

Title: 《基于食品供应链管理的食品安全问题发生机理分析》

Author: 张卫斌; 顾振宇(浙江工商大学食品质量与安全系;浙江省食品安全重点实验室)

Source: 《食品工业科技》(Science and Technology of Food Industry) 2007年第1期,
pp. 215-216, 220

Abstract:

在对食品供应链上诱发食品安全问题的原因进行分析的基础上,提出了一种新的解决问题的思路:以电子化食品供应链管理为技术支撑,以EAN-UCC(全球统一标识)系统为基础,运用RFID(射频识别技术)技术进行食品安全追溯。

一、食品安全问题的来源

一方面,食品的不安全因素贯穿于食品供应的全过程,从生产、加工、包装、流通到消费,每一个环节都可能受到不同程度的污染,这既影响了整个供应链的效益,也增大了食品安全的风险。另一方面,消费者个人缺乏对食品安全程度的了解和食品安全鉴别的知识、技术、设备,也是引发食品安全问题的直接原因所在。

二、食品供应链各环节上食品安全问题的发生机理

1、农业生产环节:在食品供应链的源头,化学药品、生物制剂等的大量使用给食品安全带来极大的隐患。农产品的种植、养殖正在不同程度地受到农药、化肥、三废的影响与污染。而人体食用了这些被污染的农产品后不仅将产生直接的健康危害,而且还可造成食源性疾病的增加。化学性、生物性的食品污染,往往在食物链中经历了长期的蓄积,它对人们的健康危害也往往是在很久以后才能发现,这给食品安全的评估带来了挑战。

2、加工环节:食品生产企业规模过小、管理混乱的问题在我国还是比较严重。这形成了影响食品加工环节安全的最主要的因素。其次,超量使用或滥用食品添加剂,也是引发食品安全问题的重要诱因。此外,新原料、新技术、新工艺的应用所带来的食品安全问题也不容忽视。

3、流通环节:多数农产品仍以未加工或初加工的形式在农贸市场、街头巷尾直接销售。这种流通方式如果缺少了必要的检验程序和监督手段,食品安全事件将难以避免。我国冷链物流及相关设施落后,跨地区、跨国界的食品贸易在满足消费者需要的同时,使微生物与有害物质污染的可能性增大。

4、消费环节:非时令食品消费、在外就餐消费等活动大大增多,食品消费不断上升,使得群体性的食品安全问题变得更加严重。食品作为一种“经验产品”甚至是“后经验产品”,在食用前,他们很难对其品质进行评价,无法依靠自身力量来有效地保护自己。

三、食品供应链的优化可能

利用现代技术手段,以电子化食品供应链管理为支撑,开展食品安全追溯显得尤其重要。首先,电子化食品供应链管理为食品安全提供了技术支撑。在互联网环境下为客户提供快速

服务，不仅提高了食品供应链的信息传递效率，也为实现对食品在生产、加工、流通等各个环节的快速追踪提供了基础。其次，EAN-UCC 系统为食品安全提供了追溯平台。第三，RFID 是一个很好的解决食品全过程追踪的方案。在复杂的、多步骤的供应网络中，RFID 系统建立起了从源头到消费整个过程间的可靠联系，为进行食品安全追溯提供了良好的规范。

(end)



<http://creativecommons.org/licenses/by-nd/2.0/fr/deed.fr>