

成都出台首份自热式方便火锅质量监管方案

伍田:提高准入门槛就是提高企业的责任感

■ 本报记者 何沙洲

随着生活节奏的加快，备受消费者喜爱的火锅也被赋予了“方便”这一属性。2017年以来，一款以“不插电、不开火、15分钟自煮、能随时随地吃火锅、可随时携带”等作为特色卖点的自热式方便小火锅，以其新颖的创意、方便快捷的食用方式，迅速崛起于快消品方便食品市场。方便小火锅借鉴自热米饭工艺，将火锅调味料、蔬菜制品、肉制品等川味特色产品进行融合，具有创意新颖、食用方便、美味独特等特点，不少火锅餐饮服务单位和食品生产企业相继涉足该行业的生产经营。

不过，由于方便火锅是新兴产品，此前并无生产标准和行业规范，这就导致了其生产门槛低，代工生产成为主要生产方式，产品的食品卫生和质量得不到保障。方便小火锅在大受追捧时，也出现了不少质量差评。为了规范成都市方便火锅生产许可活动，加强质量安全监管，推动这个新兴产业健康、有序、良性的发展，8月31日，成都市食品药品监督管理局发布了《成都市自热式方便火锅生产许可审查方案（试行）》（以下简称《审查方案》），对制定依据、适用范围、基本条件、生产许可条件审查、产品相关标准、原辅材料的有关要求、标签标识和贮存运输、其他要求等八部分做出了明确规定。这也是我国首份针对方便火锅制定的质量监管方案。

“要保障方便小火锅的质量安全，就必须实行食品质量安全市场准入制度。”成都伍田食品公司负责人表示，生产许可审查方案实



●可随时携带方便快捷的小火锅

施提高了准入门槛，企业必须要达到更高的新标准才能生产食品，这有利于伍田这类食品品牌企业，这也将提高生产企业对食品质量的责任感和消费者对食品质量的安全感。

成都市食品药品监督管理局提醒，方便小火锅的生产经营必须遵守《食品安全法》等法律法规的要求，产品包装应符合《预包装食品标签通则》(GB7718-2011)等食品安全国家标准。该局相关负责人表示，成都在全国率先制定了自热式方便火锅生产许可审查方案，为方便火锅的食品生产许可工作提供技术依据，企业即日起就可申办许可；鼓励相关企业积极申请许可，按审查方案的要求规范生产；目前正在从事方便火锅生产经营的企业，应依照法律法规和国家标准要求认真开展自查和整改，食品药品监管部门也将进一步采取

措施予以规范。

伍田食品公司负责人认为，生产许可审查方案将倒逼自热式方便火锅企业提升质量安全保障能力。

附《审查方案》相关解读：

一、什么是自热式方便火锅？

自热式方便火锅（以下简称方便火锅）是由火锅底料包、配菜包（蔬菜制品、肉制品类、蛋制品、淀粉制品）、蘸料包、食品专用自发热包、餐具等组成。消费者可通过食品专用自发热包对火锅底料包、配菜包加热后进行食用。其食品类别属于方便食品中其他方便食品，产品品种明细为自热式方便火锅。

二、《审查方案》主要包括那些内容？

《审查方案》包括制定依据、适用范围、基

本条件、生产许可条件审查、产品相关标准、原辅材料的有关要求、标签标识和贮存运输、其他要求等八部分内容。其中，对方便火锅食品生产许可的类别明细归属、中证基本条件、生产场所及设备设施要求、生产工艺流程、关键质量控制点、容易出现的质量问题等进行了明确，针对方便火锅的食用安全性，对所用餐具、餐盒、发热包的质量要求及安全警示语等做了特别规定。

三、《审查方案》对生产方便火锅提出了哪些基本要求？

《审查方案》规定生产方便火锅的企业应具备四项基本条件。一是中证企业应具备生产火锅底料和至少一种主要配菜包（蔬菜制品或肉制品）的生产加工能力。二是除主要配菜包以外的其他配菜包、蘸料包、食品专用自发热包、餐具等可委托有相应资质的企业生产或按照采购制度外购。三是应设立独立的组合配菜车间。四是方便火锅中所含原料及配菜包原则上应是常温下储存的产品。

四、应当如何申请方便火锅的食品生产许可证？

中证企业按照《食品生产许可管理办法》、《食品生产许可审查通则》等法律法规及《审查方案》相关要求做好生产条件和申请资料的准备后，即可到成都市人民政府政务服务中心市食药监局窗口提交申请资料（地址：成都市草市街2号，联系电话：86748769）。食品生产许可办事指南可进入市食药监局门户网站—政务服务—办事指南—食品类目录下查看。



●资料图。北京市“阳光餐饮”工程启动部署会5月25日在京召开，图为与会人员参观试点餐饮企业“阳光餐饮”工程推进情况。

北京上万家餐饮企业“晒”操作加工过程等信息

■ 杜燕

自2017年5月北京市开始实施“阳光餐饮”工程以来，北京已有约1.1万家各类餐饮服务单位完成“阳光餐饮”建设。8月29日，北京市餐饮行业协会等5大协会向全市各餐饮服务企业发出倡议，号召全市餐饮企业加快推进“阳光餐饮”工程建设速度，主动接受社会监督，确保消费者的饮食安全。

各类餐饮服务单位积极建设“阳光餐饮”

8月29日，北京市餐饮企业《餐饮经营规范》宣传贯彻会在京举行。记者从会上了解到，为全面促进餐饮业提高安全质量，北京市于今年5月开始实施“阳光餐饮”工程，通过落实“信息阳光”“过程阳光”和“阳光评价”，把餐饮服务单位的食品安全信息、食品加工操作过程以及公众对餐饮服务单位的评价实实在“晒在阳光下”，通过互联网+的方式，鼓励网络餐饮经营者通过APP或者设在大厅的大屏幕“直播”等公开“后厨”环境，让消费者获知就餐单位是否合法、了解食品原材料的来源渠道、看到后厨食品加工过程是否卫生规范，实现知情选择、明白消费。

截至目前，北京已有1.1万家餐饮服务单位完成“阳光餐饮”工程建设，包括中小学校食堂、托幼机构食堂、养老机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位和其他社会餐饮服务单位等。

倡议全市餐饮服务企业自查并接受监督

北京市餐饮行业协会、北京烹饪协会、北京老字号协会、北京西餐业协会、北京连锁经营协会5大协会向全市各餐饮服务企业发出倡议，号召全市餐饮企业开展自查，加快推进“阳光餐饮”工程建设速度，配备专（兼）职食品安全管理员，主动接受社会监督，确保消费者的饮食安全。

倡议提出，餐饮企业严格行为自律，不购买、存储、使用亚硝酸盐等有毒有害食品；不采购、加工、销售、使用《食品安全法》规定禁止生产经营的食品及其辅料；不添加非食用物质和滥用食品添加剂；不经销“三无”和过期、变质、假冒、伪劣食品；不从证照不全的供货商进货。建立健全食品安全管理制度，配备专（兼）职食品安全管理员，制定并实施企业员工食品安全知识培训计划；完善经营场所的卫生条件和设施，做到卫生、整洁、安全。

严格规范操作，食品原料和半成品分开存放；冷冻食品加工存储符合规范；凉菜间要配备二次更衣室并做到卫生洁净；落实餐饮具、工用具、容器清洗消毒制度；餐除垃圾按规定存放及时清运。树立绿色环保意识，加快高效油烟净化器的升级和改造，减少餐饮油烟排放。

加快实施北京倡导推行的“阳光餐饮”工程，通过“信息阳光”“过程阳光”和“阳光评价”，把餐饮企业的食品安全信息、食品加工操作过程、公众对餐饮企业的评价实实在在地“晒在阳光下”。

北京市餐饮行业协会秘书长贺保贵表示，今后将一方面督促会员单位加快落实北京市倡导推行的‘阳光餐饮’工程要求；另一方面将组织各自会员单位进行自查和互查，并且每个季度向社会公开互查结果，同时制定计划对会员单位进行全员多轮次培训，提升餐饮业从业人员素质。

北京市食品药品监督管理局餐饮管理处处长段志永指出，将通过“阳光餐饮”工程的实施，树立首都餐饮行业的品牌形象，提升餐饮行业的质量安全水平，为保障首都市民饮食健康安全做出共同努力。

金喜来小青花见证你和他的一见“青”心

本报讯 在市场经济条件下，市场竞争激烈的白酒企业要想生存和发展，就必须创新优质服务，以优质的产品和服务来满足人们的需求。

8月27日，由宜宾金喜来酒业有限公司全程赞助、丝丽雅集团团委、莱茵春天购物中心联合举办的——“假面彩绘狂欢”大型七夕单身男女交友会，在宜宾莱茵春天LG1中庭火爆开启。

秉承“为国人喜乐生活喜上添喜”经营理念，用“心”做中国“喜乐”文化白酒引领者的金喜来酒业携带最新产品——【仙临水巷子·小青花】也首次在活动中惊艳亮相。

俗话说“窈窕淑女，君子好逑”，她身着素雅的青花，小巧曼妙的身姿让人爱不释手秀色可餐，她散发的幽香醇厚绵甜，回味悠长。【仙临水巷子·小青花】的优雅气质吸引了众多粉丝、路人的围观品鉴，大家对其醇厚幽香的口感赞不绝口，并表示活动结束后将持续关注小青花并购买。

在活动现场，众多粉丝、观众里三层外三层的将活动区域围了个水泄不通；特别是单



●男女嘉宾共同完成“假面彩绘”

身男青年们的心情，犹如夏天持续不降的高温般火热，除他们自己到场外，还有亲朋好友也来到现场为他们把第一道关，顺道饱饱眼福，打量一下美女！此次相亲趴，虽然前期报名人数统计只有200余人，而在现场临时报名的可以用“争夺”来形容，现场人气超火爆，一度引发现场需要用嘶吼才能听得见面对面说话内容的爆棚现象，堪比过年放鞭炮的气势！

此外，活动现场还以嘉宾投票的方式评

选出了本次活动最受欢迎的男神女神奖，并为每一位参与活动的嘉宾准备了由金喜来酒业公司赞助的仙临水巷子“小青花”礼品一份。

本次活动充分发挥了丝丽雅集团公司团委的组织力量，既为该公司青年男女搭建了一个良好的交友平台，也进一步提升了仙临水巷子“小青花”知名度，让其成为大众口口相传的好酒！



●团队划龙舟大比拼

下午2点30分，伴随动感韵律开场舞，现场气氛即刻活跃起来！

活动紧扣当代青年需求，以趣味活动的形式进行。在活动现场，男女嘉宾交叉组合，共同完成了“假面彩绘”、“团队划龙舟大比拼”、“心灵沟通”、“心意传递”等游戏，消除了彼此的陌生感，拉近了男女嘉宾的距离，现场男女青年交流迅速升温，把整个现场氛围推向高潮。（沙沙）

大巴山的天然馈赠 扶贫爱心“青峪黑猪”献宝成都市民

■ 蔡明

8月31日上午9时许，巴山牧业携手家乐福卖场，在成都市家乐福大世界店举办了以扶贫爱心猪，绿色放心肉为主题的青峪黑猪入驻家乐福新品发布会。

据记者现场了解到，本次出席嘉宾包括了四川省扶贫基金会副会长、栋梁工程分会会长邹韬先生；巴中市通江县县委常委、副县长顾欣先生；巴中市农业局张斌先生；家乐福西南区总经理孙洁女士；家乐福华西区生鲜采购总监孙红伟先生；家乐福大世界店长郑志军先生；巴中市巴山牧业股份有限公司董事长张育贤先生。

青峪黑猪为何与众不同？

四川通江县地处大巴山区域，是国家级畜产品无公害生产基地县、国家无规定疫病区，也是川陕苏区首府、中国红军之乡。“青峪黑猪”是来自于大巴山深处的具有5000年历



●在现场所有媒体同仁的见证下，中华猪王张育贤携手到场嘉宾共同启动开启仪式，现场掌声雷动。

史的原始品种，具有耐粗性好、适应性强、雪花肉多、肉味香浓、口感细腻等优点。

巴山牧业股份有限公司董事长张育贤表示：“青峪猪与世界三大名猪——西班牙伊比利亚猪、意大利帕尔马猪、日本鹿儿岛黑猪同处北纬31°。我们坚持以最好的福利养殖方式、最严



格的品牌信誉管理，追求与三大名猪媲美。”

中华猪王张育贤先生说道，“我自小长于大山，深知一个人要想走出大山是多么的不易，更何况是一头猪？”一句话道尽千言万语，他更是在媒体面前郑重承诺道，“监督就是最好的信任，希望社会各界人士都能监督我，看看巴山牧

将猕猴桃端上全球餐桌 成都蒲江猕猴桃节盛大开幕

■ 秦怡

8月26日，“天赐一方猕恋蒲江”2017四川花卉(果类)生态旅游节分会场暨第十届中国猕猴桃节开幕式在蒲江开幕，蒲江猕猴桃又一次端上全球餐桌。“蒲江猕猴桃最美果园”“蒲江猕猴桃十佳经纪人”颁奖仪式，“蒲江猕猴桃”网购节、产销对接会、专家演讲等环节接连上演。

历经十载，成都猕猴桃节已发展成蒲江一大盛事，也见证着蒲江猕猴桃产业的发展。近年来，本着打造“中国猕猴桃之都”的目标定位，蒲江抢抓“西控”机遇，提升绿色发展能级，更加注重生态经济品牌重塑，“特色水果”产业生态圈的构建正是这一举措的集中体现。



“特价买猕猴桃！”京东蒲江特产馆负责人肖怀东介绍，12粒80到100克的红心猕猴桃在开幕式当天能以一件29块9、第二件9块9的特价买到，“上线4小时，卖出5千多件。”“蒲江猕猴桃”天猫官方旗舰店同时宣布上线，



成为全国首个水果单品天猫旗舰店。

果实易软化，运输途中如何保证新鲜？“目前有冷链七千吨，加上准备建成的两万吨，全年周转量在十万吨以上。”四川阳光味道果业有限公司总经理张瑜华透露，冷链运输让蒲江

猕猴桃从采摘到端上餐桌，都处在0-5摄氏度的环境，让食客尝到新鲜味道。

蒲江县电子商务园的建设让农产品输出也更高效，园区自2015年开园以来，有113家电商主体入驻，也不乏物流、包装、法律、会计、融资担保等，工作人员叶燕提及，入驻团队不仅有资金扶持，还有包装、运费等补贴，旨在打造猕猴桃等特色农产品更好的电商平台。

“喜欢果酸味浓郁选‘金艳’，‘东红’适合口感甜的朋友。”开幕式外，联想控股佳沃（成都）现代农业有限公司展厅前挤满了客商，项目经理易浩然正在介绍“金艳”“东红”猕猴桃各自口感，“‘东红’已接到了订单260吨，‘金艳’预订了2千吨。”

“金艳”“东红”的畅销正是蒲江猕猴桃市场号召力的印证，作为品种专利权持有方，联想佳沃总监沈明表示，这是企业与农户利益联动机制下的双赢共富。2013年，联想控股将猕猴桃业务的全球总部落户蒲江，公司承包一万亩地种植猕猴桃，除一千亩作为标准化示范园外，其余分包给农民做日常管理。易浩然透露，未来还将进一步研发猕猴桃酒、猕猴桃果酱等深加工产品，提升猕猴桃附加值。

据悉，蒲江有猕猴桃标准化种植面积10万亩，年综合产值15亿元，冷链仓储量在7万吨以上，其中商品化处理率达百分之八十，“蒲江猕猴桃”这个金字招牌的品牌价值已高达102.35亿元。