

# 十年探索 麦德龙旗下麦咨达砥砺前行

随着食品安全追溯体系建设被列为“十三五”的战略工程,国家对于可追溯系统政策逐步建立,早在2007年开始便研发食品安全可追溯体系的麦咨达也更加受到了人们的关注。

据了解,至今成立已超过十年的麦咨达是由麦德龙中国成立的食品安全领域的专业咨询公司。从成立之日起,它就致力于提升消费

者信心,增加供应商利益和农民收入,优化食品链,促进社会可持续发展。麦咨达产品最显著的特点是可追溯性,到达消费者手中的农产品,可以从产品上的追溯二维码,了解到产品从源头基地、生产、包装、物流和检测的所有信息。而经过十年的发展,麦咨达已化身为集评估、培训和咨询等业务为一体的一整套服务体系。

## 十年磨剑

麦德龙中国现任首席财务官、麦咨达创始人之一何睿康(Kees Kerremans)先生回顾麦咨达十年说道:“2007年,我们之所以要成立麦咨达,是因为我们认识到中国消费者极为关注食品安全与可追溯性,同时我们也希望进一步强化麦德龙的独特销售主张(USP)。在麦德龙,USP代表着安全、可追溯性和高质量。成立麦咨达,通过执行相关流程,确保了我们直接采购产品的农户们完全了解相关的食品安全及健康要求。当然,我们最初的规模很小,就像创业公司一样。从2007年最初只有很少的供应商,到如今已经培训了超过400个供应商。同时从第一年仅有10种产品到今天拥有4500多种可追溯产品,所有产品都要通过麦咨达的严格流程。”

笔者梳理麦咨达十年历程发现,麦咨达研发与创新脚步从未停止。2007年,麦德龙成立麦咨达,开发了国内领先的商业可追溯体系;2008年,第一款可追溯商品“童子鸡”开始在麦德龙门店销售;2009年,一维码追溯投入使用,顾客直接在店内扫描“一维码”即可获取产品追溯信息;2010年,可追溯系统手机移动端应用上线;2013年,为了帮助供应商和农场进一步提升,麦咨达启动质量与安全、透明与可持续、技术与体系及浪费管理的增值服务;2016年,麦咨达开始设计开发各类后台系统;2017年,二维追溯码投入使用,用户直接使用微信扫描获取追溯商品信息。

笔者了解到,目前麦咨达可追溯系统共有4种查询方式,麦咨达网站、麦德龙官方APP、麦德龙公众微信号和“微信扫一扫”功能直接扫码。而2017年8月1日升级之后的二维追溯码,可以承载更多的信息及数据,也方便未来追溯码的升级或者改造。同时,通过十年的探索发展,麦咨达提供的核心业务也变得更加丰满。目前麦咨达的核心业务包括评估、培训和咨询三个方面。其中,培训包括质量、食品安全及可追溯培训。咨询则针对食品质量与安全、透明与可持续、技术与体系、浪费管理这四个方面。

截至目前,麦咨达已经为超过430家企业、16,000名食品加工人员和超过25,000名农民进行了专业培训,已评估超过6000次工厂和农场基地,从产地开始保障产品品质。麦咨达可追溯系统记录商品“从田地到市场”的各个环节,现已开发4,500多种可追溯商品,包括果蔬、畜禽制品、奶制品、水产品

综合类五大类产品线。2017财年,麦咨达可追溯产品的销售额在麦德龙超生鲜的销售占比近60%。

根据2016年麦德龙关于麦咨达的顾客调查显示,有80%左右的顾客对麦咨达和可追溯系统已经非常了解;近一半的顾客在同类产品中更倾向于购买麦咨达产品,更有13%的顾客只认准麦咨达产品。消费者表示,通过扫描可追溯码,可以直观地看到产品从农场到工厂以及物流运输的一系列信息,无论是生产者的基地情况、采摘过程,还是产品如何从农场到达市场,甚至还可以看到产品的检测报告,整个过程实现信息透明化,食品安全有了保障,对消费者来说才可以买得放心。

但事实上,十年辛勤探索,麦咨达的发展并非一帆风顺。成立初期,食品安全问题还未受到全社会高度重视,企业的食品安全意识和自我管理意识尚处于萌芽阶段,麦咨达可追溯体系并未被众多供应商所理解。令人欣喜的是,经过多年的磨合,麦咨达为企业带来了切实可见的利益,并逐渐得到越来越多供应商的认可。麦咨达通过对农场进行技术培训、现场指导,提升产品的商品化率,从而帮助企业提高产量,降低成本。比如,在2017年,两家生产大米的麦咨达供应商,经过麦咨达服务后,总产量提升了14.5%,综合成本下降8%。另外16家合作企业也分别在不同程度上实现了质量安全和综合经济效益双提升的目标。

回顾与麦咨达共同成长的十年,云南凯普农业投资有限公司总经理周群女士深有体会:“2009年,经过麦咨达的全程辅导后,我们在农场管理、分拣包装、可追溯体系等方面进行了改进及提升,从而在云南省率先实现了可追溯质量控制。”

内蒙古科尔沁牛业股份有限公司董事长李和先生也表示:“我很荣幸与麦德龙成为合作伙伴,通过麦咨达的指导,在我们双方共同的质量监管下,产品在消费者心中形成了良好品牌,培养了一大批忠诚的顾客。”

何睿康表示:“麦咨达让我感到骄傲的是,有时候我会拜访一些客户,他们都表示特意来麦德龙就想要买麦咨达的产品。因为他们相信,可追溯系统可以知道产品的源头,从农场到餐桌,这是确保食品安全和健康的首要方式。如果我们能够继续走向下一个十年,我会为此感到非常自豪。”



## 携手供应商 从源头把控

供应商作为可追溯体系的重要一环,是麦咨达工作的焦点。近日,麦咨达就以供应商审核表现以及销量表现为标准,评选出麦咨达十佳供应商,它们分别是:内蒙古科尔沁牛业股份有限公司、内蒙古草原宏宝食品股份有限公司、泰森华东食品发展有限公司、湖北神丹健康食品有限公司、四川圣迪乐村生态食品股份有限公司、陕西华圣果业营销管理有限公司、山东匠造农产品有限公司、丹麦法罗群岛BAKKA Frost公司、上海珍馐美果业有限公司、云南凯普农业投资有限公司。

麦咨达明星产品包括科尔沁牛业的可追溯牛腩胸肉、草原宏宝的可追溯羊肋排、泰森的可追溯鸡胸肉、湖北神丹的可追溯咸蛋、四川圣迪乐的可追溯鸡蛋、陕西华圣的可追溯苹果、山东匠造的可追溯生姜、丹麦法罗群岛BAKKA Frost公司的可追溯三文鱼、珍馐美的可追溯库尔勒雪梨和云南凯普的可追溯薄荷叶。

这十家企业只是麦咨达400多个合作伙伴的代表。在麦咨达可追溯体系的帮助下,越来越多的企业从中受益,通过为消费者提供高质量安全的农副产品,得到了消费者的认可。事实上,麦德龙对供应商有非常严格的要求。首先就是确保食品供应链的源头上坚持高标准,从种植和养殖农场抓起,基于“全球良好农业操作规范”(Global GAP)和麦德龙供应商评

价要求,规范农场的操作和管理,鼓励减少农用化学品和药品的使用,并且关注环境保护、人员安全健康及动物福利。

在挑选供应商时,麦德龙优先选择通过GFSI(全球食品安全倡议)认可标准的供应商。所有生鲜类商品供应商都必须通过麦德龙质量评定标准MAS系统的审核,蔬菜水果类供应商需达到的要求有100多条。麦德龙中国每年会对供应商实行独立审核,如果供应商受顾客投诉较多,则会被列为高风险等级的供应商,麦德龙对其进行监控及检查会更加频繁和细致,有严重质量问题的供应商则会被直接淘汰。

因此,并不是所有的供应商都能够实现如此苛刻的生产过程。为此,麦德龙为供应商“订制”了提供先进质量管理理念的培训,以提高供应商的质量管理能力。此外,麦德龙还建立了完整的可追溯系统运作模式:即需要经历预评估、培训、再评估与后期维护等阶段。对于供应商的再评估,则主要通过常规评估和飞行检查,从食品源头开始,记录信息、把控品质。

“单单麦咨达体系对(肉类)供应商各环节的审核标准要求就达近300条。这样的高标准、严要求,对我们来说不仅是监督,更是在价值观上的一致。作为麦德龙牛肉的主要供应商之一,消费者购买的牛肉都能通过扫描麦咨达追溯码全程溯源,知道它的品种、牧场、屠宰

## 全程监控 层层把关

食品供应链被喻为“从农场到餐桌”的过程,即食品经过农业生产者、加工者、流通环节、餐饮业等传递,最终抵达消费者手中。在这个漫长而复杂的过程中,各个环节息息相关,全面的质量管理必不可少,而可追溯系统则通过对食品的可追溯管理为消费者提供所消费食品的详尽信息,从而有效降低食品安全风险。在与食品相关的产业链中,实行“可追溯化管理”是未来发展的必然,并将成为推动食品贸易发展的潜在动力。

2015年10月1日,新修订的《食品安全法》施行,其亮点之一就是建立全程食品安全追溯制度。2017年3月28日发布的《关于食品生产经营企业建立食品安全追溯体系的若干规定》要求食品生产经营企业通过建立食品安全追溯体系,客观、有效、真实地记录和保存食品质量安全信息,实现食品质量安全顺向可追踪、逆向可溯源、风险可管控。在此背景下,不少企业纷纷发力可追溯体系建设,“可追溯化管理”一时成为了众多企业发展的风向。

而在此之前,基于对食品安全的重视,麦德龙早已先行一步开始了食品安全追溯系统的建设。同时,在可追溯体系发展的过程中,为了进一步保障“从农场到餐桌”的食品安全,在整个可追溯化管理上,除了对源头的把控,麦德龙对农产品的加工、包装和运输等环节,同样实行严格的控制和记录。

麦德龙的专业人员会对可追溯系统进行维护和更新,保证追溯到的信息为最新,让每一个过程都能被追溯,真正做到品质看得见。

以科尔沁牛业的牛肉为例,屠宰和加工、包装也是在麦咨达的全程监控体系之内。尤其屠宰,无疑是牛肉加工环节的重中之重。待宰的牛在进行屠宰前,必须保证是来自麦德龙备案的农场和养殖户,并且要经过严格检疫,从而区分牛的健康状态,只有符合健康标准的活牛才能够进行宰杀。

实际上,在屠宰完成后,还必须将牛胴体吊挂于排酸间内,在0~4℃的环境下悬挂24小时到48个小时。这道预冷排酸的工序能有效抑制微生物和细菌的滋生,并使牛肉在组织酶的作用下发生一系列生物化学反应,安全系数高,更易于消化吸收,也为肉的口感加分。

包装环节也同样严谨。排酸后的牛肉采用真空或气调包装,遵守严格的操作标准。区别于其他的牛肉,为了达到更好的品质,麦德龙的牛肉排酸后PH值要求在5.4~6.0,保质期长达40~45天。

为了做到专业可靠的冷链运输,麦德龙投入了巨大的成本和努力,从食品原产地交付到顾客手中,层层把关。一方面不断完善冷链运输的管理和监控体系,按照不同生鲜产品的保鲜温度标准进行全程的温度监控,让新鲜得以不间断地延续;另一方面在配送过程



加工等一系列资料。”李和先生表示,正是由于这一环扣一环的质量监控,让科尔沁牛业成为了北京奥运会、广州亚运会、深圳大运会的牛肉供应商,在麦德龙的销量从最初的几十万元到现在的上亿元销售额,并在2013年赢得了麦德龙“年度质量管理奖”的荣誉。

周群女士也谈及了麦德龙十年来,带给企业的影响。“最大的变化就是我们中国的农副产品在农业龙

头企业和我们这些服务团队当中更注重提升质量,所以我们有一个规范化的管理非常重要。对我个人和团队来讲,这样的质量体系的启动,并坚持10年之久,会让我们的顾客、农户和同事,一起遵守向好的方向发展的质量管理体系建设管理,可以帮助我们的渠道销售,然后提升我们消费的顾客和我们自身团队关于质量的意识,以及食品安全的意识。”她说。

中,专业的团队使用专业的设备进行全程检测。由此,在整个冷链运输过程中,运输车辆始终保持制冷直到卸货完毕,脱离冷链不超过20分钟。如此严苛繁复的流程,保障了每个环节都万无一失,真正做到了“冷链不断”。

正是在这一系列标准的严格要求之下,不仅完成了对食品质量安全的把控,也完成了牛肉追溯体系的建立:消费者扫描后能知道它的全部生长过程,包括牛的种类,来自于哪个具体地点的农场,谁是负责人以及检测报告;与此同时,还能看到牛肉的加工处理过程,从屠宰、排酸、分割、包装到运输,全程一目了然。

也正是由于这种标准化的流程,麦咨达得到了政府及国际合作伙伴的大力支持和认可,2017年成功申报了上海市商委重要产品追溯项目;2017~2018年,全国多家麦德龙商场被评为“放心肉菜示范超市”,是消费者安心购买生鲜产品的上选去处。

同时,鉴于麦咨达的成功经验,麦德龙还将麦咨达成功输出到其他国家,麦德龙巴基斯坦就在麦德龙中国的全力支持下复制了整个模式,充分学习和运用麦咨达对食品供应链管理的经验。

目前,食品安全追溯体系建设,已经被列为“十三五”的战略工程。截至目前,我国已初步建成肉类蔬菜流通追溯体系,覆盖58个城市、约1.3万家企业、30多万家

商户。而麦咨达的发展,也切实符合“创新、协调、绿色、开放、共享”发展理念的宏观指导。

创新发展是“十三五”时期经济结构实现战略性调整的关键驱动因素,麦咨达从一维码追溯到二维码追溯,在识别技术及信息存储技术等方面一直以创新为先导;而在食品行业的长链条中,从种植养殖环节、生产加工环节、物流配送环节一直到销售服务环节,麦咨达将各个环节建立成了一个统一的体系,保证各个环节协调发展;在源头管理上,麦咨达规范农场的操作和管理,鼓励减少农用化学品和药品的使用,并且关注环境保护、人员安全健康及动物福利;同时,麦德龙巴基斯坦复制了麦德龙中国的模式,实现了食品追溯系统的“走出去”;在麦咨达食品安全追溯系统建立完成之后,满足了消费者对食品安全的需求,实现了信息共享,消费者只需要通过麦德龙APP或其他方式,就可以查询到食品的所有追溯系统,最终让广大消费者共同参与食品安全治理并共同享受食品安全治理的成果。

据了解,未来,麦德龙还会逐渐扩大在农业合作方面的深度和广度,为客户带来更多高品质、安全、可追溯的商品。另外,麦德龙还将一方面重点培训和提升种植、养殖基地,加强产品源头的管控,降低风险;另一方面将对可追溯系统进行持续改善和升级。

