



食安“双创”看山东之①

品牌引领龙头带动

编者按

10月20日,国家食品安全城市和农产品质量安全市(县)创建(简称“双创”)工作现场会将在我省威海市召开。2014年7月,国务院食品安全委员会决定选取河北省、山东省、湖北省、陕西省4个省先行开展试点。其中山东将深入推进济南、青岛、烟台、潍坊、威海5市国家食品安全城市创建试点。一年过去了,我省在食品安全治理和安全管控上做了哪些探索,又创造了什么经验模式?为什么全国的食安“双创”工作现场会选在山东、选在威海?近日,本报记者在我省5个“双创”试点城市展开探访,总结梳理各地在“双创”工作中的路径和模式,陆续推出“食安‘双创’看山东”系列报道。

有的主营学校配餐、有的主营单位食堂、有的主营社会供餐

3餐饮龙头保卫一座城的餐桌

本报威海10月11日讯(记者

马绍栋) 在食品安全话题备受关注的当下,什么样的城市才能称得上是“食品安全城市”?记者日前在威海市采访了解到,一批龙头企业食品供应量占据全市一半甚至80%以上的份额,当地通过充分发挥这些龙头企业规模体量大的辐射带动优势,确保了特殊领域、重点人群以及大众渠道的食品安全。

工厂、企事业单位食堂等集中人群的管理是一个地区食品安全的难点。“我们管理着80余家规模化工厂、企事业单位的职工食堂餐厅,其中在威海当地有50余家,平均每天就餐人数近20万。”威海凯奇餐饮有限公司董事长王汝镇告

诉记者,凯奇是一家从事16年团膳服务的专业公司,主要通过承包、半承包、托管等合作模式,为诸多跨国公司、央企、大型工业企业以及超市、医院等单位集体食堂、餐厅提供承包管理服务。

“我们单位的集体餐厅供的可不是‘大锅饭’,而是健康营养餐。全是科学配比、标准化加工,从加工到我们就餐流程,每一步都透明,比自己家里都要规范不知多少倍,吃着十分放心舒心。”在凯奇餐饮所承包管理的三星电子员工餐厅,正在就餐的员工们无不表示满意。

“目前荣成35个学区、近6万名中小学生的营养午餐由我们公司

提供,覆盖荣成市90%以上学校。”荣成市马大哈餐饮有限公司总经理许春平表示,马大哈餐饮的母公司是著名的泰祥集团,是国家级进出口食品龙头企业,产品大量出口日韩。依托这一优势,所加工学生营养餐中90%都来自泰祥集团自己的出口车间、蔬菜基地和养殖场。“各餐点加工制作的视频监控与食药部门、教育局连接,随时接受学校、家长及监管部门的监督。”

“孩子们在学校吃,我们心里很踏实。”不少家长如是表示。

在威海当地,依靠凯奇、马大哈这样的大型餐饮龙头企业,不仅中小学生等重点人群以及企事业

单位密集人群的就餐质量和安全有了较好的保障,普通老百姓的日常一日三餐也因为有了另一家大型连锁超市实现了吃得安全实惠。

“我们的店在威海已经覆盖到所有的县、乡镇甚至农村,食品零售已经占据80%以上,我们食品安全做不好会直接影响到全市。”家家悦集团副总经理丁明波告诉记者,为此公司一方面与上游200多家合作社紧密联合,以农超对接和建立可追溯系统的方式确保原料采购安全。目前已经有常见的面点、粥汤、炒菜等六大系列1200多个品种的统一加工制作,并通过低温冷链物流在最短时间内将产品配送

到终端店面。

“在我们威海,即使你不会做饭也敢跟朋友打保票在家里请客,因为我们附近有家家悦超市,热菜凉菜全有,绝对能摆一桌丰盛的宴席。”威海市民说起这个来,带着一种十分幸福的感觉。

威海市食药监局局长刘树伟表示,全市创建“食安山东”品牌示范企业112个,通过发挥这些食品龙头企业的规模、经营及品牌优势,带生产、带流通、带消费,辐射全产业链,统筹国际国内“两个市场、一个标准”,保障了全链条的安全,实现了产业发展和食品安全的双提升。

“抓好龙头就抓住了食安的牛鼻子”

我省通过品牌引领示范创建,用正能量助推食品产业升级

生产环节:

由单打独斗到抱团,全产业链保食安升级

山东是农业大省、食品大省,生产经营主体多、产业规模大,食用农产品产量、食品工业规模均居全国首位。2014年,全省食用农产品总产量达2亿吨,规模以上食品生产加工企业主营业务收入1.65万亿元(约占全国1/6)。所谓“食品安全,山东安则全国安”,山东在食品安全治理上的探索自然备受全国关注。

省食安办主任、省食药监局局长马越男表示,山东在全国食品业占很大权重的背后是一批批食品龙头企业,充分发挥它们的引领带动作用是抓好“食安山东”建设的重要一环。从去年4月份开始,全省实施“食安山东”品牌引领行动,重点创建了包括一批标准化生产基地等在内的“十个一批”,通过推进品牌引领行动和示范创建,培育食品放心品牌,用“正能量”引领公众消费,助推食品产业转型升级和食品安全管控。

搞食品监管的人几乎都认可这样一个道理:越是组织化规模化程度高,食品安全越容易控制;相反,越是散户往往越难管,潜藏的风险也越大。作为蔬菜、肉类生产大市的潍坊也在探索通过龙头带动,集约化发展,将各类风险较高的散户生产者管起来。

“放心食品是种出来的。我们合作社生产管控得非常严,一旦发现违规用药用肥,社员会处处受限。”昌乐县庵上湖瓜菜专业合作社副理事长赵允书告诉记者,原来村里各家种各自的地,不成块,这种散、小的模式非常不利于农产品质量的统一管理。自2007年成立合作社后,全村800亩地完成流转,并据此建立了非常严格的管控体系。

“我们合作社有自己的快检设备,社员大棚里头如果药残超标严重,土地可以直接没收。同

时实行积分管理鼓励社员种优质放心菜。如果人家药残抑制率达到10%,而你的在40%—50%,那你打分比别人低,在合作社中就会受到限制,比如供应化肥,价格给别人优惠15%,对你只能优惠10%。在合作社资金互助贷款时,积分高的可享受无息贷款。”

赵允书表示,有了合作社大大降低了散户种植的风险性。

潍坊市食药监局局长李平表示,2014年全市工商登记的农民合作社达14452家;家庭农场总数3292家。“三品一标”认证总数达1398个,农业龙头企业3010家,销售收入过亿元的达到217家。联合社+合作社+农户服务模式的联合社发展到159家;农资连锁经营和售后服务相结合的公司近200家。通过龙头引领,集约抱团的全产业链模式,大大促进了这个食品大市的食安水平。

流通环节:

蔬菜贴上二维码,谁种的都能找到

“在这里买菜吃着放心,哪怕是有问题也可以追根溯源。”在威海家家悦超市的生鲜区记者看到,每份蔬菜上都有一个二维码,只需轻轻一扫,就可以知道这份菜来自哪家合作社的哪个农户,负责人是谁,联系方式,采摘的时间,是否检测合格。

“这得益于我们经过十多年探索形成的农超对接模式。”家家悦集团副总经理丁明波告诉记者,目前公司在全省拥有600余家门店,仅在威海就有300家,食品销售总量约占全市食品流通交易的80%。要保证如此大规模流通渠道的食品安全必须走上游整合的路子管好食材。

记者了解到,家家悦通过与合作社紧密联合的方式,将原本分散经营的农户组织起

来,根据基地特点发展订单农业,组织集中生产,然后再以高于市场价格的方式集中回购。

有了规模化,家家悦又辅助建立起可追溯系统。农产品采摘收货时,由家家悦统一提供货筐并在筐上贴好二维码,每筐货到达之后拿设备一扫,就知道产地信息,销售时出现问题也可以追溯回去,这样就弥补了单纯依靠快检的不足。食品供应的安全系数由此大大提升。

威海市食药监局局长刘伟表示,紧抓大型综合性超市、大型农副产品批发市场两个龙头就牵住食品安全的牛鼻子。流通领域龙头企业可以带动精细化管理,做到经营有台账、退市有记录、销毁有图像、定向销售有协议、车辆运输有登记、特殊用途有承诺。



家家悦中央配餐中心可完成六大系列1200多个品种的食品统一制作,确保舌尖安全。

餐饮环节:

龙头企业集中配餐,标准化让食物更安全

“在食品生产过程中,我们每半个小时,就要进行各种菌落和品质监测。”在家家悦集团中央配餐中心,记者看到,自动馒头生产线生产出两种不同规格的馒头、自动包子生产线保证馅料均匀、日本进口米饭生产线蒸的米饭口感松软、法国进口燃气炒锅炒出来的菜品色泽鲜亮……各种国际领先设备“不知疲倦”地进行标准化生产,保证了品质、口感的统一。每天,在威海,这些标准化的食品将通过冷链系统在最短时间内配送到家家悦300余家终端门店,走上威海市城乡千家万户的餐桌。

在济南,同样的龙头餐饮企业也在餐饮环节发挥同样的品牌

带动作用。在济南的松乔餐饮管理有限公司旗下“好煮夫”的快餐车间,从台湾采购的高精度切菜设备将土豆切成均匀粗细的长条,统一研发的复合调味汁保证了每份盒饭的口感今天和昨天乃至更长时间前都是一致的,而专业的速冷设备和速冷库迅速将做好的饭菜降到15℃以下,快速通过了细菌滋长的危险区域,然后在15℃以下进行装盒并通过全程冷链配送到终端,避免了二次污染。

在我省的蓝海饭店集团、舜和酒店集团等一大批餐饮龙头企业,上游连基地重采购管好食材、下游建配送统管渠道、中间强管理重加工质量已成为不约而同的“统一动作”。



主办:省食安办 省食药监局 齐鲁晚报

食安山东 品牌引领

诚信联盟QQ群: 209588708 电话: 18678859550

食药监管投诉举报: 12331