

## 严把原料采购 按程序加工作业 出厂前多次检验

# “放心食品”生产过程不怕看

晚报讯 (记者 苏羽 摄影报道)近日, 枣庄市食品药品监督管理局组织多家媒体记者深入枣庄攀峰食品有限公司、枣庄天润食品饮料有限公司、山东朝旭食品有限公司以及山东兄弟食品商贸有限公司进行现场参观, 了解食品企业从原料到加工、再到成品全部生产过程。通过实地参观、了解, 让食品加工企业真正接受社会公众监督, 为消费者提供更安全优质的“放心食品”。

在枣庄天润食品饮料有限公司, 记者首先参观了该企业按照要求统一制作的生产企业安全信息公示栏, 公示栏全面展示了企业的营业执照、生产许可证、质量负责人、食品安全员、化验员等信息。随后, 记者穿戴好工作衣帽进行消毒洗手后, 进入生产车间、原辅料库、成品库、留样室进行参观, 还认真查看了企业的各项生产记录资料。该公司生产车间布局合理, 卫生整洁, 废弃物存放标示明确, 各类物品按

照划定区域规范存放, 工作人员严格按照程序开展作业, 令参观人员交口称赞, 纷纷拿出手机拍照学习。

枣庄攀峰食品有限公司因注重食品质量, 成立二十余年在国家、省、市、区四级抽检及市场抽检中从未出现过不合格产品。据介绍, 该公司从原材料采购严格把关, 公司所用鸭脖、鸭翅、凤爪、鸡翅从六合、大象、益客等国内知名品牌采购。卤制所用调味料均由该公司总经理潘成启从原产地亲自把关采购, 经炒制、磨粉加工后使用。新鲜原料经解冻、浸泡、余制、入味、卤制、包装、杀菌七道工序制作, 产品在出厂前经三次严格检验, 其中小袋包装后的产品经装箱后放入25℃以上温室内, 经两周的模拟高温存放, 使杀菌不彻底、有破袋的产品内的菌种接触自然环境并发酵、涨袋, 再经拆箱查验小袋, 保证产品100%合格无涨袋、破袋情况, 方可形成最后



的成品投入市场。

山东兄弟食品商贸有限公司的负责人表示, 对于食品安全, 原材料这关非常重要, 源头把握不好, 后期也不能够保证产品质量。该公司所有原材料进入车间后必须经过专门的检验室进行检验, 全部符合国

家相关规定及企业规定。

随后, 记者又来到山东朝旭食品有限公司, 了解薏米粉等生产加工和包装过程。该公司负责人表示, 公司建立了从原料购进、生产加工、出厂检验到产品运输等环节的质量安全控制体系, 从源头到销售全

程控制, 确保产品的质量安全。此次活动搭建了企业与消费者相互沟通的平台, 通过媒体见证食品生产企业在质量安全保障能力建设和履行社会责任等方面的措施及成效, 提升消费者对食品安全的信心。



## 科学种植

峄城区坛山街道办事处中桥村妇女王焕英, 通过乡村蔬菜种植专业合作社引导, 引进优良品种每年春秋进行科学种植, 西红柿产量达到了7500多公斤, 产量翻倍增长, 她成了全村致富带头人。

(记者 孙慧英 通讯员 陆晶 摄)

## 24户居民喜获公租房

### 已简单装修, 小区位于城区主干道

晚报讯 (记者 王龙飞 通讯员 陈家平)12月1日一大早, 市中区住房办院内二十余户居民高兴地准备选房。本次市中区公共租赁住房实物配租房源共计31套, 分别是齐福社区项目30套, 明珠佳苑项目1套。各项目房源均为简单装修, 配备了内门、厨卫墙地面砖、马桶、面盆、灶台等基础生活必备设施, 各项目小区均位于城区主干道, 交通发达较为便利。

根据《枣庄市城镇住房保障管理办法》中关于公共租赁住房实物配租的相关规定, 本次通过房产核查、低收入(低保)家庭认证等环节符合条件的家庭共计27户, 3户自动放弃。

今年53岁的赵先生在申请家庭中得分排名首

位, 出示身份证件和《配租通知书》第一个入场后, 他很快选中了最为中意的房源, 从叫号到办完选房手续, 花了不到五分钟时间。“我的母亲年逾80岁了, 这次能选中带电梯的房源我真得很高兴, 我们家终于可以摆脱四处租房住的日子了。”选房活动结束后, 选中房源的居民与该区住房办签订了《枣庄市市中区公共租赁住房租赁合同》, 缴纳了一年租金及押金后, 即可到各项目物业管理部门处办理交房手续。

## 小事不小