

“食安山东”示范企业报告会召开,百余食企分享质控经验

“离开质量这个1,其他再好都是0”

本报济南7月5日讯(记者 马绍栋 实习生 刘腾飞) 2日,由省食药监局、济南市食药监局联合举办的“食安山东”食品生产示范企业典型经验报告会暨2015年食安宣传周食品药品监管局主题活动在济南举行,会上青岛啤酒等5家“食安山东”食品生产示范企业代表介绍了质量安全管理先进经验,140余家食品企业参会。

山东是食品产业大省,2014年,食品工业实现主营业务收入约1.6万亿元,约占全国的六分之一。目前全省共有211家企业被确定为首批“食安山东”食品生产示范企业。

省食药监局食品生产监管处相关负责人表示,我省共有10668家食品生产获证企业,其中中小型企业数量接近八成,这部分企业管理基础相对薄弱,从业人员专业素质普遍较低,一直以来是食品安全监管部门的工作重点。“食安山东”食品生产示范企业创建活动的目的就在于确定一批质量安全水平较高的企业,树立全省食品生产企业的标杆,发挥品牌示范引领作用,提振消费信心。另一方面引导广大食品生产企业认真学习

借鉴,特别是一些中小食品企业,政府也将鼓励他们通过ISO22000《食品安全管理体系》和HACCP体系认证,不断提高自身质量安全控制的能力,促进食品产业转型升级,提升食品安全保障水平。

青岛啤酒:食品安全出问题 直接问责一把手

“我们酿酒理念是食品安全放在第一位,然后是质量,其次是产量,再次才是成本。”青岛啤酒股份有限公司质控部相关负责人在会上表示,青啤的食品安全管理架构分为三级,第一级由总裁担任食品安全委员会主任,公司高管担任委员,“没有副主任”;第二级的食品安全领导小组由公司副总裁兼总酿酒师担任组长;第三级包括各工厂、营销单位及经营性子公司。“一把手是质量安全第一责任人,实行食品安全内部管理事先追责制。”

在此基础上,青啤下辖的5家生产企业全部实行质量安全授权制,授权任命企业总酿酒师为“食品质量安全总监”,负责最

终产品放行的批准,对关键工艺参数的确定以及关键生产设备的选取、对关键原辅料供应商的确定等都可行使否决权。

同时实施食品安全审计评价,年度确定工厂风险等级,由低至高的顺序为A、B、C级,下一年度根据工厂风险等级实施工厂食品安全分级管理。

景芝酒业:传统酿酒升级现代工业,质量红线不能碰

“早在2005年,景芝酒业就引入了卓越绩效管理模式,可以说质量管理一直贯穿在企业的战略规划,研发创新和日常工作中。”景芝酒业副总裁赵德义表示,当下正值白酒行业深度调整期,各大酒企都在转型突围,谋求再发展,而景芝坚持质量取胜的做法对保障食品安全,对行业良性转型发展都具有重大意义。

据赵德义介绍,景芝一直坚持质量管理八不原则,树立质量管理红线:决不因降低采购成本而降低产品质量,决不因降低生产成本而降低产品质量,决不因赶任务赶时间而降低产品质量,决不管理粗放、标准放松而降低

产品质量,决不因私情和小团体利益而降低产品质量,决不隐瞒质量事故,决不质量问题不按正规渠道反馈,决不以任何借口降低产品质量。

景芝利用现代信息技术、装备制造技术及现代生物技术对传统酿酒进行升级改造,实现了全过程食品质量安全追溯。同时,建立食品质量安全舆情管理制度,快速反应,对可能的食品安全风险因素进行风险评估。

鲁花生生油:安全事故零容忍,质量问题一票否决

“质量是个1,离开了这个1,其他都是零,所以鲁花一直坚持质量安全一把手负责制和一票否决制,对安全事故零容忍、质量投诉零容忍。”莱阳鲁花浓香花生油有限公司质控部相关负责人表示,为此集团公司每年年初都要隆重召开签状大会,总裁与下属食品生产工厂一把手郑重签署质量、安全目标责任状,各工厂将质量安全责任逐级分解,确保将相关具体责任落实到实处。

同时依据《责任状》条款落

实考核,形成了一套首尾相连、环环相扣的产品质量可追溯体系,公司对产品质量实施一票否决制,对违反标准要求的企业和员工,采取经济处罚和行政处分相结合的办法,逐渐改变了员工平常工作的随意性。

在源头方面,对进厂的原料以每一车为一个检验批次进行抽样,原料在车间加工过程中,都有详细的跟踪记录,确保对每一批成品能追溯到原料的批次。同时实行“自检、互检、专检”和“首件检验、过程检验、完工检验”的“双三检”制度;产品包装阶段,实行质检人员跟班制,入库存留存样品时间为两年,便于市场、消费者反馈的质量追溯和责任追究。



微博:<http://weibo.com/u/3870363721>
品牌企业QQ群:260469383
主持人:李岩侠 邮箱:daxia365@sina.com
电话:18678859550 0531-85193055

好果好菜上餐桌,还需多方合力

本报发起食品供需对接,餐饮企业深入果蔬生产源头体验,试吃后当场拍板签约

“长得可不咋滴,个头也不大,但吃起来挺好吃,很纯正的黄瓜味!”3日,在位于济南市长清区的齐鲁惠丰蔬菜生产基地,本报联合济南市饮食业协会组织的餐饮企业与生产基地供需对接活动在这里进行,现场考察体验了基地的果菜,已有餐饮企业现场拍板要签

文/片 本报记者 张鹏飞
实习生 刘腾飞

探访:养地三年,不施农药化肥

齐鲁惠丰生态农业有限公司是一家长期从事生产、加工和销售高端果蔬及农产品的专业公司,现在长清与北京首农集团合作建立了一处1200余亩的大型基地。当日餐饮企业、农产品经销商、农技协会等20余名代表一同来到这里考察,寻找符合各自要求的好果好菜。

走进基地,首先看到的是这里的好几块地并没有蔬菜和水果,而是长满了杂草。“这是在养地呢,我们可是花了三年的时间让土地休息,其实就是让土壤对之前残余的农药和化肥残留物进行自然降解,养完的地种出来的菜才好吃,也更安全。”惠丰生态农业有限公司总经理梁凤全边走边跟记者介绍。

老梁表示,过度使用农药和化肥是发展的必经阶段,但现在让种植回归自然、回归本真已经成为当下及未来的必然趋势。

“这就要求我们不能用农药和化肥,这里的黄瓜和西红柿不用水洗,可以直接吃。”在老梁的现代化日光温室里,鲜红欲滴的西红柿挂在叶梢,记者随手摘了一个,一股浓郁的西



餐饮企业代表在基地现场考察西瓜品质。

红柿香味扑面而来,咬下一口,水分充足,酸甜可口,让人想起小时候在农家院子里吃到的西红柿。

老梁呵呵笑了,他说,“这就是我最最大的愿望,希望能用最传统、最自然的方法,尽量让大家吃到小时候吃过的最原始的瓜果味道。”

瓶颈:最犯愁的是消费者对产品不够了解

往基地深处走,来到这里的西瓜生产基地。里面的西瓜个头也就巴掌大。梁凤全说,这里的西瓜用的都是动物粪便发酵的有机肥,还会定期使用豆浆、牛奶等浇灌。“所以种出来的西瓜口感非常好,从沙瓤中心到瓜皮几乎都是一样甜的”“其实这也纠正了公众的一个消费误区,西瓜并非越大越圆的才好吃,食品安全不能以卖相为标准,对于吃来说,口感和安全才是王道。”随行参观的一位业内人士如此感慨。

但是品相不好导致销量不佳是难以避免的现实,另外产量低、价格高、公众偏见等

因素仍是挡住好果菜走上餐桌的坎儿。

“同样是年前一起种的西瓜,别人的大棚都收了两茬了,而我的还要有20多天才能收获。”梁凤全表示,自己种的黄瓜平均产量也要比普通基地少四成甚至一半以上。

另外由于种植成本远高于普通蔬果,市场上略显“高贵”的身价,也让不少消费者望而却步。比如惠丰种植的黄瓜,市场上的黄瓜两三块钱一斤,而他们的有机黄瓜要卖到12元一斤。

让梁凤全犯愁的还不只是产量和价格,更多的是一般消费者对产品的不了解。

“我的西瓜是贵,但是我坚信如果了解我的瓜以后肯定愿意买。”老梁的自信源于两点,一是他的瓜口感好,他自认为西瓜的口感能留住客户。二是瓜的安全性,绿色环保,“希望更多的人亲自来看看,了解我种植的过程。”

突破:餐饮企业试吃后当天拍板签约

“这里的果蔬很好,让人吃

了放心,也符合我们店面对食材的要求。我今天来试吃以后,立马就决定跟梁总签约,建立长期的合作关系。”川香情缘餐饮有限公司董事长、济南市饮食业协会副会长薛立勇说,在这里试吃后,明显感觉到菜的口感地道,“确实能吃出不同。”

“咱俩好好谈谈吧,我这正需要这种好产品,我们想找还找不到呢!”济南吉尔宾馆董事长赵武对梁凤全表示,“我们对食材把关很严,但是对很多东西不了解,今天直接走进基地,很多产品都能直接找到根,我们可找到长期的放心菜基地了。”

回归自然有机食品股份有限公司市场总监李晨认为,这种回归本真的种植方式与他们“回归自然”的理念不谋而合。但他认为,东西是好东西,更重要的是如何打开市场。

对此,济南市饮食业协会会长孟庆勇也持相同看法。他认为,发展高端果蔬的出路就在于营销和市场,“通过这次活动的行业上下游对接,通过建立互联网的对接,让别人了解你、认可你,同时要走规模化、专业化的路子,才能更好地满足市场需求。”

为好食材找好买家 食安山东供需对接活动邀您参加

本报济南7月5日讯(记者 马绍栋)自从本报发起主办第二届“食安山东”论坛以来,陆续有上游食品供应商及下游的超市、餐饮等采购商纷纷表示希望能够有持续稳定的供需对接平台。作为“食安山东”后续系列活动,本报将以“食安山东质量诚信联盟”为依托,继续推进“为好食材找好买家”的供需考察对接活动,即日起接受相关食企报名。

2014年食安周期间,齐鲁晚报牵头发起的“食安山东质量诚信联盟”得到了青啤、蒙牛、益海嘉里、东阿阿胶、景芝酒业等上百家著名食企的积极拥戴,随着“食安山东”各项活动开展,先后吸收了荣丰集团、阳春乳业、圣元、惠氏营养品等多家企业,联盟紧密型会员已达70余家。同时联盟已与省食协、省奶业协会、省饮料协会、省消费者协会、质量评价协会、企业信用与社会责任协会、诚信文化促进会等建立长期战略合作关系。

作为致力于整合资源搭建山东食品企业综合服务平台,诚信联盟旨在整合食品生产监管等政府部门、行业协会、食品科研院所、电商营销、品牌传播等优质资源,针对联盟企业各项实际需求,提供一站式最优化解解决方案,促进省内外食品行业名企企业抱团发展、互惠产品、互惠市场、壮大品牌、共赢发展。

6月16日第二届食安山东论坛期间,联盟搭建供需对接平台,率先在联盟内企业尝试推行上下游原料来源对外透明公示制度,吸引了200余家食企、餐饮连锁企业参加。为继续服务联盟企业,更好地引导消费,联盟继续秉承“让诚信相互印证,让品牌联合发展”的原则,继续开展供需对接活动,无论您是扎扎实实生产放心品质食材的生产企业,还是有采购需求想给消费者奉献精品优质食材的渠道商、餐饮酒店,我们本着“人良为食 共筹食安”的理念,都欢迎您报名参加,我们将集中组织考察对接活动。

活动详情可联系:“食安山东”质量诚信联盟秘书处,齐鲁晚报品牌经济工作室。李岩侠18678859550;马绍栋15194168465 食安山东质量诚信联盟群:209588708 邮箱:daxia365@sina.com;1036250125@qq.com。