

四川省食药局杨俊副局长指导观摩广元市较大食品安全事件应急演练肯定 为提高全省食品安全突发事件 应急处置能力提供了成功范例

■ 本报记者 何沙洲

9月26至27日,四川省食品药品监督管理局党组成员、副局长杨俊率餐饮服务监管处、应急管理相关负责人到广元市指导观摩2016年省级食品安全示范性演练暨广元市较大食品安全突发事件应急演练。经专家组评估,本次演练评估为优秀。杨俊充分肯定本次演练为提高全省食品安全突发事件应急处置能力提供了成功范例。

这次演练由四川省食品安全办、省食品药品监督管理局、广元市人民政府主办,市食品安全委员会、市食品药品监督管理局、市应急办、市旅发委和剑阁县人民政府联合承办。杨俊副局长观摩指导了演练,并作了演练点评。广元市政府副市长胡国民,市食品安全办主任、市食品药品监督管理局局长陈怀乾,剑阁县委副书记、县长张世忠亲自参与了演练。甘肃省陇南市、陕西省汉中市和省内德阳、绵阳、南充、遂宁、达州、巴中和阿坝州及其部分县区食品药品监督管理局负责人、应急管理科(股)有关人员,以及市、剑阁县食安委各成员单位负责人,食品生产经营企业代表及省、市新闻媒体记者等共计500余人观摩了演练。

本次演练是四川省食品药品监督管理局今年确定的3个省级示范演练项目之一,也是唯一的食品安全示范演练。演练模拟了省外一老年旅游团游客在剑门关景区剑州大酒店晚餐后出现呕吐、腹泻等症状,景区医务室初判为疑似食物中毒。接到情况报告后,剑阁县人民政府立即启动了食品安全事故



● 应急演练现场

IV级应急响应,县食品药品监督管理局、疾控等部门人员赶赴事发地和患者就诊医院开展调查和处理。随着一名71岁患者因抢救无效死亡,市人民政府立即启动食品安全事故III级应急响应,市级各工作组人员赶赴剑阁指导并参与事故调查与处置。在市县两级的共同努力下,36名具有疑似食物中毒典型症状的游客全部康复出院,次生、衍生事故隐患消除。

通过现场调查取证,流行病学调查和实验室检验等,最终确认本次事故是由酒店储存不当向游客提供了受沙门氏菌污染的卤猪头肉引起的群体性食物中毒。死亡病例原

因为因食用受污染卤猪头肉后引发自身疾病(心脏病)死亡。

整个演练过程分为事件的发生与报告、选项处置与响应、紧急处置与调查、响应升级、响应终止和后期处置6个部分。通过演练,全面检验了市、县政府对食品安全事故的应急指挥、组织协调能力和食品安全事故应急预案的实用性和可操作性,锻炼了应急处置队伍,提升了食品安全监管部门的应急处置能力。

演练结束后,杨俊对本次演练进行了点评。

他表示,本次演练为提高全省食品安全

突发事件应急处置能力提供了成功范例。一是领导重视,配合紧密。广元市、剑阁县两级政府高度重视,分管副市长亲自统筹协调演练各项工作并全程参与演练,剑阁县委、县政府主要领导参与演练过程,各参演单位积极配合、紧密协作。二是主题鲜明,指导性强。广元市景区数量居全省地级市第1位、全国地级市第5位,景区食品安全一直是监管工作的重点、难点。本次演练重点演练了游客在酒店食物中毒后的应急处置全过程,具有较强指导性和针对性。三是勇于创新,敢于突破。演练针对广元市地处山区的实际,专门设计了道路交通事故应急处置内容,充分体现了应急处置的综合性、复杂性,引入了保险理赔等相关内容,充分体现了食品安全社会共治。还特邀了陕西汉中、甘肃陇南市有关代表参加,为跨省应急协作打下了基础。四是注重实战,重点突出。演练突出重点环节,在有限时间内使突发事件得到有效控制,危重病人得到成功救治,违法行为得到及时处置,事件原因得到查明,具有较强的实战性,特别是在事故调查和责任追究方面,对企业主体、政府领导、部门监管、部门主管四个方面的责任进行了严肃问责,具有较强的震慑力。

杨俊强调,要以此次应急演练为契机,牢固树立“全程防范、全员应急”的理念,进一步强化应急管理意识,密切部门协作配合,全面提高食品安全突发事件防范和应对能力。

演练前,杨俊一行还深入剑阁县食品生产企业、食品超市、餐饮服务企业、基层监管所督查节日食品安全工作。

牛栏山“落子”成都

10月11日,顺鑫农业发布公告,为进一步推动公司白酒产业发展,公司拟成立北京顺鑫农业股份有限公司牛栏山酒厂四川成都生产基地,主要用于生产和销售。牛栏山相中的是成都市蒲江县。

牛栏山此次宣布进军四川其实早有预兆。5月底,顺鑫农业债务报告提及,“根据顺鑫农业的产业规划,未来将通过战略合作、产业并购,实现产业资源的有效整合与扩张,将顺鑫酒业产业发展成为在全国拥有多个种植基地、生产基地、自主白酒品牌子公司的酒业集团。”

浓香型白酒在货架上琳琅满目,作为白酒市场中的主要香型之一,清香型白酒近年来市场表现似乎不尽人意。根据顺鑫农业今年半年报,公司半年度营业收入626769.19万元,同比增长9.11%,归属于上市公司股东的净利润23066.01万元,同比减少6.76%。

牛栏山进军四川,看中的是哪一点?

物质条件方面,得天独厚的地理环境,给予了川酒的酿造条件,也造就了川酒驰名中外的地位。培育氛围方面,政府年内多次主导论坛、推进会、招商活动也让川内酒企感觉到供给侧改革的温暖。包括五粮液新生代进夜场推进会、蓉蓉酒谷的落户、中国白酒消费新常态及对策圆桌论坛等等系列活动。也正因为如此,不少名酒厂纷纷将四川作为“酒家必争之地”。

牛栏山今年在东北三省、江浙沪、西北等区域,牛栏山的渠道、市场掌控力在加强,这些举措也促使了这些区域上量很快。虽然近几年以来牛栏山一直在提泛全国化之路,但是,今年明显提速。

牛栏山之前在四川占有一定的市场,此次宣布建立成都基地,牛栏山能否在川内市场取得突破,我们拭目以待。(深南)

长寿花金胚玉米油 列入国际非遗

9月30日,记者从长寿花金胚玉米油国际非物质文化遗产保护中心获悉,9月28日,“长寿花金胚玉米油”成功向国际文化传媒管理注册委员会申报列入“国际非物质文化遗产”和“国际传统文化遗产”。

同时,山东三星玉米产业科技有限公司正式列入“长寿花金胚玉米油国际非物质文化遗产传承机构”和“长寿花金胚玉米油国际传统文化遗产传承机构”。长寿花食品股份有限公司董事长王明星正式列入“长寿花金胚玉米油国际非物质文化遗产传承人”和“长寿花金胚玉米油国际传统文化遗产传承人”。

此次长寿花金胚玉米油成功申报列入“长寿花金胚玉米油国际非物质文化遗产”和“长寿花金胚玉米油国际传统文化遗产”,将提高中国食用油在国际市场上的品牌竞争力,促进中国食用油向全球国际化市场发展。

据了解,2016年对于长寿花食品来说是一个丰收年,无论是在产品、业绩,还是渠道、营销方面,长寿花都展现了良好的发展势头。数据显示,2016上半年,长寿花食品收入13.63亿元,公司股东应占公司利润同比增长约11.1%。

长寿花在2015年报中称,将加强稻米油、菜籽油、橄榄油等多元品类的开发,还将推出小米、大米等厨房绿色食品。如今,长寿花引进长寿花稻米油和菜籽油,并表示将继续以花生油、葵花籽油、橄榄油等健康油为长寿花品牌食用油补充产品。此外,长寿花食品制定了5年发展规划,规划第一步是紧跟渠道步伐,在2015年建立线上销售渠道,并在全国范围内建设“都市酒家”便利店及绿色厨房体验馆,为消费者提供一站式健康厨房用品的购物体验。2016年,长寿花经销商及零售商数量及分布据点稳步扩张,要在全国范围内建设约17万个销售点,玉米收入及产品销量均录得增长,整体玉米油收入及销售量比去年同期分别增长约10.4%和7.6%。

(据粮油市场报)

外媒关注甘肃安多集团

强畜牧业作为公司未来发展的优势产业,立足于安多牧场原生态草原牦牛、藏羊资源,按照国际一流标准规划建设产业园,打造以安多原生态牦牛、藏羊的养殖、交易、屠宰以及肉、毛、皮、奶、血液、生物科技制品等循环经济产业链条,培育国家级生态畜牧资源产业化龙头企业,努力打造中国青藏高原生态有机清真肉品加工供应基地。

“安多公司原来是‘山上’的石头搬下来做成水泥,为城市建设做贡献,现在是把‘牧区’的牦牛、藏羊搬过来做成清真、绿色、健康的安全食品,服务于地方经济发展。”王志荣介绍,安多地区是全国最大自然资源处女地,草原面积占藏北草原二分之一还多。在蓝蓝天空下富含高氧量的美丽纯净天然牧场上自然生长的牦牛自然出栏期约六年时间,藏羊约三年,而圈养牛羊在人工合成饲料喂养下,肉牛20个月就出栏,体重可达近1000kg左右,羊3个多月就出栏,可想而知肉质的差别。“牛吃草我吃肉,无病无灾药不求”这是一句在高原藏胞中广为流传的俗谚。寒冬野外生活在海拔2500至3800米的高寒草原的安多牦牛和甘加藏羊,决定了它体内红细胞数和血红蛋白含量远远高于其

他牛种,造就了其肉质自然天成的药食两用稀贵品质。2011年,“安多有机牦牛、藏羊肉品荣获第十一届中国北京国际有机食品绿色食品博览会全国唯一肉类金奖。2012北京市餐饮业行业年会上安多食品公司又当选“北京市餐饮业优秀供应商”,2015年“甘加藏羊”被列为“国家地理标志保护产品”。

目前,秉承“诚实守信,健康到永远”的安多人坚持“做真牦牛、真做牦牛”的经营理念,发挥牦牛、藏羊肉产品加工企业的规模和技术优势,深挖牦牛、藏羊高营养、高品质、独特性、稀有性的特点,向顾客提供优质的、具有竞争性的产品与服务,目的就是要让安多牧场真正的天赐美食“为国民的健康幸福给力”,更好地向全国以及世界,推广绿色、健康的“安多牧场”系列原生态肉食品,传播“健康源于自然”的健康饮食理念。

王志荣表示,作为一个生在藏区长在藏区的当代企业,藏区的发展、民族的兴旺、国家的安定、农牧民生活条件的改善一直是安多人理所应当的家事,作为食品行业的一份子,打造让人民群众“信得过、放心吃”的肉食品品牌,为国民的健康幸福给力,更是安多在新的历史条件下义不容辞的社会责任。

崛起的黔东酒谷——镇远强势打造酿酒业发展渐入佳境

名城镇远,佳景袭人,美酒飘香,游人如织。贵州省镇远县作为贵州东部旅游线上的一颗明珠,如今因了黔东酒谷的强势打造,又为当地旅游平添了璀璨诱人的一笔。近几年来,镇远县委、县政府紧紧抓住省委、省政府将白酒产业园建设纳入全省“十三五”规划发展的机遇,同时围绕省、州关于加快推动旅游业实现井喷式增长的要求,切实贯彻黔东南州委、州政府“旅游+工业”的行动计划,强势打造贵州东部酒谷,取得了不俗的业绩。

青酒龙头地位依然

曾几何时,“喝杯青酒,交个朋友!”这句广告词,由香港著名影星刘青云口中喷涌而出便家喻户晓,火遍了大江南北,藏在镇远青溪深涧的青酒,知名度一下子如日中天。

有着62载悠久历史的青酒,如今位居“贵州十大名酒”之列。多年来,青酒集团借助精湛传统的酿造工艺、洞藏地理资源和优质的水源气候条件,吸取高粱、小麦、玉米之精

华,酿造出了贵州喀斯特山洞内长期窖藏、自然老熟而成的美酒佳酿。

多年来,青酒一直保持着自己的发展优势,在黔东酒谷产业园建设中,充分发挥了龙头引领作用。仅在2015年,青酒集团就生产白酒3万多吨,完成总产值12.9亿元,实现税收1.15亿元。

花酒芬芳异军突起

9月27日,记者走进位于青溪镇的黔东南经济开发区贵州花酒酒业有限公司,发酵车间里,33岁的女工肖碧云正和同事一起忙着检查酒胚发酵情况。肖碧云家就在青溪镇白杨村,她每月在厂里可以拿到3000元工资。

她高兴地告诉记者,在家门口上班的感觉真好,既照顾了家庭,又避免了在外打工的折腾。

26岁的蒸馏车间班长刘奇川是位退伍军人,每月他可以在花酒厂拿到3300元的工资。他对记者说,在厂里上班心里感到踏实,

有一种归宿感、稳定感、成就感,他对这个企业发展很有信心。他争取在厂里好好学习酿酒技术,为企业发展贡献自己的一份力量。他相信企业发展了,就会给职工带来更多的利益,他计划在4年内买一部小轿车。

贵州花酒酒业有限公司是镇远的本土企业,公司2015年6月入驻青溪黔东经济开发区园区后,仅仅一个月时间就开工投产。公司投产一年多来,已经生产玫瑰花、金银花白酒1500多吨,创产值8000多万元。产品投入浙江、四川、云南、深圳、广州等地市场后,一路蹿红,备受青睐。不少代理商和消费者对镇远花酒赞誉有加,称它是集“红酒的浪漫,白酒的浓烈,洋酒的时尚”为一体的酒类新宠。

贵州花酒酒业有限公司董事长唐东亚在接受采访时介绍,花酒是苗族祖传的一种酿酒工艺,至今已传承数百年,公司在此基础上不断研发,于2014年获得国家发明专利证书,是中国目前唯一一款获得发明专利的花酒。公司也因此成为目前国内唯一一家可用食用鲜花生产各

类白酒的企业。目前,公司拥有职工120多人,并在全县7个乡镇建有玫瑰花、金银花等基地2300亩,带动200多户贫困户和400多农户从事花卉种植,每家农户年收入1万多元至2万多元。公司前期已经投资1300多万元,计划到2020年,要投资达2个多亿,进一步扩大生产和市场规模,加快扩大花卉基地建设,后续还将推出菊花、茉莉花等食用花卉的白酒生产,不断打造花酒品牌,把企业做大做强。

众酒发力群星闪烁

2013年以来,镇远黔东南经济开发区立足产业发展基础建设,不断推进保姆式的服务,强化招商引资工作力度。如今的开发区道路四通八达,场地平整了,厂房为投资商盖好了,绿化环境有特色了,一流的投资环境展现在客商面前。

健全的企业服务中心、全程代表中心为投资商办理资质审查、注册登记,还对水、电、通讯等诸多程序实行全程跟踪、实时跟踪服

务,对企业保障工作一抓到底。

良好的投资环境和强有力的保障服务,在黔东南经济开发区形成了“众酒创业,奋发争先”的喜人格局。贵州花酒酒业有限公司一个月就投产了。绩曲酒、穗兰酒业、苗乡侗寨酒业等企业不到半年也相继投产。

目前,入驻黔东南经济开发区的酿酒企业已经达到12家,其中规模以上的企业有4家,产品主要有:洞藏青酒系列、绩曲酒(洋酒)系列、花酒系列、甜酒饮品系列、蓝莓酒系列、茶酒、荞麦酒、高粱酒、桂花酒等9个品种。“特色鲜明,种类齐全,品质优良”成就了“黔东南酒谷”酿酒企业星光闪烁的诱人格局。

镇远县委常委、副县长龙光明信心满满地告诉记者:“如此良性发展下去,到2020年黔东南经济开发区酿酒产业园将聚集各类酿酒企业15家,发展关联企业20家,各类酒业的年产量将会达到5万多吨,产值达到100亿元,税收突破5亿元,同时带动就业1万多人。”

(王忠 杨卓尔)