



“食安山东”周游列国  
寻访“美味山东”之禹城篇

# 给小散户“净脑”，让大品牌“扬头”

## 食品产业集群源头整治的“禹城模式”

食安联盟QQ群:262327797  
食药监局举报电话:12331  
齐鲁晚报新闻热线:96706365

食安山东 品牌引领在行动

主办:省食安办 省食药监局 齐鲁晚报  
征集:打假线索 诚信联盟企业 消费观察团

生产加工食品企业100多家,流通企业2700家,餐饮企业1000家,药店90家,门诊200多家,市场摊贩4000户,还有眼镜店、化妆品店、保健品店,在德州禹城这样一个不到1000平方公里的小县城里,聚集着总共6000多家监管主体,这就是去年4月8日新组建的禹城市食药监局正式挂牌后面临的庞大监管课题。

新形势下如何保证食品安全?如何“抓大且不放小”?记者日前在禹城探访发现,通过一手扶持品牌企业示范引领;一手对小散户“洗脑”式食安教育培训加从严审查,一个有关食安源头整治的“禹城模式”已雏形初现。在前不久省食安办牵头组织的全省食品安全治理经验交流会上,禹城经验受到广泛赞同。

文/片 本报记者 马绍栋

### 小散户洗脑

### 干食品先上教育课,办证要考察人品

在禹城市食药监局局长吴洪涛看来,要想管住食品,首先要守住市场准入关。比如以前办流通许可证,只要材料合格就能发证。而现在必须到现场审查硬件是否合格。更关键的是发证前要对业户都要做食品安全审查和培训。

“对新申请者,相关人员首先要接受培训,还要给他们上道德课。不是什么人都能随便做食品行业,不合格不发证。”吴洪涛表示,之后满三年到期新换证时也要接受培训,由局领导带队一个乡镇一个乡镇开讲座搞培训,将监管工作前移。

这还不算,针对食品监管最大风险点的生产环节,禹城食药

局审核非常严苛。“首先要考察行业。”吴洪涛介绍说,其次就看申请者的能力和实力;第三是看人品,之前有不守法不诚信行为者,劝诫不入。“上面三项不合格不能办,否则一旦批了,就相当于扔出去炸药,等于我们给自己挖了个坑,源头抓不住,后面再监管就很难了。”

“你们差一点就赶上了,我们的全市食品安全知识大竞赛刚落幕。”吴洪涛介绍说,书记市长、德州市食药局领导,各乡镇一把手全部参加,可以说场面、影响大大超出我们的预期。”吴洪涛说,一场比赛将全市对食品安全的关注一下子激活了,这对做好食药监管意义非凡。



驱车围绕东君乳业的万头奶牛场参观,一眼望不到边,甚为壮观。

### 行业龙头示范

### 鲁樱食品:抓食品安全要从全员“抓心”开始

“所谓食品安全,我认为就是当家人的心和员工的心。当家人要把心放正,对员工要以心换心,让他们真正融入企业文化。”德州鲁樱食品有限公司董事长王珉告诉记者,食品安全不分大小,鲁樱从建厂开始就发自内心做质量。“我一年光报废产品就超过了百万,谁舍得?选购原材料用法国的,一吨就贵400-600元,只有把心放正才能真正解决食安问题。”

采访期间,记者感受最深的就是鲁樱对员工人性化管理的诸多细节。15年来鲁樱实发

工资没有拖过一天。“员工很在意发工资的时间,这些细节一旦不注意,很可能就会给员工带来情绪的波动,从而影响干活的质量。”王珉举例说,鲁樱的工资在禹城比同行高1000元,人员流失率几乎为零。夏天职工宿舍免费使用空调,一月光电费就10万。“这些小事看似啰嗦,但体现了对每一个鲁樱人的关注。”

在王珉看来,人是食品企业保证安全的关键。为此他主动退出部分股份。“我49%股份分掉,其中员工占30%-35%,10%左右是社

会上朋友。”王珉表示,留住人才才能确保食品安全,公司关键岗位都是10年以上老员工,一些甚至工作了15年以上。

“文化是变相的软实力,也是保障食品安全的基础防线。”禹城市食药局副局长张凯介绍说,作为监管部门除了正常的执法检查,还要以政府的名义引导企业注重食安文化的培养让企业老板到普通一线员工完全融入食安文化,就像鲁樱,生产订单再紧,公司也要求星期天必须休息,星期六必须打扫卫生,以人为本保安全。

### 品牌企业引领

### 保龄宝:跟世界500强学食品安全

“按照果葡糖浆的国家标准,各项指标一共14项,只要达标就能卖了,但可口可乐要求的检测指标达到35项,活脱脱增加了一倍还多。”虽然合作快10年了,但想到与可口可乐的牵手过程,保龄宝生物股份有限公司副总经理李培功仍然记忆深刻。

据李培功介绍,与可口可乐合作整整耗费三年时间,其中大部分精力是对软实力也即员工素质的培训提升。“硬件好办,拿钱就能砸出来,可员工素质改造则需要下大力气。”他举例说,原来要求是“也许、大概、差不多”,比如配料,料液浓度2个值范围:16-18,但现在必须精确控制到17,这是功夫,光靠花钱买设备是不行的。为了达标,公司反复开展全员培训、锻炼、比赛。

为保证质量稳定,可口可乐质量总监光到厂里就反反复复达五次之多,要求之严苛甚至让抓了十几年质量的李培功也十分不解。“当时觉得为了牵手,你说什么我就做什么,但随着知识

经验积累,我们也渐渐理解为什么人家成为百年企业?我们跟500强的差距在哪里?所以必须加严加严再加严。”

接下来跟惠氏奶粉的合作让他们的质量理念再次升级。

“以前我们总觉得食品在密闭容器中流淌,外面环境变化不会有影响,但惠氏的人来了一看,当场就指出为什么不行,对员工震撼很大。”李培功回忆说,当时生产用的干燥塔有30多米高,公司自己的质量负责人都没有上去过,但惠氏的质量总监直接爬了上去,并指出粉尘最终对产品质量的影响。

“保龄宝的发展是禹城功能糖产业质量控制的一个缩影。”禹城市常委、副市长杨洪利表示,正是一代代和世界巨头的对话、牵手,让保龄宝一次次改变、提升。如今禹城功能糖产业产销量占国际市场35%、国内市场80%,产品质量经受了市场的检验,这与政府引导、企业自律密不可分。

### 强化源头管控

### 东君乳业:自己养牛1万头,员工打牛直接开除

“我们现在的存栏量是8400头,马上要增加到1万3千头。”东君乳业(集团)公司董事长赵录指着一头牛正在休息的奶牛说道。

在赵录看来,建设万头牧场就是从源头上保证乳品安全。“这些年乳企奶源建设严重欠账。”他表示,目前不少企业仍然停留在口头和规划阶段。

“你可以骂老板,但不可以打奶牛,打牛的马上开除。”“快乐养牛,让牛快乐,让养牛的人快乐。”如今在东君乳业的这个维多利亚牧场,诸如此种对待奶牛的标语、理念随处

可见。每头牛都有专人照看,这类人不像传统的叫做“兽医”,而是叫“保健经理”。他们每天的职责就是注视着奶牛的每一个成长细节:“跟养小孩一样”。

“一旦出现好几头牛拉稀,我们就会马上采取行动,对其他牛做全面预防。”牧场总经理陈建华介绍说,所有工作的重中之重就是让牛不生病。按传统做法,200头牛配1个兽医,而现在牧场各类员工有120人,已经是“超配”了,就是为了保证奶源健康进而保证最终的产品安全。

禹城市副市长张本勇表示,要保证舌尖上的安全必须将监管的视线前移,将监管的视野上升到产业的层面和高度,引导企业把好源头关口。



齐鲁晚报李岩侠  
品牌工作室策划

微博: <http://weibo.com/u/3870363721>  
品牌企业QQ群:260469383  
主持人:李岩侠 邮箱:daxia365@sina.com  
电话:1867889550 0531-85193055

## “冬令进补来年打虎”

# 正宗阿胶缘起东阿传承千年



“冬令进补,来年打虎”,每到冬季特别是冬至节气,中国民间素有通过服食阿胶、膏方进行养生进补的传统。在近期举办的2014冬至阿胶节暨阿胶滋补论坛上,中国中医药信息研究会养生分会会长孟庆云教授等四位学术权威分别从专业角度证实了“阿胶系冬季进补首选”。



◀ 济南北方平民大药房膏方节启动。

文/片 阿娟

### 地灵人杰, 东阿孕育地道好阿胶

自古以来,东阿阿胶是与人参、鹿茸齐名的“中药三宝”。东阿出阿胶,东阿之外,只有驴胶,非阿胶。这犹如长白山人参,西藏冬虫夏草、霍山石斛一样,地域性决定了原产品的道地和不可复制。弘景曰:“出东阿,故曰阿胶。”正宗阿胶三千年从未离开东阿县,坚守的正是阿胶正宗道地的品质。

东阿之水乃阿胶之魂,是“阿胶区别于驴胶”的关键所在。

北宋沈括在《梦溪笔谈》中说:“东阿亦济水所经,取井水熬胶,谓之阿胶。”东阿地下水得天独厚,不可复制。阿胶用料考究,以成年乌驴皮为最佳,且必须用整张驴皮炼制,否则,药性不全。李时珍《本草纲目》说:“阿胶以乌驴皮得阿井水煎成乃佳尔”。

### 熬的是胶尽的是孝 一块阿胶传孝道

东阿阿胶以弘扬中国孝文化为己任,连续多年开展以“熬阿胶 写家书 尽孝心”为主题的“中华儿女孝心行动”等公益活动,各方反响强烈,它倡导人们从生活的点点滴滴做起,常回

家,多问候,向父母尽孝心、行孝道。东阿阿胶股份有限公司传承人,总裁秦玉峰表示,“作为中华老字号,我们发起‘熬胶孝敬’活动的目的就是推动孝道复兴,让孝亲敬老理念根植人心。”

眼下,东阿阿胶在山东各大健康连锁机构及OTC终端举办的代客熬阿胶活动正如火如荼,在熬胶现场,东阿阿胶特别聘请知名中医专家免费义诊,为消费者“定制”最适合身体状况的健康管理方案,让滋补更加对症。代客熬制的阿胶糕服用方便,适合大多数人群滋补养生,具有补气养血,提高免疫力,延缓衰老,美容养颜,强身健体等功效。