

我国食品企业如何突破困境

王黎明

(无锡商业职业技术学院,江苏无锡 214153)

摘要:国内消费者因食品安全事件对食品行业失去信心,国外食品和食品企业因中国加入 WTO 而大量涌入我国,加上我国为实现可持续化发展正逐渐淘汰资源消耗型企业,这些都使我国分散、规模小、技术和管理水平低、卫生条件差的食品企业陷入困境。本文从国家政策、市场需求和国际贸易等角度分析了我国食品企业的发展方向。

关键词:食品企业,发展,方向

Way out for food factories of China

WANG Li-ming

(Wuxi Institute of Commerce, Wuxi 214153, China)

Abstract: Food factories in our country which are dispersed, small, low level in technology and poor production condition, have been thrown into a difficulty, resulting from plenty of quality-safe incidences in recent years making domestic consumers lost faith in food factories, and lots of food and food factories abroad coming in after China's accession to the WTO, and our country trying to eliminate those over-consumption of resources in favor of the sustainable development. In this paper, way out for food factories of China was pointed out by analysis of the policies, demands of the market and international trade.

Key words: food factory; development; way out

中图分类号: TS208

文献标识码: A

文章编号: 1002-0306(2009)07-0356-03

随着中国经济迅速发展,我国人民的食品购买能力已经有了很大提高,已不满足于吃饱,更注重风味、营养、健康;消费习惯也有了很大变化,由爱吃传统的中国餐变成爱吃方便的加工食品,尤其是年轻人。我国 13 亿的巨大市场让外国食品企业垂涎,而中国加入 WTO 则使他们能轻松如愿,不仅各种食品纷纷出口到我国,各类食品生产流通企业也纷纷搬至中国。至 2007 年底,在我国登记注册的外商投资食品企业及分支机构有 25570 家,其中食品生产型企业 11637 家,流通领域食品企业 5406 家,餐饮服务企业 8527 家。这些外国食品和食品企业的进入极大地丰富了我国食品市场的同时,也对我国分散、规模小、技术和管理水平低、生产条件差的食品企业形成了合围之势。同时国家可持续发展战略也在淘汰那些资源消耗型企业,食品安全事件频发使国内消费者对食品企业失去信心,因此可以说我国食品企业已陷入了内忧外患的困境中。这种形势下,食品企业该如何走出困境呢?

1 节约化、规模化

我国经济水平和技术水平都较低,农产品贮藏和加工能力弱,而我国农产品又有着品种丰富、种植分散的特点。食品生产加工企业为了降低成本,往

往根据各地农业特点建立食品加工厂,形成了我国食品企业规模小、数量多的局面。据 2006 年《食品质量安全状况》白皮书^[1]披露,我国共有食品企业 44.8 万家,规模企业只有 2.6 万家,94.2% 是规模以下企业。这些小企业加工方式粗放、原料利用率低、农业资源和社会资源浪费严重。我国虽然是农业大国,农业人均资源却非常少,“资源短缺”与“资源浪费”的矛盾一直困扰着我国经济发展。近几年,国家为保护我国农业产业和农业资源,同时增强我国食品企业在国际上的竞争力,采取了一系列措施限制低水平重复建设,逐步淘汰社会资源消耗大、效益差的小企业,使社会资源向着有竞争力的企业流动,如《劳动法》的施行增加了劳动力资源消耗型企业的用人成本,而食品小企业大多属此类;2009 年 1 月 1 日将要施行的《循环经济促进法》将使自然资源浪费严重的食品企业得到有效监管,因此,小食品企业的生存空间将越来越小。

除国家走可持续发展道路对食品小企业造成威胁外,加入 WTO 也给食品小企业的生存带来挑战。根据 WTO 农业协议^[2,3],我国农产品关税水平从 2001 年的 19.9% 降至 2005 年的 15.3%,2007 年进一步下调至 15.2%,进口配额、许可证等贸易限制措施也正逐步弱化和取消,使国际市场上廉价食品在近几年大量涌入中国,对中国食品企业形成不小的冲击。

食品企业,尤其是小企业应进行并购或重组,不仅可以快速、低成本地完成规模化,而且可以优化产

收稿日期:2008-09-23

作者简介:王黎明(1975-),女,博士,讲师,从事茶叶与食品科学的研究。

品结构,实现节约化与规模化发展。很多世界食品巨头,如雀巢、达能和吉百利等都是通过在全球市场中进行并购重组,优化资源配置,以壮大资产规模、占据更多市场份额,提高国际竞争力^[4]。

2 精加工、深加工

我国逐渐从农业经济社会向工业经济社会过渡,进入了“工业反哺农业,城市带动农村”和“城乡一体化协调发展”的新阶段。2007年中央1号文件^[5]把“扶持农业产业化龙头企业发展”作为开发农业多种功能,健全发展现代农业产业体系的重要内容,提出通过贴息补助、投资参股和税收优惠等政策,支持农产品加工业发展。发展农产品加工业的有利之处在于:

首先,农产品深加工可使我国农产品利润最大化,节约我国农业资源。食品工业化的附加值一般可达农产品原料价格的3倍。我国食品出口以粗加工产品为主,利润低。国外依靠其技术优势,将从我国进口的粗加工食品精加工后又出口到我国,实现利润的增长,因此农产品深加工可将增加的利润部分留在国内。

其次,农产品深加工可改善我国农业产业结构,增强农民抗风险能力。农产品深加工可以延长农业产业链,使贸工农一体,这样可以把农产品加工、销售形成的增值利润向农业回流,增加农业积累,提高农业综合效益和比较利益。同时农产品深加工业一头连着市场和消费者,一头连着原料生产和农民,可以及时反馈市场信息,把农民分散的小规模生产与统一的大市场连接起来,便于农民生产适销对路的农产品。

再次,农产品深加工能提高我国食品在国际贸易中的地位。我国出口主要以轻工产品为主,农产品是其中主要品种之一。长期以来,我国农产品技术含量低,在国际市场上常会受到歧视,如欧美国家常以倾销和质量为借口阻止我国农产品进入。农产品深加工可使我国食品在国际上避免这些不公平待遇。

食品工业是农产品加工业中比重最大的产业,也是涵盖第一、二、三产业的全局性和战略性产业。发展农产品加工业是提高食品工业总产值与农业总产值之比的良好机会,因此,也是食品工业发展的良好机会。我国农产品资源工业化程度低,发达国家的食品工业总产值与农业总产值之比是2~3:1,而我国平均只有0.3~0.4:1,西部地区仅有0.08:1。对于工业化食品的消费,我国城镇居民只有1/3,而美国为90%,西欧为85%。

国家为实现农产品深加工和精加工,对其给予了政策扶持。2006年9月14日,国家财政部、国家发改委、商务部、海关总署和国家税务总局五部门联合下发的《关于调整部分商品出口退税率和增补加工贸易禁止类商品目录的通知》,将部分以农产品为原料的加工品的出口退税率由5%或11%提高到13%,以提高国内农产品加工企业出口意愿,促进农产品深加工,调整农业产业结构。“农产品加工关键技术与产业化”被列入“十一五”国家科技工作之农业领域重大攻关项目计划。

3 自主创新

自主创新是指通过拥有自主知识产权的独特别

心技术以及在此基础上实现新产品价值的过程,包括原始创新、集成创新和引进技术再创新,一般体现为新的科学发现以及拥有自主知识产权的技术、产品、品牌等。“自主创新”不仅是食品行业要面对的问题,更是所有行业都面对的问题。我国对食品研发的投入一直侧重于食品科学的基础研究和重大行业共性技术的研究,针对具体食品品种的技术创新和生产工艺创新主要依赖于企业,而且所研发的项目很多不能紧密结合生产实际,成果转化率低,每年我国鉴定的科技成果多达数万项,但真正实现转化的不到5%。

自主创新对于国家和企业实现现代化、提高核心竞争力、提高国际地位至关重要。我国目前正处于转变经济增长方式的关键时期,从劳动密集型走向技术密集型,从手工操作走向流水线生产,从无序、分散走向规范、规模,从粗放走向集约的过渡时期,国家出台了一系列政策鼓励自主创新,如2006年《国家中长期科学和技术发展规划纲要2006-2020》及其配套措施出台,2007年国家科技支撑计划启动,2006年7月国家科技部、国务院国资委、中华全国总工会联合开展“技术创新引导工程”中的重要工作即是“创新型试点企业”。国家新的所得税法对重点扶持的高新企业的所得税收给予优惠10%,而且用于新产品、新技术、新工艺开发的费用还可以在计算应纳税所得额时加计扣除等^[6]。因此食品企业应抓住机遇,创造出有自主知识产权的技术、产品、品牌等,实现经济增长方式的转变。

4 健全食品安全体系

2004年发生安徽阜阳劣质奶粉事件后,2006、2007年又接连发生人造蜂蜜、变质猪油、“福寿螺”、“红心鸭蛋”、“多宝鱼”、泔水油、苏丹红事件,2008年9月11日又发生了震惊全国的三鹿婴幼儿奶粉中掺杂三聚氰胺事件。2005年,搜狐网和北京数字100市场研究公司曾就“食品安全事件对消费者消费习惯的影响”作过调查,结果显示,超过9成的消费者因为产品安全事件改变了消费习惯,有7成消费者表示“今后不知道该吃什么”,更严重的是接近6成的公众认为,被曝光的公众事件仅仅是“冰山一角”,68%的消费者对当前的消费环境没有安全感。这些数据表明,我国消费者对国内整个食品行业几乎完全失去了信心,而当前所发生的三鹿奶粉事件更是将消费者对食品行业仅存的一点信心打碎。为了家人的健康,选择国外品牌是理所当然。

尽管我国出口的食品是高质量食品,且都经过严格检验,但在国内食品安全事件频繁发生的情况下,外国会相信进口的中国食品没有问题吗?当然不会相信。发达国家常常用“绿色壁垒”阻止我国食品进入,如欧盟将氯霉素残留限量标准提高100倍阻止中国蜂蜜出口欧盟,日本和欧洲不停提高茶叶农药残留限量标准,使福建茶叶出口下降15.8%,日本加严对我国其他出口食品的检测,导致腌制食品出口出现困难^[7]。三鹿奶粉事件发生后,美国食品药品监督管理局即禁止销售来自中国的婴儿配方食品。可以说我国食品企业已陷入了内忧外患的困境中,只有从根本上解决食品质量问题才会有出路,否则可能会遭受到毁灭性打击。世界各国曾有很多食

品公司因质量问题而倒闭或受到重创,如美国知名的霍尔马克和韦斯特兰肉品加工公司,我国南京冠生园食品有限公司,日本的雪印公司,加拿大的枫叶食品厂。

我国食品相关管理机构已经意识到问题的严重性,相继出台了一系列法律法规来规范食品生产与管理。2006年11月1日施行了《农产品质量安全法》,2008年4月20日向社会公布了我国第一部《食品安全法草案》,据国务院2007年8月17日发布的《中国的食品质量安全状况》白皮书披露,我国已建立了食品国家标准1800多项、行业标准2900多项,其中强制性国家标准634项,已经初步形成了门类齐全、结构合理、配套完整的食品质量安全标准体系,另外,“食品安全关键技术”还被列入“十一五”国家科技工作之公共安全领域重大攻关项目计划,“国家检测体系建立”也被列入“十一五”国家科技工作之基础条件平台建设项目中。这些都表明我国将着手狠抓食品质量安全标准体系的建立和健全,确保我国食品生产加工企业向着规范、严格、有序的道路发展,使我国食品在国际市场上不受歧视,在国内市场上能得到消费者的信任,提高食品生产加工企业的竞争力和国际地位。

我国食品企业也必须意识到问题的严重性,把质量安全作为企业的核心竞争力,建立和完善从市场、研发、供应、生产、储运到售后服务、顾客反馈全过程的企业内部食品安全检测监督体系,将食品安全风险降到最低。另外,健全食品质量安全体系还可以促进环境的保护和绿色食品的生产。

参考文献

(上接第355页)

Technol,1995,28(1):25~30.

- [16] Lussignoli S, Fraccaroli M, Andrioli G, et al. A microp latebased colorimetric assay of the total peroxy radical trapping capability of human plasma [J]. *Anal Biochem*, 1999, 269: 38~44.
- [17] E M Silva, J N S Souza, H Rogez, J F Rees, et al. Antioxidant activities and polyphenolic contents of fifteen selected plant species from the Amazonian region [J]. *Food Chemistry*, 2007, 101: 1012~1018.
- [18] Choong C. Teow, Van-Den Truong, Roger F. McFeeters, et al. Craig Yencho Antioxidant activities, phenolic and b-carotene contents of sweet potato genotypes with varying flesh colours [J]. *Food Chemistry*, 2006.
- [19] Ewa Capecka, Anna Mareczek, Maria Lej. Antioxidant activity of fresh and dry herbs of some Lamiaceae species [J]. *Food Chemistry*, 2005, 93: 223~226.
- [20] G Aldini, A Piccoli, G Beretta, et al. Antioxidant activity of polyphenols from solid olive residues of c.v. [J]. *Coratina Fitoterapia*, 2006, 77: 121~128.
- [21] Yusuf Yilmaz, Romeo Toledo. Antioxidant activity of water-soluble Maillard reaction products [J]. *Food Chemistry*, 2005, 93: 273~278.
- [22] Alberto Dávalos, Begona Bartolomé, Carmen Gómez-Cordovés. Antioxidant properties of commercial grape juices and vinegars [J]. *Food Chemistry*, 2005, 93: 325~330.
- [23] Ingrid Elisia, Chun Hu, David G. et al. Antioxidant assessment of an anthocyanin-enriched blackberry extract [J]. *Food Chemistry*, 2007, 101: 1052~1058.
- [24] Dominic Dufour, Andr'e Pichette, Vakhtang Mshvildadze, et al. Antioxidant, anti-inflammatory and anticancer activities of

- [1] 国务院新闻办公室. 中国的食品质量安全状况白皮书 [R]. 2007.8.21.
- [2] WTO 农业协议. <http://www.xhagri.com.cn/nyj/file/wto/page04.htm>.
- [3] 蓝海涛. WTO 农业协定对主要成员农产品贸易影响的实证分析 [J]. *中国农村观察*, 2004 (3): 44~49.
- [4] 崔晓文. 世界食品大企业集团发展壮大经验 [J]. *江西食品工业*, 2008 (2): 54~56.
- [5] 国务院. 中共中央国务院关于积极发展现代农业扎实推进社会主义新农村建设的若干意见 [R]. 人民网, 2007.1.29.
- [6] 王薇. 推动创新型企业建设促进食品工业又好又快发展 (下) [J]. *食品科技*, 2007 (7): 272~274.
- [7] 赵苏, 刘振宇, 李江华. WTO 规则下食品安全问题引发贸易争端的分析与探讨 [J]. *食品科学*, 2006 (11): 570~574.

methanolic extracts from *Ledum groenlandicum* Retzius [J]. *Journal of Ethnopharmacology*, 2006.

- [25] Joseph A Price, Charles G Sanny, Dennis Shevlin. Application of manual assessment of oxygen radical absorbent capacity (ORAC) for use in high throughput assay of "total" antioxidant activity of drugs and natural products [J]. *Journal of Pharmacological and Toxicological Methods*, 2006, 54: 56~61.
- [26] F Javier Moreno, Marta Corzo-Martinez, M Dolores del Castillo, et al. Changes in antioxidant activity of dehydrated onion and garlic during storage [J]. *Food Research International*, 2006, 39: 891~897.
- [27] Kriengsak Thaipong, Unaroj Boonprakob, Kevin Crosby, et al. Comparison of ABTS, DPPH, FRAP, and ORAC assays for estimating antioxidant activity from guava fruit extracts [J]. *Journal of Food Composition and Analysis*, 2006, 19: 669~675.
- [28] Laura Bravo, Luis Goya, Elena Lecumberri. LC/MS characterization of phenolic constituents of mate (*Ilex paraguariensis*, St. Hil.) and its antioxidant activity compared to commonly consumed beverages [J]. *Food Research International*, 2006.
- [29] Carlos Aguilar-Garcia, Grace Gavino, Mercedes Baragano-Mosqueda, et al. Correlation of tocopherol, tocotrienol, c-oryzanol and total polyphenol content in rice bran with different antioxidant capacity assays [J]. *Food Chemistry*, 2006.
- [30] M S Fernandez-Pachon, D Villano, A M Troncoso, et al. Determination of the phenolic composition of sherry and table white wines by liquid chromatography and their relation with antioxidant activity [J]. *Analytica Chimica Acta*, 2006, 563: 101~108.