

两会代表建言献策 只为食品行业良性发展

胡继承:贵州茶产业打好“专业牌”让百姓获绿色红利



3月5日,贵州省省委、省办常务副主任胡继承做客“2017 新华网全国两会特别访谈”,与网友在线交流。在贵州,茶产业是贫困地区百姓脱贫致富的重要产业。胡继承指出,在贵州,有两、三百万人是靠种茶为生。

胡继承介绍上世纪90年代前,贵州省茶产业以国有茶厂和集体茶场为主。2000年后,国有茶厂和集体茶厂不断萎缩。2006年以后,贵州以农民为主体,一个村庄、一个乡镇、一个县,集中打造了一批专业村、专业乡镇和专业县。

胡继承说,贵州茶产业发展初期以农民为主体种茶、采茶。后来,随着食品安全要求的提升,我们意识如此好的产业分散到千家万户,对农残、质量安全的管控,对专业化、标准化、社会化的推进,会产生很大弊端。因此,后来全国很多企业看好贵州的优势资源,进入贵州后,就以企业为主体规模化种茶。

“贵州茶叶种植面积700万亩,以合作社、家庭农场、企业为主体的茶厂种植面积约200多万亩,占到总面积的三分之一以上。贵州茶叶企业的数量在中国茶叶主体中占比是最多的。”胡继承说。

胡继承介绍,贵州有1500多个乡镇,将近400个乡镇是种茶的。专业村庄占乡镇数三分之一。在400个乡镇中,上万亩的茶园以乡镇为单位的有200多个,以村为单位的有100多个。专业的村庄、专业的乡镇、专业的县是贵州茶园的主力。此外,贵州88个县,其中茶园重点县有42个,占到一半。

“在贵州,700万亩茶叶,如果按一个农民种3亩计算,有两、三百万人是靠种茶为生的。”胡继承说。

董恒宇委员:从源头上解决问题才能保障肉奶食品安全

全国政协委员、内蒙古自治区政协副主席、民盟内蒙古自治区主委董恒宇在全国政协十二届五次会议上就如何保障肉奶食品的安全问题发言。

董恒宇提到,“牛羊是反刍动物,必须吃



上干净、适口的饲草方能健康生存,才可能生产高质量的牛奶和肉食。比如,现在我国的奶牛饲草质量普遍偏低,往往以秸秆为主,牛奶的蛋白含量难以保证,这也是加入外源性乳蛋白的三聚氰胺事件的部分起因。”

如何从源头上解决问题,才能保障肉奶食品的安全。董恒宇给出自己的建议:首先要发展生态草业,提高肉奶生态品质。改变“重粮轻草、重畜轻草”的传统观念和思维,树立“立草为业”的理念,把草产品列为农产品的重要组成部分,像重视基本农田一样重视基本草牧场,像重视种粮一样重视种草。同时,要加强源头治理,实施清洁生产和管理,加强生态原产地畜产品的保护和认证,建设追溯体系,构建广覆盖的动物性食品安全监督和健全标准体系。

除了遵循现代文明标准,尊重和传承几千年来游牧文明的生态伦理精神也很重要。董恒宇建议建设国家草原公园、游牧文明保护区,顺应牧区人口减少趋势,恢复逐水草而迁徙的轮牧、倒场等游牧文明传统生产生活方式。

“再现‘蓝蓝的天上白云飘,白云下面马儿跑’的美好景象。”董恒宇这样说。

(樊东林 倪茹寒)

全国人大代表葛俊杰:完善食品标准体系和食品相关产品监督



一提到食品安全,大家往往第一个想到的是食品本身的安全。但是,食品相关产品的质量和食品标准体系也关系着“舌尖上的安全”。今年,全国人大代表、上海鹏欣集团有限公司副董事长葛俊杰就带来了完善食品相关产品质量安全监督管理和食品标准体系的建议。

什么是食品相关产品?一般来说,就是食品的包装、食品的容器,食品的生产设备等

等,简单的说就是跟食品有接触的一些产品。在葛俊杰看来,食品相关产品食品不可分割的重要组成部分,食品相关产品及其“源头”的质量安全对广大人民群众“舌尖上的安全”也有着重大影响。

他表示,当前社会对于食品相关产品的认知和重视程度还并不高,仅当做一般工业品看待。同时,基层政府对食品相关产品的监管也重视不够,监管人员更关注食品安全,却忽视了食品相关产品安全。根据欧盟食品和饲料快速预警系统(RASFF)召回的食品接触材料数据显示,世界各国近年来出口欧盟被召回的食品接触材料绝大部分属于中国制造,占召回比例高达71.6%(2013年)、79%(2014年)、77%(2015年)、70%(2016年)。可见,我国食品相关产品亟需引起各方高度关注。

对此,葛俊杰建议,应当尽快建立健全法规和监管体制,加快制修订食品相关产品标准体系和食品相关产品风险分析,建立可追溯和信用评价平台。此外,还要加强企业安全主体责任,建立企业质量安全信用体系。他说:“这样中国的食品安全就真正能够实现一个全覆盖、全过程的监管,让食品的从业者,包括食品相关产品的从业者,都能够真正来按照我们食品安全法的一些要求来从事食品经营活动。”

葛俊杰还进一步提出了完善我国食品标准体系的建议,明确食品质量标准 and 食品安全标准,使得监管部门能够精准执法。葛俊杰表示,现在对食品安全和食品质量这两个概念已经混淆了,有些规定实际上是针对食品安全的,有些则是食品质量的,不能把它混淆起来。所以这次就提出了完善标准体系的建议,要把定义搞清楚。

他表示,明确食品标准体系,使得企业在明晰的规则体系内生产,有助于进一步激发企业的创新活力。“食品的从业企业都在围绕市场在不断的创新。但是在这个过程当中,许多新的产品出来以后。我是觉得,有一些是出于对质量标准的一些要求,那么我们也不能把企业在创新过程当中的一些内容,用食品安全的监管角度去扼杀企业的创新,要真正把质量和安全区分开来。”(傅闻捷 韩晓余)

宗庆后代表:加快扩大保健食品备案原料品种范围 中医药可重点考虑



“目前已公布的首批保健食品原料目录,仅包括部分维生素、矿物质品种,我建议,国家食药监总局借中医药法今年全面实施之机,加快扩大保健食品备案原料品种的步伐,尤其是老百姓长期在用、实践证明对健康有益的常用中医食疗原料品种。”全国人大代表、杭州娃哈哈集团董事长兼总经理宗庆后表示。

保健食品是大健康产业的重要组成部分,是国家加快消费升级、鼓励产业创新、推动供给侧改革的重点发展方向。新食品安全法从法律层面重新设计了保健食品采用“注册和备案相结合”的行业准入制度。

宗庆后表示,根据食品安全法的规定精神,只有采用列入国家食药监总局牵头制定的《保健食品原料目录》中的原料开发的保健食品今后才能经备案上市。从国家食药监总局已经公布的首批保健食品原料目录来看,目前仅包括部分维生素、矿物质品种。

“从安全到健康是食品饮料行业今后的发展趋势。目前目录中列入的原料品种实在太多了,如果今后还要花很长时间才能公布下一批原料目录的话,仍然会限制企业的创新和行业的发展。”宗庆后说。

宗庆后建议国家食药监总局借中医药法今年全面实施之机,加快扩大保健食品备案原料品种的步伐,尤其是老百姓长期在用、实践证明对健康有益的常用中医食疗原料品种,从而进一步扩大保健食品备案制的实施范围,以促进保健食品行业的创新和发展,为国民经济的发展和保障消费者健康做出更大的贡献。

(陈晓波 岳德亮)

全国政协委员、伊利集团董事长潘刚:振兴实体经济还需出“实招”



对于成本问题,潘刚则认为,政府应当“两法并用”,在继续做“减法”的同时大力做“加法”。

当前,振兴实体经济正处于紧要关口,也引起了社会各界的广泛关注。在刚刚开幕的2017年全国两会上,全国政协委员、伊利集团董事长潘刚就提交了一份关于振兴实体经济的提案。在他看来,当前我国实体经济面临的最大挑战可以概括为创新不足、成本上升和资本冲击实业三个方面。因此,要真正实现振

始终把质量建设作为企业的头等大事来抓,一年365天,天天都是3·15,坚持将总经理范正海倡导的“三心”理念融入到企业核心文化中,落实到采购、生产和销售每一个环节的严格执行中

伍田食品在质量管理上“小题大做”——访成都伍田食品有限公司质保总监刘兴平

■ 本报记者 何沙洲 通讯员 余春

对每一个企业来说,无论怎样强调产品质量的重要性都不过份,质量永远是企业的生命。坚持打造远远领先于同行的一流的、优异的产品品质,是一个卓越企业的第一追求。他不光是个前提,更是企业竞争的法宝。伍田食品就以其20年持续健康发展的事实有力地证明了这一点。

3月1日,记者走进成都伍田食品有限公司,在采访成都伍田食品有限公司质保总监刘兴平时,他提醒记者在生产工作区域不能出示手机,因为公司规定员工进入生产工作区域是不带手机的。在这个手机已成为很多国人生活密不可分时代,公司这样的管理规定员工会理解吗?

“员工都理解,大家知道用心做事优质服务能带来回报,而且公司的管理也人性化。”刘兴平说,这个管理规定出台是因为一件偶发事,以前生产员工的手机会允许带到更衣室的,但有一天一位员工家里有事,他利用中途休息时间去更衣室查看手机有无电话和短信,就耽误了那么点时间以致没及

时去将蒸气温度降下来,导致蒸锅中肉软了一点;肉软了一点虽然不是食品安全问题,但多少会影响产品口感。伍田在对相关责任人做出处理的同时,也将这锅蒸肉作废,并出台规定员工进入生产工作区域不允许带手机。公司在生产工作区域安设了公用座机电话,如果有重要的电话找员工,相关部门的主管,会让员工前来接听或处理。

实际上,在行业倡导并坚持“做产品凭良心,让食品经销商安心赚钱,让食品消费者放心享受”三心经营管理理念的伍田,在建立健全全程质量管理体系类似上述“小题大做”的做法很多。“食品安全和质量管理在伍田食品生产经营的始终都是大事,出现一个瑕疵伍田都会‘小题大做’严肃对待。”刘兴平说他十多年前从双汇到伍田就在生产、产品研发和质量管理岗位上,切身体会到伍田在发展中努力将自身的技术优势与社会发展需求紧密地结合,并将产品和服务的价值进行增值,使消费者不仅能从伍田的研发优势中获取最大受让价值,更能享受到伍田“以人为本”的高品质服务。

鲁花集团被授予“同位素真实性技术食用油研究基地”

的根基。因此,依靠科学技术,加强食品监测,构建食品安全环境和诚信环境势在必行。

“重要食品同位素真实性关键技术合作研究”项目是由中国食品发酵工业研究院、鲁花集团、金胜粮油等科研机构和企业共同承担。本项目的启动为解决油脂真实性监控等技术难题,优化行业诚信环境,确保舌尖上的信任,提供了技术支撑和合作交流的国际平台。



●刘兴平(中)带领质保主管检查当天生产的午餐肉罐头

产品质量是产品好感的硬基础,刘兴平说他每天到公司第一件事就是到车间巡查,到现场去及时发现问题,并在第一时间解决问题,分析问题出现的原因避免再犯,这也是质保中心每天要做的重要事情;更重要的是做好预防措施,防患于未然。他说食品的原料是重要的,好产品来自好原料,尽管伍田坚持实行了“从田间地头到餐桌”的全程质量监督管理体系,从生产设备、原料采购、现场管理、售后服务等各个环节,都坚持高起点、高标准的全程质量控制手段,以及完善的食品安全追溯体系,但质保中心每天对原料的检查并没放松,每一批次原料受个体差异可能带来影响,如没达到标准,一票否决,坚决杜绝不合格原辅材料进厂。刘

兴平每天下班前还要到车间巡查一遍,检查清洁卫生,他认为这个与食品安全息息相关的事,就不是寻常事。

刘兴平告诉记者,追根溯源,任何一个有缺陷的产品从厂里流出,最终受到损害的是企业自己。因此,伍田始终把质量建设作为企业的头等大事来抓,一年365天,天天都是3·15,坚持在质量管理上“小题大做”,坚持将总经理范正海倡导的“三心”理念融入到企业核心文化中,落实到采购、生产和销售每一个环节的执行中,伍田也因此荣获了“全国行业质量示范企业”、“国家质量卫生安全全面达标食品”、“无质量投诉示范单位”,公司发展成为“中国肉类工业50强企业”。

鲁花集团此次被授予“同位素真实性技术食用油研究基地”,将全力以赴开展食用油同位素监控与溯源应用技术的研发及示范基地的构建,并以此为契机,开拓创新,坚持不断提升和深化产学研合作,加速成果转化,建立完善的食用油同位素监控技术保障体系,与同行一道共同承担起维护我国食品行业诚信环境的责任。(陆敏)

兴实体经济这一目标,国家还需要出“实招”,在创新扶持、降低企业成本、完善资本市场法律法规等方面出台一篮子政策,实实在在地推动实体企业健康发展。

实体经济是国民经济的基础和命脉,一个国家要想保持长久经济竞争力,必须夯实实体经济。在这份振兴实体经济的提案中,潘刚委员分析了目前我国实体经济发展面临的三大挑战。

“第一个挑战是研发投入不足,创新能力低下甚至严重缺失;第二个是企业的综合成本持续上升,尤其是融资成本居高不下和沉重的非税负担,大大加重了实体企业的负担;第三是资本市场法律法规不完善,导致近几年资本冲击实业的现象频频发生。”潘刚表示,面对这三大挑战,作为市场经营主体,实体企业本身应该先在创新、品质、成本管理等多方面练好内功。与此同时,他也期待政府能够从顶层制度设计、产业政策引导、法治营商环境建设等方面“出实招”,形成一个系统化的战略支持体系。

在创新方面,潘刚建议要“双管齐下”,“一方面由政府主导,联合各行业的龙头企业和民间资本,在全国各地共同设立一些产业创新研发中心,重点突破那些具有行业共性的关键性技术;另一方面,继续加大知识产权保护力度,保障企业能获得创新投入应有的回报,从而提高企业的创新意愿和积极性。”

对于成本问题,潘刚则认为政府应当“两法并用”,在继续做“减法”的同时大力做“加法”。做“减法”就是全面清理整顿行政事业性收费,同时继续加大对各种违规收费查处力度,有效降低企业运营的制度性交易成本。而对于“加法”,潘刚则解释为“积极发展直接融资渠道”,包括:推进资产证券化创新发展,规范发展区域性股权市场,加强债券市场“矩阵式”发展,积极发展项目收益债及可转换债券、永续票据等股债结合产品,简化境内企业境外融资核准等等,“这样也可以帮助实体企业在很大程度上降低融资成本。”

面对资本市场上的“恶意收购”,潘刚建议要“多措并举”,一是要完善公司法、证券法等法律法规,二是要明确对资本市场并购事件的监管原则,进一步改革现有的监管框架,强化功能监管,消除监管“真空”,强化风险识别和预警,同时加强监管联动,加大对资本违规行为的执法力度。三是对农业、食品等抵御资本冲击能力较差的民生产业,要建立“防火墙”,通过设置资本进入的审批制度,来防范资本对民生行业的实体企业造成冲击。

“振兴实体经济,政府只有出台一篮子政策,才能实现1+1大于2的合力。”潘刚委员认为,“挺过阵痛,持之以恒,相信一定能够推动中国实体经济整体性的提质增效。”潘刚的心声,不仅流露在提案里,在那些以产业报国为己任的实业家的“中国梦”中,也引起共鸣。

(据第一财经日报)

一茼“小芥菜”长成产业

3月1日,湖南华容县湖南插旗菜业有限公司门前,来自各地的货车川流不息。“我们加工的芥菜供不应求,产品一下生产线就被‘抢’走。”公司董事长严钦武欣喜地说。

在“中国芥菜之乡”华容县插旗镇,菜农王政香家种了15亩芥菜,加上夫妇两人及儿媳在芥菜厂上班的工资,一年下来,家里收入超过10万元。“我们一家吃的是‘芥菜饭’。”王政香笑着对记者说。

华容县是全国最大的芥菜生产基地,芥菜是国家地理标志农产品。“一茼2公斤重的芥菜,以现有价格算,直接卖鲜菜收益0.6元,经腌制初加工,可卖到1.56元,制作成方便风味包,可卖到20元。”华容县农业局局长王仲湘说,加工增值,推动了华容芥菜产业的发展。

为了将芥菜这一特色产业打造成重要支柱产业,该县加强与湖南农大等院校合作,从芥菜种子提纯复壮、绿色种植、加工工艺、营销策划等各环节,进行拓展与创新。华容县蔬菜加工行业协会和县质量技术监督局组织技术人员,起草制订了低盐渍蔬菜加工技术标准。“华容标准”为低盐渍蔬菜湖南食品安全地方标准,结束了湖南酱腌菜行业生产、检验无标准的历史。同时,华容县创新芥菜加工工艺,推出了乳酸菌制作“发酵菜”腌制技术,这样加工出来的产品,不但比传统“盐渍菜”的口感和色泽要好,而且有自然的酸香,腌制时间和用盐减少一半以上。

通过近10年努力,华容芥菜声名鹊起,拥有中国驰名商标和4个省著名商标,去年被评为湖南十大农业品牌。世界500强企业台湾统一集团等食品公司纷至沓来,与华容芥菜企业签订酸菜风味包等代加工合同。如今,芥菜已成为华容县一大支柱产业,产品销到了韩、日、新西兰等国,年创产值30亿元,全县有20万农民从事芥菜种植、加工、远销等,一年为农民增加收入6亿多元。

(王晴 严非平 吴军华)