

食安阴影挥之不去,舌尖疑惑层出不穷,企业打开厂门让事实说话 “开放工厂”渐成我省食企标配



▲全国主流媒体记者在企业参观。

文/片
本报记者 刘德峰
实习生 刘腾飞

乳品企业对奶源质量到底是怎么控制的,如果再有像三聚氰胺那样乱添加的问题原奶,厂家能查出来吗?生产酱油醋等传统调味品需要用传统工艺进行发酵,厂家的生产车间会不会乱糟糟,污水横流,苍蝇乱飞?一些大酒店、连锁饭店现在都在搞“明厨亮灶透明厨房”,但是学校小饭桌和企业食堂的加工作坊会是什么样,在这些外人看不到的地方,会不会隐藏着脏乱差?

在6月17日以来由本报组织的“食安山东”全国主流媒体山东行活动中,像普通消费者一样,随行的全国媒体记者也对食品生产怀有各种各样的疑问和不放心。他们不仅担心企业在食品加工时为降低成本偷工减料,更担心外人看不到的加工车间里不会像食品展厅那样光鲜。然而一路进车间、下后厨,所见所闻让记者看到了优秀食品企业的努力和改变,而为了抹去消费者心头的疑虑,我省的不少食品企业也开始主动向消费者开放工厂、打开后厨,通过请公众审视企业生产流程的“安全指数”来挽回消费信心。

蒙牛泰安工厂:

记者唇枪舌剑问质控,请消费者“挑刺”已成常态

“你们是怎么保证奶源安全的?”“鲜奶运输车辆如何管理?”“你们的牧场有没有实现全面监控?”“会不会再出现奶农或奶贩子往原奶里加三聚氰胺那样的事?”6月17日上午,在泰安蒙牛常温液体奶生产车间东南角的会议室,来自国内各地十几家媒体的记者,把心中积累已久的疑惑,频频抛向该公司鲁冀大区质量总监邢世通。尽管在进会议室座谈之前,记者们已把偌大的泰安生产车间上下全部流程认真看了一遍。

面对记者们带有火药味的提问,邢世通不紧不慢一一详细回答,有时还会调出相关生产细节和监控画面向记者解

说。他说,其实从很早之前蒙牛都不定期搞工厂开放日活动了,尤其是自三聚氰胺事件后,开放工厂接受监管部门和消费者参观已是常态。

“我们现在已经实现对所有牧场的全方位监控”,邢世通说,每个牧场关键质管环节专人管理,钥匙只有一把,那个人在哪个环节做了什么,都能通过监控查看、监督。“原奶在走出牧场前必须签封,每一车原奶在抵达生产工厂时,都有专人查看签封是否完整,以确认在运输过程中,没有对原奶的人为干预。运输过程也是全程GPS定位,可以说,从在牧场挤奶一直到进入加工车间密闭原料罐,原奶都是在全封闭中运

行。”邢世通说。

记者通过参观通道的玻璃幕墙看到,符合入厂要求的原奶,从杀菌到包装,出库,已经都可以毫无遗漏地展现在进车间参观的消费者眼中。车间是密闭无菌生产线,各环节由各种粗细不一的管线相连,全部靠信息化智能管理,偌大的生产车间几乎见不到工人。

“从生产线到物流设备,都是从瑞典等发达国家进口的。”蒙牛公司运营管理系统鲁冀大区行政总经理刘一力说,包括为延长奶制品保质期而采用的包装,是由7层包材压制而成;也包括生产过程的监控,可以实现到每个阀门的开关等多个方面。“技术是质量的保障。”

临淄巧媳妇调味品:

食安那些事瞒不过员工,新品先让员工试吃

“用动物或人的毛发酿造酱油的工艺确实存在,但用这种方法酿造出来的酱油,含有三氯丙醇这种致癌物,早在20世纪70年代就已被国家禁止使用。”山东巧媳妇食品集团有限公司董事长李洪涛告诉记者。

据李洪涛介绍,酱油中所含的氨基酸成分,是由蛋白质转化而来。“花生、大豆中含有植物蛋白,动物毛发中则含有动物蛋白”,他说,通过酶解法,植物蛋白会在3-4个月内转化为氨基酸。而动物蛋白的转化,通过酸解法,只需要几个小时就能完成。

除了相差较大的时间成本

之外,原料成本的差距,也是不良厂家铤而走险的原因。据悉,东北地区的非转基因脱脂大豆,每吨的价格在4600元左右,进口大豆每吨价格在1500-2000元左右,但动物及人的毛发价格,则能够以更更低的价格购得。

“安全是企业的生命线”,在这一理念之下,这家企业顶住成本压力,选择从东北地区购买非转基因大豆作为原料。所有的原辅料和设备等物品,都要有安全人员审核合格后方可购买。

他还认为,抛开硬件的检测、维护,在食品安全管理方面,最不稳定的应该是“人”的因素。而在

这一方面,巧媳妇采用了一套“土办法”。

“就是让员工与员工的切身利益挂在一起。”他说,巧媳妇集团每个月可生产100多种酿造产品,他要求每一个员工都带几份回家自己吃。“每人带三份,员工本人、员工的父母和岳父母各一份,几个月后轮换其他品种带回。”李洪涛说,如果产品不安全,首先就是员工自身不安全。若员工在生产过程中违规,不仅是自己害自己,连父母都害了。

“什么事都瞒不过职工。”李洪涛说,这也是最好的自我监督和自我约束。

威海凯奇餐饮:

日供16万人用餐,重新定义“大锅饭”

经营模式简单老化,就餐场所简陋不堪,这是不少企事业单位职工对传统职工食堂“大锅饭”的老印象。现在企业食堂的加工作坊会是什么样?在这些外人看不到的地方会不会隐藏着脏乱差?

6月底,带着这样的疑问,本报记者走进了威海几家企业食堂加工车间。

“职工在进入食堂之前,需要两次换鞋、更衣,防止其从外部带来的污染。”韩国三星电子集团食堂的经理姜英波站在食堂的职工入口向记者介绍说,同样,各种食材在进入食堂之时,也要经过农药残留等指标的化验,只有检测合格的食材,才能入库存放。

记者在食材仓库看到,食堂为添加剂设置了专用柜,并上了锁。“谁来用的,用了多少,用途是什么,都会在一侧的使用记录表上登记。”姜英波说,这样的记录出现在食堂食品加工的每一个环节,以保证职工的每一次操作都有据可查。

据姜英波介绍,在食品本身的保质期内,食堂还规定了他们自己的保质期。“所有的东西,不允许在仓库内存放超过7天。”

像添加剂一样,食堂购入的面粉、大米等物,也都有专门的柜子存放,“我们要求,储存在这里的食材不能落地。”姜英波说。

更为细致的是,在该食堂的厨具工作间,记者看到刀与案板

也由不同颜色的标记加以区分。“蔬菜、肉、水果、海鲜,不同的食材,都有专用的案板和刀具。”

三星的这个食堂,正是威海凯奇餐饮有限公司的样板工程。自1999年从事团膳业务以来,该公司已服务企业事业单位100多家,每天为16万人提供餐饮服务。从一开始参与设计、修改后厨及前厅的布局,到人员、原材料的进出,再到严格的质量控制管理体系,该公司正把保证食品安全做到体系化和常态化。

“下一步,我们还将投资3000万元,在威海建立胶东最大的‘生鲜农产品物流配送中心’。”该公司董事长王汝镇说,这也将实现品质自主的源头控制。

我省开展学校食堂食品安全专项检查

本报济南7月12日讯(记者 马绍栋) 近日,山东省食药监局联合有关部门组成3个检查组,检查覆盖了全省17市的21个县(市、区),34所学校食堂。

从检查整体情况看,一是个别地方未能严格落实季度检查制度,食堂饮用水检查还未列入学校食堂季度检查;部分学校食堂餐具清洗不净、消毒不到位和食品留样不全、留样不规范等问题比较突出。

检查组就专项检查情况以及检查中发现问题向当地监管部门进行了反馈,并要求督促学校食堂认真整改并跟踪落实。

食品安全微视频创意大赛启动

本报济南7月12日讯(记者 李钢) 为关注舌尖上的安全,10日上午,省食药监局联合山东广播电视台启动了山东省食品安全微视频创意大赛。大赛以“共筑食安 从我做起”为主题,面向广大企业、微电影爱好者征集食品安全相关的视频作品,旨在用微视频的形式来传播食品安全科普知识,提升大众对食品安全的认知水平,提高群众对食品安全方面的自我保护意识。

山东省食品药品监督管理局副局长王建政表示,山东省食品安全宣传周活动于6月中旬正式启动。今年全省食品安全周的主题是“尚德守法,品牌共建,全面提升食品安全法治化水平”。针对于此,山东省食品药品监督管理局将陆续开展“食安山东”生产企业质量管理经验报告会、食品安全微电影展播、“寻找笑脸就餐”及“明厨亮灶”等一系列活动。

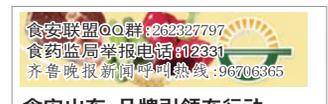
据介绍,本次大赛投稿时间为7月10日至10月15日,评选时间为10月16日至11月15日。企业食品安全领域成果专题片、食品安全相关微电影、个人食品安全微视频等均可投稿。大赛期间,齐鲁网将开辟微电影展播专栏,通过微电影形式对“食安山东”创建工作中的优秀成果、遵法守信先进典型等进行集中展播。

“中国原产递”济南农夫市集周末开卖

本报济南7月12日讯(记者 马绍栋) 17日-19日,由山东电视台农科频道等主办的《中国原产递》济南农夫市集将在济南舜耕国际会展中心开幕迎宾。届时,济南市民可就近参会采购来自全省各地的优质农副产品。

记者了解到,该活动将在济南、青岛、烟台、临沂、潍坊、东营等地展开农产品巡展,甄选100家优秀企业、合作社、家庭农场捆绑发展,推动农产品销售。

山东农产品资源丰富,农业企业数不胜数,合作社超过13.9万家,家庭农场超过3万家。山东地理标志农产品数量将近600个,居全国第一;山东有机产品认证企业数量已达750多家,居全国第三。一方面是很多消费者找不到安全健康的产品,另一方面是农企、合作社、家庭农场优质农产品为销路发愁。为此,“中国原产递”组织了2015年“农展中国·山东巡展”之济南农夫市集活动,旨在促进各地农产品与消费者和渠道商面对面交易。



食安山东 品牌引领在行动

主办:省食安办 省食药监局 齐鲁晚报
征集:打假线索 诚信联盟企业 消费观察团