

你对诚信和品质的坚守消费者不是不懂!

“诚信守望”14天赢来110万点击关注



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

本报济南6月26日讯(记者 张召旭) 自6月13日2016“食安山东·诚信守望”典型公选启动以来,引来社会各界强烈反响,14天时间里,整个公选点击量突破110万次,总投票数高达35万票。目前还有一批企业强烈要求参与本次公选活动。根据各方要求,第三批公选名单即将公布,此将是本项活动最后一批典型公示,请意向企业加紧对接!

13日,活动一推出就受到

了社会热切关注,13日活动启动日点击量即超过2万余人次。

15日下午6点,活动点击量突破20万,投票总量突破15万!

17日下午6点,活动点击量突破64万,投票总数突破21万!

19日下午6点,公选点击量高达78万,投票总数突破28万!

22日下午6点,活动点击量突破100万,投票总数达33万!

26日下午6点,活动点击量达到110万,投票达35万余票!

目前,还有很多企业在食

安山东官微后台报名参与本次食安山东诚信守望典型公选,也有一些企业直接打电话渴望加入食安山东质量诚信联盟。

目前,整个典型公选中,荣成泰祥食品股份有限公司得票数是最高的,高达6.3万余票,紧随其后的是西王食品、益海嘉里、鲁花集团等大型食品企业,居投票量前列。

“我还是了解泰祥这家企业的,他们对质量的管控是极为严格的,值得我们去为他们投上一票。”市民刘先生说,本次公布的180家企业当中,虽然有些他也不了解,但就他知道的一些企业来说,他们对企业诚信和产品质量的追求是值得消费者点赞的。也正是有这么

一大批好企业一直在坚守,才能让更多的人吃到放心食品。

在总体投票当中,餐饮连锁企业类得票率是比较低的。以凯瑞餐饮集团为例,旗下拥有高第街56号餐厅、城南往事济南风味主题餐厅以及皇城根北京风味主题餐厅等知名品牌,但这三家店面总体得票数还不过300。但也有个例,蓝海酒店集团在餐饮连锁企业当中独领风骚,几乎占据了餐饮连锁类企业总得票数的1/3。

典型公选市民投票截止时间为7月20日,市民可关注“食安山东官微(sasdgw)”点击平台下方“公选投票”获得详细菜单,并为你认可的企业及个人投上一票。



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.qwb.com.cn/>
山东产经新闻:<http://chanjing.qwb.com.cn/>
电话:186-7885-9550

“生产消费面对面” 名优畜产品专项对接会上专家激辩—— 青少年性早熟是因为肉制品激素超标吗?

本报记者 马绍栋

20日上午,作为2016全省食安周畜牧主题日主要活动之一,由山东省畜牧兽医局、山东省畜牧协会、齐鲁晚报等单位联合举办的2016“食安山东”畜牧业优质品牌生产消费面对面活动在济南举行。活动以“共筑畜牧业食品安全,引领绿色健康消费”为主题,重点宣传和推介了2015年度“食安山东”畜牧业示范品牌引领企业及其优质产品,并现场开展了和下游餐饮单位供需对接以及专家、消费者面对面交流互动。中慧、六和、天成、和膳等食品生产企业一致表示愿以最优惠价格对接食安山东质量诚信联盟餐饮企业,以促进优质食材“平价直达”百姓餐桌;同时相关专家与消费者也就有关肉鸡产品消费以及青少年早熟与肉制品激素超标等问题展开了一场生动的激辩。

诚信联盟 团采购受追捧

活动现场,新希望六和、山东亚太中慧、山东仙坛股份、天成鸭业、兗州绿源等17家畜牧

业示范品牌引领企业代表分别就畜产品质量安全控制等话题进行了交流沟通。

“作为餐饮加工业龙头,我们每家餐企日供几万乃至一二十万人就餐,食品安全控制的压力很大,对食材原料质量的要求很高,之前我们很想到一线品牌食材厂家直接采购。但是相对于那些年产值几十亿数百亿的一线大品牌来讲,我们的采购量只是一个小数,不可能与他们直接对话。通过齐鲁晚报搭建的食安山东质量诚信联盟这个平台,原来我们单个餐企做不到的事,现在完全可以实现了。”食安山东质量诚信联盟企业代表、山东草缘食尚总经理戴小雅在代表采购企业发言时说。

“希望名优食品企业与餐饮业进一步深度对接,共同打造一个现代化的、透明可视的供需对接联合采购系统,让上游优质食材直达餐饮加工终端。今天这场优质畜产品供需对接大会十分务实。”山东胶东人家大酒店董事长向仁莲女士对此次活动倍加赞赏。

“哪怕让出企业利润,我们 also愿意把诚信联盟这个平台当成公司品牌和品质输出的端

口,以最优惠价直供餐饮终端,让老百姓尽早享受品牌企业的品质产品。”新希望六和集团相关负责人表示。

肉鸡消费 要走出谣言误区

“现在的鸡长得快,是不是靠激素催大的?这样的鸡肉药残到底多不多?为什么这样的鸡肉没有原来的好吃?”会议现场,与会消费者代表当众抛出一串疑问。“其实,这些都是公众对肉鸡消费存在的一些误区。”山东农科院党委副书记、国家肉鸡产业体系岗位科学家逯岩研究员对这些质疑毫不回避,当场“解疑答惑”。他说,肉鸡长得快并不是因为喂激素,而是品种的问题,这是全世界育种科学家品种选育的结果。上世纪80年代肉鸡56天出栏,到现在做到42天出栏,在世界范围内符合育种规律。

逯岩表示,首先选育出最优秀的肉鸡品种,再根据其各阶段生长需要,从营养角度为其提供全面均衡的配方饲料,肉鸡自然生长快。这就像培养一个体育健儿,如果他天生父母运动基因就超级优秀,再辅

以科学配方的好营养,孩子的天赋就会发挥到最好。生物体内的激素是平衡的,添加任何一种激素都会影响正常的生长代谢,不但起不到助长的作用,反而会导致生物体因体内激素平衡被打破而引发更多疫病或生长障碍,所以养殖企业没必要在鸡饲料里面添加激素。

“为什么不少人认为现在的鸡肉不如原来好吃?其实这不是因为鸡肉本身不好吃,而是传统烹调方式不适合现代肉品特点而导致的。”逯岩解释道,由于这种特别培育的块大型肉鸡生长速度快,到42天就可以实现最好性价比,所以从经济性来讲,此时出栏宰杀最合适。因为此时肉质最嫩,蛋白含量高、脂肪含量很少,料肉比也最高。而传统意义上的鸡需要养到100多天,体内脂肪含量高,虽然吃起来感觉香,但营养未必是最科学的。从烹饪角度讲,白羽肉鸡更适合炸、煮、炖等老做法口感并不是最佳。

青少年性早熟 多因营养过剩

“为什么现在有这么多胖小孩?为什么生理发育期明显

提前?食品安全的传言太多了,你们专家说法过于专业,我们也不知道是什么理由。”现场有消费者表示,在信息芜杂和自己不理解的情况下,消费者会很自然地将一些所不了解的现象归结至当下的一些饮食变化,比如孩子们吃肉多了,比如许多人说肯德基是垃圾食品,大家禁不住会想,是不是这些“长得快”的鸡肉猪肉有问题?

对此,逯岩表示,吃肯德基、麦当劳等导致性早熟,是根本没有道理的。因为白羽肉鸡生长期才42天,体内尚没有脂肪积存。由于生物体内性激素是在性成熟期才生成的,也就是说生物体只有到了性成熟期睾丸、卵巢才分泌性激素,而42天的白羽肉鸡仍处于生长期,肉鸡的性器官根本没有发育,哪来的性激素呢?

与会专家解释称,现在的孩子性发育提前主要是膳食结构和比例发生了变化,摄入的能量、脂肪过高,这容易导致肥胖,并会刺激体内腺体分泌。因此孩子出现性早熟、青春期提前主要是因为膳食结构的失衡,营养过剩等都会促进身体激素的转化和代谢,这跟鸡饲料里有没有添加激素没有必然关系。

凭良心做好奶 亚奥特走进军营来



本报济南6月26日讯(记者 马绍栋) “从5月份到现在供了快两个月了,进展很顺利。”每天,当看着一箱箱高品质牛奶送进济南军区某驻地部队,山东亚奥特乳业有限公司副总经理李庆官都会舒心一笑。这意味着从去年年底开始全国投标,经过一系列严格复杂审验,亚奥特牛奶终于从众多竞争者中成功胜出,成了济南军区驻地合格奶品供应商。

“整个审核过程非常严格。”虽然当时的军营招标“竞选”已尘埃落定,李庆官对当时的竞标之激烈、筛选之严格依然印象深刻。“首先要填报详细的生产资料,包括奶源基地是否达标,管理体系认证、供应商链条是否健全,是否索证索票等,非常细。”李庆官表示,同时,对方还会派出3-4人的考核组到企业进行3次现场考核。“从奶源基地、到原辅料是否符合国家标准、检测体系是否完备,有没有产品追溯体系,无所不包。合作银行也必须出具诚信证明。”

除了3次现场考核,对于每批次供应的奶品,亚奥特首先

要提供出厂的检测报告,同时还要委托食药监管机构做第三方检测,两份检测报告同时备案存档。而事实是,亚奥特厂家的检验检测能力已经很强大,系早已通过国家权威认证的检验机构,在某些特殊检测项目方面,连政府监管部门也要委托亚奥特来检测。

“能通过部队的高标准,严要求层层审查,再次从侧面证明了亚奥特的乳品品质过硬。”李庆官表示,亚奥特从创始到现在快25年了,一直坚持“用良心制造产品、用良心对待消费者、用良心对待员工、用良心报效社会”。尤其是近些年整个乳制品行业连连遭遇信任危机的



大背景下,公司更是坚持从最前端的奶源抓起,对散户饲养的奶、手工挤的奶、人情面子奶、未防疫检验的奶、检验不合格的奶、未签订合同的奶一律不收。

20多年对质量一丝不苟的坚守为亚奥特赢得了百万忠诚客户。记者了解到,亚奥特长期专注于低温鲜奶生产,其在泰安及周边地区市场占有率高达80%以上。