



“食安山东”这三年——

一份责任，一份情怀，一种坚守！

地沟油、药残鸡，吊白快、瘦肉精，甲醛鱼、毒豆芽，化工鸭血、皮革奶……曾经过去的一段时间，尤其自2008年三聚氰胺事件以来，国内食品安全事件连续爆发，件件雷人、事事惊心。餐桌之上，人人自危、个个窝心：还有什么没毒，我们还能吃什么？

尤其是2013年5月，山东不容忘记！连续两个食品安全事件，震动全国。同时也将举国上下对食品安全的关注推向顶点。食品安全，山东安则全国安！

食安之乱，根在哪里？

体制不顺、法制不全是一个方面，个别人见利忘义，道德沦丧、诚信缺失是重要原因。同时，行业科普不力忽视消费教育，媒体报道有失偏激、只重视批判揭露不宣传良优也是诱因之一。当然，国家经济转型，过去几十年为追求产量数量而导致的产业深层问题也在暴露。

抱怨和指责无济于事！2013年6月，在省政府食安办大力支持指导下，齐鲁晚报率先行动起来，呼吁全社会对当下食安问题客观看待、理性分析，并发起组织了一系列“食安山东”特别行动。我们相信良善永在，我们寻找厚德诚信，我们倡导品牌

引领，我们促进生产消费互信！

2014年4月30日，省政府《“食安山东”品牌引领行动实施方案》【鲁政发〔2014〕9号】正式出台。由此，“食安山东”四个字上升为省政府食安创建工程，食品生产加工流通餐饮各领域“食安山东”品牌创建如火如荼。

自那时起，“食安山东”四个字成齐鲁晚报的一个固定栏目板块、常年系列活动。三年如一，还在继续。

根据省政府指示精神及部署，2014年6月食品安全宣传周期间，在省食安办、省食品药品监管局指导下，在省食品工业协会等支持下，我们齐鲁晚报率先发起倡议，与我省种植养殖、食品加工、流通、餐饮领域20家龙头企业共同发起成立了“食安山东”质量诚信联盟，时任分管副省长王随莲亲自为联盟成立揭牌。

发起这个联盟，我们希望让食品安全领域尚德守信、勇于担当的优秀人士率先行动起来，供给社会最为健康的食品。

我们希望，让诚信相互印证，让品牌报团发展！

我们还希望，与政府、与企业、与社会各方共同探索

食品安全社会监管可持续发展机制，强化全产业链深度治理与企业主体共建。

3年来，“食安山东”，如一壶暖茶温暖华夏大地！像“好客山东”一样，“食安山东”正成为厚道山东人和诚信良品最具公信力的代名词！

3年来，我们组织“食安山东”消费观察团走进企业透明看——让生产消费面对面沟通交流，用行动化解生产消费信息阻隔和信任误区。

3年来，我们发起“食安山东·诚信守望”行动，去追寻有良心有情怀的食品人，发现良人良企，讲述用良心制造良品的故事。

3年来，我们组织联盟“供需对接，团购采购”，推动食安优品平价直销餐厅酒店，让放心食品直达餐桌！

3年来，我们不忘初心，坚持秉德而行；3年来，我们立足服务，聆听公众需求；3年来，我们践行责任，搭建一个平台：食安山东，诚信安全，为食者精选健康，为耕者代言品质！

我们相信，共建共治，食安不远！

齐鲁晚报“食安山东”报道组

2016年10月



2014年食品安全周，“食安山东”——山东食品行业质量诚信联盟正式成立。



2015年食品安全周启动仪式，副省长、省食安委副主任王书坚致辞。



2016年6月13日，2016食安山东·诚信守望典型公选启动。

【食安山东·诚信守望】只追寻有良心的食品人！

从熬胶到养驴，从阿胶产业、驴产业到中医药健康产业

秦玉峰：“以肉谋皮”背后的中医药文化情怀

本报记者 张召旭

12月8日至11日，第三届国际养生大会将在广东惠州罗浮山举行，随着人们对健康需求的增加，以及中医药在国际上地位的不断提高，中医药养生保健获得全世界关注，东阿阿胶将作为药食两用滋补品牌亮相本次养生大会。

中国中药协会阿胶专业委员会首任轮值主任、国家级非物质文化遗产东阿阿胶制作技艺代表性传承人、东阿阿胶股份有限公司总裁秦玉峰表示，养生保健已经成为全球共识，中医中药势必发挥更重要的作用，中医养生文化必将更好更快地走向全球，为世界人民贡献力量，东阿阿胶也是致力于此。

从“补血圣药”升级“滋补国宝”
阿胶不是“女性专享品”

提起阿胶，很多人首先想到的就是滋阴补血，适合女性食用。作为土生土长的东阿人，在记者儿时记忆里，阿胶街东首阿胶厂家属院外墙上，有一个巨幅墙体广告，一个穿着碎花衣服的姑娘手捧复方阿胶浆。那时候东阿阿胶的口号是“打造亚洲补血第一品牌‘补血圣药’”，这就是当时东阿阿胶的定位。如今那个巨幅墙体广告已经换了好几茬，现在的主题换成了“滋补



东阿阿胶总裁秦玉峰在东阿黑毛驴繁育基地调研。

国宝东阿阿胶”。

东阿阿胶总裁秦玉峰强调，之前大家觉得阿胶是补血圣药，其实，从工艺到流程、从科技创新到对阿胶效用的再发现，十年前的阿胶与现在已经是不可同日而语。顾客看到的还是阿胶块，但是它的制造方法跟工艺流程，它的质量保证与控制手段，已有很多改变和提高。通过对阿胶再定位，不但改造了阿胶在消费者心中留下的老印象，而且重塑了阿胶的文化，并不仅限于补血，而是全方位的滋补，不仅是女性，适用于所有人。

在9月18日召开的国际养生大会新闻发布会上，北京中医药大学养生学研究所副所长刘长喜表示，阿胶的养生滋补作用早已得到老百姓广泛认可，但存在一些认知误区。阿胶

不是“女性专品”，其轻身益气的滋补功效男女皆宜，老年人食用有抗氧化、抗疲劳、延缓衰老、提高免疫力的功效。

**质量检测远超国标
向国际
842种检测全部合格
惊呆日本检验员**

作为阿胶行业最杰出的代表，东阿阿胶已经实现了荣誉“大满贯”，从世博会到百年世博，从省长质量奖、全国质量奖到中国质量奖，全部载誉而归。“国家标准4项的时候，我们检测了二十几项、三十几项，国家标准上升到十几项的时候，我们内部检测已近百项。当时，我们这样做时还真没想到品牌怎么塑造，就是想切实保证每一块阿胶产品的质量。”秦玉峰说，对于阿胶产品

质量而言，东阿阿胶早已完成了三级跳五级跑，瞄向了国际检测和标准！比如，对日韩、对欧美！比如，中医药走向世界必须要面对的中医药成份量化难题！

据了解，目前东阿阿胶从外观表征到质量检测，从质量标准与工艺流程到销售流通环节，都进行了量化、数字化。甚至对前期原料的质量检测、毛驴基地的育种、繁殖、饲养、宰杀、取皮、炮制加工等所有流程，都是可量化、可监控的。通过RFID(无线射频技术)，他们给每一头毛驴植入了芯片，进行了全产业链质量管控，通过准确、清晰、完整的数据库，以确保每一份阿胶产品的品质。

作为传承了3000多年的滋补圣药，东阿阿胶早已走出国门。据了解，当年最早出口日本时，日本对东阿阿胶进行了包括农残、重金属、兽药农残等方面842种检测，堪称世界最严。但是令日本检测人员吃惊的是，面对如此苛刻的检测标准，东阿阿胶全部“零检出”。

**从源头鼓励养殖户把
毛驴当成药材养
立足全产业链保证质
量安全**

长期以来，驴皮原料紧缺问题一直是制约阿胶行业发展的大问题。驴的养殖，尤其是基地化现代化饲养的问题，

不仅在国内，从世界范围看也是一个冷门。秦玉峰表示，仅靠阿胶产品拉动不了整个产业，必须“以肉谋皮”，让驴肉成为阿胶产业的第二大推动力。为此，东阿阿胶近年来下大力气，在新疆、内蒙古、甘肃、山东、辽宁等地建立了20个毛驴药材标准养殖基地。

以驴为原点布局全产业链，正成为东阿阿胶“十三五”产业布局、行业整合、质量管控的战略思路。根据这一战略布局，驴皮只是全产业链上的一个环节，要养一头“闭环的驴”，把驴资源完整地利用起来。秦玉峰介绍：“从原材料源头鼓励养殖户把毛驴当药材养、当宝贝养，让养驴成为农民有利可图的产业，东阿阿胶的全产业链才完整，壮大阿胶产业才有基础。”

秦玉峰表示，在养驴过程中，他们发现驴皮只占整个毛驴价值的十分之一，驴肉价值没有得到充分开发。所以，东阿阿胶打算靠驴肉来拉动整个市场。驴肉有比较好的食用传统，高蛋白低脂肪，所谓“天上龙肉，地下驴肉”。如果能吃出一个市场来，提升驴的商品价值和农民养驴的积极性，驴皮就有了保障。为此，东阿阿胶成立了东阿天龙食品有限公司，主要承担毛驴屠宰，驴肉产品开发、生产和销售业务。目前，系列驴肉产品已开始上市，驴肉火锅旗舰店正悄然成为一道城市风景。