

企业家日报

ENTREPRENEURS' DAILY

今日 8 版 第 155 期 总第 10465 期 企业家日报社出版 值班副总编辑:肖方林 责编:王萍 版式:黄健 全年定价:450 元 零售价:2.00 元

2022 年 6 月 27 日 星期一 壬寅年 五月二十九

《食品安全最佳实践白皮书(2021-2022年)》在京发布

6月22日,在中国食品科学技术学会(以下简称“学会”)与国际食品科技联盟共同主办的2022年国际食品安全与健康大会上开幕式上,中国食品科学技术学会与沃尔玛食品安全协作中心(以下简称“中心”)共同发布了《食品安全最佳实践白皮书(2021-2022年)》(以下简称“白皮书”)。

2020年学会与中心发布的第一本《食品安全最佳实践白皮书》广受食品科技界、产业界和监管部门的高度关注和一致好评。2021年,双方再度携手,组织开展了第二本《白皮书》的编写工作。

“此次编写工作共征集和筛选了17家来自国内外不同领域头部企业的最佳实践。无论是参与企业的规模、案例数量还是内容的丰富度都较第一本《白皮书》有了较大的提升。”中国食品科学技术学会常务副理事长邵薇在发布仪式上表示。

四大主题、十个方向以及十八个最佳实践案例一览:

主题一:食品贸易安全风险管控

案例1:预警机制在食品贸易安全风险管控中的实践——李锦记酱料集团

案例2:进口婴幼儿配方食品风险管理最佳管理实践——雅培贸易(上海)有限公司

主题二:疫情时代食品安全风险控制

案例3:国内贸易中食品质量安全品质管控实践——上海来伊份股份有限公司

案例4:饮料智能化工厂的食品安全管理实践——杭州娃哈哈集团有限公司

案例5:助力零售企业构建数字化食品安全管理体系——艺康(中国)投资有限公司

案例6:乳制品生产过程微生物溯源和控制体系构建与应用——内蒙古伊利实业集团股份有限公司

案例7:食品安全监测数据的快速、自动化采集与预警应用实践——3M

案例8:远程审核实践和信息通信技术(ICT)运用——达能亚太(上海)管理有限公司

案例9:远程食品安全审核——嘉吉动物蛋白(安徽)有限公司

案例10:食品生产企业在食品添加剂安全管理方面的实践和经验——杭州味全食品有限公司

案例11:基于全链条管控的食品添加剂安全闭环管理实践——农夫山泉股份有限公司

案例12:过敏原管理最佳实践案例——玛氏箭牌糖果(中国)有限公司

案例13:过敏原管理在生产中的最佳实践分享——百事公司

案例14:零售行业以风险为基础的过敏原管理——沃尔玛全球食品安全团队

主题三:食品添加剂和过敏原管理

案例15:零售反食品浪费的管理实践——沃尔玛(中国)投资有限公司

案例16:实施“3G+3C”新鲜质造管理模式的实践经验——恰恰食品股份有限公司

案例17:反食品浪费管控精益之路——上海旺旺食品集团有限公司

案例18:肯德基食物驿站:减少食物浪费,倡导绿色生活——百胜中国 (新华网)

案例19:零售食品浪费的管理实践——沃尔玛(中国)投资有限公司

案例20:食品生产企业在食品添加剂安全管理方面的实践和经验——杭州味全食品有限公司

案例21:基于全链条管控的食品添加剂安全闭环管理实践——农夫山泉股份有限公司

案例22:过敏原管理最佳实践案例——玛氏箭牌糖果(中国)有限公司

案例23:过敏原管理在生产中的最佳实践分享——百事公司

案例24:零售行业以风险为基础的过敏原管理——沃尔玛全球食品安全团队

案例25:食品生产企业在食品添加剂安全管理方面的实践和经验——杭州味全食品有限公司

案例26:基于全链条管控的食品添加剂安全闭环管理实践——农夫山泉股份有限公司

案例27:过敏原管理最佳实践案例——玛氏箭牌糖果(中国)有限公司

案例28:过敏原管理在生产中的最佳实践分享——百事公司

案例29:零售行业以风险为基础的过敏原管理——沃尔玛全球食品安全团队

案例30:食品生产企业在食品添加剂安全管理方面的实践和经验——杭州味全食品有限公司

案例31:基于全链条管控的食品添加剂安全闭环管理实践——农夫山泉股份有限公司

案例32:过敏原管理最佳实践案例——玛氏箭牌糖果(中国)有限公司

案例33:过敏原管理在生产中的最佳实践分享——百事公司

案例34:零售行业以风险为基础的过敏原管理——沃尔玛全球食品安全团队

案例35:食品生产企业在食品添加剂安全管理方面的实践和经验——杭州味全食品有限公司

徐山元:从种子到筷子 护航粮食食品安全



徐山元董事长(右一)向来访者介绍企业发展情况

李书忠 宋云亮

山东省夏津县处于北纬36度,气候四季分明,地理位置优越。两千多年前,奔腾的黄河水曾多次改道,上千次决口崩堤,孕育了齐鲁平原肥沃的土地,现在,这里是中国小麦种植区的黄金地段。而占地120亩,以小麦加工驰名中国的发达面粉集团股份有限公司,便坐落在麦浪翻滚的夏津城北开发区,以这里为总部核心,多家子公司分布在全国10多个城市,3165个经销商遍布国内268个城市,在欧洲、北美洲等拥有112个国外客户。到目前,该公司已发展成为从种子到筷子、生产安心健康食品的全产业链集团。

利他惠众 带给更多消费者健康与幸福

“圣人积,既以与人,己愈有;既以与人,己愈多……”该公司董事长徐山元思维敏捷、聪明睿智,有着儒家的刚健中正。几十年来,徐山元不忘初心、牢记使命,带领发达集团自始至终秉承利他惠众的原则,带给更多消费者健康与幸福。在引进人才

方面,坚持不重文凭看能力和品行,以德为上,每年定期让职工带薪培训,使员工理论知识和业务素质都达到大专以上水平,真正做到了专业的事情专业的人在做;多年以来联合北京大学现代农业学院和多所国内著名食品学院、工业大学、粮科院等研究机构,持续致力于优质产品的研发。

言行一致、身体力行,徐山元每天晨起带领集团全体职工打扫厂内的每一处角落,他的愿望是让所有人都体会到劳动的辛苦,自觉养成珍惜劳动成果的习惯。事虽小,但细节往往是决定成败的关键,于人,于企业,皆是。这个集团多信赖与荣誉于一身,年加工小麦360万吨,生产各类食品40万吨的企业龙头,庞大的公司内竟一尘不染。产业园内,几幢高楼鳞次栉比,加工车间没有柳絮因风起的灰屑与粉尘,11条世界一流的瑞士、意大利面粉生产线,昼夜不息,电脑自动化控制了整个设备的运行,无传染的机器人作业,机电一体的消毒、除杂,人与粮食的彼此隔绝……整个车间,几乎望不到一个人影。厂区上方,空间里的琐碎与浮尘,被楼顶配备的空气净化系统阻断在了40米之外的高空之上。

2017年,澳大利亚驻华大使芮捷瑞曾在

国家外事部门有关人员的陪同下,慕名来到发达面粉集团,看到一尘不染的设备和车间,无限感慨地说了六个字:干净,高端,震撼。

玉汝于成 他捧出了一串“珍珠”

年轻时的徐山元遭遇过许多磨难,拥有高中文化水平的他视野开阔、意念坚定,商业感觉敏锐:民以食为天,任何一个人都离不开食品。

1995年7月,他倾其所有,在家乡夏津筹建了发达面粉厂。当时,面粉厂的位置正好在308国道旁。二十世纪九十年代,国道上来回穿梭的车辆,几乎全部是聊城高唐县时风厂出产的机动车。有一次,他望着面前接二连三驶过的时风车,心中荡起了一股豪情,他仿佛看到了自己更加清晰明确的未来:“十年之内,我们一定会超过时风。”面对浑身上下沾满面粉的职工,他的语气坚定且充满了信心。他就像一位赶海的渔民,满载而归后,捧出了一串又一串晶莹闪光的珍珠:

1997年,香港回归祖国,徐山元将夏津发达面粉厂更名为夏津发达面粉有限公司;2002年8月,兼并了武城面粉有限公司;

2003年11月,兼并济宁发达面粉有限公司。2003年12月,夏津发达又更名为山东发达面粉有限公司。2004年7月,收购枣庄市原薛城区面粉厂,组建了发达面粉集团枣庄银牛面粉公司;2004年11月,公司更名为“发达面粉集团有限公司”。

2006年建设夏津县新南方塑业工贸有限公司,2006年山东省科技厅批准组建山东省(发达)小麦精深加工工程技术研究中心,2007年发达小麦粉被国家质检总局认定为中国名牌产品。2008年发达面粉集团有限公司和青海省粮食局共同组建发达面粉集团青海大通面粉有限公司,2009年建设发达面粉集团融发现代农牧科技公司,2011年德州公司成立,2012年聊城公司成立,2012年12月,发达商标被国家工商行政管理总局认定为中国驰名商标。

2012年,枣庄公司和夏津公司日处理小麦1000吨生产线开工建设;2013年7月,枣庄公司日处理小麦1000吨的新厂区投产;2014年4月,夏津日处理小麦1000吨的新厂区投产;2017年4月,武城公司日处理1000吨的新厂区投产;2020年7月,潍坊公司投产;2020年9月,平原公司投产……

宽严相济 让职工释放更多正能量

“感恩时代、爱国爱家、仁德为先、利他惠众”一直是徐山元建厂以来遵循的核心价值观。创业之初,他带领一个面粉小作坊历经挫折之后,逐渐意识到人才对企业发展的重要性。有一次,设备突然出现故障,徐山元第一时间冲上去亲手冒险排除故障,让高薪聘请的技术员赶紧躲开!结果他被严重烧伤。事后有人问他,为什么要自己冒险?徐山元说:“本能吧,当时自己和弟弟妹妹的全部家当都投进了这个面粉厂,还没有挣钱,如果高薪聘请来的技术员丢掉性命,对不起技术员一家,还要赔钱。如果自己丢了性命,技术员还能帮自己的弟弟妹妹继续把面粉厂经营下去,维持几个家庭的生活……”

他的严苛是出了名的,要求职工做到的,他自己首先做到,要求别人遵守的,他自己首先遵守。一次,他晚上在办公室加班,下班的时候忘了关灯,第二天自己主动接受了处罚;还有一次,因为工作匆忙把手机带进了会议室,违反了公司制度,马上被企管部点名进行了处罚,否则,被处罚的就是企管部。 [下转 P2]

汾酒集团隆重举行老作坊修葺揭幕仪式

杨仁宇

6月23日,汾酒老作坊修葺揭幕仪式在汾酒老作坊博物馆隆重举行,汾酒“2022企业文化月”大幕正式拉开。汾酒党委书记、董事长袁清茂,山西省食品工业协会会长、汾酒集团原董事长李秋喜,中清酒业酿造技艺发展中心副理事长、著名白酒专家赵严虎,汾阳市市委常委、杏花村经济技术开发区党工委书记、管委会主任韩学尧出席。公司领导杨波、刘卫华、杨建峰、常建伟、王怀、张春生、李成刚及部分助理级领导、相关部门负责人,山西酒文化研究会会长柳静安,山西省轻工设计院原院长张树华,山西省文物局古建设计院原院长李惠智,汾阳市、杏花村镇东堡村相关负责人参加。仪式由常建伟主持。

汾酒老作坊博物馆是全国第一家、也是唯一一家原址型白酒遗址博物馆,总占地面积9000平方米。据了解,杏花村汾酒老作坊可以追溯到宋代,约800多年,在全国白酒老作坊中历史最悠久、保存最完整、遗存面积最大、组成要素最全、对白酒贸易影响最大,是汾酒历史上一次次辉煌的“见证人”,被誉为中国白酒



汾酒党委书记、董事长袁清茂



袁清茂、李秋喜、赵严虎、韩学尧共同为老作坊修葺揭幕



袁清茂、李秋喜等领导共同参观“2022企业文化月”展览

行业的“日昇昌”。2006年,被评为国家级重点文物保护单位,2012年被列入世界文化遗产预备名单,是中国白酒作坊的“活化石”。

为了更好地挖掘和提升汾酒文化,汾酒集团从2015年6月起开始对老作坊进行保护性复原修葺,完好保存了门市、账房、掌柜室、展览室、作坊、酒库等文化遗址。这次修葺揭幕仪式的举行,标志着老作坊将成为我国研究古代白酒酿造制技艺传承发展,全面展现古代白酒生产、储藏、销售、管理等各个运营环节的教科书,也为汾酒文化旅游再添新景。袁清茂在致辞中表示,汾酒老作坊是汾酒

最宝贵的历史文化遗产,老作坊的修葺是深挖和活化汾酒文化底蕴,提升汾酒文化自信的重大举措,对加快实现汾酒复兴具有积极而深远的意义。汾酒人要始终秉持敬畏,保护传统文化;要匠心传承,延续古老技艺;要深挖活化,推动品牌发展。坚持在保护中传承,在传承中发展,让流动的汾酒文化泽被当代,启迪未来。

袁清茂强调,汾酒正处于蓬勃发展的时期,全体汾酒人要乘胜追击、乘势而上,在全方位推动汾酒高质量发展的新征程上,踔厉奋发、踵事增华,为汾酒复兴彰显新担当、展现新作为、谱写新篇章!

常建伟表示,汾酒的历史文化源远流长、底蕴深厚,得益于一代又一代汾酒人的匠心传承和忠诚坚守。只有敬畏历史、敬畏文化,才能保护好汾酒的历史文化;只有坚持文化纲领,发挥文化优势,才能让积淀的历史赋能当前的品牌价值;只有主动作为、起而行之,才能更好地全方位推动汾酒高质量发展。相信通过全体汾酒人的同舟共济,汾酒事业定会像汾酒老作坊一样,流传久远,福泽后代。仪式结束后,袁清茂、李秋喜等领导嘉宾共同参观了汾酒老作坊和汾酒文化广场“2022企业文化月”展览。

贵州习酒 习酒,大师与时间的杰作 高粱酒领先 全国首家上市,148元/瓶

新闻热线:028-87319500 投稿邮箱:cjb490@sina.com



企业家日报微信公众平台 中国企业家网

双汇熟食 SHUANGHUI DELI 三重卤,更入味

千年福禄寿 万家海葫芦 酿造单位:贵州省仁怀市王丙乾酒业有限公司 出品单位:贵州省仁怀市狄康春酒业有限公司 服务热线:18586361133(沈先生) 13608529997(张先生)