

传能量、聚资源、接地气、送实惠

是名优食企,请来“食安山东论坛”

6月,2016年食品安全宣传周将如约而至,第三届食安山东论坛大幕将启。经深入调研和广泛征求省食安办、省食药监局、读者、食企等各方意见,2016年全省食品安全宣传周期间,本报和食安山东质量诚信联盟将在省食安办、省食药监局支持下,继续举办第三届“食安山东”论坛,并将本着“传正能量、聚好资源、顺百姓心、助企业成”的原则,同步开展诚信品牌表彰、供需对接、食安优品进万家等系列活动。目前,第三届食安山东论坛及系列专题活动已经陆续火热出炉。

本报记者 马绍栋

用良心造良品 “诚信守望”典型亮相

在推动“食安山东”品牌建设过程中,涌现出一批积极履行品牌引领责任、严苛控制产品质量的优秀食品企业。它们将食品安全控制视为决定企业生死的头等大事,虽然规模越来越大、市场份额越来越高,却始终深怀敬畏之心坚持不懈抓质量,在食材源头、各环节全链条生产管控上精益求精。

食品安全责任不分大小。在“食安山东”建设过程中,还涌现出一批尚德守信、有良心、有情怀的食品人。他们有的尽管规模不大,论名气比不上大品牌、大企业,但依然秉德而行,用良心守护餐桌安全,有的连续多年乃至10年亏损仍然不改初心;有的自掏腰包,在现有的进货渠道、质量检验已经完全符合监管规定的前提下,仍然不惜再花钱主动送检……

与此同时,还有一批扎根基层、忠实履责、创新工作的最优秀的基层监管服务典型,他们兢兢业业的坚守同样成为筑牢食安防线上最关键的一环。食品安全,是种出来,产出来的,更是管出来的,他们的责任担当和付出同样感动齐鲁!

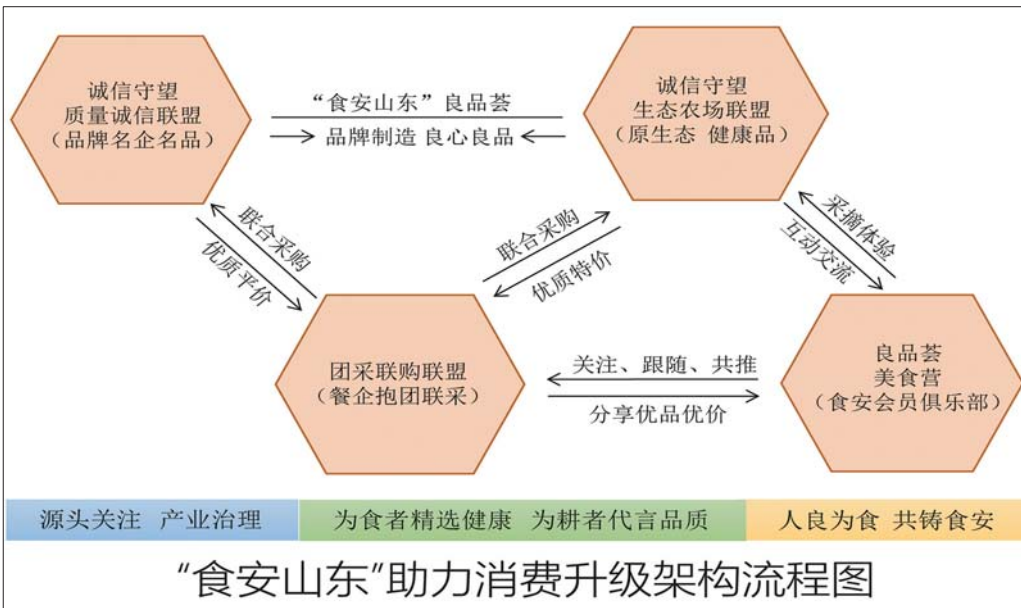
本届食安山东论坛期间,我们有责任为他们的厚德点赞,让他们的大行彰显!欢迎相关政府部门、行业协会、企业和个人积极推荐或自荐。

共建透明供应链 团采联购集体签约

“团采联购是食安山东质量诚信联盟的核心项目,目前推进非常迅速,我们最终将以此为基础搭建上下游诚信食企的供需对接、资源共享、抱团发展平台,并通过这个平台将上游优质企业生产的优质食材直接供应到下游的消费终端!”由本报发起的食安山东质量诚信联盟团采联购活动自启动以来,已经得到食品生产地政府部门、上下游食企、相关餐饮行业协会、检测机构、物流企业等各方的认可与大力支持,他们各自发挥优势,或给予价格优惠,或给予战略支持,或给予资源共享,在山东食品圈掀起了一股“联盟风暴”。

自今年活动启动以来,短短一个月时间,采购团已经专题走访联系了品牌食企数十家,涵盖肉制品、肉菜蛋奶、米面粮油、调理与速冻食品等各个细分品类。其间,联盟成员之间也开展了多次回访、互访活动,在达成团采联购意向的同时,还“意外”发现了许多彼此的优质项目和优势资源,“联盟效率”在推动资源共享方面一再上演。

食安山东质量诚信联盟发起人、本报资深记者李岩侠如是介绍说,下一步,联盟将对参与团采联购优秀食品生产、流通及餐饮企业统一授牌,并通过为餐饮企业监制悬挂“食安山东名优餐企原材料采购供应公示图”让其食材来源一目



了然,形成一个名优食材流向终端餐桌的可追溯、全透明系统,最终惠及消费终端。

论坛期间,上下游供需对接团采联购集体签约授牌仪式将同步进行,同时签约的还有酒店协会、烹饪协会、餐饮协会及全省知名食品农副产品安全生产基地。

成立自媒体联盟 传递食品安全正能量

食品安全,政府有作为,行业有自律,企业有担当,媒体须理性。在新媒体、自媒体活跃的当下,如何做好食品安全的科普,科学理性地引导消费成为日益紧迫的话题。为此,本届食安山东论坛期间,齐鲁晚报将发挥主流媒体优势,带头发起成立食安山东自媒体联盟,吸纳各位食品网络大V、自媒体人、社群媒体、优秀食企公号等加入,呼吁媒体宣传坚持“心有所畏,言有所戒,行有所止”,为自己的言行负责,为自己的作品负责,为公众的健康负责,共同改善食安消费环境,推动食安山东品牌建设。

此次发起成立食安山东自媒体联盟,齐鲁晚报将组织网络主流媒体、公号大V推出食品安全传播自律承诺,一方面将联盟打造成食安山东观察员、打假惩劣的曝光台、谣言谬论粉碎机;另一方面推动联盟成为食安科普播种机,科学消费指示塔,积极推动一批绿色、安全、健康食品及品牌在各个社群、人群中的覆盖面和影响力,并通过举办各类现场探访、互动体验、品鉴鉴赏等活动,形成长久持续的共振效应,共同推动食安山东建设。

为此,齐鲁晚报将首先向这些食安大V、自媒体和企业公号开放宣传服务平台,邀请其免费入驻本报齐鲁壹点号(晚报移动终端)、在食安山东网站开辟专栏等。与此同时,以齐鲁公益志愿者服务团为基础的食安山东志愿者服务团也将成立。

“食安山东”召集令 有情怀的你请速来!

第三届食安山东论坛及“食安山东·诚信守望”典型

评选推荐或自荐、团采联购供需对接签约合作、自媒体联盟及志愿者服务团等请速与本报联系。

与此同时,如果你是食安名企名品,你家的产品是不是也同样希望得到大家认同,在大众面前进行展销?那么,别犹豫了,本报“食安山东”食品人荟展洽中心即将开启。希望有良心有能力有实力有开拓心的你参加!

食安山东良品荟终端展销和区域合作中心即将推出,最想招揽情投意合的你!

食安山东论坛组委会、“食安山东”质量诚信联盟秘书处、齐鲁晚报品牌经济工作室:0531-85193055李璟瑶、魏晓燕;李岩侠18678859550、马绍栋15194168465;更多交流可关注食安山东官微:“shianshandong365”、食安山东质量诚信联盟交流群:262327797、邮箱:daxia365@sina.com。

相关“食安山东”系列活动持续已久,欲深入了解,请登录齐鲁晚报食安山东频道或食安山东网: <http://shian.qlwb.com.cn/>。

食安山东·团采联购

全产业链控制、世界500强品质“征服”联合采购团:

“联盟推荐的品牌和产品,我们放心大胆用!”

本报记者 马绍栋

“一直想找一家靠谱的鸭肉供应商,今天终于找到了。”“如果给消费者说,我们用的米面油都是世界500强品质的,他们一定会放心的。”上周,由本报发起的食安山东质量诚信联盟团采联购活动再出发,由下游龙头餐饮以及物流企业组成的采购团相继考察了肉鸭知名品牌、有“鸭王”之称的山东圣地绿源集团和世界500强——益海嘉里集团下属的(兖州)粮油工业有限公司。独特的全产业链模式和严苛的安全质量控制体系再一次让采购团感到“震惊”,同时也对下一步的团采联购合作充满信心。

在出发之前,不少团餐企业采购负责人纷纷提出自己的困惑:一直想上鸭肉,可要么食品安全不敢保证,要么鸭肉烹制口味不行,顾客难买账。而到

了山东圣地绿源集团,看到各种冻品全鸭、半片鸭以及特色焖系列、酱卤系列熟食制品,还有鸭舌及鸭胗、鸭掌等鸭副产品、鸭蛋制品,采购团提着的心一下子放了下来,而接下来摆满欧盟品质、出口韩国、烟熏味道等各种菜品的“全鸭宴”更是让采购团在现场体验中坚定了合作信心。“真没想到一只鸭子能做出这么多美味的产品,很多都是可以拿来直接用,我们不用再费厨师去加工了。”看到这么多鸭产品,山东松乔餐饮管理有限公司运营总监王常福如是说。

“未来的食品安全一定在源头上,谁拥有了源头基地,谁就拥有了市场。”山东圣地绿源集团总经理张从祥介绍说,绿源用十几年经验探索出一条立足全产业链保食品安全的路子。从自繁自育鸭苗做起,公司六次升级养殖模式,建立起现

代化的标准养殖场,让鸭子愉快、舒服地生长。此外,绿源建立起自己的饲料厂,从营养角度控制,不让鸭子出现亚健康。

“我们的面粉车间一共8层,一天产量1000吨,但只需要4个人。”经过登记、换装、套鞋套、洗手消毒、风淋等一系列严密复杂程序,记者进入益海嘉里兖州粮油工厂的面粉车间,在这里从原料进入到加工、去皮、分离再到包装,整个过程是全封闭的,杜绝了跟外界接触污染的可能。一套套高度自动化的生产线完全按照指令生产,所有流程在后台监控屏幕上清晰可见。

“我们通过先进的红外控制设备,五秒钟抽取一个数据,因此当生产面粉指标不一样时,系统会报警,保证在第一时间知道产品问题,快速响应解决。”

益海嘉里(兖州)粮油工业有限公司总经理郭经田介绍

说,公司已经通过了美国AIB认证,这意味着公司拿直接入口的标准来要求面粉,在美国,通过AIB也意味着可以端上美国总统的餐桌。

除了严苛的食安控制,益海嘉里领先的“配麦配粉”也让采购团大为叹服。“你要什么样的面粉,我都能完成制作,甚至你不了解的规格,我也能制作。”郭经田表示,小麦进厂时自动签样,根据化验情况分类存入42个不同的仓库,如果你要某种面粉,公司就根据化验指标配方生产,然后调动不同的仓库配比去加工。面粉加工完了不是直接给你,而是放在寄存仓库里,再化验,根据情况、要求,再搭配面粉。“这在目前能做到的厂家非常稀少。”

“本来就听说了益海嘉里世界500强的名声,这次来看果然名不虚传,以后更要加强合作了。”山东凯奇餐饮有限公司

副总经理宋军表示,对日供十多万人的团餐企业来说,世界500强级别的质量控制不但保证了餐桌的安全,也让公司拥有了强大的品牌背书,希望食安山东质量诚信联盟将团采联购的平台做大,聚拢更多优质资源来确保食品安全落地。



齐鲁晚报李岩侠
品牌工作室策划

QQ群:260469383 邮箱:daxia365@sina.com
食安山东:<http://shian.qlwb.com.cn/>
山东产经新闻:<http://chanjing.qlwb.com.cn/>
电话:186-7885-9550