

豆腐作坊明年将被统一收编

黄岛区将建豆制品加工园区,30余家家庭豆腐作坊将变“正规军”



在自动化流水线上,一道工序两三名员工就可完成。朱夏雅南 摄

本报11月21日讯(记者朱夏雅南) 黄岛区将建首个豆制品加工园区,家庭豆腐作坊将被收编成为“正规军”。21日上午,记者从黄岛区首家规模化豆制品生产厂获悉,该企业将牵头组建这处豆制品加工园区,目前已有37家家庭作坊主动参与其中。

21日上午,记者来到位于天河工业园的豆制品生产企业,该企业是黄岛区培育的重点菜篮子工程项目,目前也是西海岸地区唯一一家获得QS生产许可的豆制品生产企业。该公司总经理安佰峰介绍,让市民吃上“放心豆腐”,只靠他一家豆制品生产企业完全做

不到。他现在正在牵头,联系区内的家庭豆腐作坊,建立黄岛区豆制品加工园区,打造一个豆制品品牌,配备统一设备,进行统一管理。

安佰峰称,目前区内很多家庭作坊打电话找到他,想要加入豆制品加工园区。目前,他已经和37家家庭作坊取得联系,也准备租新厂房建立豆制品加工园区,届时,加入的小作坊老板都将进行培训,采取统一采购、统一生产、统一检测、统一销售的管理模式,保证让市民吃上放心的豆制品。

来该企业咨询的刘志红称,他听到黄岛区要建豆制品加工园区的消息后,多次来该

企业学习。“我做了12年的豆腐,由于是家庭小作坊很多要求都达不到,办理生产许可证和营业执照都很困难。一旦被查到只能停产,为了生活搬了很多次家,我们一年要是搬两次家,全年根本赚不到钱。”刘志红说。

黄岛区质监局食品处王洪运处长介绍,过去区内的豆制品都是家庭小作坊生产,卫生状况难以保证。豆制品的规模化生产更便于食品安全的监管,产品质量更有保证。据了解,目前,豆制品加工园区的申请材料已经递交到政府相关部门,预计明年就能够建成。

规模化生产,豆制品安全有保障

记者探访黄岛区首家规模化豆制品生产厂



本报11月21日讯(记者朱夏雅南) 工作人员穿着统一服装,进入生产加工间要经过风力间、洗手消毒等环节。21日上午,记者探访位于天河工业园的豆制品生产企业,透过透明玻璃橱窗,可以清楚地看到整个自动化流水线。据公司总经理安佰峰介绍,在生产

间每个角落都安装了摄像头,通过电脑可以随时监控员工生产加工全过程。

21日上午,记者穿上消毒过的工作服、帽子和水靴,先经过风力间并在消毒液中,将水靴消毒后,在车间主任张瑞丽的带领下来到加工车间。张瑞丽称,通过风力间是为了将衣服上的灰尘和头发吹走,员工进入车间内还要经过洗手消毒,对加工车间卫生要求非常严格,保证豆制品无污染。

为保障市民豆制品消费

安全,作为政府菜篮子工程重点项目,该企业已取得全国工业生产许可证。“企业购买了国际先进的豆制品自动化流水线,最多可投入10吨黄豆作为原料进行加工生产。车间只需15名工人,每个工序仅2到3人就可以完成。”安佰峰总经理说,企业生产加工的豆腐、豆皮、豆干、豆泡等产品,全部采用纯净水磨浆、纯卤水制作,选用高品质非转基因大豆,而且不添加任何防腐剂及违禁添加剂。

齐鲁晚报·今日青岛

回馈西海岸 订报有大礼

自即日起,凡西海岸范围内的个人订户订阅2013年度(全年)齐鲁晚报一份,即可享本报西海岸办事处专门订制的精美时尚礼物。

- 一、价值60元的多功能蒸蛋器(如下图)一套;
- 二、价值60元的电热饭盒(如下图)一套;
- 三、价值60元的多功能手拖车(如下图)一件;

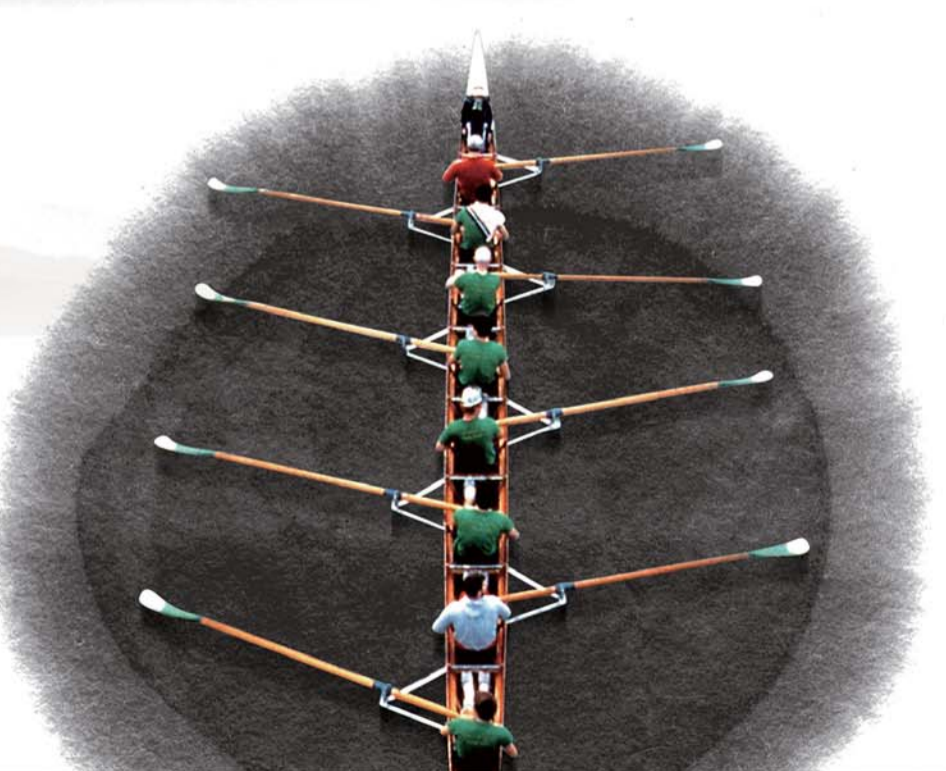
(以上礼物可任选一件,图片仅供参考,请以实物为准)



齐鲁晚报西海岸订报热线:

0532-83913889 / 0532-86999619

地址:青岛开发区长江中路208号土木建工大厦518室



广度

日发行量170万份,世界排名第22位,全国排名第3,全省17市高密度覆盖,无可比拟的影响力。

深度

办主流大报,树百年品牌,信息发布客观权威,政策解读精准及时,有口皆碑的公信力。

高度

省报视角,百姓情怀,情牵民生,知冷知热,与百万读者零距离、同担当、共风雨。