

食品企业质量安全成本收益问题研究

浙江明旺乳业有限公司 窦世荣

摘要:食品企业质量是企业可持续发展的重要保证,但提高企业产品质量,势必会导致企业成本增加、收益降低。因此,如何对食品质量安全成本收益进行综合平衡,是当前食品企业面临的现实难题。对此,本文以食品企业质量安全成本收益为研究方向,论述了企业食品质量与安全成本管理现状,进而提出相关的解决措施及保证机制,旨在为我国食品企业的发展提供理论参考与帮助。

关键词:食品企业;食品安全;成本收益

近年来,食品质量问题频发,造成民众对食品质量产生信任危机,严重影响了食品企业的健康发展。为保障自身的可持续发展,保障食品质量安全,是食品企业的底线。如何在质量与成本效益间找到平衡点,既确保产品质量又能实现预期利益,是各食品企业讨论与研究的焦点。

一、食品质量安全成本收益的关系

关于食品质量安全成本收益的关系,诸多学者仅注重对产出要素进行讨论,忽略了质量对成本收益的影响。从产出逻辑来看,食品较其他普通消费品要求更严格,其质量关系到食品安全、销售及利润。

(一)食品企业的产量成本、质量成本与总成本

食品企业的产量成本、质量成本与总成本,可将食品生产费用分成两个方面,即生产费用与质量费用,公式表达如下:

$$C_p + C_a \quad \text{式(1)}$$

式(1)中, C_a 是指生产费用,分为固定费用与变动费用; C_p 是质量费用。

生产费用与质量费用之间存在着一定的线性关系,而质量费用则相对复杂。由于边际效应,在质量

需求不高的情况下,生产费用的增长速度比产品的增长速度慢。所以在质量与成本间应要找到平衡点,从而保证成本质量费用与生产费用平衡。

(二)食品企业质量成本、收益关系

由于食品市场中的价格相对透明,竞争较为成熟,产品价格会随着质量的提升而上升。若企业边际收益低于边际成本,那么企业就不可能盈利。

二、企业食品质量与安全成本管理现状

食品安全关系原材料源头、生产、销售等各个环节,若这些环节中的任何一个监管不到位,都会造成食品安全问题。从食物来源看,由于农业生产中的经济利益原则,大量施用化肥与农药增加产量,导致农药化肥用量超标的现象普遍存在。随着国家对食品质量与安全问题的重视,全国各地都加大了对食品安全的监管力度,食品加工业总体合格率稳定提升,但速度较慢。同时,质量问题也成为困扰企业发展的重要问题。其中,生产企业的问题主要有:

生产无标准、生产质量不达标,生产环境与生产条件达不到要求。中小型食品加工企业生产条件相对简陋,人员的生产素质存在差异,导致食品企业生产技术存在诸多问题。较常见的问题即滥用食品添加剂,导致食品添加剂含量超标,对食品质量及安全造成极大影响。而生产环境、技术、素质的差异也增加了食品质量与安全工作的难度。

由于食品质量与安全管理体系不明确,相关部门在部门分工上存在重叠,部门的执法责任重叠,导致部门间互相推诿,一些领域出现执法真空与漏洞。在食品流通过程中,存在未达到卫生标准、病原体控制不到位等问题,导致食品腐败、有害微生物大量超标,进而引发食品安全问题。

三、食品企业质量安全成本收益的对策

(一)加强食品原材料的控制,严格把关食品添加剂成分

要解决食品企业质量与成本收益问题,应把食品原料质量控制作为重要环节。食品原料控制包括原料进口与储存,食品生产企业应建立健全采购工作体系与采购管理体系,若企业本身不能对其关键指标进行检验,应委托具备相关资质的单位定期检验。同时,严格控制食品添加剂的使用,要从食品添加剂与非食用物质两个角度进行控制,前者要求企业严格遵守国家有关标准,建立食品添加剂采购管理体系,并科学、合理的使用;后者要求食品企业坚守道德,并对员工进行诚信教育,使其认识到原材料源头安全的重要性。

(二)提高食品企业经营者与工作人员的安全意识

食品企业质量安全成本收益既要加强执法,又要加强对食品经营单位与从业人员安全意识培养。食品安全管理机构不可能对所有食物进行检验,仅通过抽检,所以要确保食品质量,需要强化食品经营者与从业人员的安全意识。

第一,配备食品质量与安全检验仪器。国家食品质量监督管理部门要加强对食品生产企业的检查,对不具备专业食品质量安全检测设备的企业,应采取强制措施。同时,由于技术落后,检验技术也会对检验效果产生一定影响,所以在装备仪器设备时,要选择具备相应资质的检验人员,并定期进行职业技术培训,以提高其检验技术水平。

第二,对食品生产企业安全责任进行界定。食品安全问题会极大打击消费者的购买热情,而食品生产企业被曝光食品质量安全问题,将会给消费者带来很大的负面影响。因此,应进一步界定食品生产安全责任,通过不断加强食品生产安全管理,让消费者相信企业的食品质量,唯有如此,其产品才能得到顾客的信任,为其生存与发展创造机会。

(三)加强对企业质量成本控制的培训

第一,加强对食品企业质量安全成本收益控制的培训。加强企业质量成本控制与全面提高企业人员成本收益控制意识,对保障企业可持续发展,维护企业的产品质量具有实际意义。同时,企业管理人员的思想是影响企业未来发展的关键因素。因此,要使其认识到质量与成本管理、质量与产品质量与利润之间的关系,认识到企业质量成本控制的重要性,以此增强企业成本控制培训效果。

第二,强化基层员工培养。基层员工对企业质量成本控制具有深远意义,在加强企业质量成本控制培训的过程中,应加大基层员工的培训力度,通过制定基层员工的培训机制与措施,不断提高企业的生产质

量。同时,要加强对其质量管理观念的训练,让其认识到生产、成本、质量、成本控制,已经不仅仅是质量与费用的控制,也不仅仅是质检部门的工作,还要从采购、设计、生产、销售、售后服务等多方面入手,通过强化产品质量管理,让企业成本得到最大程度上的控制。

(四)构建并完善企业内部质量成本控制体系

构建并完善企业内部质量成本控制体系,对保障食品企业的产品质量及成本收益意义深远。质量成本控制体系由管理组织、信息反馈、过程成本控制与绩效考核四大环节组成。第一,产品质量成本涉及领域很广,包括鉴定、预防、内部损失与外在损失。首先是对质量与费用的控制,使各部门都认识到自身职责;其次,各部门要及时了解质量与费用状况,并制定相应的对策。第二,要建立完善的信息反馈系统,唯有如此,企业才能保证这些信息及时、有效地在各部门之间传递。第三,质量成本是影响食品生产的因素,因此,要有效控制质量成本,建立完善的质量控制系统。首先,在产品的设计过程中,要对设计方案进行论证与审核,以确保设计方案的科学性与合理性,避免在产品开发过程中设计方案不合理导致损失;其次,在产品生产过程中,既要考虑产品质量检查费用,又要考虑质量问题损失,比如缺陷损失、修复损失、停工损失等;最后,在产品销售过程中,要注重商品的仓储费、保管费、发货费等。第四,要建立健全奖惩问责体系。若企业产品出现质量问题,就要追查到底,这样不仅可以提高产品质量,还可确保质量监测系统运作。

(五)加强质量成本的理论与实践

相关质量成本研究成果层出不穷,但大都只是浅尝辄止,没有系统论述,也不具备很好的时效性。对此,应加强对企业的质量成本管理,提高企业的质量与费用管理水平,以保证企业质量成本管理水平得以提升。一是负责保管各工序的原始资料,保证原始资料的正确性。二是对可能造成质量损失与收入的数据予以关注。三是健全质量费用控制会计账户、账册,并对其进行改进。四是对质量成本报告中的各种资料进行有效调查与分析,并提出相应的改进措施,以树立良好的企业形象。

四、食品企业质量安全成本收益的保障机制

(一)完善质量管理的外部监管体系

第一,有关部门要持续健全与实施食品安全法律与制度。首先,各有关部门要加强监管与执法,把相关法律法规贯彻到位,严厉打击不法商家,以儆效尤。其次,应摒弃传统保守思想,加强国际交流与合作,积极吸收国外有益经验,构建更加完善的法律制度。

第二,健全食品安全管理体系。首先,要理顺国家相关监管部门的关系,加强机构监督与执法的权威

性。其次,应加强对食品质量检验中介组织与检测人员的考核与认证;最后,消费者应加强对食品安全的监督,加强对食品法律、法规的宣传,增强消费者的维权意识。

(二)企业建立食品安全标准体系需要重点关注的环节

原料采购检验是食品安全的首要环节,食品生产与加工企业要切实强化原料购买验证,建立与完善采购验证技术标准、工作标准、管理标准,用标准管理采购验证,用标准规范采购验证,用标准指导采购验证,使采购原辅材料符合食品生产加工要求,为生产合格产品把好采购关。

生产加工过程中,控制是保证食品质量与安全的关键,若不能控制好生产过程,会导致食物内部结构发生变化,从而影响产品质量。因此,应严格按照标准配料、用标准进行加工控制、用标准进行生产管理,确保生产加工环节的质量安全。

计量检测环节要制定检测方法标准、检测设备技术标准、产品出厂检验等一系列标准,确保出厂检验能力达到食品生产加工要求,不合格的产品不出厂,把好产品出厂检验关。

在贮藏与运输环节,因为食品质量优劣很容易受环境因素影响,所以应建立健全食品包装、运输与储存的相关标准,以保证食品贮存与运输的质量与安全。企业标准体系是企业内部各种标准之间的内在联系,是企业标准化工作、制定企业标准化工作方案的基础。标准体系是企业标准化工作的基础,质检总局要指导各食品企业按照技术规范、管理、工作等建立完善的标准化体系,确保食品安全标准体系正常运行,为人民群众提供健康、安全、放心的食品。

(三)建立长效的食品质量安全认证体系

考虑到长远利益,食品生产商与政府管理者非常看重产品的质量与信誉。政府要在食品质量认证体系、食品安全标准体系、食品安全信息体系、动植物检测体系等方面发挥引导作用,为我国食品质量安全提供有力的制度环境支撑。在国家监管机构的指导下,

食品生产企业应积极推进危险分析与关键控制系统等,以推动食品安全水平持续提高。HACCP系统是目前世界上最权威的控制食源性疾病的方法。随着我国食品行业的不断发展,对食品安全的需求越来越高,越来越多的食品生产企业获得了HACCP资格认证。

五、结束语

总之,在食品企业的生产和发展过程中,不能只重利润而轻质量,食品安全问题是国家一直重点强调的民生问题,更是事关百姓健康的大事。食品企业要严守安全底线和企业良知,在严格执行食品安全标准的前提下,加强质量控制,健全质量管理体系,增强成本控制能力,使企业在市场竞争中取得成功,赢得市场的认可和青睐。

参考文献:

- [1]覃继苗.食品安全视角下食品类企业生产质量管理策略[J].食品安全导刊,2022(25):1-3.
- [2]王晶晶.提升食品生产企业质量安全的几点思考[J].食品安全导刊,2022(23):46-48.
- [3]赵静,高艳东,苏渊.食品生产企业产品质量安全控制探讨[J].食品安全导刊,2022(22):25-27.
- [4]陈泓汝.原料追溯性在企业食品质量安全监管中的问题及对策探讨[J].食品安全导刊,2022(21):22-24.
- [5]郑仲祥.食盐定点生产企业资质申请中存在的质量和食品安全问题分析[J].福建轻纺,2022(7):8-11.
- [6]香花.食品安全检测技术在食品企业的应用[J].食品安全导刊,2022(18):175-177.
- [7]边楠.中小食品企业质量管理体系有效运行的制约因素和对策[J].中国食品工业,2022(10):92-95.
- [8]王丽娟,黄思毅,王海燕,郭倩云,刘旭英.食品企业质量管理与控制成本收益分析[J].现代商贸工业,2012(19):118-120.
- [9]戴劲,张向荣.食品质量安全市场准入制度规制下生产企业成本收益研究——基于深圳市食品生产企业的问卷调查[J].标准科学,2011(2):58-62.