

质检总局熊先军: 出口食品农产品累计创汇1260亿美元

■ 刘文婷

11月30日,由新华网主办的2017年中国食品发展大会在京举行。质检总局进出口食品安全局综合处处长熊先军在会上介绍了出口食品农产品质量安全示范区建设相关情况,并指出通过增强出口食品质量优势,截至目前,我国出口食品农产品已累计创汇1260亿美元。

党的十九大报告提出,我国社会主要矛盾已经转化为人民日益增长的美好生活需要和不平衡不充分的发展之间的矛盾。食品是人民美好生活需要的重要组成部分,在我国已经解决了吃得饱问题的情况下,吃得好、吃得多样、吃得安全、吃得放心成为人们对美好生活追求的重要目标。

熊先军表示,作为进出口食品安全的监管部门,为确保人民群众“舌尖上的安全”,质检总局进出口食品安全局在进口食品安全监管方面,建立了覆盖“进口前、进口时、进口后”三个环节的进口食品全过程治理体系。在新西兰乳制品肉毒杆菌污染、欧盟牛肉冒充牛肉、欧盟鸡蛋氟虫腈污染等国际食品质量问题和安全事件频发的情况下,我国进口食品未发生重大质量安全问题;在出口食品安全监管方面,该局建立了涵盖原料种植养殖源头管理、工厂加工和出口检验检疫全过程的出口食品安全监管体系。

他在回顾示范区发展历程时指出,追溯到2007、2008年期间,由于国际经济危机和政治格局变化的深刻影响,我国正在增长的食品农产品出口遭遇了一些发达国家和地区



●图为质检总局进出口食品安全局综合处处长熊先军。

新华网 王晗 摄

区对农兽药残留的技术性贸易壁垒,相继用更高标准对我国采取加严控制和暂停进口的措施,使我国出口食品农产品快速增长的势头受到打击。

为此,质检系统抓住国内生产方式比较粗放、基础比较薄弱,尤其是有些农业化学投入品不符合国际市场要求这个“症结”,提出了“区域化管理”的新理念,在山东等省率先实施出口食品农产品质量安全示范区的建设工作。经过10年发展,渐渐建立健全了“政府主导、质检引导、部门联动、龙头带动、全民行动”的示范区工作机制,制定了《国家级出口食品农产品质量安全示范区考核实施办法》,推动示范区规范建设和稳定发展。

据介绍,截至目前,包括西藏在内的全

国31个省、自治区和直辖市已建成国家级示范区359个。示范区内企业将近12000家,标准化基地达5038.5万亩,2016年示范区出口创汇324亿美元,十年间增长17倍,出口食品农产品创汇累计约1260亿美元。

此外,在总结近十年示范区建设的成效时,熊先军介绍称该局以示范区为抓手,从五大方面工作增强出口食品质量优势,助推农业供给侧结构性改革。

一是创新治理体系,促进质量提升。落实“地方政府负总责、企业负主要责任”,引进发达国家先进的质量标准、生产技术和管理理念,推动示范区出口企业开展ISO、GMP等产品质量安全认证,示范区种植养殖基地开展日本JAS、欧盟GLOBAL-GAP等国内外先进标准认证。多年来,我国出口食品农

产品国外通报不合格率多年来保持在万分之六以下,山东省作为示范省更是在2016年实现食品农产品国外兽药残留“零通报”。

二是优化产业环境,促进外贸增长。在示范区内,指导地方政府优化和改善出口软硬环境,提升产业集群出口能力,培育地方特色产品。

三是开展品牌培育,提升国际竞争力。示范区坚持“区域品牌、企业品牌”双轮驱动,创建了品牌培育激励机制。建设过程中,通过“互联网+示范区”、农超对接、产业文化节、国际博览会等多渠道提高示范区品牌影响力。2017年示范区建设以来,山东烟台苹果等众多食品已获得欧盟标识认证。

四是打造“三同”示范,服务供给侧结构性改革。坚持“一个标准,两个市场”为主线,在不断巩固拓展国外市场的同时,鼓励企业以高标准占领国内中高端市场,实现发展成果全民共享。

五是落实精准扶贫,增加“获得感”。示范区建设通过完善种植养殖基地、生产企业、农户的利益联结机制,稳定了产品购销关系,推动农业“种得好卖得更好”,并且根据地方产业特色,倡导“一县一品”。

关于下一步工作重点,熊先军透露道,质检总局将落实《中共中央 国务院开展质量提升行动的指导意见》要求,召开出口食品农产品质量安全示范区现场会,总结好示范区建设经验和做法,坚持质量、效益为中心,支持有条件的省、市开展出口食品农产品质量安全示范省、市建设,打造示范区升级版。

方便食品业 转型升级正当时

■ 黄鑫

近段时间,关于外卖严重冲击方便面市场的新闻再次引起广泛讨论。但数据却显示,方便面市场销量正呈现回暖趋势,而且销售额增速更快,多家方便面巨头的最新财报也验证了这一趋势。

方便面行业有着巨大的市场和空间。此前,外卖兴起、高铁普及、消费升级等诸多因素确实影响了方便面的食用场景及增长空间,方便面销售一度下滑。但不可否认的是,多年来以方便面为代表的方便食品行业有着广泛的消费场合,比如方便面在加班熬夜、抗震救灾、国内外旅途等环境下都是重要的食品之一。此外,方便面的原料几乎涵盖了农产品的各个领域,原料产地遍及全国各地,对于农业经济发展有着不小的贡献。方便食品行业在历经多轮洗牌后,已成为我国食品工业的重要板块。

此前,因为方便面市场竞争同质化严重,在消费升级的大趋势下,方便面没能跟上消费者绿色、营养、健康的新需求。但最新数据显示,方便面市场整体销量呈现增长趋势,而且销售额增速更快。可见,方便食品行业尤其是龙头企业已找到正确发展方向,通过积极把握市场变化,不断开发新技术、新产品,走出了低谷。

向中高端发展是方便面行业走出低谷的重要因素。事实证明,方便面龙头企业依靠创新和向中高端发展,即使在行业整体下滑的大背景下也能取得更好的收益。目前,个性化、高品质的方便食品正推动方便食品行业走向中高端,拓展了消费人群,融入了绿色、营养等新要素和技术,迎合了消费升级需求。

不过,并非所有方便食品企业都能在市场中赢得一席之地。只有以消费者为核心、不断创新升级产品的企业,才能抓住消费者生活和消费方式的变化,赢得市场。比如,网络餐饮虽然或多或少冲击了方便食品市场,但互联网同样给方便食品行业提供了新的平台和契机,要用好互联网新技术、电商平台以及互联网营销等,谋求新的增长点。

需要强调的是,无论是网络餐饮还是方便食品,重视食品安全和监管都应被提到更高的位置。党的十九大报告提出,要实施食品安全战略,让人民吃得放心。方便食品行业在原料、生产和售后等安全监控体系、溯源机制上有着传统的优势,还应继续加强食品安全全流程监督管理,自觉提高企业安全标准,加大食品安全问题追责和处罚力度,为广大消费者提供健康、营养、安全的食品。

用执著酿出“醉”美人生 ——访安徽海神黄酒集团有限公司董事长徐尚英

■ 赵德斌

在庐江,说到安徽海神黄酒集团有限公司生产的“海神”黄酒,可谓远近闻名。公司的“掌门人”徐尚英,更是家喻户晓,他是安徽省“星火计划带头人”、“双创领军人物”,近年来把黄酒产业做得风生水起,企业不仅荣膺“国家高新技术企业”、“中国轻工业卓越绩效先进企业”以及“安徽省质量奖”,还跻身“全国黄酒行业十强企业”,“海神”商标获得“中国驰名商标”。

近日,笔者专程到坐落在庐江县泥河镇的安徽海神黄酒集团有限公司进行采访。一走进公司,阵阵米香味扑面而来,一路前进酒香愈浓。提起“海神”黄酒发展的历程,徐尚英有说不完的话。

“我们公司始建于1987年,主要生产料酒和饮用黄酒。历经30年的发展与裂变,由最初名不见经传的乡镇小厂,成长为全省乃至中西部地区最大的黄酒生产企业。”徐尚英说,这其中的奥秘主要是,海神黄酒在行业内保持质量优异、技术领先、品牌一流。

质量优是基础

“泥河镇是传统农业镇,当地农民有种植糯稻的习惯,尤其是泥河镇天井圩,连片种植优质糯稻,为黄酒提供了充足而无污染的原料。”徐尚英告诉笔者。

在徐尚英的带领下,笔者来到生产车间,看到工人将大米发酵后压榨过滤的鲜酵黄酒装入陶坛中,用荷叶罩口,口上再封上一层泥坯,放入酒窖储存。“以荷叶罩口、以特质泥坯封坛,目的是通过陈酿以使酒品更为醇和,这是我们封坛储藏方法。”

作为企业的“领头羊”,徐尚英把传承保护黄酒工艺作为自己崇高的使命,组织并亲自参与并制定酿造料酒国家标准,黄酒始终保持独特的风味,黄酒整体产品质量不断提高,促进了海神黄酒的健康有序发展。

“做食品就是做良心。”徐尚英不止一次地提到,海神黄酒做大做强关键是靠严抓质量,在生产过程中严格把握质量控制点,关注生产环节的每一个过程,每个关键点都有详细记录并建立全程可追溯体系,有效保证了黄酒产品的优异品质,让



●公司职工在严把产品质量关。

周跃东 章礼军 摄

广大消费者喝得放心。”

技术领先是关键

在黄酒灌装车间,笔者看到,在工人轻松熟练的操作下,一个个酒瓶整齐地排着队伍向前进。徐尚英说,“该流水线对进瓶、洗瓶、灌装、压盖、杀菌、贴标、包装等每道生产工序进行全过程现代化质量监控,生产能力达到每小时2万瓶,是公司于2015年投资1200万元建成的。”

徐尚英介绍说,这个灌装车间的上岗,极大地提高了工作效率,产品质量也得到了保证,缓解了黄酒旺季销售缺货断档、生产能力不足的矛盾。

“过去我们的灌装车间是另一番情景:工人们光着膀子,穿着裤衩,汗流浃背地在车间工作。”徐尚英一边回忆一边说,当时他看在眼里,急在心里。于是他放弃休息日,以厂为家,加班加点,对黄酒工艺进行研究摸索和技术改造,最终使其工艺得到了优化。

徐尚英对笔者说:“例如用机械化工艺代替手工操作法酿造甜型黄酒,减轻了工人的劳动强度,提高了劳动效率;用风冷代替淋水改革料酒的生产工艺,简化了生产工艺,提高了酒质,降低了水耗,减少了污水排放;在产品研发上,已相继成功开发出了‘祖坛年份’、‘精品花雕’等120多个新品并投放市场,有效地调整了产品结构,提升了产品的整体形象,去年一年新增销售收入达5000多万元,占公司总销售收入17%以上。”

品牌一流是保障

指间,30年转瞬就过去了,但徐尚英始终坚持不变的经营理念就是做好自己的品牌,“有了可靠的产品质量,有了先进的生产工艺,这对形成一流的品牌已经起到了决定性的作用。”

“多年以来,黄酒行业企业集中度低、产品整体形象不高、消费者认知欠缺、营销思路落后、文化推广不够,导致众多黄酒企业偏居一隅,一直在地区性和低档次的尴尬境地徘徊。”徐尚英深有感触地说,酒香也怕巷子深,以产品为灵魂扩大海神黄酒品牌消费认同时不我待。

“上世纪90年代中期,当时做广告还是个‘稀罕事’,我们就斥巨资在安徽电视台做电视冠名赞助。一时间,全省都知道有海神黄酒。当时海神黄酒跟芳草牙膏齐名。”不仅如此,公司还多次举办黄酒文化推介宣传活动,极大地促进了黄酒价值的回归,提升了海神品牌全国影响力,强势拉动了海神品牌系列黄酒市场开拓及销售。

最近几年,海神品牌在国内和海外的影响都大幅度提升,取得了不俗的成绩。“今后,我们将致力于把庐江周瑜、淮军等这些历史和文化元素植入海神黄酒,产生更大的品牌价值,让海神黄酒成为庐江县工业的一张靓丽的名片。”看来,徐尚英对海神黄酒品牌的发展早已胸有成竹。

路漫漫其修远兮,徐尚英正在用勤奋和执著上下求索,酿造着独特的人生美酒。他从来都坚信:“做酒即做人,品酒即是品人生”。

安溪铁观音集团 正式易主

11月20日,福建安溪铁观音集团股份有限公司及控股子公司福建省安溪茶厂有限公司财产与营业事务交接仪式顺利举行,北京和君集团有限公司正式“接盘”。

安溪茶厂成立于1952年,是我国历史最为悠久的三大国营茶厂之一,后于2007年12月13日由安溪铁观音集团全资收购。安溪铁观音集团于2012年6月进行IPO预披露,2013年初安溪铁观音集团终止上市计划。在终止上市计划后由于种种原因,公司资金周转陷入困境。特别是安溪铁观音集团为关联方提供担保,而主债务人陷入困境等原因,导致公司的经营状况进一步恶化。

安溪铁观音集团与安溪茶厂面临的危机引起泉州市委、市政府的高度重视,决定适用重整程序化解债务危机。先行由市直管理部门和安溪县政府牵头成立清算组,并吸收北京市中伦(深圳)律师事务所负责法律事务,在法院受理后指定清算组担任管理人。通过重整程序的适用,债权人、股东及企业职工利益得以兼顾,并引进北京和君集团有限公司作为重组方,为其注资2.2亿元,成为安溪铁观音集团最大股东。

北京和君集团相关负责人介绍,未来将利用安溪铁观音集团的龙头地位以及不可复制的原产地优势、技术优势、市场优势、品牌优势,与和君集团的智力优势、渠道资源及新营销平台模式相融合,实现优势互补。“品牌先导+区域整合+创新转型”,将成为安溪铁观音集团新的发展之路。(何金)

北京农产品质量安全市创建工作取得阶段性成果

近年来,北京市委、市政府以统筹推进全市整顿制创建“国家农产品质量安全市”为抓手,调结构转方式,并不断完善工作体系,国家农产品质量安全市创建工作取得阶段性成果。

为了确保农产品质量安全,北京市农业全方位实施调结构转方式。将农业生产规模调整到粮田80万亩、菜田70万亩、规模养殖场1200余家、水产养殖5万亩;同时以生态绿色为引领,以种植业、养殖业规模化生态标准园区建设为重点,不断推动农业瘦身健体、转型升级。

为了保障农产品质量安全,北京市自1999年起,先后启动食用农产品质量安全生产体系建设工程、北京市放心工程,并成为农业部无公害农产品行动计划首批试点省市。在北京三元食品股份有限公司,可以实地观看奶制品全链条全过程严密的安全管控;在北京泰华芦村专业合作社,可以完整领略到“绿色防控、标准化管理”的蔬菜瓜果等“菜篮子”农产品安全生产过程;在北京窦店恒升牧业,可以深刻感受到生态循环、规模管理下高品质牛奶的生产工艺;在北京首诚航

天农业科技有限公司,可以切身体会到京津冀外埠基地合作为首都农产品安全、有效供应所作出的积极贡献。为了保障农产品质量安全,北京市建立了具有北京特色的农产品质量安全“五大工作体系”。监管体系,覆盖全市13个涉农区和178个涉农乡镇(街道)。检测体系,涵盖市级7家农产品质量安全检测机构、区级13家农产品质量安全综合质检站、100余家乡镇农产品质量安全监管站的速测室和100余家种植养殖生产基地或企业的检测室。质量认证与

标准化体系,通过建设已将全市“菜篮子”产品“三品”认证率提升到60%,全市农业标准化基地达1566家。技术支撑体系,全市83所植物研究所为农作物绿色防控随时提供支撑。应急处置与重大活动保障体系,不仅有效应对了多起食品安全突发事件处置,还先后在十九大等重大活动的优质安全农产品供应保障上发挥了绝对的主力军作用。

北京市是本年度全国食品安全示范城市和农产品质量安全县创建工作现场会的具体承办地。(刘强)

(李剑平)