



编者按:国家发改委、国家粮食局、财政部近日联合发布《粮食收储供应安全保障工程建设规划》。这是粮食流通基础设施建设方面的首个国家级专项规划。该规划提出了粮食安全保障的5大目标和3大粮食流出主通道,并明确在今年年底前集中新建仓容1000亿斤。

规划还提到要建立库存粮食识别代码体系,实现“从田间到餐桌”、“码随粮走”的全过程监督追溯机制。实际上,中国食品加工尤其是粮食加工产业对建立原料溯源体系的呼声已久。从种植、生产到销售的每一个环节都做好管控,才有可能确保中国的食品安全。

粮食安全重于泰山 中国三部委发布“粮安工程”

■ 焦建

又是一年夏粮收获时。丰收再成定局之际,如何做到“颗粒归仓”,确保粮食安全,成为决策各方关注焦点。最近,国家发改委、财政部、国家粮食局联合发布《粮食收储供应安全保障工程建设规划(2015-2020年)》(下称“粮安工程”),对此提出了一系列相关措施。

在中国当下的粮食安全相关政策格局中,这是除激发农民种粮积极性、确立种植面积底线等长期的工作重点之外,中央部委层面首次如此系统性提及革新仓储、流通及产销调节体系。

根据规划,“粮安工程”将涉及的主要内容包括:建设粮油仓储设施、打通粮食物流通道、完善应急供应体系、保障粮油质量安全、强化粮情监测预警、促进粮食节约减损等。

目前,中国的粮食储备主要为中央储备、地方储备、农户储备等三级储备。而国家所有储备粮库则分为三类,一是世行贷款兴建粮库,库容480万吨;二是国债项目投资粮库,总库容5260万吨;三是2009-2014年中央财政资金补助各地和央企兴建粮库,库容3480万吨。

在此次“粮安工程”规划中,“到2015年底,中国国内新增新建仓容5000万吨,维修改造‘危仓老库’比例达到60%堪称亮点。”一位粮食行业专家对记者分析称。

在过去的11年中,中国粮食的总产量一直递增,但全国的仓容空间却没有相应增加。故此在2014年6月夏粮确

定丰收之际,国务院常务会议上曾专门研讨粮食仓储问题,并决定以东北地区和南方稻谷产区为重点,两年内新建仓容1000亿斤。

对于实施“粮安工程”的必要性,国家粮食局局长任正晓在此前曾坦言:中国粮食产出后,每年仅在储藏、运输、加工等环节造成的浪费总量便达到700亿斤以上,相当于2013年全国粮食生产总量的5.8%。

其中,中国的农户存粮又占去全国粮食年总产量的近半数,但由于农户的储存设施简陋,每年因发霉、虫蛀或遭老鼠雀鸟啃食的粮食损失就达400亿斤以上。据记者此前在江苏、山东等省的实地调查发现,全国农户储粮损失率为8%至10%的水平,某些地区损失率甚至高达近20%。

而且,当粮食进入物流环节后,全国粮食企业的各类仓库中,有近1800亿斤的仓容空间都属于“危仓老库”之列。很多粮食仓储设施虽然不是完全露天存粮,但在保温隔热、防潮防雨、气密性等方面普遍不好,这就会直接导致粮食的浪费。目前,中国的粮食物流方式也大多采用包粮运输,在包装、卸载过程中造成抛洒、遗留的耗损较大。

此次“粮安工程”规划时间期限为2015至2020年,按照愿景,未来粮食产后节约减损将取得明显成效。每年减少粮食产后流通环节损失浪费1300万吨(260亿斤)以上,损失浪费率下降40%以上,粮食消费更加科学合理,形成全社会节约减损长效机制。

与此同时,在落实相关项目投资方面,“粮安工程”通知称,要发挥政府投资引导作用,未来粮食仓储设施等的

建设将被列为公共财政投入的重点领域之一,根据中央和地方事权划分和支出责任分别落实。三部委称,确需中央投资支持的,结合中央投资安排的重点和原则统筹考虑,优先支持粮食主产区粮食仓储设施及跨区域粮食现代物流等重大项目。

“粮安工程”规划也明确提到了目前火热的PPP问题。“能通过市场化解决的,要更多地吸引社会资本投入。放宽和合理引导市场多元主体投资经营领域,逐步建立‘负面清单’发布制度,各类市场主体可依法平等进入清单之外投资领域。”通知称。

此外,建立国家粮情监测预警系统机制也被提上日程,“粮安工程”规划对此提出要求:整合现有粮食信息资源,建成包括信息采集、警情分析、信息发布的粮情监测预警体系,建立和完善库存粮食识别代码制度,推进“智慧粮食”建设,增强国家调控市场的前瞻性、针对性和有效性。

据记者获悉,所谓库存粮食识别代码,是一种可以记录粮食产地、收获年份、流通轨迹、粮食质量等信息的载体,目前具有根码、当前码、二维码等识别形态,可根据粮食所储存的每一个货位单独生成。而库存粮食识别代码体系一旦普及,将有望实现“从田间到餐桌”、“码随粮走”的全过程监督追溯机制。一旦有粮食品质或安全问题爆发,更易于追究缺失责任和问题环节。

“此一应用,将会对政府的粮食收购政策、库存监管、质量管理、应急保障和统计调查工作产生重要影响。”国家粮食局一位相关负责人曾如此表示。

面制品行业:把好“从麦场到卖场”每一关

■ 本报记者 郝昱

由中国食品工业协会营养指导委员会主办的2015首届中国优质麦产业发展论坛于6月10日在河北隆尧举行。会议就中国优质麦优势区域分布与特点、好麦与好面、优质麦与食品安全、食品品质的关系等问题进行了广泛讨论。会议主要探讨了“好小麦,出好面”的话题,并对北方冬小麦区、北纬37°优质小麦带等细分区域概念进行了研讨。

求好麦 打造制面行业正效应

中国经济数据报告显示,2014年,中国的国内生产总值达到60多万亿元,仅食品行业就达到10.98万亿元。

中国食品工业协会营养指导委员会常务副会长兼秘书长杜荷认为,未来食品行业市场整体形势是向好的。

杜荷介绍,食品行业的经济产出中,粮食生产占据了较大比重。这也体现了中国农业的生产与发展特色:中国是人口大国,也是农业大国,对于粮食的生产和需求在世界上都占据前列。据统计,2014年,全国粮食总产量达到60710万吨,比上年增加516万吨,增长0.9%。

根据专家分析,粮食产业是中国食品行业中的重头产业,在未来也仍将是食品行业的重要支柱。对小麦、水稻等粮食作物进行再加工的食品行业,在这样背景的保障下,发展前景大好。

值得注意的是,在中国年度约10.89万亿元的食品工业产值中,以小麦为原料的方便食品占重要比重。杜荷指出,中国是小麦大国,但优质麦的缺口却很大,需要进口。

这说明中国的小麦生产与食品工业的需求之间主要是结构矛盾。食品行业的历史经验和教训表明,必须高度重视原料供应的安全和品质,才能确保食品安全,提高食品品质。比如乳品企业,经过沉痛教训后,现在也非常关注奶源供应链和自有奶源基地建设。方便食品企业也应主动将经营视角前移到种植领域,前移到小麦品种和优质产区,主动关心和帮助小麦种植业的发展。

国家小麦产业技术体系加工研究室主任、国家食物营养咨询委员会副主任魏益民教授介绍了中国小麦种植加工的情况。他认为,优质小麦的产能不足,已经成为制约中国小麦产业可持续发展的重要因素。中国政府高度重视区域优势产区研究,并下达了“冀南小麦籽粒质量研究”国家课题。

作为课题主持人,魏益民在论坛上就“冀南小麦籽粒质量研究”课题进行了专题报告。报告指出,相较于周边小麦主产区,冀南小麦在稳定性等优质麦指标上有一些比较优势。他还指出,重视食品原料质量,是食品企业的生存之本。因此,优化品种、扩大优质麦的种植面积比例是当务之急。

论坛上,专家均认为,小麦的优质化之路,主要靠“优生”和“优育”。所谓优生,即育种,让小麦品种更适合食品加工和现代消费的需要,包括形态、口感等;而优育,即选择更适宜的种植区域,充分利用优势土壤、气候等条件,生产更多的优质小麦。

河南省农科院农副产品加工研究所粮食加工研究室主任张康逸博士指出,世界上有美洲、澳大利亚、中国三大黄金小麦带;中国也有黄淮、长江中下游、大兴安岭等三大黄金小麦带;冀南、豫北等属于黄淮黄金小麦带的核心区。专家指出,中国小麦产区主要分为南方冬小麦区、北方冬小麦区、北方春小麦区。相对而言,北方冬小麦区兼有生长期长、每年只种一季等优势,因此,具有生产优质麦的区域优势。但北方冬小麦区区域相对狭窄,主要包括河北、河南和山东一部分,其中,地处华北平原的河北南部、河南北部等广泛分布着黄河反复改道形成的冲积扇,土壤肥沃富饶。

抓溯源 面制品品质需要保障

事实上,中国食品加工企业也认识到了优质面对食品加工的重要意义。早在2005年,中国面制品龙头企业今麦郎就率先启动了“今麦郎优质麦工程”,在地处北方冬小麦区的河北隆尧黑龙港流域等地发展了万余亩“今麦郎农业示范园”,到2014年止,推广优质麦场已达百万亩。今麦郎

为此安排了24位专业技术人员指导示范园区的合作社、种粮大户等的小麦生产。优质麦成为了今麦郎的核心竞争力。今麦郎集团董事长范现国说:“面好,主要就靠这百万亩优质麦。”

杜荷指出,优质麦的产业发展问题,看起来是农业问题,但其实也是实体经济的问题。通过优质麦优质的原料可以保证食品的质量及安全。

杜荷表示,以面制品行业为例,促进中国优质麦的生产形成优质链,是提升面制品的专业价值、提高面制品的食品安全和营养健康水平的重要过程。

中国是世界上小麦第一生产大国,也是小麦第一消费大国。而美国是全世界最大的小麦出口国,其小麦主要销往中国。根据数量上的统计,中国的小麦生产基本上可以满足国内的消费,之所以还要大量进口,是因为中国优质麦有市场缺口,这说明中国小麦的种植生产与食品加工之间存在结构上的不合理性。

杜荷认为,将中国的优质麦生产与面制品生产联系起来,是推动中国面制品生产行业发展的关键。

此外,专家表示,建立优质麦生产加工的过程控制和全程可追溯体系,也有利于保障优质麦“从麦场到卖场”。北京粮食科学研究院院长贾建斌还为优质麦——优质面粉——优质挂面、方便面、面食主食——销售——消费设计了完整的管控路径。贾建斌指出,粮食质量牵扯到从农田到餐桌的各个环节,在这些环节当中,土壤本身的污染、水污染、环境的污染,甚至气候的变化,都会使粮食产品出现问题,所以我们一定要从源头抓起,每个环节都要治理。

《食品安全法》第四十二条规定,建立食品安全追溯体系,保证食品可追溯。国家鼓励食品生产经营者采用信息化手段采集、留存生产经营信息,建立食品安全追溯体系。粮食产品溯源目前还没有国家标准,但它起码可以为安全提供证据。

实际上,对于面制品源头的追溯绝不仅仅是对小麦品质的掌控,还要提高农民的现代化意识。范现国认为,一个好的产品,应该从农田做起,这是社会需要,食品安全实际上是一个大的系统,这个系统包括“三农”问题。通过对原料价格的提升,带动农民种好粮的积极性,这也是企业的社会责任。现在很多企业都在帮助农民提升现代化意识,改变落后的种植习惯,引导农民用工业化的思维来播种,形成与食品生产企业和市场需求的良好对接。中国的面制品一旦有了现代化农业的坚实基础,就会有大的发展。

