真空。过去无论是 B2B 还是 B2C,网络食品质量安全很少进入监管者的视线内,由于交易离散化、监管执行难度等原因,其尚游离在监管之外。”李志起表示。

“网售食品是特色鲜明的新生事物,与传统食品生产、经营、销售模式‘和而不同’,这一特点要求监管思路也要与时俱进,不能用传统管理思维的尺子去量新业态。”廖海金认为。

第三方有责任

意见稿对网络食品交易第三方平台作出了约束。如个人通过网络销售自产食用农产品的,网络食品交易第三方平台提供者应当对其真实身份信息进行审核和登记,并及时核实更新;网络食品交易第三方平台提供者知道或者应当知道入网食品经营者利用其平台侵害消费者合法权益,未采取必要措施的,依法与该经营者承担连带责任。

中国人民大学商法研究所所长、中国消费者协会副会长刘俊海告诉笔者,“第三方交易平台的利润是广大消费者创造的,第三方交易平台应履行好消费者的信托业务,把失信的电商挡在市场之外。”

笔者了解到,淘宝已发布《食品行业特

种经营资质备案通知》,8 月底开始,未提交食品特种经营资质的卖家不允许发布商品,同时对存量商品执行下架处理。不过,对于纯粹经营农产品及经营地方特色食品的商家,如自产自销农产品、水果、蔬菜、水产、海产这些无 QS 包装的商品,暂时还不需要卖家提供相关证照。腾讯客服官方网站、一号店等都有相关规定。

刘俊海认为,对于第三方食品交易平台的规定填补了网络食品交易监管的空白,可以倒逼第三方交易平台为消费者“站好岗”,倒逼第三方交易平台在遴选电商时睁大眼睛,改变过去只发展电商、坐收管理费而不监管的局面。

“在日常的自律监管中,第三方平台发现违法行为的,积极向有关主管部门报告或是责令电商改造,鼓励和帮助消费者维权。当第三方平台疏于对消费者的保护义务、疏于履行对电商自律监管的职责,从而导致消费者权益受损的,应当对消费者承担连带责任,而且要先行赔付。”他表示。

经营者自身正

对于吴雨这样的“互联网+食品”创业者来说,意见稿又作出了何种规定?——网络食品经营者应当依法取得食品经营许可或者备案凭证。网络食品经营者应当在其网站首页或者经营活动的主页面醒目位置,公示营业执照、许可证件或者备案凭证;应当按照国家有关规定向消费者出具发票等销售凭证。

“网络食品经营者需要取得食品经营许可或者备案凭证,这是食品安全全程可追溯不可或缺的一环。这意味着,朋友圈无证自售食品将被叫停。也就是说,今后微商要接着卖食品不能像以前一样‘自由’‘任性’了。”廖海金表示。

“未来,食品行业一定会成为高进入门槛的行业。创业者如果不能从上中下游全面有力地保障食品质量安全,如果不具备特定资质或一些技术手段,还是不要涉足食品行业的创业中。”李志起认为。

王方

【点击】

英研究预测全球高温天气将延续到明年

英国气象局日前发布研究报告说,全球气候系统出现的一些变化将影响气温和降水趋势,预计创纪录的高温天气会继续在 2015 年和 2016 年出现。

继 2014 年创下史上最热年份后,美国国家海洋和大气管理局的数据显示,今年前 3 个月的气温也达到创纪录的水平。这也符合英国气象局做出的相关预测。

英国气象局研究人员分析了主要区域的气候数据后发现,在太平洋和大西洋区域自然的气候循环周期出现逆转现象,这会进一步放大气候变化的影响,导致各地气候模式异常,部分地区可能会继续遭受热浪侵袭。

此前有观点认为,全球气温上升趋势已处在一个暂缓上升的区间,但气象局的研究人员说,所有迹象都表明气温其实仍在上升,全球变暖的趋势会在未来数年内加速发生。

英国气象局下属的哈德利气候预测与研究中心教授斯蒂芬·贝尔彻说,今年以来的高温天气显示了持续上升的温室气体排放水平所带来的影响,类似的趋势会在明年延续,“很明显我们的气候正不断出现变化”。

张家伟

变色龙仿生电子皮肤问世

美国斯坦福大学研究人员日前制造出一种有弹性、可变色的压力敏感材料,它是迄今最接近变色龙皮肤的人造材料。用不同力度触摸这种电子皮肤,它会改变颜色。研究人员指出,将来这种电子皮肤在交互式可穿戴设备、人造义肢、智能机器人等方面有着广泛应用。

类似的变色材料以往也有,但很少有材料还能感知压力,而且没有一种是具有弹性的。新的电子皮肤首次具有这三种特点。论文第一作者、斯坦福大学的周河秀(音译)说,这是一种仿变色龙的弹性电子皮肤,改变所施压力的大小和时间,就能很容易地控制电子皮肤的颜色;反过来,还能通过电子皮肤的颜色变化来分辨压力大小。

新电子皮肤主要由两个部分组成:弹性微结构聚合材料和弹性电致变色聚合材料,前者能随压力改变电压,后者能随电压变化而变红或变蓝。

研究人员用一个绒毛熊演示了电子皮肤是怎样变色的。他们给小熊掌上贴上压敏材料,并与放在小熊腹部的电致变色材料连接。电致变色材料先是暗红色,轻握小熊掌(压力约 50 千帕)时变为蓝灰,放开后又变回暗红,用大力握时(约 200 千帕)变为淡蓝色。

研究人员解释说,这是一个多步骤的过程。握手的压力使压敏材料电阻下降,由此使电致变色材料的电压升高,氧化材料使其化学结构发生轻微改变,从而明显改变其吸收光谱。压力消除后这一过程会迅速逆转。

虽然研究中所用的电致变色材料只能在红蓝之间转变,但研究人员希望其他电致变色材料能有更多颜色,这样就可带来更广泛的应用。电子皮肤有可能与可穿戴或携带设备结合,如衣服、智能手机、智能手表等,把各种颜色整合到一种设备中,可作为一种互动式装饰或表达情绪方式。

周河秀说,电子皮肤颜色的改变还可用于分辨压力,这种系统能与任何想知道其表面压力的东西结合。

常丽君

家电智能化,公众怎么看?

电脑成都市人最不可缺家用电器

在手环等可穿戴设备盛行之际,公众对家电智能化是怎么看的呢?零点调查联合中国电子商会、问律中国、中国可穿戴联盟联合发起的调查显示,电脑成为都市人最不可缺的家用电器。

在都市家庭常见的电器中,公众最离不开的是电脑。值得注意的是,厨房家电的重要性超过了清洁类家电。8.6%的消费者认为冰箱是最不可或缺的家电,7.1%的消费者认为电饭煲不能少,而仅 3.6%的受访者认为家中少不了洗衣机。

从性别上看,男人无疑是“娱乐控”:男性对电视机和电脑的需求程度均超过了女性。而女人注足是“吃货”+“厨娘”:女人表示生活中离不开冰箱和电饭煲的比例都超过了男性。

而从年龄上看,90 后对电脑的依赖程

度最高,66.1%的 90 后表示生活中最离不开电脑,比例高于其他年龄段。同时调查发现,年龄越大,对冰箱、电饭煲的依赖程度越高。

调查数据还表明,在众多智能设备概念产品中,消费者最期待能检测 PM2.5 和有害气体的环境感应器(30%)、智能门锁(17.7%)、可检测温度监测健康饮食的筷子(12.3%)等。消费者最关注的智能设备还是集中在家居领域。

从性别上看,男性消费者更期待智能环境感应器(34.2%)、飞行摄影器(8.7%)等科技感超强的智能设备。女性对于智能门锁(18.2%)、健康筷子(15.1%)、健康水杯(9.3%)等与健康和安全密切相关的产品关注度颇高。

从年龄上看,不同年龄段消费者都对

【调查】

【前沿】

探索南极生态圈物质和能量流动模式

南极磷虾或可提高捕捞量

冰雪覆盖的南极有一种数量庞大的生物叫做磷虾。这些会发光的磷虾不仅美味、营养,还有多种利用价值,因此世界各国都希望能对其进行开发利用。日前,中国科协组织了一场“新观点新学术沙龙”,来自国家海洋局、中国科学院研究所和全国高校的 20 余位专家、学者汇聚南京大学,展开了一场“头脑风暴”,试图通过探索南极生态圈的物质和能量流动模式,研究南极磷虾资源的开发潜力。

据学术界测算,南极磷虾资源量估计

有 4 亿吨。面对如此巨量的磷虾资源,人类每年数十万吨的捕捞是否太过于谨小慎微?人类对南极磷虾渔业的开发,会对南极生态带来怎样的影响?这是南极生物资源开发的关键问题,需要从南极生态系统的生物量、维持机理、系统演化等角度进行科学探讨。

如此数量庞大的磷虾,它们的食物——浮游生物来自哪里?支撑浮游生物生长的营养物质又来自哪里?在此次沙龙上,沙龙领衔专家之一的南京大学海洋地



PM2.5 感应器产生了浓厚兴趣。值得注意的是,一直被认为对科技并不敏感的老年人,他们对于智能插座、飞行摄影器、智能门锁等设备的渴望程度甚至超过了中、青年人。90 后则对能把手机屏幕投影在手臂上操作的智能手环兴趣颇高。

科轩

质学家高抒教授提出了“南极海洋生物量的物质收支——系统演化假说”。他基于自己的研究经验,提出一个大胆的设想,“有没有可能,南极海域的洋流涌动,为南极生物圈提供了一定数量的营养物质,而经过数万年的累积,海水中的营养物质浓度达到了较高的水平,足以支持大量磷虾的生长。这是确定磷虾最大可捕获量计算必须要考虑的一个重要因素。”他表示,这还只是一个初步构想,若要验证这一想法,还需要弄清楚环绕南极的洋流和近岸水域的水体物质组成。

现场各个相关领域的专家还从物理过程、生态动力过程、生物地球化学过程以及沉积过程等多角度对南极海域高生物生产的形成机制进行了自由探讨和交流。赵竹青