

济宁老字号康泉食品“透明工厂”，可参观月饼生产全过程

中秋夜，吃放心月饼更欢畅

齐鲁晚报·齐鲁壹点记者 晋森 李从伟

中秋佳节，伴着一轮明月，一家人围坐一起吃月饼，象征着团圆和喜庆。随着中秋节的临近，月饼也日益成为市民关心的话题，近日，齐鲁晚报·齐鲁壹点记者走进济宁老字号山东康泉食品有限公司，实地探访康泉、唐乐两大品牌的生产基地，在“透明工厂”里感受食品安全。



作为济宁老字号，康泉月饼备受市民喜爱。

月饼加工全过程 “看得”一清二楚

康泉和唐乐，是济宁市民耳熟能详的两大品牌，在济宁烘焙市场上的份额一直遥遥领先。8月30日上午，记者来到了康泉食品有限公司的透明车间，在“透明工厂”里的参观通道，所有的制作过程都可以透过玻璃全程观看，车间里的操作情况一目了然。

然。

在无菌的车间内，工人们穿着专用的防护装忙碌着，月饼馅、月饼皮的原料分别准备好，在机器的制作下，一个月饼顺利的生产出来，本地百姓最喜爱的五仁、枣泥、水果等月饼都是通过这种流水作业生产出来，而一些蛋黄月饼、糯米月饼、酥皮月饼等则是纯手工制作。

记者在现场看到，如果工人进入车间，过程则比较复

杂。首先进入洗手消毒区，使用粘辊将工作服上的毛发、异物清理干净；用清水湿润双手，涂抹洗手液产生丰富泡沫，按照七步洗手法将手彻底清洗干净；然后将双手在消毒液中浸泡30秒，浸泡至手腕处，再将双手上的消毒液冲洗干净，用自动烘干器将双手吹干，随后将双手放在酒精消毒器喷头下，自动感应喷洒酒精，双手轻轻揉搓，使酒精均

匀布满双手。最后进入风淋室，风淋启动，转身360°，吹落身上的异物，才能进入食品生产车间。

“这些月饼、糕点每一步的生产过程都卫生可靠，市民都可以隔窗全程参观。”康泉食品有限公司品控部部长王中秋告诉记者，原料采购方面也质量过硬，全部采用益海嘉里、中粮等著名品牌的原材料，从源头保证食品安全。不仅如此，储存面粉、奶油等原材料的仓库里全部安装了中央空调，“仓库里常年保持室温在23至25℃之间，原料库内又专门配置了两座保鲜库和两座冷藏库，用于存放馅料、果仁、油脂类原辅料，保证原料的新鲜。”王中秋告诉记者。

食安山东示范企业 康泉月饼闪耀央视

对于没有及时销售完的烘焙产品如何处理？面对这一问题，王中秋带领记者来到公司内的一个处理站。

“这都是我们从唐乐、康泉门店里回收过来的到期食品，为了保持新鲜的口感，这些糕点大部分保质期是3天，最短的只有一天，只要是到了保质期的临界点，就全部回收。”王中秋告诉记者，公司跟济宁的几家养殖企业有长期合作，这些过期食品会及时送到养殖场处理。

记者随手拿起了一盒品

名唐乐“好开心”的糕点，上面的包装显示生产日期是8月26日，上市日期是8月27日，保质期3天。在记者探访的当天即8月30日，因到了保质期临界点已经回收。“这些糕点其实并没有坏，但是为了严格遵守食品安全的规定，我们还是于食品保质期前就及时收回来了。”王中秋说着，顺手打开一盒包装让记者查看。

康泉月饼不仅在济宁和山东畅销，更是在2018年进入央视中秋晚会曲阜的现场。去年9月24日，全球瞩目的中央广播电视台总台中秋晚会在曲阜尼山成功举办。晚会圆满举行的同时，现场的观众和演员也在中秋佳节品尝到了来自济宁本土的老字号月饼——康泉月饼。这份来自济宁的月饼，让嘉宾享受到一份孔孟之乡的中秋味道，烘托出一份浓浓的佳节之情。

“中秋夜吃月饼是我们中国人的传统，能让中秋晚会上全国的嘉宾吃上济宁的月饼，更是对康泉月饼的一种认可和肯定。”山东康泉食品有限公司总经理刘传朋说，食品安全是最基础和最起码的要求，将好产品呈现给所有的消费者，作为一家有着30多年历史的老厂，康泉食品的理念是良心做产品、诚信做企业。康泉食品是“食安山东”食品生产示范企业，走进中秋晚会的现场则更具有象征意义，代表着对康泉食品质量的信赖。



2019齐鲁(济宁)秋季车展

9月13日-15日 济宁体育中心

主办单位：齐鲁晚报 齐鲁壹点 承办单位：齐鲁晚报·今日运河 齐鲁壹点·济宁频道

服务热线：18678730179 18678730279 18678730280

地址：济宁市太白湖新区荷花路与济宁大道交汇处鸟巢体育中心



齐鲁壹点客户端



今日运河官方微信