

餐饮企业原材料供应链质量安全保障体系研究

于德志

中海油能源发展配餐公司 天津 300452

摘要: 随着社会的日益发展,餐饮业和食品工业的生产、物流、加工、储存技术亦不断进步,餐饮原材料的数量和种类不断增加,人们对食品的质量和安全也日益重视,政府层面法律法规日臻完善。但是,我国基于供应链的餐饮原材料安全体系还存在诸多问题。因此,及时有效的构建并且发挥餐饮原材料安全保障体系显得日益重要。本文主要研究了基于供应链的餐饮原材料安全保障体系。

关键词: 食品供应链; 餐饮原材料安全; 保障体系

导语: 近年来,我国餐饮原材料安全问题频频出现,对社会产生极大的负面舆论影响。虽然,2019年12月1日起,新修订的《中华人民共和国食品安全法实施条例》正式实施。但是从广泛的社会层面来看,构建一套基于供应链的餐饮原材料安全保障机制具有重要的现实意义。

一、充分认识餐饮原材料供应链质量安全保障体系的重要意义

现代餐饮工业社会化工分工越来越精细。餐饮原材料供应链是其中一个重要的环节。餐饮原材料供应链的质量和安全性问题,不仅威胁了人民群众的身体健康,也不利于新时期的社会和谐、稳定的发展。供应链安全直接决定了餐饮企业原材料本质安全。所以,建立餐饮原材料供应链质量安全保障体系也是保障食品安全的必要前提。要提高餐饮原材料供应链运行的稳定性和健康性,就必须建立完善的餐饮原材料供应链质量安全保障体系,从而推动需求方和供方的共同成长,以达到长期、稳定、高质量并持续改进的餐饮原材料供给关系。

二、供应链视角下的餐饮原材料安全风险问题

1. 原材料供应端质量安全风险

餐饮供应链的源头,多为普通农户、合作社或批发商。2008年震惊全世界的“三聚氰胺”事件。奶农和奶站作为供应链的最前端环节,并不具备识别“蛋白精”到底有何风险的能力。加之生产企业在“半微量凯氏定氮法”进行牛奶中的氮含量检测的手段,无法充分识别“氮”元素的来源是蛋白质还是三聚氰胺,种种在供应链条上的安全保障缺失,造成了震惊世人的“三鹿奶粉”事件。也有一些地区土壤或者水源受到严重污染,

作者简介: 于德志、男、汉族、1981年11月15日、籍贯:辽宁省、学历:本科、职称级别:中级经济师、研究方向:工学、邮箱:32405745@qq.com

但是没有受到重视和监管,不安全的食品原料流入市场。目前广泛使用的有机磷和氨基甲酸酯类农药多为低毒农药,但是其农药降解期一般为7天左右,还存在着农药未充分降解便采收流入到市场的情况。因此,在供应端不同方面都有原材料安全风险存在。

2. 餐饮原材料在储存和运输过程中带来的风险

随着现代食品储存技术的不断发展,大大延长的食品的储存期限,极大的丰富了餐饮原材料在各季节中的选择,告别了原来北方冬天的“土豆白菜炖萝卜”的生活。但是目前国内对于餐饮原材料尤其是农产品在各级供应链各个环节的储存和运输,受限于设备设施、技术、成本等多方面原因,还存在真空环节。餐饮企业认为供方提供的“大品牌”产品质量一定是有一定保障的,从而忽略了“大品牌”产品的质量保障仅限于在出厂时,或者说在“大品牌”的供应物流控制下是有保障的。在经过多级经销商和供应链各环节的储存、转运的过程中是否出现了产品质量的下降。

3. 餐饮原材料加工生产不规范带来的风险

餐饮原材料在供应链端的加工多以净菜等加工为主,规模化生产的大型企业不多。在生产过程中,普遍存在操作不规范或检验流于形式。在食品添加剂的使用方面合法添加剂的剂量超标或者非法添加剂的使用屡禁不止。其中亚硝酸盐、孔雀石绿、亚硫酸钠等在食品加工中的超标使用、违规使用的问题近年来也是层出不穷,这些情况都可能导致餐饮原材料卫生问题或质量问题,给前端的餐饮企业带来极大的风险和隐患。

4. 监管与风险预警不到位

面对庞大的餐饮原材料供应链网络,政府监管不可或缺。但在供应链视角下,当前的餐饮原材料安全监管却存在疏漏,各环节的风险预警机制也未能有效形成。2019年国家市场监督管理总局制定的抽检计划,涵盖34

个食品大类、150个食品品种、259个食品细类,共抽检133.96万批次^[1]。但相较于每年国内天文数字的食品原材料批次来讲,仍是凤毛麟角。虽然近些年区块链技术迅速发展,涌现出来了不少针对食品安全追溯的企业和解决方案,不少地方政府也出台了一些针对个别产品的追溯标准,但是受限于源头管控、供应链条过长、追溯成本、数字化手段应用水平、信息不对称等原因,往往局限于某一个区域或者某些企业,难以大规模全面推广。因此,食品安全风险仍旧无法从根本上得到有效控制。

5. 社会供应链管理滞后

目前绝大多数餐饮行业的供应链,有几个特点:首先,规模小;其次,供应链条长;食品质量证明,包括检验检疫证明、第三方检测报告、出厂报告等内容一般只掌握在生产厂家和一级经销商手里,处于供应链中段的规模逐渐降低的经销商很难能获取这些食品质量证明;第三,供应链运作不透明,数字化水平低,基本没有覆盖应用。2019年新冠疫情以来,有关部门加强了涉疫冷链物流的管控,但是跟庞大的社会供应链相比仍是杯水车薪。

三、建立餐饮原材料供应链质量安全保证体系的要点

1. 强化源头质量控制,推进无公害生产

首先,应继续加大无公害产品和种养殖方式的推广和覆盖面,推进无公害产品认证。在产地环境、理化指标、生产过程要求、过程追溯、生产者能力要求、质量指标、卫生指标、包装要求、运输储存要求等方面以农业部相关标准作为支撑,从源头降低产品的安全风险。

其次,要严把供应链入口检验关。企业严格履行检验把关责任。验收标准应明确餐饮原材料的品牌、规格、生产日期、保质期、食品质量证明文件、感官指标等内容。对于无法通过感官验收的产品,供应链企业应建立检测实验室,对于各项指标按照风险等级进行有计划性的抽检,检测的方法和结果应符合国家相关标准、法律法规的要求,检测结论作为评价的可靠性依据。

根据海油发展配餐公司多年来在原材料食安保障工作的探索研究,当出现原材料检测不合格时,及时反馈原材料供方,并进行货源筛选后,经蔬菜农残检测数据显示,合格率由2015年的97%提升至2021年的99.9%,显著的提升了供方的产品质量保障能力。

2. 减少真空环节,重视餐饮原材料在各分销环节中的储存和运输的质量安全控制

餐饮原材料在各物流环节中首先要对储存和运输环境要求数据进行有效传递(包括温度、湿度等),使各环节在进行餐饮原材料仓储和运输时的标准统一,

从而保障餐饮原材料在其有效期内一直保持稳定的质量品质。其次,各分销环节在收到供应链上一环节提供的产品时应定期抽查产品的质量参数是否符合产品原要求,以验证原材料在储存过程中是否产生了质量变化,并且将原材料的储存和运输能力作为供方的考核指标进行评价。

3. 餐饮原材料进入生产过程的质量安全控制

要加强餐饮加工企业检验检测,加工企业必须建设食品安全检验场所,具备检测能力,对常见的高发的安全风险加强检验。有能力的餐饮生产企业应符合国家认可的检测能力资质,增加检测可信度,提升企业保障能力,拓展企业品牌可信度。

在生产过程中,通过建立HACCP或者ISO9000、22000、14000等质量管理体系,切实提升企业食品安全管控水平。加强对负责质量监控、产品生产、产品检测等岗位的工作人员的培训力度,将食品安全职责作为安全生产第一职责进行贯彻实施,提高人员的质量安全意识。

4. 供应链管理数字化建设

在过去的两年中,随着区块链、物联网、AI、大数据等技术应用,智能化供应链快速发展。行业内一些领军企业通过数字化技术应用,打通物流、信息流、资金流,并通过数据分析,提高供应链的运行效率。在互联网时代背景下,传统餐饮企业的供应链管理必须加快向数字化、智能化转型,不仅要提高效率、优化成本,更要有效推动食品安全管理水平的提升。

5. 构建餐饮原材料安全追溯机制

餐饮原材料质量与安全是整个供应链重要性不言而喻,在餐饮企业加工、生产、销售和配送过程环节中都存在不同程度的食品安全风险,因此,需要合理应用现代化全新技术,构建和不断健全以餐饮原材料标识码为标准的网络平台,合理应用安全保障追溯机制确定餐饮原材料安全责任,以此为基础不断优化网络平台,确保餐饮原材料各环节都可以有详细的数据信息,对生产原材料供应商、餐饮原材料生产厂、餐饮原材料销售商与运转商做好统计和记录,倘若出现餐饮原材料质量与安全问题,便可及时通过平台发现问题形成原因与产生环节。目前,餐饮原材料的安全追溯机制已不仅仅依赖射频技术,而上升到区块链、物联网技术。新技术应用,可以使餐饮原材料安全网络平台能够准确记录供应链中从农田到餐桌各个市场参与主体的详细信息,从而切实提升食品安全管理水平,全面降低食品安全风险。

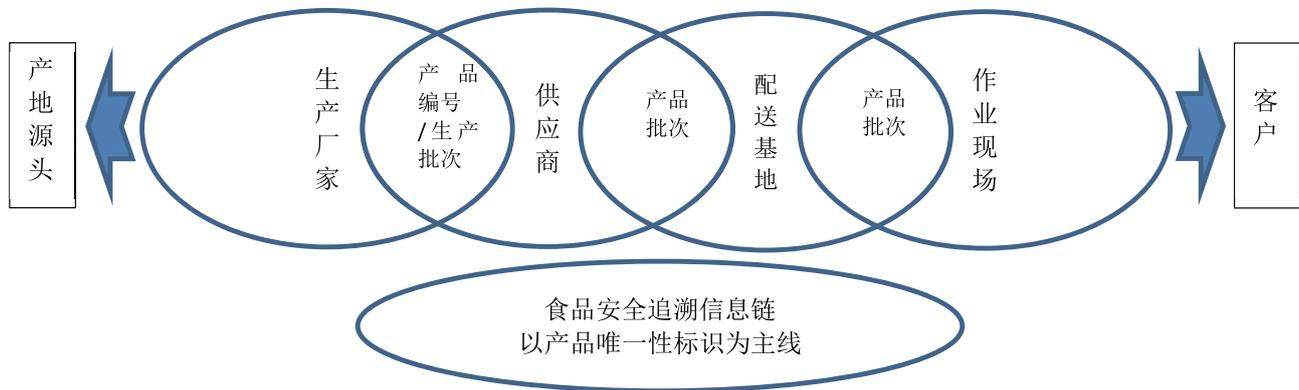


图1: 供应链各环节安全追溯信息间的关系

结论: 党的十九大报告提出, 当前社会的主要矛盾是人民日益增长的对美好生活的向往与社会发展的不平衡不充分的矛盾。食品安全关系到老百姓的生命健康和社会的和谐稳定。食品安全必须得到有效管控, 特别是餐饮企业及餐饮供应链相关企业作为社会市场经济参与主体就更应该将切实提高食品安全能力作为底线和红线。其中, 构建安全的供应链体系尤为重要。餐饮企业要加强自身能力建设, 增强抗风险能力, 培养专业人才, 强化检验检测能力。特别是在供应链环节要加强溯源管理, 积极应用数字化技术, 让每一个供应商每一个环节都融

入社会监管体系, 让违规、违法的劣质产品无所遁形, 从根本上扭转食品安全困局。

参考文献:

- [1] 市场监管总局. 《2019年食品安全监督抽检计划》, 2019年1月31日
- [2] 王西, 丁修庆, 王静怡. 基于质量链协同的食品安全管控策略研究[J]. 福建茶叶, 2019, 41(12): 200.
- [3] 张成, 廖吉林. 农产品供应链风险识别与控制实证研究[J]. 物流科技, 2019(7): 145-150.