

专家学者企业家纵论“舌尖上的安全” 四川食品(餐饮)安全研讨会在成都三公尚品酒楼隆重举行



■本报记者 唐 勃

2014年9月16日,由四川省民生研究会和中国食品安全万里行(四川)组织委员会主办,成都三公尚品餐饮管理有限公司与四川省福兴文化传媒有限公司共同承办的四川省食品(餐饮)安全研讨会在位于成都市蜀西路77号的成都三公尚品酒楼举行。

餐饮食品安全是人类生存的基本条件,也是社会稳定协调发展的重要基础,如今却正成为全球性的研究课题,同时也是食品企业稳定发展的重要因素。近几年,国内的食品安全事件频繁发生,严重影响了消费者的身心健康和社会的稳定发展,也让业内人士忧心如焚,并寻找着化解危机的“药方”。

此次四川省食品安全研讨会秉承“心系百姓食品安全,打造市民放心餐桌”的主题,力争以论坛务实的方式达到务实的成果,破解保障食品安全的“密码”。

现场:“舌尖上的安全”引发热议

本届食品安全研讨会有中共四川省省委农办原巡视员、四川省民生研究会常务副会长杨忠好主持。四川省人大原副主任、民生研究会会长孟俊修,四川省原副省长王恒丰,四川省委宣传部原副部长、省民生研究会副会长扈远仁,四川省卫生厅原常务副厅长、省民生研究会副会长斯朗,省决策咨询委员会农业组副组长、四川农业大学原校长文心田,中共四川省委农办原巡视员、四川省民生研究会常务副会长杨忠好,中国食品安全万里行四川组织委员会执行秘书辛士、副秘书长兼办公室主任彭吉清、成都市绿色有机产品行业商会会长雍和强等领导、专家学者悉数出席。

与会的专家、领导和部分餐饮及“食材”生产企业代表围绕“餐桌上的安全”这一主题,就四川省如何树立高度负责任的食品安全形象,展示四川省食品餐饮行业近年来

所取得的重大成就,引导四川省餐饮行业发展方向,促进餐饮品牌健康稳步发展,倡导餐饮企业认真严格自律,承担起社会责任,确保提供的食品的安全等方面建言献策。特别是四川省餐饮食品企业就如何践行企业公民的社会责任、贯彻实施《食品安全法》、学习国外食品安全管理经验、食品企业面临的机遇与挑战以及农商对接、食品可追溯等议题,各抒己见畅所欲言,研讨气氛热烈。同时,在此次论坛还听取了在餐饮界、生态农业领域具有良好口碑和建树的品牌企业的发言,如成都三公尚品酒楼总经理马长银、成都尚作金都蔬菜有限公司总经理胡献奎、四川凉山清泓农业科技开发公司总经理苏进华、四川会理县冬虹农业开发公司董事长杨小洪等企业家就产品安全方面的经验汇报。而国家级川菜烹饪大师郎明张、王开发等,则从烹饪的角度对保障餐饮安全进行了论述。

“民以食为天,食以安为先。”食品安全是国人十分关注的热门话题,更是有关民生福祉的大事。关注民生,保障人民的食品安全,从中央到地方政府及社会各界,均高度重视,并为之倾尽全力。餐饮行业,是食品安全集中展示的重要窗口。不安全的饮食不仅直接影响民众的健康和生命安全,也将直接影响到整个餐饮行业的生存和发展,让本已艰难的餐饮企业雪上加霜。在本次大会上,专家、学者、企业家们就食品安全的过去、现在、未来进行了广泛研讨,并联系企业及行业实际提出了独到的见解,颇具前瞻性,赢得了与会者的高度认可与关注。他们觉得此次研讨会如同及时雨,在食品安全问题日益严峻的当下,具有强烈的现实意义和标杆指向。

运筹:主承办方身手不凡

作为主办方,中国食品安全万里行活动于2011第九届中国食品安全年会上由国务院食安办、国家发改委、农业部、海关总署、国

家工商总局、国家质检总局、国家食品药品监管局等单位共同发起并正式启动,是一项由我国食品安全监管部门、各地政府、新闻机构、学术团体、生产企业、科研机构等单位共同发起、组织、参与的全国性、专业性、长期性、公益性社会活动。先后在北京、黑龙江、浙江、吉林、辽宁、湖北、内蒙古、江苏等地开展了中国食品安全万里行活动,全面拉开了贯彻落实《食品安全法》序幕,社会反响良好。

四川省民生研究会在国内关注、研究民生事业领域取得了可喜成就,一直为致力于民生事业的发展而不懈努力,已把长期关注食品安全纳入该会的一个重要议事日程。作为承办方的成都三公尚品酒楼,总经理马长银在发言时表示,承办此次论坛是自己企业的荣幸,也是对企业积极践行社会责任,保障餐饮食品安全的督促。记者了解到,建立于2011年的“三公尚品”餐饮酒楼秉承“健康放心、高贵不贵”的原则,把食品安全贯穿于菜品加工的始终,从前端采购到中端制作,一直到终端消费,力争让食客吃得满意吃得放心,用实际行动为餐饮食品安全做了最好的诠释与表率。

成果:五点倡议引发共鸣

据了解,此次研讨会收获颇丰,与会的代表就食品的原料安全、制作、加工、保存等提出了五点倡议等独到的见解,获得了全体参会人员的支持,达成了共识。

这五点倡议包括:一、全川的食品行业、餐饮行业从业者共同携起手来,在行业内严格自律,严把原材料关、拒绝过期、劣质和掺杂使假的原辅料进入生产场地;二、食品配料和食用添加剂,严格按照国家规定使用,坚决杜绝乱添加;三、食品生产严格保证生产场地环境卫生和生产全过程的产品质量把控,做到不合格产品不出厂;四、食品制作要严格遵照餐饮业的制度和流程烹制食品。当天未售完的食品,要按照生熟分开的原则分别保管,避免交叉感染。坚决拒绝使用回收油;五、尽管市场相对萧条,餐饮企业仍应坚持优质优价的原则,绝不为小利影响质量和多年培育起来的信誉,并应努力推陈出新,提供更多的花色品种丰富百姓餐桌,满足人民日益提高的生活需求。餐饮、食材栽培的同仁们,将用诚信筑起食品安全的最后一道“万里长城”。

本次四川食品(餐饮)安全研讨会在社会各界的大力支持与共同努力下,获得了圆满成功。主办方和承办方均表示,今后将每年一届定期举办,誓将食品安全理念薪火相传,为最终让消费者吃到安全健康的食品而奋斗。这一理念得到了全体与会者的支持与赞扬。

双方发挥各自优势 实现协同发展 河南众品集团与中国农科院签订项目合作协议

■本报驻河南首席记者 李代广

8月31日,河南众品集团与中国农科院签订项目合作协议。参加签约仪式的有中国农业科学院农产品加工研究所畜产品加工研究室主任张春晖、河南省人力资源和社会保障厅博士后管理协调委员会办公室主任余滨、河南众品集团公司董事本保科等,这是双方建立项目开发、技术交流、人才培养等合作机制的重要举措,也是双方发挥各自优势,实现协同创新、共同发展的新开端。

中国农科院是国家级综合性农业科研机构,是我国农业科技战线的主力军和国家队,拥有39个专业研究所,其中农产品加工研究所是中国农科院下属的唯一从事以食品为主的农产品加工技术研究与开发的科研机构,在农业科研、农业高新技术开发和人才培养等方面居国内领先地位,聚集了国内顶级的专家和高新技术成果,得了良好的经济与社会效益。

物力的支持。

张春晖博士表示,将充分利用学科、专业、人才、智力等资源优势,为众品项目专业合作提供技术指导、人才培训、政策咨询等支持与服务;推进研究成果在企业中的应用,实现院企共同发展。

余滨主任对众品博士后科研工作站工作给予了政策指导,并指出博士后等高端科研人员为河南经济社会和企业的发展提供了必要的智力支撑,做出了重要的科技贡献。他希望双方以项目为依托,联合开展科研攻关和技术交流,加强深度合作,壮大人才队伍,提高科技创新力,为企业转型升级、行业技术进步提供支撑。

据了解,双方将以此次签约为契机,努力打造多学科融合、多团队协作、产学研一体化的研发与应用平台,为猪副产品深加工行业的发展和进步提供更有力的技术支持和人才保障。

据张春晖介绍,双方将通过此次合作,努力打造多学科融合、多团队协作、产学研一体化的研发与应用平台,为猪副产品深加工行业的发展和进步提供更有力的技术支持和人才保障。

据张春晖介绍,双方将通过此次合作,努力打造多学科融合、多团队协作、产学研一体化的研发与应用平台,为猪副产品深加工行业的发展和进步提供更有力的技术支持和人才保障。</p