

# 福喜究竟在中国做了什么

详细客户名单仍未披露

7月20日，美国福喜集团公司上海福喜食品有限公司被媒体爆出涉嫌采用过期劣质原料生产加工食品。7月23日，上海市公安局称已依法对上海福喜食品有限公司负责人、质量经理等5名涉案人员予以刑事拘留。美国福喜是一家在全球超过50家食品加工厂的百年企业，其采购商是餐饮行业赫赫有名的巨头，以食品安全标准严格而著称。为何上海福喜会私下使用过期原料，这种违规行为又为何能逃过这些国际餐饮巨头的法眼？

## 围绕福喜的圈子涉及多少公司

包括福喜本身，围绕福喜的上下游产业链，这个庞大的圈子到底涉及多少公司？

上海福喜公司其实是美国福喜集团的子公司。美国福喜集团成立于1909年，是一家在全球17个国家拥有50多家食品加工厂的国际化食品集团。依据美国福布斯2011年最大私人企业榜单，美国福喜以年收益30亿美元位列136名。而截至2013年，其年收益上涨至59亿美元位列第62名。

福喜集团的营运版图主要包括了欧洲、亚洲以及美洲，目前已经向超过85个国家及地区销售各类肉制食品及非肉类产品。福喜集团的核心运营模式是与顶级食品公司合作，为其合作伙伴提供从原材料开始，到食品加工开发以及食品运输一系列综合服务。

1991年，美国福喜集团正式入驻中国北京，而在之后的几年，福喜集团在中国快速扩展，目前其在中国肉类、蔬菜生产业的雇员也超过了3500名，同时在2008年，中国福喜也成为了北京奥运会奥运村的供货商之一。

除了建立自己的全资公司外，福喜集团与中国当地的农业公司进行合资。2010年，福喜集团子公司莱吉士（主要负责中国地区投资合作）宣布与福建圣农发展集团共同投资2亿人民币设立“福建圣农发展有限公司”。这家公司成立的主要目的是为中国麦当劳提供一系列的鸡肉产品。圣农发展去年的年报中显示，目前与其合作品牌包括了肯德基、德克士以及太太乐。



7月27日晚上8点多，正是饭店生意最旺的时段，位于中州路的一家麦当劳店生意非常清冷。  
本报记者摄

记者调查发现，到目前福喜分公司遍布中国至少8个城市（地区）。

目前，上海福喜的详细客户名单并未经官方披露。此前上海电视媒体报道，在福喜公司的一份客户名单上，记者看到，3张A4纸上共记录着近150家企业，包括麦当劳、肯德基、星巴克、宜家等等，覆盖北京、上海、广州、天津、浙江、福建、广东等20多个省市。

显然，更多的供货客户名单，相关企业还未披露，福喜事件还在发酵。

## 麦当劳是怎么管控质量的

福喜集团与麦当劳在中国有着22年的合作，与肯德基也有六七年合作。而上海福喜却被发现使用过期原料，这无疑打了洋快餐巨头的供货商监管体系一个巴掌。“按道理，不可能出现这样的问题。”在快餐连锁任职多年的资深行业人士谷英（化名）在接受记者采访时表示，麦当劳对食品安全把控之严格名声在外。“比如鸡中翅，麦当劳有规定每只的重量，而且明确规定正负不能超过某个克数，否则就要被当次品处理。”而在谷英看来，这些“次品”除了重量没有达到麦当劳的要求，质量还是非常高的。

对于上海福喜使用过期原料，麦当劳和肯德基为何与其合作多年都没有发现？这两巨头对供应商的监管体系究竟是怎样的？对此，两大巨头均没有回应。

麦当劳的供应商分为一级和二级（下游

供应商）。一级供应商就是做深加工，二级供应商就是基础原料供应。比如福喜和铭基就属于一级经销商，二级经销商把原料肉、辅料、调味料等送到一级供应商那里，再由一级经销商做成全熟、半熟的产品供应麦当劳。麦当劳不直接面对原料商，而是通过管理一级供应商来控制上游。

在2006年3月，麦当劳曾向消费者等开放过福喜集团北京的工厂。当时有媒体描述福喜的整个监控流程：为符合麦当劳高标的产品要求，麦当劳的供应商都有着一套完整的产品质量保证体系，每个工序均有标准的操作程序。比如生产过程采用统计工艺管理法，危害分析关键控制点系统（HACCP），此系统最初由美国太空总署应用于太空人食品监控上，是处理及制作食品安全的最高安全系统，而且每种产品都有几十种质量控制指标。

## 麦当劳与福喜被爆无协议

据2005年《第一财经日报》报道，麦当劳有一套全球统一的产品品质规范和要求，供应商的每个生产和运输环节都得按照麦当劳的要求完成，但这一切都没有一份协议书。麦当劳和供应商的所有商务往来，从来不签协议，只以双方握手作为标志。

据当时报道，上海福喜食品有限公司厂长李铁军曾说：“你看看多少有协议的不按协议执行，欠账欠得厉害，而麦当劳从来就没拖过货款，现款现货，我们这么多年从没

有发生矛盾。”

记者致电麦当劳相关负责人，对方表示需要进行调查后才能对此作出回应。

供应链管理问题专家王刚认为，肯德基麦当劳供应商用过期肉问题，本质上是供应链管理问题，作为世界500强的供应链管理，食品追溯是否有、供应链是否全程可视、供应商质量控制标准是否落实，这些都是值得注意的问题。

## 企业内部体系监管成形式

“很多内部体系的监管到了中国市场就可能变成形式，不排除是福喜集团在中国现有的监管环境和市场压力下，慢慢疏忽了管理。而在供应链管理上，洋快餐连锁也有责任，其供应链体系管理是否也出现了问题也值得思考。”在快餐连锁任职多年的资深行业人士谷英认为。

而在投顾问食品行业研究员向健军看来，即便在全球拥有多家工厂，福喜食品也应该通过加强管理来保障不同工厂的合规生产。而对于下游采购商，其责任也无法推卸。“因原材料安全风险是餐饮行业不可忽视的风险，下游采购商也应该加强对原材料的把控，但在此次事件中下游采购商却没有做到。”向健军认为，下游采购商应以动态考察等方式来约束供应商因经济利益而容易存在的风险。

## 政府不能对大品牌放松监管

在此次风波背后，除了暴露餐饮连锁巨头们在供应商管理体系上仍有漏洞之外，也让政府职能部门监管不足这个问题变得十分尖锐。

某知名连锁品牌的供货商此前也曾被曝光销售过期食品，其内部人士曾对记者坦言对供货商监管的难度：其选择的是三证齐全的生产厂家，而且选用的原料也是经过国家相关部门检验合格的，每3个月会抽检一次，对部分重要原料会通过公司内部品控检验。然而，作为采购商，其不可能对供货商的所有环节进行24小时监控。该人士也呼吁监管部门建立更严格的监管制度。

对此，谷英深有感触，“我们曾参加一些会战，监管部门也天天在录我们的制作过程，但是食品行业监管不是单看现场操作的，而是涉及到从田间到餐桌的诸多环节。”

向健军认为，必须从外界和企业自身两方面加强监管入手，“外界监管主要是政府部门和媒体，尤其是政府部门不能以企业规模大、大品牌而放松监管，不定时检查不可缺少。”

（据《半岛晨报》）

# 品尝特色菜 找餐饮联盟 欢迎饭店加盟周口餐饮消费联盟

倡议、发起者：周口报业传媒集团酒水餐饮部  
周口晚报时尚消费周刊

联盟宗旨：推荐美食，引导消费，加强交流，服务大众，繁荣市场

联盟会员活动：周口餐饮消费联盟形象展示

- 一品美食节（春、秋两季）
- 餐饮企业3·15诚信宣言
- 市民大众品菜团
- 名厨旅游美食秀
- 消费联盟祝贺版
- 周口美食高峰论坛
- 周口美食大搜索
- 全市烹饪厨艺大赛
- 公务套餐展示



厨艺大赛



划拳大赛



大众品菜团