质监带您与食品企业面对面

“原来肉肠是这么加工的”

肉肠加工车间工人正在加工食品。

本报9月26日讯(记者 秦昕) 临近双节，为了保证过节期间市民的食品安全。26日，记者跟随潍坊市质量技术监督局奎文分局的工作人员以及社区热心居民来到辖区部分食品企业，参观检查食品生产过程。市民李青菊说，参加这样的活动，对食品生产就更放心了。

上午10点，记者跟随奎文质监分局的工作人员以及社区居民来到中百肉制品加工厂。在进入肉制品车间之前，全部参观人员首先到车间一楼的更衣室更换经过消毒的工作服、头套以及长靴。

换好工作服，全部参观人员来到了肉制品生产车间。由于车间为老式车间，前来参观的人员可以和生产食品零距离接触。在进入车间时，所有人员被要求进行消毒杀菌处理。进门首先要经过位于门口的长靴消毒，在消毒液内浸泡五分钟之后，来到第二道程序“水洗”。

在水洗过程中，大家都被要求洗手，并在消毒液中浸泡5秒钟。然后再经过酒精消毒机的再次消毒，最后对全身进行滚筒处理，除去身上的毛发等漂浮物，这样才能进入到了肉制品车间内部。

走进肉制品车间，记者看到里面的工作人员统一着装，白色工作服，头套、口罩，“全副武装”进行着生产操作。肉制品工作人员告诉记者，车间使用的都是整块的冷冻鲜肉，在使用前要经过解冻，然后再经过绞肉机将大块肉类绞碎，在这期间基本上保持机器操作。

经过绞碎的肉类再经过淀粉和调料的腌制加工，成为泥状物之后再经过人工灌装，将肉泥填充到包装膜中。最后成袋的肉肠在经过高温加热煮熟，添加包装成为最后大家见到的成品。市民李青菊告诉记者，这是她头一次看到肉肠是怎么加工成品的。“以前经常看到食品出问题，对食品的生产过程有不少疑问，现在看了整个过程，这样生产的肉肠我肯定能放心购买、食用。”前来参观的窦女士如是说。

参观完了肉制品厂之后，市民又跟随来到了青岛啤酒潍坊分厂和潍坊银泉加工厂。刚一走进银泉加工厂，成排的桶装水摆在眼前，合格产品和待检产品分类放置。

银泉公司周经理告诉记者，桶装水的全过程基本上都是由机器加工形成。在加工车间，记者了解到，纯净水要通过三重过滤网才能进入加工形成，这就保证了桶装水的纯净度。周经理告诉参观者，与其他桶装水不同的是，银泉的纯净水是二次进行网过滤，使得纯净水的纯度相比其他纯净水的纯度更高。

在装水车间，记者见到，每个出厂的桶装水的外筒在经过装水之前，都会经过五道消毒杀菌，保证水桶内无任何污染物，保证桶装水的质量。

4380元包机游泰国

线路推荐人： 嘉华国旅出境部王艳珺

推荐线路： 泰国包机6日游

推荐单位： 山东嘉华文化国际旅行社潍坊分公司

发团时间： 10月10、15、20、25、30日

线路报价： 4380元/人起(济南起止)

推荐旅游： 泰国旅游一直是出境旅游市场的热门线路，这次嘉华国际旅行社在9到10月份，隆重推出济南直飞泰国的包机线路，将带您一起走进奇妙国度。4个小时济南直达曼谷，不发夜间航班，不中转，一站直达，让您的此次出游省时、省钱，开心、放心。泰国是一个历史悠久的佛教国家，有着迷人的热带风情，被称为“白象王国”，拥有独特的文化传统和民族风俗。在此次泰国包机中，嘉华国旅将郑重承诺：全程零自费，赠送境外自费券及其他豪华大礼包等。

9月26日是世界避孕日，今年的主题是“健康避孕，你的权利，你的选择。”当天上午，潍坊市人民医院生殖医学中心的医护人员在门诊大厅开展健康避孕宣传活动，活动吸引了不少年轻市民的参与。

本报记者 马媛媛 摄影报道