

参与该主题研讨的嘉宾从左到右分别为：
杨毅斌 麦德龙供应链管理及物流总经理
王 曦 美国供应链管理专业协会(上海)秘书长
吴炜菁 通用磨坊品控部负责人
谢 晶 上海市制冷学会副理事长
高海东 上海宏泉丽笙酒店采购经理
江 新 麦德龙中国质量部总经理



冷链物流给食品安全保驾护航

文 杜琳

随着对食品新鲜度的不懈追求以及对食品安全的日益重视,人们开始关注冷链物流。完善和大力发展中国食品冷链的呼声越来越高,冷链物流正成为一种社会热潮。2011年1月13日,“冷链管理与食品安全论坛”在上海举行,来自美国供应链管理专业协会、上海制冷学会、上海市物流协会等行业权威专家以及麦德龙与双汇的公司代表就“国外冷链物流发展对中国食品安全的启示及借鉴意义”以及“如何打造全程新鲜、安全的食品供应链”等课题进行了探讨。

我国目前冷链物流的发展现状

食品腐烂变质是造成食品安全隐患和资源浪费的主要原因,可是我国食品冷藏链这一环节常被忽视。根据我国食品工业协会资料显示,中国由于冷链的问题造成每年约有20%的果蔬的浪费,损失的总价值在100亿美元左右。另据了解,全国约有80%左右的水果、蔬菜、肉类和水产品等均以传统的常温和保温车进行运输,没有按照国家有关食品冷藏冷冻的规范进行操作。当然,造成这一状况的原因是多方面的,比如服务的质量、运输的质量、缺乏可靠

的物流服务商、成本高、运输和储存的基础设施不足等。

上海市制冷学会副理事长谢晶教授介绍,在我国,冷链建设尚处于起步阶段,仅侧重于数量保证,对品质的要求还有待于进一步完善。在经济持续发展和生活质量不断提高的形势下,冷链物流应如何快速健康发展,已成为一个紧迫的课题。发达国家在这方面有许多值得学习和借鉴的经验。

冷链技术的质量与食品安全息息相关

在谈到中国冷链物流的发展现状与国际先进水平的差距这个问题时,美国供应链管理专业协会的王曦秘书长介绍,冷链技术的应用对于保证食品品质有着非常关键的作用,与消费者的饮食安全息息相关。经过冷冻链运输的水果蔬菜能较大程度延长保鲜期。如今,欧洲国家以及美国、日本等国的食品冷藏运输率已经达到80%~90%,而中国的食品冷藏运输率大约在10%。如果冷链技术得到进一步发展,将显著地减少食品和其他资源的损失。

谢晶教授解释,我国虽然制定了一系列的法规与标准来保证食品的安

全,但这些政策及标准更多地关注冷链物流以外的其他方面,如产品的产地、卫生问题等,对冷链运作本身的关注还不够,并且缺乏强制执行的力度。因此,是否严格执行符合食品安全要求的冷链标准,基本取决于企业自身对消费者的态度。

麦德龙供应链管理及物流总经理杨毅斌介绍,麦德龙为了保证商品持续不断地冷链控制,专门设立了冷冻、冷藏品的收货检查制度,并且在收货的过程中,设有独立的质量团队,对温度进行监测。当生鲜产品运输到麦德龙商场后,冷链还是不间断地在工作。从收货时的操作到摆进冷柜再销售到消费者手上时,麦德龙还会给消费者提供保温袋和保温箱。

为了保证整个冷链运输过程中的质量安全,麦德龙2010年10月与本土高水准的冷链物流企业——双汇冷链物流强强合作,精细对接,通过标准化和跟踪技术,保证冷链物流顺畅流转,希望能对中国冷链物流行业的发展产生积极的推动作用。

可以说,消费者对食品安全和冷链运作的认知和需求是行业发展的最大的动力和源泉,我们期待着冷链运作“春天”的到来。■