

食安山东联盟活动得到企业、协会、餐饮单位响应 联合起来才能打造叫得响的品牌



天成集团流水线上,工作人员正在分割肉鸭。 本报记者 李璟瑶 摄

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

文/片 本报记者 马绍栋

“食品安全根本上要解决诚信问题,这就需要优秀企业联合起来。”“联盟平台为成员信用背书,打通了对消费端的障碍。”……连日来,随着本报发起的食安山东质量诚信联盟活动走向深入,我省一批企业、协会、餐饮单位纷纷行动起来,一方面做好自身的食安管控,另一方面积极为食安山东建言献策,并实际参与进来,一场重塑山东食品安全格局的行动正在展开。

优质企业要走向前头

“食品安全对我们来说是天大的事情,一旦有一只鸭子出问题,我们30多年的品牌很可能一夜之间就倒下。”寿光天成食品集团畜牧顾问范连荣告诉记者。为了确保每一只肉鸭的安全,天成探索出一条从种鸭、孵化、养殖、饲料、兽药、宰杀、加工一条龙服务模式,将食安控制的关键环节全部掌握在自己手里。“抓安全必须从源头开始,确切说是从确保养殖户的利益开始。”为能让养殖户安心养鸭,天成集团确保每只鸭子留给养殖户1.5-2元的利润。天成食品集团副总裁、山东天成鑫利农业发展有限公司总经理付晓明介绍说,运输过程中

常有压死的、闷死的鸭子,公司自己掏钱买回来,运到无害化处理车间处理,为此每年要多掏200万元。

对于食安山东质量诚信联盟提出放心食材团采购,共同搭建统一食材公示系统的做法,付晓明十分认可。“现在市场上并不是没有好产品,而是生产和消费的信息沟通障碍导致消费信心受挫,最终扎扎实实做好产品的企业受不到关注,想吃放心产品的消费者又在到处找好产品。因此急需一批做好产品的企业联合起来,共同推进品牌建设和放心食材进万家。”付晓明表示,天成食品将积极与联盟搭建的团采购平台合作。

平台优势激活消费端

在引领了中国蔬菜产业近30年的“蔬菜之乡”寿光,一场围绕蔬菜安全而展开的产业“二次革命”正在快速推进。“寿光蔬菜种植面积84万亩,蔬菜大棚35万个,年产蔬菜439万吨,是中国大棚蔬菜种植技术发源地,如果我们源头蔬菜不安全,后果和影响可想而知。”寿光市农产品安全办公室主任尹国美告诉记者。“蔬菜安全,说到底就是农资安全,尤其是用肥、用药安全。”菜农之家联合社理事长朱

在军表示,要破题蔬菜产业食品安全,必须以搭建新型产业组织体系为总抓手,从改良土壤入手,集成一批新技术,推动蔬菜产业走向组织化、标准化、品质化、品牌化。“安全放心的蔬菜种出来,最终还是要送到消费端,这也是我们想和食安山东质量诚信联盟合作的根本原因。”朱在军认为,联盟最大优势是整合一批优质食材和食材供应企业抱团发展,彼此互相做信用背书,对外严格统一标准,严禁质量低劣的不合格企业进入,打造统一的食安山东品牌共同面向消费者。

餐饮开启“抱团模式”

朱在军认为,食安山东质量诚信联盟搭建的是更大的平台,在企业自说自话难以取信消费者的情况下,联盟平台的认证和背书可以更好地让消费者接受,而且可以开展各种打通生产消费信息沟通不畅的体验活动,引导消费者走出消费误区。“在推动食品安全走向深入方面,协会和食安山东质量诚信联盟做的是同样的事,我们要互相借力,强强联手。”省旅游饭店协会会长何庄龙表示,协会各会员单位都是我省各地的星级酒店,他们提供餐饮服务的安全直接关系到千家万户乃至整个山东的形象。何庄龙表示,8月5日-6日省旅游饭店协会将于莱芜召开第四届第一次常务理事会议,其间将组织一批联盟的优质食材生产企业参会对接。

何庄龙表示,8月5日-6日省旅游饭店协会将于莱芜召开第四届第一次常务理事会议,其间将组织一批联盟的优质食材生产企业参会对接。

8月5日,与星级酒店对接 团采联购报名从速!

本报济南7月10日讯(记者 马绍栋)为整合资源、创造条件为联盟企业服务,促进名优食材和新的餐食模式广开渠道进入餐饮加工终端,经与食安山东质量诚信联盟战略合作单位山东省旅游饭店协会商议,现特邀15家联盟企业参加即将于8月5日在莱芜雪野花园召开的省旅游饭店协会常务理事大会,现场开展对山东星级酒店高管展洽对接活动,推动食安山东落地。记者了解到,本次常务理事会将于8月5日-6日在莱芜雪野花园酒店(莱芜市雪野湖旅游区环湖南路99号)举行,其中8月5日上午报到,5日下午至6日上午举行会议。联盟企业同步参加展洽。参会人员为旅游饭店协会260余位会长、副会长、常务

理事单位总经理以上高管,会议规模预计300人。参与展洽企业可于5日全天及6日上午,在理事大会现场及酒店大堂设置联合展示展洽区域,可现场展示并品鉴。每个企业约1.2米展桌(场地有限,仅征集15家企业参展,最多扩容至18家)。5日晚大会接待晚宴特设联盟产品品鉴推介时间,由联盟负责人介绍联盟企业及产品,嘉宾品尝(个别需烹制生鲜调理产品,请提前与联盟对接需酒店协办烹制事宜)。会务费用:每企业展桌1.2米,费用3000元。食宿自理,本酒店标间300元/天,可自由选择合租或就近选择其他酒店。有意者,请加紧报名。联系:马绍栋 15194168465 李岩侠 18678859550

山东首部“餐饮行规”保食安

本报济南7月10日讯(记者 马绍栋)为维护消费者和企业合法权益,推进餐饮行业健康发展,日前召开的山东省餐饮与住宿行业协会成立大会通过了我省首部餐饮行业行规约——《山东省餐饮行业行规约》。首届山东省餐饮与住宿行业协会会长张文魁介绍,新成立的山东省餐饮与住宿行业协会将通过联合省内知名餐饮住宿企业,实施行业自律。该协会首届理事会通过了我省首部餐饮行业行规《山

东省餐饮行业行规约》。该行业规范共40条,从为消费者提供安全、卫生等方面作了明确规定。



齐鲁晚报李岩侠
品牌工作室策划

寿光市农药行业协会成立

本报寿光7月10日讯(记者 马绍栋)日前,由寿光市农安办牵头,在市农业局和市场监管局配合下,寿光市农药行业协会正式成立,首批47家有法人资质的农药生产经营单位报名参加。寿光市农安办主任尹国美介绍说,寿光现有农药生产经营单位51家,农资经营门店1400多家,数量多、分布广、监管难度大。农药行业协会本着服务菜农,增强农产品质量安全的宗旨,着力提高农药生产经营者的守法意识和自律意识,可以对协会

成员生产经营的农药产品质量、服务质量、竞争手段、经营作风进行严格监督,农药行业协会杜绝农产品生产中存在的隐患,对维护农药产业信誉、参与市场开拓和鼓励公平竞争,起到积极作用。通过农药行业协会,会员单位负责监管所属零售经营点,并配备专业人员对农民进行农药知识培训,引导农民正确认识禁用农药的危害,遵守农药安全间隔期,大力推荐低毒、高效的农药,切实起到保护农业生产和农产品质量安全的作用。

福泉海码头: 从码头到餐桌,纯海水养出活海鲜

食安山东
【诚信守望】
本报记者 马绍栋

有心的消费者会发现,作为主打海鲜品类的餐饮品牌,“福泉海码头”近些年在济南市场迅速崛起,不但门店扩张迅猛,而且口碑评价一路走高,在海鲜安全备受关注的当下,海码头成功的背后颇为耐人寻味。“事先不知道你们要来看,也没有做安排。其实你们随时可以来看,因为平时我们都是这样在做。”面对记者“突然”提出查看后厨的要求,济南福泉海码头厨房

副总周生平平静地说。在他看来,在福泉海各个门店,严格按照公司标准化、流程化作业就跟吃饭喝水一样内化为习惯,无论是公司内部抽查,还是监管部门飞行检查,每天员工们都如同编好指令一样不折不扣地执行。经过严格消毒、换装程序,一入福泉海码头六里山路店的后厨,有关蔬菜、海鲜验货的详细标准图便映入眼帘,上面对于店里常用的各类食材图文并茂地介绍了细化标准。而诸如此类细化标准在后厨随处可见:厨房菜品“十不出”,清理打扫标准,冰箱食材摆放,凉菜、果盘制作……连上菜的顺序、时间也详细做出了表格和饼状图两种形式,细化到每分钟。

在福泉海暂养区,海鱼、贝类、螃蟹等各类海产品在海水箱里游得不亦乐乎,而不远处两个写有“海水桶”字样的大桶格外引人注目。“这是我们专门去胶东拉回来的纯海水,海码头所用海鲜,从运输过程到酒店暂养再到上餐桌,其间一直处于纯净海水环境中,保证了海鲜新鲜、原汁原味。”福泉海码头董事李军介绍说,公司在青岛有3个取水点,各门店所用海水都是用专门的大桶装回来。“我们的理念就是坚持‘活’‘鲜’,从买纯海水暂养,到加工制作的严格流程化标准化,为每一样食材负责,就是为每个店、为福泉海码头的品牌负责,最终为客户安全和利益负责。”李军说。

世界上最大“瓶盖足球”亮相

本报上海讯(记者 李璟瑶)7月10日,欧洲杯决赛前夕,由16万个怡宝包装水瓶盖组成的“世界最大足球”震撼亮相,并成功申请“世界最大足球”世界纪录。活动期间,“助力怡宝大足球”大型品牌活动,吸引了约36万名球迷参与了在线投票。在欧洲杯期间,怡宝针对“怡宝球迷狂欢节”重磅推

出“欧洲杯竞猜”、“足球挑战赛”、“助力怡宝大足球”、“怡瓶一场球,欧洲杯看球签到”等多平台球迷互动活动,并以“敞开主场,为纯爱喝彩”为主题,在北京、深圳、成都、上海四地举办大型嘉年华活动。与此同时,华润怡宝推出了欧洲杯限量版主题包装。