

公众对餐饮服务食品安全知识、态度、行为的调查分析

库 婷^{1,2}, 刘永峰^{1*}, 解少勇², 高婷婷², 刘 勇²

(1. 陕西师范大学食品工程与营养科学学院, 西安 710062;

2. 韩城市市场监督管理局, 韩城 715400)

摘要: **目的** 掌握公众餐饮服务食品安全知识、态度、行为情况, 发现公众对餐饮服务食品安全的关注点。**方法** 通过现场问卷调查与网络问卷调查 2 种方式, 随机对 500 名韩城市公众进行了问卷调查。**结果** 公众对餐饮服务食品安全的关注水平和满意水平均较高; 关心餐饮单位是否具备相关许可证件的公众比例达到了 53.35%; 投诉举报电话的知晓率达到了 79.29%; 遇到食品安全问题时的维权方式主要是与经营者交涉; 大部分公众对推广“阳光厨房”工作持积极认可态度; 公众对餐饮服务食品安全态度主要受微信、微博朋友圈的影响; 餐饮服务食品安全问题主要由餐饮店不讲诚信造成的; 产生餐饮服务食品安全问题的主要因素是由加工过程卫生不达标造成; 监管部门应重点整治的对象是无证照餐饮店; 最担心发生食品安全问题的食品种类是油炸类食品。**结论** 通过此次调查分析, 可以从公众视角全面了解韩城市当前餐饮服务食品安全情况, 发现监管部门应该加强的监管环节、对象及种类, 有针对性的提出对策与建议, 为提高餐饮服务食品安全公众满意水平, 进一步加强餐饮服务食品安全监管工作提供理论和数据参考。

关键词: 韩城市; 餐饮服务; 食品安全; 调查分析

Investigation and analysis of public Knowledge-Attitude-Behavior of food safety in catering services

KU Ting^{1,2}, LIU Yong-Feng^{1*}, XIE Shao-Yong², GAO Ting-Ting², Liu Yong²

(1. College of Food Engineering and Nutritional Science, Shaanxi Normal University, Xi'an 710062, China; 2. Hancheng Administration for Market Regulation, Hancheng, 715400, China)

ABSTRACT: Objective To master the Knowledge-Attitude-Practice of the public on food safety of catering services, and find the public concern about food safety in catering services. **Methods** The questionnaire survey was conducted among random 500 persons in Hancheng through on-site questionnaire survey and online questionnaire survey. **Results** The level of public concern and satisfaction about food safety of catering services were relatively high. The proportion of the public concerned about whether catering units had relevant licenses reached 53.35%. The awareness rate of complaint calls reached 79.29%. The main way of safeguarding rights was to negotiate with operators when the public confronted with food safety problems. Most of the publics held a positive attitude towards the promotion of “Sunshine Kitchen” in restaurants. Public attitudes towards food safety in catering services were mainly influenced by Weixin and Weibo circle of friends. Food safety problems in catering services were mainly

*通讯作者: 刘永峰, 教授, 主要研究方向为食品营养与安全。E-mail: yongfeng200@126.com

*Corresponding author: LIU Yong-Feng, Professor, College of Food Engineering and Nutritional Science, Shaanxi Normal University, Xi'an 710062, China. E-mail: yongfeng200@126.com

caused by dishonesty in restaurants. The main factor causing food safety problems in catering service was the hygiene of processing process that was not up to the standard. The regulatory authorities should focus on unlicensed restaurants. The main category of food that the public was most worried about was fried food. **Conclusion** Through the analysis of the questionnaire, we could get a comprehensive understanding of the public's Knowledge-Attitude-Behavior about food safety of catering services in Hancheng from the perspective of the public, find out the links, objects and types of supervision that should be strengthened by the supervision department. In order to improve the public satisfaction level of catering service food safety, and provide theoretical and data reference for strengthening the catering service food safety supervision.

KEY WORDS: Hancheng; catering services; food safety; survey analysis

1 前言

随着餐饮服务业的快速发展, 餐饮服务业中食品安全问题也日益受到公众的广泛关注。餐饮服务种类繁多, 给政府监管部门工作带来了一定挑战。如何有效开展工作, 服务公众, 提高公众对餐饮服务食品安全的满意度, 是当前政府监管工作的一项重要内容^[1-3]。

在新公共服务理论的指导下, 坚持以公民为导向已成为西方国家政府绩效评估实践的一种发展趋势, 我国也逐渐将公众参与食品安全共治工作作为衡量食品安全监管成效的一项重要指标^[4]。近年来, 国内外已有学者采用问卷调查法对公众参与食品安全监管情况进行了一系列研究, 例如刘瑞新等^[5]运用问卷调查法对江苏扬州市公众参与食品安全监管情况进行了研究, 发现选择“非常满意”、“比较满意”、“一般满意”的公众达到了 82.3%; 王红梅^[6]采用问卷调查的方式对广东顺德市的公众餐饮消费情况进行了研究, 发现选择“非常满意”、“满意”的公众比例为 35.9%; Yarrow 等^[7]研究发现, 教育干预可以有效改善消费者的食品安全知识、态度和行为; 魏洁等^[8]的研究结果显示, 杭州市公众选择关注食品安全的比例为 74.3%, 掌握基本食品安全知识的公众比例为 42.5%, 有正确食品安全行为习惯的公众比例为 37.4%。通过实证研究, 可以全面了解公众对当前餐饮服务食品安全现状和餐饮服务食品安全监管工作的满意度评价, 发现公众对餐饮服务食品安全的关注点以及发现监管部门应该加强的监管环节、对象及种类, 进而有的放矢的改善消费者的食品安全知识、态度和行为。

2017 年 6 月 29 日, 韩城市被国务院食安办授予了首批“国家食品安全示范城市”称号^[9]。在食品安全监管这条路上, 韩城市政府部门不断创新举措, 取得了显著成效, 特别是在餐饮服务食品安全的治理方面, 但要真正实现食品安全共治共享, 还有很长的一段路要走。

基于以上理论基础, 本调研选择了陕西省韩城市, 在全市开展“公众对餐饮服务食品安全知识、态度、行为”问卷调查, 从公众的视角来发现政府部门在食品安全监管方面存在的问题和薄弱环节, 为政府监管部门完善餐饮服务

食品安全监管工作提供理论和数据参考。

2 调查研究方法

2.1 调查问卷设计

通过查找与餐饮服务食品安全调研相关的文献^[10-13], 结合韩城市餐饮服务特点, 利用网络资源进行调查问卷内容设计。为掌握被调查人员的第一手资料, 在市场监管系统专家和食品行业专家的指导下, 以人员自身情况为调研维度, 针对公众基本情况、公众对餐饮食品安全的关注水平和满意水平、关心餐饮单位是否具备相关许可证件、投诉举报电话的知晓情况、遇到食品安全问题时的维权方式、对推广“阳光厨房”工作的态度、担心餐饮服务食品安全的影响因素、造成餐饮服务食品安全问题的因素和环节、监管部门应重点整治的对象、最担心发生食品安全问题的食品种类等设定具体问题。

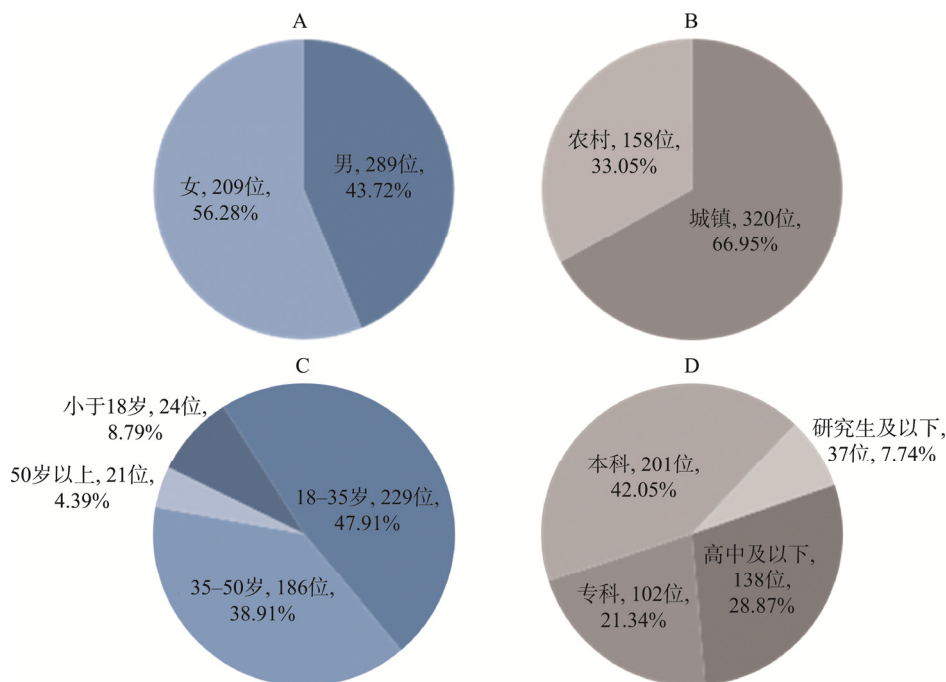
2.2 调查时间和调查对象

2019 年 4 月 10 日至 2019 年 5 月 20 日期间, 本调研通过现场问卷调查与网络问卷调查 2 种方式, 对韩城市 500 名公众进行了问卷调查, 回收有效问卷 478 份, 问卷回收率 95.60%。利用 Excel 表格对所有有效问卷信息进行统计, 采取录入人自查、他人核查的方式, 确保录入数据的准确无误后, 进行归纳梳理分析。

3 结果与分析

3.1 被调查公众的描述性统计

被调查者基本人口统计学特征如下图 1: 在 478 位被调查者中, 男性和女性占比分别为 43.72% 和 56.28%(图 1-A); 城镇和农村受访比例分别为 66.95%和 33.05%(图 1-B); 受访者的年龄主要在 18-50 岁之间, 占 86.82%(图 1-C); 受访者学历层次整体较高, 本科的比例最高, 占 42.05%(图 1-D)。从样本的描述性统计可以看出, 被调查者的层次多、范围广、随机性较好, 具有一定的代表性和覆盖性。



注: A 表示被调查公众性别分布情况; B 表示被调查公众的居住区域分布情况; C 表示被调查公众的年龄分布情况; 图 D 表示被调查公众的学历分布情况。

图 1 被调查者基本人口统计学特征

Fig.1 Basic demographic characteristics of the respondents

3.2 公众对餐饮服务食品安全关注情况

从公众对餐饮服务食品安全的关注情况看, 选择“关注”、“比较关注”、“一般关注”的比例分别是 65.69%、21.76%、8.58%, 总和占到了 96.03%。选择“不太关注”和“不关注”的公众比例为 3.97%。由此可见, 当前韩城市公众对当地餐饮服务食品安全整体的关注度很高, 见图 2。

3.3 公众对餐饮服务食品安全的满意水平情况

公众对食品安全的满意水平是衡量食品安全保障政策体系效能的重要指标, 也是政府监管部门实施监管措施的重要出发点与落脚点^[3]。如图 3, 公众对餐饮服务食品安全状况的满意度较高, 选择“满意”、“比较满意”、“一般满意”的比例分别是 17.15%、36.61%、35.36%, 总和占到了 89.12%, 但仍有部分公众对餐饮服务食品安全感到不满意。因此, 政府部门在对餐饮服务食品安全监管过程中, 不仅要重视日常检查, 打击违法犯罪行为, 处理公众投诉举报的食品安全问题, 做好食品安全宣传等各项工作, 又要确保取得实效, 切实保障公众餐饮服务食品安全, 全方位提高公众的满意水平。

3.4 公众对餐饮服务食品安全认知情况

3.4.1 公众对餐饮单位是否具备相关许可证件关心情况

根据调查结果, 公众对餐饮单位是否具备《食品经营许可证》比较关心, 选择“关心”的公众比例为 53.35%, 选

择“不关心”的比例为 19.67%, 选择“没注意”的比例为 26.98%, 见图 4。针对公众是否关心餐饮单位具备相关许可证件问题, 选择关心的公众比例达到了一半以上, 也从侧面说明了随餐饮行业的发展, 公众会追求证照更齐全的餐饮单位就餐。但是, 仍有部分公众对于餐饮单位是否具备相关许可证件选择不关心或没留意, 因此, 政府相关监管部门在今后的工作中, 要注意引导公众养成留意或查验餐饮单位持有相关许可证件的习惯, 一旦发现存在未持有相关证件违法经营情况, 要及时向政府部门举报, 增强公众维权意识; 同时, 要求餐饮单位负责人做到自觉自律, 将相关许可证件悬挂在经营场所的醒目位置。

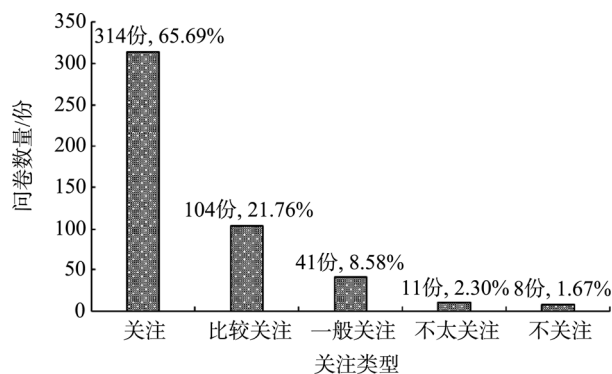


图 2 公众对餐饮服务食品安全关注情况

Fig.2 Public concern about catering service food safety

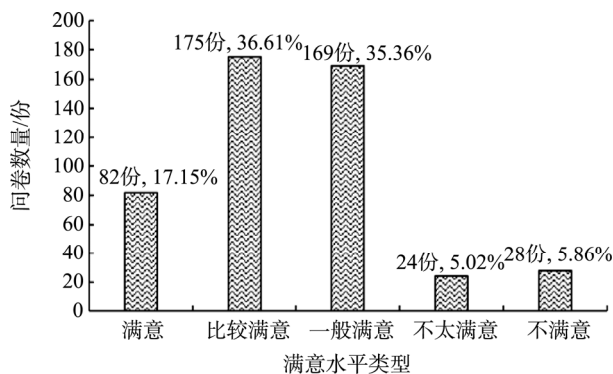


图 3 公众对餐饮服务食品安全满意情况

Fig.3 Public satisfaction with catering service food safety

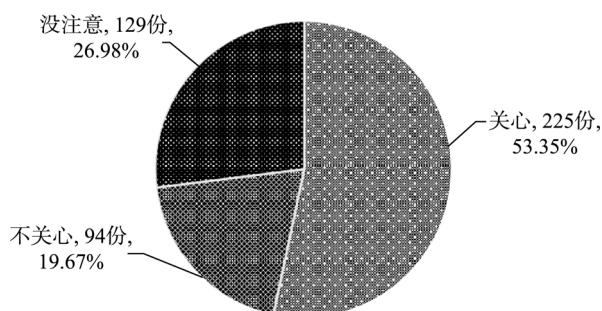


图 4 公众对餐饮单位具备相关许可在证件关心情况

Fig.4 Public concern about restaurant's possessing relevant permits and documents

3.4.2 公众对举报投诉电话知晓情况

12315 是消费者投诉举报专线电话, 12331 是食品药品投诉举报电话, 公众通过以上两个渠道均可以对餐饮服务食品安全问题进行投诉举报(注: 2019 年 7 月, 韩城市取消了 12331 投诉举报电话, 并将食品投诉举报电话统一为 12315)。从调查结果可以看出, 公众对这两个投诉举报电话的知晓率还是比较高的。79.29% 的公众表示对投诉举报电话具有一定程度的了解。但仍有 20.71% 的公众表示不知道当地餐饮服务食品安全投诉举报电话, 见图 5。因此, 政

府监管部门在投诉举报电话的宣传方面仍需进一步加强, 不仅仅是落实几个投诉举报电话, 更是要培养公众维护自身权益的意识。政府部门可以通过开发新的手机 APP, 随时监督随手拍, 使投诉举报更加方便、快捷、有实效。

3.4.3 公众遇到食品安全问题的维权方式

调查结果显示, 公众最主要的维权方式是“向政府监管部门投诉”和“与经营者交涉”, 所占比例分别为 44.56% 和 34.73%, 见图 6。当公众遇到餐饮服务食品安全问题时, 公众采取自认倒霉的态度, 主要是因为消费者维护自身健康安全的意识相对薄弱^[10], 这无形中助长了不良商户的气焰, 使他们更加任意妄为, 因此, 监管部门不仅要打击不法商家, 又要引导消费者维权。

3.4.4 公众对推广“阳光厨房”工作的看法

由表 1 可以看出, 大多数公众对于政府监管部门在餐饮行业推广“阳光厨房”工作持积极认可的态度, 其中 69.46% 的公众认为此举开展现餐饮食品的加工制作过程, 对餐饮服务单位起到很好的监督作用, 有助于加强餐饮店自律, 提升消费者信心。然而, 需注意的是, 仍有 7.53% 的公众认为“阳光厨房”是面子工程。这意味着政府监管部门仍需做好“阳光厨房”推广工作的宣传, 建立公众对于监管部门的工作信心; 餐饮服务食品行业也更应该守法、诚信经营, 让公众吃出放心、信心。

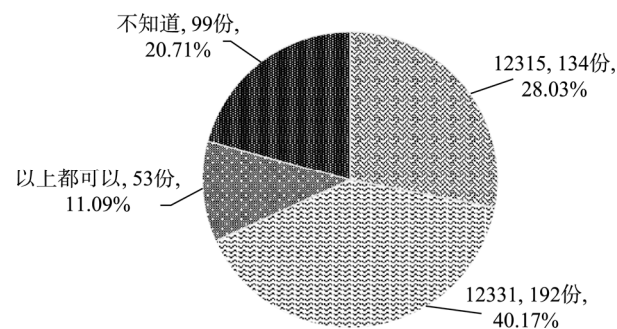


图 5 公众对餐饮服务食品安全投诉举报电话知晓情况

Fig.5 Telephone awareness of public complaints on food safety in catering services

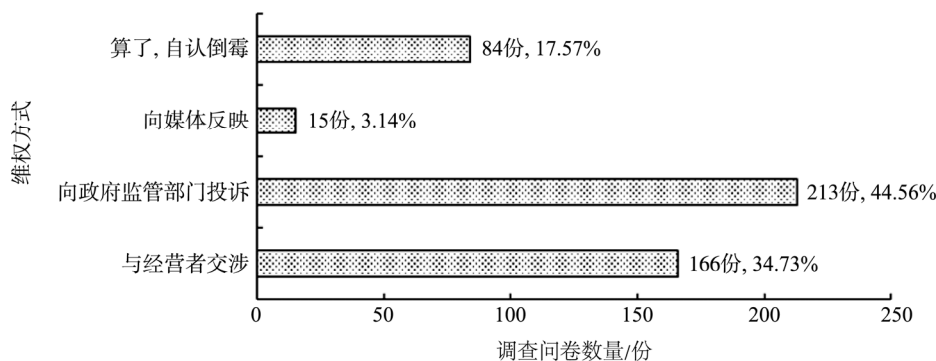


图 6 公众遇到餐饮服务食品安全侵害时维权方式情况

Fig.6 Situation of rights protection when the public encounters food safety violations of catering

表 1 公众对推广“阳光厨房”工作的看法统计表
Table 1 Statistical table of public views on promoting “Sunshine Kitchen”

公众看法	问卷数量/份	比例/%
很好, 让消费者可以吃得放心	173	36.19
有助于加强餐饮店自律, 提升消费者信心	159	33.27
不一定有用, 还是在于餐饮店主的良心	110	23.01
没用, 花架子, 面子工程	36	7.53

3.5 公众对餐饮服务食品安全的看法

3.5.1 引起公众对餐饮服务食品安全感到担心的因素

由表 2 可以看出, 引起公众对餐饮服务食品安全感到担心的因素列前 3 位的分别是“受微信、微博朋友圈影响”, “受电视、电台报道影响”, “受报纸、杂志影响”, 所占比例依次为 37.45%, 30.75%和 18.62%。

公众对餐饮服务食品安全感到担心, 一方面可能与餐饮服务食品安全问题高发有关; 另一方面与部分媒体为吸引公众眼球而进行不负责任的片面报道有关, 这种虚假报道不仅容易使原本一件小事放大而产生巨大的轰动效应, 更会加剧公众对餐饮服务食品安全的不安心理, 对政府部门的相关工作也采取消极的态度。

因此, 政府监管部门在加强餐饮服务食品安全执法工作的同时, 要正确地利用新闻媒体, 避免弄虚作假、断章取义的“假新闻”肆意传播, 尽可能发挥社会舆论的积极作用。政府监管部门可以通过建立一个或多个良好的宣传平台, 以便与公众进行交流, 更好地传播真实可靠的信息, 营造良好的沟通氛围; 定期向公众公示本市食品安全状况, 使公众具有正当获取食品安全信息的途径, 而不至于道听途说。

表 2 引起公众对餐饮服务食品安全感到担心的因素情况统计表
Table 2 Statistical table of factors causing public concern about food safety in catering services

影响因素	问卷数量/份	比例/%
受微信、微博朋友圈影响	179	37.45
受电视、电台的影响	147	30.75
受报纸、杂志的影响	89	18.62
无法获取准确的食品安全信息	25	5.23
食品安全问题确实突出	21	4.39
亲戚朋友的影响	11	2.30
自己或家人就餐时遇到食品安全问题	6	1.26

3.5.2 公众认为造成餐饮服务食品安全问题的原因情况

从表 3 可以看出, 公众认为造成餐饮服务食品安全问题的主要原因列前三位的分别是“餐饮店不讲诚信”, “餐饮行业自律不强”, “监管不力、执法不严”, 所占比例依次为 28.87%, 26.77%和 16.95%。针对公众所提到的主要引起餐饮服务食品安全问题的原因分析, 反映出当前政府监管部门在打击违法力度和食品从业人员食品安全知识培训方面存在一定问题, 政府监管部门要采取更严格的执法力度, 加大打击力度, 提升打击效果; 加强社会道德、职业道德、守法经营、诚信经营的教育和培训指导, 提高餐饮单位自律意识。

表 3 公众认为造成餐饮服务食品安全问题的原因情况统计表
Table 3 Statistical table of causes of food safety problems considered by the public in catering services

原因	问卷数量/份	比例/%
餐饮店不讲诚信, 只求利润	138	28.87
餐饮行业自律不强	128	26.77
监管不力, 执法不严	81	16.95
规范、标准滞后	46	9.62
消费者追求廉价商品	44	9.21
媒体曝光不够	41	8.58

3.5.3 公众认为产生餐饮服务食品安全问题的主要环节分布情况

由图 7 可以看出, 公众认为当前餐饮服务食品安全问题主要“受加工过程卫生状况影响”, 有 29.50%的公众选择该选项。其次, 公众认为主要的影响因素是“违规使用添加剂”和“餐饮具卫生状况”, 所占比例分别是 21.55%和 21.34%。针对公众反映的情况看, 政府监管部门应加强食品卫生监督和规范餐饮服务操作流程, 避免由于卫生状况不达标而导致的食品安全问题; 规范餐饮服务单位食品添加剂采购、保管、使用行为; 要求餐饮单位尽量少使用一次性餐饮具, 并做好餐饮具的清洁与消毒工作。

3.5.4 公众认为监管部门应重点整治的对象情况

由表 4 可以看出, 公众认为监管部门应重点整治的对象列前三位的分别是“无证照餐饮店”, “小餐饮店”和“夜市/大排档”, 所占比例依次为 22.18%, 20.50%和 16.11%。而选择“食品摊贩”, “校园及其周边”, “美食街”, “城乡结合部”和“大中型饭店”的公众比例相对较低, 依次为 12.34%, 11.09%, 6.48%, 6.28%和 5.02%。政府相关监管部门应重点加强对无证照餐饮店、取得经营资质的小餐饮店以及实行备案登记管理的夜市/大排档的专项整治, 保障餐饮服务食品的安全性。

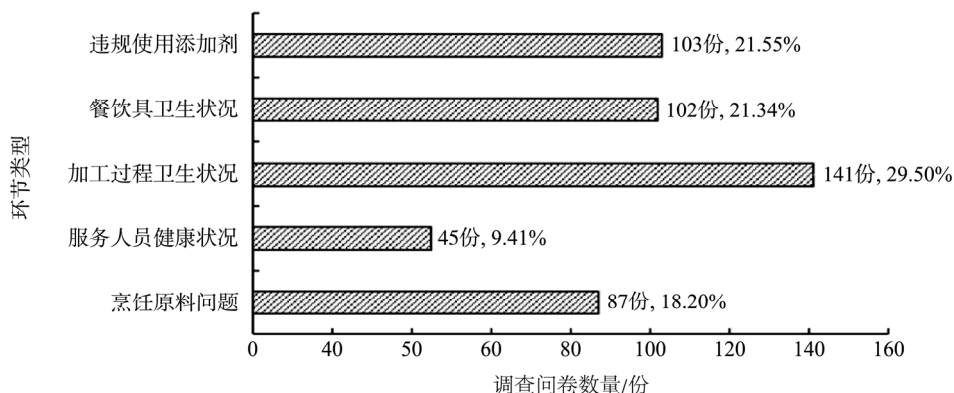


图7 公众认为当前餐饮服务食品安全产生的主要环节类型分布情况

Fig.7 Distribution of main links of food safety in catering services at present of public believes

3.5.5 公众最担心发生食品安全问题的食品种类情况

在列出的7类食品类型中,公众最担心的食品类型列前三位的分别为“油炸类食品”、“烧烤类”和“生食、海鲜”,所占比例分别为19.46%、18.62%和15.69%,见表5。公众最担心的油炸类、烧烤类和生食、海鲜类食品也是最容易产生食品安全隐患的食品类型,在之后的监管中应该给予高度重视。

表4 公众认为监管部门应重点整治的对象情况统计表

Table 4 Statistical tables of the targets that the public considers the regulatory authority should focus on

重点整治对象	问卷数量/份	比例/%
大中型饭店	24	5.02
小餐馆(店)	98	20.50
无证照餐饮店	106	22.18
美食街	31	6.48
夜市/大排档	77	16.11
食品摊贩	59	12.34
校园周边	53	11.09
城乡结合部	30	6.28

表5 公众最担心发生食品安全问题的食品种类情况统计表

Table 5 Statistics of food types most concerned by the public about food safety problems

食品类型	问卷数量/份	比例/%
油炸类食品	93	19.46
烧烤类	89	18.62
生食、海鲜	75	15.69
快餐类	73	15.27
成品熟食	60	12.55
自制饮品	57	11.92
风味特色食物	31	6.49

4 结论与建议

4.1 结论

从总体情况看,公众参与餐饮服务食品安全监督的积极性、主动性较高,主要表现在以下5个方面:(1)公众对餐饮服务食品安全关注水平很高;(2)公众对餐饮服务食品安全满意水平较高;(3)公众对餐饮服务单位是否具备相关许可证件比较关心;(4)公众对投诉举报电话的知晓率相对较高;(5)大多数公众对于政府监管部门在餐饮行业推广“阳光厨房”工作持积极认可的态度。通过调查分析,可以发现监管部门应该加强的监管环节、对象及种类,为下一步监管部门监管提供靶向目标,为进一步加强餐饮服务食品安全监管工作提供理论和数据参考。

4.2 建议

4.2.1 餐饮服务单位

(1) 提升遵纪守法意识。餐饮服务单位应当依照法律、法规、餐饮服务食品安全监督管理办法及有关要求从事餐饮服务活动,依法取得相关许可证件,按照许可范围经营,并在就餐场所醒目位置悬挂或者摆放相关许可证件,对社会和公众负责,保证食品安全,接受社会监督,承担餐饮服务食品安全主体责任;餐饮服务相关行业协会应当加强行业自律,引导餐饮服务提供者依法经营,推动行业诚信建设,宣传、普及餐饮服务食品安全知识;建立健全食品安全管理制度,配备专职或者兼职食品安全管理人员。

(2) 规范加工操作流程。餐饮服务单位应通过正规渠道采购相关所需食材,在此过程中应当按照要求做好台账及索取索票等相关工作;在采购相关食材的交易过程中,应当主动索取并保存发票收据等交易凭证;餐饮服务单位应当自行建立原料采购登记记录制度,并及时更新每日的采购信息,做到实时性、有效性;规范餐饮服务操作流程,避免因操作失误而导致的食品安全问题;要求餐饮单位尽量少使用一次性餐具,并做好餐饮具的消毒与清洁工作。

4.2.2 相关政府监管部门

(1) 建立餐饮服务食品安全宣传教育体系。相关研究发现^[10,14], 宣传教育能够提高公众食品安全意识, 改善食品安全行为。针对公众餐饮服务食品安全行为习惯薄弱的现状^[10,15,16], 建议相关政府监管部门建立一套完整的餐饮服务食品安全宣传教育体系; 突出宣传重点, 特别是要加强在投诉举报渠道、“阳光厨房”推广工作意义等方面的宣传; 要高度重视公众参与对实现食品安全长效治理的基础性战略支撑作用, 通过公众参与的制度体系建设, 鼓励公众通过合法途径积极参与食品安全治理, 将政府监管与公民监督相结合, 逐步形成政府引导、公众参与、各方协同的食品安全多元主体合作治理模式。

(2) 充分发挥政府公信力营造良好宣传氛围。政府及有关部门发布的食品安全信息是居民认为最可靠的。因此, 在进行食品安全知识宣传教育时, 政府监管部门要充分利用自身强大的公信力, 借助微信公众平台、电视、广播、报纸等多种渠道, 定期或不定期发布食品安全最新信息及工作情况; 针对公众关心的食品安全问题, 进行正面解答, 提高公众食品安全意识, 提升食品安全知识知晓水平; 对食品安全监管工作人员开展多种形式的培训教育, 提高业务素质, 强化职业责任感, 认真落实各项食品安全治理措施, 减少不安全食品事件发生。

参考文献

- [1] 赵媛媛, 李营. 城市消费者对食品安全现状满意度及影响因素探讨——基于对山东、四川、湖南等 10 省份的问卷调查[J]. 安徽农业科学, 2016, 44(19): 231-234.
Zhao YY, Li Y. Satisfaction of urban consumers to present situation of food safety and influencing factors—based on a questionnaire survey of ten provinces such as Shandong, Sichuan and Hunan [J]. J Anhui Agric Sci, 2016, 44(19): 231-234.
- [2] 李萌. 关于太白县民众对食品安全意识的调研[J]. 科技风, 2014, (19): 234.
Li M. Investigation on the people's awareness of food safety in Taibai county [J]. Technol Wind, 2014, (19): 234.
- [3] 纪杰. 食品安全满意度影响因素分析及监管路径选择——基于重庆的问卷调查[J]. 中国行政管理, 2014, (7): 97-100.
Ji J. Analysis on the influencing factors of food safety satisfaction and the choice of supervision path—based on a questionnaire survey of Chongqing [J]. Chin Publ Admin, 2014, (7): 97-100.
- [4] 朱国伟, 郑培. 服务型政府公众满意度测评理论与实践[M]. 北京: 科学出版社, 2010.
Zhu GW, Zheng P. Theory and practice of public satisfaction measurement of service-oriented government [M]. Beijing: Science Press, 2010.
- [5] 刘瑞新, 侯兵. 游客在扬州的餐饮消费行为调查及满意度分析[J]. 美食研究, 2015, 32(119): 40-44.
Liu RX, Hou B. Investigation and satisfaction analysis of food and beverage consumption behavior of tourists in Yangzhou [J]. Cuisine J Yangzhou Univ, 2015, 32(119): 40-44.
- [6] 王红梅. “世界美食之都”背景下顺德餐饮消费满意度研究[J]. 消费经济, 2016, (1): 110-113.
Wang HM. Study on satisfaction of food consumption in Shunde under the background of "World Food Capital" [J]. Consum Econ, 2016, (1): 110-113.
- [7] Yarrow L, Remig VM, Higgins MM. Food safety educational intervention positively influences college students' food safety attitudes, beliefs, knowledge, and self-reported practices [J]. J Environ Health, 2009, 71(6): 30-35.
- [8] 魏洁, 李宇阳. 杭州市居民食品安全满意度现状及影响因素分析[J]. 中国卫生政策研究, 2012, 5(6): 65-69.
Wei J, Li YY. Analysis on the status quo and determination of food safety satisfaction among residents in Hangzhou [J]. Chin J Health Polic, 2012, 5(6): 65-69.
- [9] 重磅! 韩城市荣获首批“国家食品安全示范城市”荣誉称号! [EB/OL]. [2017-06-30]. <http://www.hancheng.gov.cn/xwzx/jrhc/89167.htm>
Blockbuster! Han city won the first batch of “national food safety demonstration city” honorary title! [EB/OL]. [2017-06-30]. <http://www.hancheng.gov.cn/xwzx/jrhc/89167.htm>
- [10] 刘阳. 餐饮服务食品安全公众满意度及其影响因素研究[D]. 杭州: 杭州师范大学, 2016.
Liu Y. Study on public satisfaction about food safety of catering services and its influencing factors: a case of Hangzhou city [D]. Hangzhou: Hangzhou Normal University, 2016.
- [11] 穆洪涛, 刘凤银, 贺帆丽, 等. 广州市大学生食品安全知识、态度、行为调查分析[J]. 现代食品, 2017, (6): 79-82.
Mu HT, Liu FY, He FL, et al. Knowledge-Attitude-Practice (KAP) questionnaire survey and analysis of Guangzhou college students on food safety [J]. Mod Food, 2017, (6): 79-82.
- [12] 张福来. 江西省社区居民对食品安全的反应及相关知识知晓现状研究[D]. 南昌: 南昌大学, 2017.
Zhang FL. A study on the response of community residents to food safety and the awareness of related knowledge in Jiangxi province [D]. Nanchang: Nanchang University, 2017.
- [13] 王怡薇, 刘晨, 高博, 等. 食品药品监管队伍培训现状和需求的调研分析[J]. 中国食品添加剂, 2018, (5): 180-185.
Wang YW, Liu C, Gao B, et al. Study on current situation and demand of food and drug supervisory training [J]. Chin Food Add, 2018, (5): 180-185.
- [14] 吕建华, 张文, 张雷, 等. 大兴区餐饮从业人员食品安全认知情况分析[J]. 中国农村卫生事业管理, 2015, 35(3): 326-328.
Lv JH, Zhang W, Zhang L, et al. Awareness of food safety among catering staff in Daxing district of Beijing [J]. Chin Rural Health Serv Admin, 2015, 35(3): 326-328.
- [15] 马锐, 吴树晴, 郭胜伟. 基于江苏省部分市县调研食品安全监管存在问题及策略建议[J]. 科技视界, 2016, (3): 38-39.
Ma R, Wu SQ, Guo SW. Problems and strategic suggestions of food safety supervision based on survey of some cities and counties in Jiangsu [J]. Sci Technol Vis, 2016, (3): 38-39.
- [16] 仲召红. 餐饮食品安全问题的调研报告[J]. 食品安全导刊, 2017, (36): 28-29.
Zhong ZH. Investigation report on food safety in catering industry [J]. Chin Food Saf Magaz, 2017, (36): 28-29.

(责任编辑: 韩晓红)

作者简介



库 婷, 硕士, 初级助理工程师, 主要研究方向为食品质量与安全。
E-mail: 1289958029@qq.com.



刘永峰, 博士, 教授, 主要研究方向为食品营养与安全。
E-mail: yongfeng200@126.com.

“果蔬加工和质量安全控制”专题征稿函

我国是果蔬生产大国,水果蔬菜的总产量在世界名列前茅,果蔬产品也成为我国较好的经济来源之一。蔬菜、水果等农产品的质量安全越来越受到全社会关注,在生产阶段和加工、包装、储运等采后阶段进行质量安全风险控制显得越来越必要和紧迫。

鉴于此,本刊特别策划了“**果蔬加工和质量安全控制**”专题。专题将围绕**(1)果蔬加工过程质量安全识别控制; (2)果蔬生产过程质量安全溯源控制; (3)果蔬产后处理与贮运过程质量安全控制**。或您认为本领域有意义的问题综述及研究论文均可,专题计划在 2020 年 2 月出版。

本刊主编国家风险评估中心**吴永宁研究员**特邀请有关食品领域研究人员为本专题撰写稿件,综述、研究论文和研究简报均可。请在 2019 年 12 月 31 日前通过网站或 E-mail 投稿。我们将快速处理并经审稿合格后优先发表。

投稿方式(注明专题):

网站: www.chinafoodj.com

E-mail: jfoodsq@126.com

《食品安全质量检测学报》编辑部