

首个“出口食品农产品质量安全示范省”称号花落山东

导读：

把工业化标准引入农业生产领域，不断推进出口农产品生产标准化进程，提高源头区域化管理水平，从生产端、供给侧发力，着力升级产业和产品结构，持续开展食品农产品质量提升行动

不久前，全国首个“出口农产品质量安全示范省”称号花落山东。目前，山东国家级“出口农产品质量安全示范区”已有 49 个，示范区农产品出口占全省的 99%；全省出口农产品检验检疫合格率达到 99.95%以上，重大质量安全风险得到有效控制。山东“出口农产品质量安全示范省”经验已成为全面推进质量强国

建设的样板。近日,《经济日报》记者走进山东,一探“示范省”的生意经。

源头守护舌尖安全

“鲁丰集团全年出口约 2300 个集装箱,平均每个集装箱的货物重达 22 吨。根据产品类型不同,每出口一个集装箱将获利 2 万元至 5 万元不等,2016 年我们的农产品出口额达 3535 万美元。”山东鲁丰集团董事长王克学告诉记者。这只是山东省从事出口农产品业务的众多企业之一。

2007 年,山东检验检疫局创新开展以“区域化管理”为核心的出口食品农产品质量安全示范区建设,并率先在潍坊安丘市试点推行。鲁丰集团从采购、收获、加工到包装等环节实行重重检测,确保合格后才能进入下一个生产环节。

在安丘源清田食品有限公司所属 1000 亩基地及 4300 亩各种原料种植合同基地里,由检验检疫部门指导安装的“二维码”追溯体系正时刻守护着农产品质量安全。“以前没有这套体系时,我们无法知道产品到底在哪个环节

出了问题,现在每一箱产品都编写了独有的代码,实现对产品从种到销全过程‘看得见’的监管。”该公司总经理王秀枝表示,追溯体系不仅建立了从种植基地到原料仓库、成品仓库的定位规划和管理,还能帮助农民提高安全种植意识,质量更有保障。

如今,示范区不断推进区域标准化进程,把工业化标准引入农业生产领域,扩大标准化种植、养殖基地规模,提高源头区域化管理水平。安丘市副市长赵祥永介绍,自示范区建设以来,已建成覆盖全市范围的无缝隙农产品监管及检测网络,并基本实现全部产出农产品的“二维码”追溯体系,农产品出口合格率达 99.9%,出口额持续增长。

牢牢把住过程监管

山东是传统农业大省,也是食品农产品出口大省,出口体量大、货值高,货值约占全国食品农产品出口的 25%。然而,山东省食品农产品质量安全形势依然严峻,不容松懈。

山东检验检疫局食品监管处处长张艺兵表示,近年来山东引导企业建立健全质量保障

体系,共享食品农产品质量安全生态圈。山东积极打造区域性食品农产品检验检测中心,以荣成市为例,该市整合质监、农业、工商等部门检验机构,协同组建市级检验检测中心,不断夯实检测能力。此外,总投资 40 亿元的潍坊畜禽产品交易城、投资 10 亿元的中国食品谷总部基地等陆续投入运营,初步形成大宗食品农产品现代化仓储物流和农产品冷链物流体系。

与此同时,山东从生产端、供给侧发力,着力升级产业和产品结构,持续开展食品农产品质量提升行动。2015 年底上线的山东农产品安全示范区公共服务平台,目前分别入驻示范区和企业 106 个、1600 余家,有力推动农产品信息可追溯发展和农业电子商务平台建设,初步构建起涵盖食品农产品生产、加工、包装、储存、运输、消费全产业链质量安全管理体系。

变“数量型”为“质量型”

通过产品出口,山东打响食品农产品质量品牌“攻坚战”。

在国家质检总局实施的出口食品企业内外销“同线同标同质”工程中,青岛九联集团成为全国首批肉鸡产品“三同”示范企业。“公司还作为国家肉鸡企业代表,先后参与了欧盟、美国、日本、新加坡等国家和地区的注册检查 20 余次。”集团副总裁杨圣仁告诉记者。

“我们加大力度排查食品安全隐患,制定了有效的预防控制及改善措施。例如在鳕鱼加工过程中增加 X 光机检查的关键控制点,对鱼体残留刺排查,为儿童消费群体提供可以放心食用的优质鳕鱼蛋白。”青岛福生食品有限公司总经理钟玉华介绍。

一批食品农产品龙头企业正在加速崛起,在原料基地建设、生产加工和自检自控方面发挥主体作用。数据显示,山东规模以上农业龙头企业达 9300 家,备案出口食品生产企业达 3000 家。企业质量安全管理水平不断提升,产业链条持续延展,品牌效应得以显现,推动行业由“数量型”向“质量型”转变,山东出口欧盟、日本的花生份额占到全国 95%以上,出口欧盟禽肉制品占到全国 40%以上。

(郭静原 李芃达)

王志荣当选甘南州餐饮行业协会首届会长

■ 本报记者 何沙洲 通讯员 魏生芳

经过 4 个多月的筹备组建工作,甘肃省甘南州餐饮行业协会和农(牧)家乐协会成立大会日前在甘南州政府行政中心召开,会议选举产生了甘南州餐饮行业协会和农(牧)家乐协会会长、副会长、秘书长、副秘书长等,其中甘肃安多投资集团董事长兼总经理王志荣被选为甘南州餐饮行业协会首届会长。

甘南州政府副州长、州文化旅游发展领导小组副组长石占良在成立大会上,对全州餐饮行业协会和农(牧)家乐协会今后的工作提出了三点要求:一要切实加强协会自身建设,在州商务、旅游部门的行业管理和业务指导下,紧紧围绕州委、州政府中心工作,不断提升协会服务发展、开拓市场、建设品牌、提升素质的能力。二要切实做好政府的参谋助手,定期组织举办餐饮文化节、烹饪技术比赛、名菜名点认定、消费者放心店、卫生信得过单位、星级农(牧)家乐评定等主题活动,发挥行业协会力量,继续办好“青藏高原青稞美食博览会暨甘南州香巴拉美食文化节”,打好“舌尖上的甘南”、“甘南味道”品牌。三要切实当好企业的娘家人,定期举办培训班、学习交流及竞赛活动,不断提高餐饮业和农(牧)家乐从业人员业务素质和服务水平,进一步规范餐饮企业和农(牧)家乐的经营行为,依法经营,切实杜绝企业内部分割竞争、哄抬物价、维护、营造餐饮企业和农(牧)家乐公平竞争、健康发展的良好环境。

甘南州旅游局党组书记、局长欧杰草在会



● 成立大会现场

上提出,甘南州行业协会要充分发挥服务、协调、桥梁和纽带作用,凝心聚力,尽职尽责,带领全体会员为甘南州旅游经济社会又好又快发展做出新的更大的贡献。

会后,分别召开了甘南州餐饮行业协会会议和农(牧)家乐协会会议。在餐饮行业协会会上,宣读了《关于成立甘南州餐饮行业协会的批复》,审议通过了《甘南州餐饮行业协会章程》、《甘南州餐饮行业自律公约》、《甘南州餐饮行业协会会费收缴和使用管理办法》、《甘南州餐饮行业协会选举办法》等 4 个草案,选举产生了甘南州餐饮行业协会会长、副会长、秘书长、副秘书长等。甘南州商务局党组副书记孙一军向首届会长甘肃安多投资集团董事长兼总经理王志荣授予协会牌子。王志荣在就任发言中表示:协会只有真抓实干,开拓创新,才能促进甘南州餐饮行业经济又好又快地发展,

共同开创甘南州餐饮行业发展新局面,为“提质甘南,打造升级版”而努力奋斗,要在相关职能部门的指导下,在各个会员单位的支持下,协会将提升行业自律机制,倡导引领健康饮食理念,助推行业持续繁荣发展。

据了解,近年来甘南州餐饮行业已成为旅游服务行业的重要组成部分,对于拉动内需、扩大就业渠道、带动地方经济发展起到了积极推动作用。但随着经济的快速发展,甘南州餐饮行业存在的问题也不断显露出来,经营秩序不规范、服务质量不稳定、从业人员素质参差不齐等,制约着餐饮业的健康发展。无疑,餐饮行业协会的成立,对整合全州餐饮行业资源、规范行业经营行为、提高就业人员整体素质、维护行业合法权益、弘扬优秀餐饮文化,做强、做大、做精甘南州餐饮业、促进地方经济健康、持续、快速发展将起到积极的推动作用。

科学打造舌尖上的产业 “十三五”食品科技创新专项规划发布

王致和腐乳、好想你红枣、猴姑饼干……这些近年来在市场上销售火爆食品都离不开食品工业的进步,特别是科技水平的提升。然而,我国的食品工业底子薄、发展时间短,还有很大提升空间。近年来,国家对食品科技创新领域的投入持续加大,行业龙头企业也不断增加研发投入,为食品工业全产业链的发展提供了不竭动力

科技部日前发布了《“十三五”食品科技创新专项规划》。《规划》提出,到 2020 年,我国食品科技的自主创新能力和产业支撑能力显著提高,科技对食品产业发展的贡献率超过 60%。

近年来,我国食品科技创新成果不断,不仅对世界食品科技先进水平的追赶不断加速,食品工业的优势和特色也更加鲜明,食品产业科技创新迎来了新一轮发展。“舌尖”上的创新该怎么做?且看《经济日报》记者发回的报道。

从高价进口到自主创新

“上世纪 80 年代,制约我国方便食品、肉制品、速冻食品、膨化食品等咸味食品发展的关键问题就是缺少一些重要肉味食品香料。美国国际香料公司早在上世纪 70 年代就实现了这些香料的合成生产,但卖价奇高。”中国工程院院士、北京工商大学校长孙宝国告诉记者。过去,我国从国外进口食品香料的价格甚至快要赶上黄金,这严重制约了我国食品工业的发展。

此后,经历了一系列科技攻关,孙宝国和他的科研团队突破了不对称二硫醚食品香料制造关键技术,以远低于同类食品香料的成本合成了甲基 2-甲基-3-噁喃基二硫醚等重要香料,并迅速占据全部国内市场及约 50%

国外市场。“科技创新是食品产业发展的助推器和强大支撑力,同时方便、营养、健康等消费新需求,也对食品产业科技提出了新挑战。”孙宝国说。

数据显示,“十二五”期间,我国重大食品科技成果频现,一批新标准、创新基地、产业技术创新联盟得以实施和落地,还培育了一批优秀人才,有力支撑了食品产业持续健康发展。2015 年我国规模以上食品工业企业主营业务收入达 11.35 万亿元,比 2010 年增长了 87.3%,年均增长 13.4%。食品产业大量转化大宗农产品的同时,也大幅增加了农民收入和农业效益,带动农村经济健康发展。

如今,“接地气”的中国食品科技创新产品不断涌现。王致和将 35 道传统发酵豆制品工序实行现代化传承,将过去自然菌种发酵发展为筛选菌种纯种发酵,罐装腐乳走进千家万户;在枣片生产上灵活应用酶解技术、微细化技术和微波干燥技术,解决枣片口感粗糙、干燥时间长等技术难题,好想你开发的系列枣片获河南省名牌产品;食疗传统融合现代食品工艺,再用临床观察来验证功效,江中猴姑饼干一经上市便遭疯抢……

“食品行业是我国最大的‘民生产业’和现代‘餐桌工程’。”中国农业大学食品科学与营养工程学院院长胡小松说。目前,我国食品消费需求的快速增长和消费结构的不断变化,必将推动食品产业结构调整与技术升级。

从舌尖美味到舌尖产业

当前,全球食品产业已发生深刻变革,技术装备更新换代更为频繁,加工制造智能低碳趋势更加多元,产品市场日新月异更趋丰富,但我国食品产业科技创新水平还不容乐观。

《规划》提出,当前我国食品科技研发投入强度不足,食品科学基础性研究相对薄弱,产业核心技术与装备尚处于“跟跑”和“并跑”阶段。面对食品产业供给侧结构性改革的新需求,企业自主研发和创新能力明显不足,产品低值化和同质化问题严重,国际竞争力仍然较弱。

作为《规划》编写的主要执笔人,胡小松表示,我国不仅是食品生产和消费大国,也是位居世界第一的食品加工制造大国,但恰恰不是世界食品科技强国。“我国食品工业发展不过 10 余年时间,底子薄、受重视程度不高。此次专项规划的发布就是想扭转长期以来被忽略的食品产业科技发展问题。”胡小松说。

“十二五”时期,科技部在“863”计划和国家科技支撑计划中投入经费超过 17 亿元,国家自然科学基金委食品科技专项从 2010 年至今累计投入 7.9 亿元用于食品科学基础研究。多位业内专家向记者表示,食品企业必须承担起创新主体地位,创新才能驱动食品产业的发展。在注重工厂、现代化设备、检测技术等硬实力提高的同时,企业还需要关注食品科技创新和研发投入等软实力的提升。

舌尖上的美味能不能变成舌尖上的产业?“那些具有我国民族特色的中华传统食品、中式菜肴的工业化、标准化问题,中国人还要找到自己的创新发展模式,寻求产业突破。”胡小松认为,坚持自主创新,实现全产业链过程控制、综合保障食品营养与安全,是增强我国食品产业国际竞争力和持续发展能力的关键。

不仅如此,“我国平均每生产一吨速冻食品,所用能耗比国际水平高出近 30%至 200%;每生产 1 吨罐头食品耗水量为日本的近 3 倍。”胡小松表示,面对资源、能源与生态



●温州市平阳县的浙江一鸣食品股份有限公司平阳工业园内,工作人员在巡查全自动乳品车间(6 月 22 日报)。

新华社记者 徐昱 摄

环境约束的严峻挑战,食品现代加工与绿色制造技术、装备开发已成为产业发展的迫切需要。

从企业行动到人才培养

针对我国食品科技创新发展所面临的新挑战和新需求,《规划》提出了“十三五”期间重点任务,将着力发展食品高新技术产业,提升食品产业竞争力;优化食品科技创新平台布局,培养食品科技人才,提升食品科技创新能力;推进食品产业科技发展,构筑食品科技创新先发优势;加强全链条过程控制,提高食品安全保障水平;强化技术成果转化服务,实现科研成果产业化。

科技创新环境日益优化,企业正在行动。作为国内首家以企业为主体、针对国人营养需求和代谢机制开展系统性研究以实现国人健康诉求的研发中心,2011 年中粮集团投资 32 亿元打造中粮营养健康研究院。“化解行

业产能过剩、低水平、同质化竞争困局,推动食品产业转型升级,都需要不断研发和突破性的创新。”研究院院长郝小明说。

保障食品质量安全既是基础也是关键。蒙牛集团质量管理体系负责人宋晓东介绍说,蒙牛致力于构建透明高效的数字化品质管理体系,每天能够掌握 40 万条检验数据,实现全程可追溯的产业链质量管理体系,严格把控食品质量安全。

“十三五”开局之年,“现代食品加工及粮食收储运技术与装备”成为国家优先启动的重点研发计划,投入达 11.7 亿元,为实现食品产业转型升级和可持续发展提供科技支撑。

作为食品科技创新浪潮中的主力军,高校院所的人才培养不可或缺。“高校院所要加速产学研合作,通过科学研究将知识转化为产品和技术,为食品科技和产业发展提供成果支持和智力支撑,推动社会进步和发展。”孙宝国说。

(郭静原)