

冷链食品“断链”调查

■ 本报记者 陈青松

盛夏来临,雪糕、酸奶以及冷冻肉等冷链食品的安全问题引起了人们的关注。

近日,多位消费者向《中国企业报》记者反映:从超市刚买回来包装完好的冷冻肉,经过解冻后却闻到丝丝臭味;直接从冷藏柜里拿出来的酸奶,喝完却出现腹泻;打开包装完好的雪糕,发现冰与棍凝结成一团……

记者在对食品企业冷链业务的相关调查中发现,冷链产品在运输环节和终端销售保存环节上容易出现“断链”问题,冷链食品链条一旦“断链”,食品安全就难以保证。

冷链产品链条“断链”

“我前天从超市买了一块冷冻猪肉,买的时候猪肉看着挺新鲜的,标签上说明也在保质期之内,可回家解冻后,老是闻着一丝丝的臭味。我去问超市,人家说没问题,都是按正常程序进的货,而且还是才进的货。”消费者江女士对《中国企业报》记者反映。

江女士很是纳闷,“其实这家超市还是很正规的,我也相信肉的来源和超市的管理,可为什么会新鲜猪肉发‘臭’的事情呢?”

近日,记者在对食品企业冷链业务和冷链产品的相关调查中发现,企业冷链产品在运输环节和终端销售保存环节上容易出现一些问题。

在冷链运输环节,记者了解到,我国常见的是小型冷藏车,但是有些企业在普通货车里配个冰柜,运输过程极不规范,同时,一些冷库企业业务模式相对简单,缺少专业、大型的配送中心,再加上冷链运输市场面临着价格竞争加剧、运输成本过高、无序竞争等一系列问题,致使冷链物流不断面临“断链”风险。

据悉,为了节省成本,司机在运输过程中关掉制冷机,快到目的地时再开机的情况较为普遍。个别极端的例子是,有青海的冻肉长途运到深圳,竟然在普通汽车外罩棉被,到了深圳再送进冷库急冻。

此前,《中国企业报》记者进行过相关报道,揭开了企业冷链环节的“潜规则”:一般情况下酸奶从生产企业到达超市的流通环节至少需要2天,在这期间,一些物流方或者小批发商没有冷藏设备,而生产方尽管会做出提醒,但是为了保证自己的利益也会“睁一只眼闭一只眼”。

在终端销售环节,记者在北京一些超市、商场和街边店调查发现,相对而言,大型超市管理较为严格,冷链产品都按要求放在冷柜里保存,但也有些街边店违反要求,将一些酸奶类的冷链产品放在普通货架上销售。



冷链食品链条一旦“断链”,食品安全就难以保证。 本报记者 林瑞泉/摄

此前有报道称,在诸如沃尔玛、大福源这样的大型连锁超市,酸奶的冷链也出现了“掉链”现象。

在接受《中国企业报》记者采访时,丰台区一家中型超市负责冷链业务的负责人袁经理告诉记者,很多食品对于温度控制的要求很高,尤其是夏季更是如此,一旦失控,就非常容易发生质量安全事故。

袁经理向《中国企业报》记者介绍,目前需要冷链保障的食品,主要是奶制品和饮料行业的低温产品、速冻食品、冰淇淋以及一些蔬菜、水果、肉、水产品等。“正规的操作程序是,这些有特殊要求的食品在加工过程中,都是在低温状态下进行。然后,供应商从工厂用冷藏、冷冻车将这些食品运到超市后,超市立即进行分类入库。比如速冻食品、冰淇淋等放入温度在零下18℃以下的冷冻库,而蔬菜、水果类的产品则放入温度在0℃—4℃之间的冷藏库。”

就上述消费者江女士向记者反映的冷冻猪肉发“臭”的问题,袁经理分析称,很可能是冷链物流运输过程中“断链”,或者是超市在保存过程中出现突然断电之类的问题,这样造成食品“二次解冻”。

标准缺失是主因

业内人士介绍,现在很多消费者购买商品尤其是食品类的冷链产品,都会关注生产日期和保质期,但却很少有人知道“运输、储存、销售”冷藏保存环节,正是这条“冷链”中不可缺失的“链条”成为食品卫生安全的“死角”,这个“链条”一旦断裂,冷链产品

不仅达不到“冷链”的效果,而且很可能造成食品安全事件。

所谓冷链就是指食品在产品加工、贮藏、运输、分销和零售,到消费者手中,其各个环节始终处于产品所必需的低温环境下,以保证食品质量安全。在当前的天气下,对于冷链来说无疑提出了更高要求。

然而事实上,冷链产品链条常处在“断链”的尴尬状态。

业内人士分析,除加强超市、市场等终端的冷链产品保存外,问题的根源在于冷链物流的标准问题。目前我国冷链物流标准,大多是推荐性标准,对企业的约束力很小。

在法律规范层面,我国冷链物流法律法规标准并不健全,设备和操作规范等方面缺少统一标准,信息资源难以实现有效衔接。

从业人员对冷链物流的重视程度不够也是冷链产品链条“断链”的原因之一。部分食品企业和经销商不用甚至没有冷藏车运送冷链产品,很多人还停留在冷链食品“只要不解冻就是安全的”思维认识阶段,客观上对消费者造成不利影响。

业内人士呼吁,一定要有严格的技术标准和规范指导冷链行业的运输和保存,真正做到冷链产品的“无缝对接”,这样才能使“冷链食品”名符其实,同样也杜绝食品安全事件的发生。

冷链环节亟待提高

据不完全统计,自1995年以来,我国速冻食品的生产量以20%的速度递增,近几年来甚至以35%的高速度递增,远高于全球9%的平均增长速度。

火光照出内控不严

就旺旺集团湖南总厂突发重大火灾以及近期发生的一连串火灾爆炸事故,国内一家食品企业的生产总监孙先生在接受《中国企业报》记者采访时分析称,综合这一连串的事故来看,与天气炎热等不可抗力的自然因素不无关系。但这只是表面现象,实际上应该从企业内控管理上找更深层的原因。

孙先生称,包括食品安全生产在内,企业的各方面安全生产都十分重要,一方面企业要有好的安全生产内控制度,另一方面还要从上到下相关人员不折不扣地执行。“即使是自然因

然而,目前我国只有10%的肉类、20%的水产品、少量的牛奶和豆制品进入冷链系统,而欧美国家进入冷链系统的农产品比例为85%,我国物流费用占国内生鲜产品的总成本高达70%。

中国冷链物流发展报告显示,我国冷冻产品损耗率达20%—30%,每年水果及蔬菜腐烂数量分别约为1200万吨及1.3亿吨。在欧美发达国家,超过80%的易腐食品已采用冷藏运输,损耗率不足5%。

香港利丰研究中心研究员卢惠玲表示,我国冷链物流基础设施相对落后,全国冷库容量只有900万吨左右,与美国2200万吨相比差距甚大。各类冷库的结构比例不平衡,大型生产性冷库比较多,小型零售冷库比较少,肉类冷库比蔬果冷库多。在冷链设备方面,国内大部分冷藏车都是改装自海运报废或即将淘汰的海运冷藏集装箱,专业化的冷藏车数量严重不足。车辆的制冷技术也缺乏规范性的冷链车厢和温度控制设施,无法为冷冻食品流通提供品质保障。

据悉,在发改委、商务部门的推动下,近两年国内冷链建设进入前所未有的高潮期,高规格的冷库在各地兴建,国内冷链硬件建设也有较大改观。商务部还出台相关政策,支持在大中城市周边建立一批生鲜物流配送中心,完善冷链物流配送措施,提升配送和加工能力,还鼓励发展第三方冷链物流企业。

2012年6月29日,《冷链物流分类与基本要求》国家标准正式发布,标志着我国冷链食品产业将进入一个新的发展阶段。

素等不可抗力,如果企业平时加强管理,从企业高层到普通员工每个人时时绷紧安全生产这根弦,不让安全生产制度躺在书柜里“睡大觉”,多加演习,也会减少这种不可抗力事件发生的几率和降低损失。”

“制度层面的严谨和执行层面的严格,不仅可减少火灾等这种突然性的灾害事件,而且还可以减少、降低食品安全事件的发生。很多事情不是我们没有硬件,而是软件尤其是管理跟不上,才导致了事件的发生。因此,更多的企业应该从旺旺集团这次火灾中吸取深刻教训,防止悲剧的发生。”孙先生说。

近日,记者联系旺旺集团,相关人员回应称,领导在开会,目前不方便接受媒体采访。

南山奶粉陷“致癌门” 内控不严是主因

■ 本报记者 陈青松

你方唱罢我登场。继美赞臣“添香门”之后,近日南山奶粉又陷“致癌门”。7月22日,国内乳业再次传来重磅新闻:南山奶粉5批次含强致癌物。

据记者了解,近日,广州市工商局在官网公布了近期对市面上乳制品及含乳食品的抽检结果。知名品牌光明奶油、南山奶粉及本土湾委汁撞奶均在不合格之列,爱馨多羊奶粉更是两月三登“黑榜”。

本次抽检中,问题最为严重的当属南山奶粉。工商部门表示,共抽检该品牌奶粉5个批次,结果全部含有强致癌物质黄曲霉毒素M1。问题奶粉由湖南长沙亚华乳业有限公司生产,分别是倍慧较大婴儿配方奶粉(2段)(400g/盒,2011-08-23)、金装倍慧较大婴儿配方奶粉(2段)(400g/盒,2011-08-04)、倍慧幼儿配方奶粉(3段)

(900g/罐,2011-08-08)、倍慧较大婴儿配方奶粉(2段)(700g/包,2011-07-09)、金装倍慧较大婴儿配方奶粉(2段)(400g/盒,2011-12-17)。

专家分析称,牛奶中的黄曲霉毒素这类是饲料霉变引起的,像玉米、豆粕这类饲料放得久了就会腐烂,产生这种毒素。

“南山奶粉作为国产品牌,在业内有一定的知名度,此次黄曲霉毒素事件,既对南山奶粉品牌造成巨大打击,同时也是对正处于市场和声誉恢复阶段的国产奶粉市场造成影响,并再次损伤消费者本来就脆弱的信心。”业内人士表示。

7月23日,一位从事乳品行业多年的王先生接受《中国企业报》记者采访时表示,南山婴幼儿奶粉黄曲霉毒素事件,从源头上讲,应该是企业内控不严所致。

王先生分析说,奶粉可能受污染

的环节主要包括动物饲养环节由含有黄曲霉毒素的动物饲料带入,或是动物源性食品加工、包装、储存过程或包装材料污染等引发污染。“不管是原料环节还是生产环节引发,产品被检测出强致癌物,至少说明厂家质量检测存在巨大漏洞。或者是原材料的采购和使用过程中,没有按批次作严格的检查检测;或者是在激烈的市场竞争中为降低生产成本,用不达标的原材料和辅助材料,以次充好。如果严格把好每一道质量关,黄曲霉毒素等强致癌物不会出现在产品里。”

广州工商部门表示,黄曲霉毒素M1具有剧毒性和强致癌性,目前问题批次产品已下架,由于南山奶粉检测结果问题严重,工商部门将采取严厉处罚措施。

7月23日,《中国企业报》记者试图联系南山倍慧(亚华乳业),但截至记者发稿前,未能得到回复。

特写

一位供货商的苦恼

■ 本报记者 陈青松

张宇(应采访者要求化名)是湖南一家中小食品企业的负责人,在接受《中国企业报》记者采访时,谈到自己的产品进入大型零售企业的千难万险,与大型零售企业打的无数交道,至今让他心有不甘。

张宇向《中国企业报》记者介绍,几年前,自己的产品问世后,本区域的消费者普遍看好。为了尽快将产品铺向附近省份甚至全国,张宇一心让自己的产品进商超尤其是如沃尔玛、家乐福这样的大型零售企业。

经过多方努力,张宇公司的食品终于“打”进几家大型零售企业。

望着自己企业生产的食品被摆上大型超市,产品既有了更广阔的销路,而且牌子和名气都将越来越大,张宇很是欣慰。

然而,接下来的事情让张宇却怎么也高兴不起来。张宇透露,和自己企业合作的一些大型连锁超市,光收取进场费就有十多种,“比如一种商品,超市首先收取进场费或新供应商开户信息费。每个门店大约在4000—5000元,按10个门店来算,光进场费就达四五万元。”

“刚开始,超市的费用很少,可慢慢的费用越来越大。产品进超市,进场费只是‘入门费’,如同学生拜见师傅的见面礼。在缴纳了进场费之后,还要每个单品收取300元—500元不等的条码费、新品费、堆头费、端头费、海报费。此外,还要交纳节庆费、无条件返利费、配送费、损耗费、促销人员管理费、装修费等,甚至还有罚款等。”张宇说,“总之,名目繁多,数都数不过来。”

张宇介绍,虽然他知道有些收费是违规的,但他不敢和超市过于较真,对抗更不可能了。尽管对大型超市这种坐地收钱的收费方式深恶痛绝,考虑到自己销售渠道薄弱,产品品牌正处于上升期以及大型零售商吸引客流的销售能力,他只好选择忍气吞声。

除了多如牛毛的收费,“账期”也是摆在张宇企业面前的拦路虎。“现金对我们这样的中小企业来说至关重要,然而按照规定,超市的账期有时长达两个季度,且越大的超市账期市场越长,这就使得我们这样生产利润非常低的企业,获得的利润有时都冲抵不了银行贷款。更可怕的是一旦零售企业出现问题或倒闭,我们供应商的货款也就随之打了水漂。”

2005年,在国内拥有48家连锁超市的普尔斯马特超市破产案,即是典型的零售商拖欠货款,最终导致资金链断裂的案件。

终于,在进入超市两年后,在连续亏损和与超市无休止的交涉中,不堪重负的张宇放弃了超市渠道,一门心思与代理经销商合作。

张宇的食品企业的故事,只是如今零售企业尤其是拥有绝对话语权的大型零售企业与千千万万供应商矛盾的一个缩影:零售商的强势条款以及高额进场费,在严重压榨了供应商的利润,让供应商苦不堪言的同时,也加剧了双方关系的持续恶化。

据记者了解,在业内,因为收取费用问题,卡夫和联华超市、康师傅和家乐福都分别闹出过“断货风波”,中粮集团此前也与家乐福一度闹得很不愉快。

在采访相关供应商的过程中,《中国企业报》记者了解到,国内几乎所有大中小型零售商都会收取供货金额不等的费用,多家供应商表示,像沃尔玛、家乐福、卜蜂莲花等外资超市收取进场费的现象比国内零售商企业更严重。记者多次听到“家乐福最狠”、“沃尔玛比家乐福还狠”之类的观点。

据了解,一直以进销差价为主要盈利模式的沃尔玛进入中国时,几乎不取什么费用,但现在在也入乡随俗,在收取销费、陈列费等。业内人士介绍,沃尔玛进场费是最高的。

记者观察

美赞臣“添香门” 暴露检测机构软肋

■ 且直

随着美赞臣等洋奶粉“添香门”事件的持续发酵,事情的发展也极具戏剧性。

以往发生类似事情,首先被检测的一般会大声喊冤(此次也不例外,“添香门”发生当天,三大企业纷纷表示,公司在中国生产和销售的产品均符合国家食品安全标准及相关规定,绝无人为添加任何违规添加剂),其次检测机构会摆事实讲证据,于是在媒体的广泛报道和公众的热议声中,企业会投降认输,或道歉或召回产品等。然而此次“添香门”,在上百家媒体集中报道“添香门”的第二天,相关检测机构便来了一个一百八十度的大转弯,发表声明称“检测报告存在失误,结果无效”。

于是舆论和公众一片哗然,坊间猜测四起:这是否是当企业机构和检测机构共同导演的一出双簧戏?是当企业超强的公关能力“公关”检测机构,从而让其发出违心的声明?还是检测机构确实存在工作上的失误冤枉了当企业?

事实上,这种带有冷笑话般的闹剧在现实生活中确实发生了,而且更令企业大跌眼镜的是,“添香门”事件发生后,多家洋奶粉再次集体涨价,美赞臣提价更是高达15%左右。是报复性反弹,还是企业早已规划好的价格安排,我们不得而知。

但我们要追问的是,这种似有愚弄公众的事情到底为什么会发生?发表声明承认检测报告失误的检测机构在这起事件中扮演什么角色,是否应该担责(不管是向企业还是社会公众)?

事实上,“添香门”让我检测制度中的行业协会、第三方检测机构等中介组织中的问题和软肋充分暴露。

中国农业大学食品科学与营养工程学院院长罗云波指出,目前,我国食品质量安全监管面临多种因素制约,首先是行政监管力量不足;其次是职能分散交叉,权责不清;三是行业协会、第三方检测机构等中介组织发育不完善;四是监管工作量大、成本高,容易出现监管的漏洞和死角。

据罗云波介绍,在美国、欧盟等发达国家,第三方食品安全检测机构普遍存在,并发挥重要的作用。而在我国,第三方食品安全检测机构不完善,检测机构分属不同部门,缺乏服务社会的意识和积极性。

事实上,“添香门”被广泛报道后,将美赞臣等3家洋品牌奶粉送检,并向媒体公布“添香门”检测报告的非盈利的社会团体机构湖南信用建设促进会身份和检测流程受到质疑。近日更是有报道称,湖南信用建设促进会与商业公司湖南品牌信誉调查中心涉嫌一套人马两块牌子。

从这件事情,我们应该深刻反思,相关检测机构应对检测流程和结果慎之又慎,在制度安排上严格规避检测漏洞,一份正确的检测报告能让违法企业现形并受到应有的惩罚,也让其它企业引以为戒,更能维护消费者权益。反之,一份错误的检测报告则将对企业声誉和品牌造成难以估量的损失甚至毁灭性打击。因此,政府部门应切实加强对行业协会、第三方检测机构的管理,明确其监管职责和范围,提高其社会公信力,不能发生这种自摆乌龙之尴尬事情。