

携手名优特产,对接特别渠道,瞄准品质消费

2016食安山东双展联动快来报名



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11月20日讯(记者 张召旭) 民以食为天,食以安为先。在当前食品安全复杂监管形势下,为了传递榜样力量,让公众吃得安心,齐鲁晚报·食安山东质量诚信联盟特准备举办2016食安山东岁末双展联动活动,旨在整合资源、创造优质渠道为联盟企业服务,推动食安山东落地。

名优食品展车展联袂敬献

12月9日至11日,首届食安山东优品展将在舜耕国际会展中心举行,本次展会由齐鲁晚报主办,食安山东质量诚信联盟承办,展会还得到了山东省商务厅的高度支持。展会旨在为食品生产厂家、经销商、零售商以及消费者进行面对面的经销洽谈、商贸合作、经验交流创造一个最直接和有效的平台,为行业发展起到积极的促进作用。

随着国内高端消费市场的培育和兴起,外贸型食企开始把目光转向国内,虽然产品质量过硬,却面临着内销渠道弱、国内品牌知名度低等难题。本次展会将设置出口转内销企业专区。

与此同时,由齐鲁晚报主办的2016岁末车展也将在舜耕国际会展中心同步举行,齐鲁车展历来是山东车市的风向标,历届车展人气均十分火爆,到齐鲁车展买车已经成了山东人的习惯。市民在欣赏靓车的同时,还能一饱口福,品鉴各类特色美食,选购心仪的产品,也是一件不可多得的幸事。

现场免费品美食还能下单买年货

小散户以差异求效益去风险,大龙头搞直营控漏洞保优质

聊城畜牧大市的源头控制“食安经”

本报聊城11月20日讯(记者 张召旭) 食品质量安全问题已经成为社会各界普遍关注的热点和焦点。聊城市畜牧兽医局局长王绍军说,聊城作为山东省内继潍坊之后成长起来的山东畜牧业大市,是京九沿线和冀鲁豫交界地区著名的优质畜产品生产供应和出口基地,肉蛋奶年总产量达到200多万吨,聊城的畜产品质量安全,对济南乃至对山东省、全国意义重大,他们正在如何念好这本食安经上摸索门道。

从“817”到“脱温鸡” 差异化带出效益和安全

聊城在山东畜牧产业发展上有过许多独创和贡献,这也正是聊城继潍坊之后成为当下山东畜牧大市的产业基础。1993年8月17日,第一批AA肉鸡种公鸡和罗曼商品母鸡杂交的肉食鸡在山东莘县饲料厂孵化成功,它就是闻名全国的“817肉食鸡”。聊城莘县畜牧兽医局副局长邓章华介绍,中国人吃不惯规模化

在本次食安山东优品展现场,主办方将联合参展企业推出特色美食免费品鉴活动,平时难得一见的美食让你一次尝个够。同时将征集消费者组建食优优粉丝团,后期组织粉丝到企业进行免费采风活动。

进入12月,春节的脚步也就近了,年货是每位消费者春节必备的东西,本报将联合参展企业推出年货提前下单活动。本次食品展上的参展商品都是原产地或厂家直供,因而价格自然比商场、超市等低出许多。消费者可以直接在展会上下单购买年货。

美食人人爱,但安全的美食才能得到市民认可。本次展会从招商开始,主办方就对参展厂商资质,参展商品质量等有严格要求。对于参展产品,主办方将会在各个环节层层筛选,严格把关。

此外,历届齐鲁车展的成交量都十分可观,凡是现场订车市民除了享受厂家各种优惠政策之外,还将获赠食安山东优品大礼包一份。

食安山东岁末联展

展会	时间	地点
食安山东·星级酒店内渠渠道特别展	12月5日至6日	山东旅游职业技术学院(章丘,旅游饭店行业烹饪大赛决赛)
食安山东·星级酒店内渠渠道特别展	12月5日至6日	济南市南郊宾馆(旅游饭店行业服务技能大赛决赛)
首届(2016)食安山东食安优品展联销	12月9日至11日	济南舜耕国际会展中心二楼西厅

联盟服务联系:
协调组:马绍栋 15194168465 李岩侠18678859550
会务组:张召旭 13780741117 李璟瑶 3791141905

食安山东星级酒店特殊渠道展来袭

山东省旅游饭店行业服务技能大赛决赛将于12月4日至7日在济南举行,本次大赛决赛将分设两个比赛地点,山东省旅游饭店行业烹饪大赛决赛将在章丘市山东旅游职业技术学院举行,山东省旅游饭店行业服务技能大赛决赛将在济南市南郊宾馆举行。两项比赛地点均设置展览洽谈区域。

山东省旅游饭店行业烹饪大赛决赛参赛人员为旅游饭店协会各市协会选拔出来的星级酒店名厨,各酒店行政总厨、厨师长均将到会,决赛规模200余人。省旅游饭店行业服务技能大赛决赛参赛人员为旅游饭店协会各市协会选拔出来的设餐厅服务员、客房服务员、调酒师等酒店从业人员,260家会长、副会长、常务理事单位总经理以上高管均将到场,范围覆盖全省的星级酒店、品牌连锁酒店,比赛规模600余人。

参与展洽的企业可与12月5日、6日全天在两个比赛地点及酒店大堂设置联合展示洽谈区域。比赛现场将举行展商、酒店高管交流参观活动,参展商可直接与各参会酒店进行供需对接交流。

“牛奶又出事了”系谣言 公安机关已立案调查

本报济南11月20日讯(记者 张召旭) 这几天,一些标题为“牛奶又出大事了”“某某企业牛奶黄曲霉素超标140%”的网帖在微信朋友圈里被大量传播。目前公安机关已经立案调查。

中国乳业专家表示,三聚氰氨事件一度使国内乳品行业陷入进口乳品包围。经过政府一系列重拳整治,中国乳业刚刚开始康复强壮。对于此番谣言的始作俑者来说,不管是何人或何种机构

压榨油比浸出油更健康? 这是不折不扣的谣言

本报济南11月20日讯(记者 张召旭) 近年来,有“营养专家”在电视节目中散布“浸出油劣质论”,认为浸出法工艺制油含有化学物质残留,劣于压榨法。

在最近召开的中国粮油学会油脂分会第二十五届学术年会上,包括中国粮油学会首席专家王瑞元在内的12位国内油脂方面权威专家对“油脂加工与营养”方面的不实传言发表了澄清意见。

据了解,我国和国际上一样,食用植物油的制取一般分为压榨法和浸出法。压榨法是用机械压榨方式从油

出于何种目的,捏造谣言、诋毁中国乳品龙头都是一件很严肃的事儿!目前,公安部门已经介入立案调查。

法律贴士:“编造虚假的险情、疫情、灾情、警情,在信息网络或者其他媒体上传播,或者明知是上述虚假信息,故意在信息网络或者其他媒体上传播,严重扰乱社会秩序的,处三年以下有期徒刑、拘役或者管制;造成严重后果的,处三年以上七年以下有期徒刑。”

料中榨油的方法,浸出法是采用食品工程上的萃取原理,用国际上公认和通用的食品级溶剂从油料中抽提出油脂的一种方法。“无论是浸出油还是压榨油,只要符合我国食用油质量标准和卫生标准,就是优质安全的食用油,均可放心食用。”

针对“调和油都不太好,基本都是精炼的”的说法,与会粮油专家认为,“完全否定调和油,说明对精炼油缺乏科学认知,也说明对调和油的认识存在极大误区。”不管是压榨油还是浸出油,都是需要精炼去害留利的。

食企全球整合牛羊肉资源成主流

本报济南11月20日讯(记者 马绍栋) 15日下午,山东如康清真食品有限公司在济南召开“2016如康品牌发布会”。来自澳大利亚、新西兰等国际品牌及国内部分大型餐饮企业纷纷与如康达成战略合作,如康整合国际资源提升牛羊肉品质的模式获得广泛认可。

记者了解到,山东如康清真食品有限公司是集牛羊肉生产加工、贸易销售与酒店管理等于一体的大型综合性集团企业,目前为国内规

模最大的牛羊肉清真食品企业之一,前身是成立于2007年的伊鑫清真食品集团,经过10年发展,已经成为年销售收入突破23亿元的大型食品企业。

如康清真食品有限公司董事长魏东晓表示,作为中国牛羊肉行业的引领者,如康始终把保证食品安全放在首位,放眼全球整合优质资源,从严把控产品质量,让更多的国际牛羊肉品牌进入中国市场,实现牛羊肉产品从国外到国内的产业链升级。

赖茅联手中石化山东推出传禧新品

本报济南11月20日讯(记者 马绍栋) 11月17日,由贵州赖茅酒业有限公司和中国石化山东石油分公司联合主办的2016“国民酱香”战略暨赖茅新品上市发布会在济南召开,茅台集团新品赖茅·传禧在中石化山东公司“易捷”便利店正式上架出售。

本次推介会上赖茅品牌重点推介百元价格带“国民酱香,茅台亲民力作”——赖茅·传禧战略单品。

自即日起,新品赖茅将在中石化山东公司便利店里上架出售,实行仓对仓配送,全程智能GPS定位监控,店到店管理,保证商品货真价实,让山东消费者在易捷便利店即可购买到来自贵州茅台酒

厂直送的正宗茅台酒,品味国民酱香赖茅佳酿。



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.qjwb.com.cn/>

山东产经新闻: <http://chanjing.qjwb.com.cn/>

电话:186-7885-9550



关注“食安山东官微”,每天为您推送关于食品安全方面最新行业资讯,引领健康消费!