

市州连线

食品安全将发红黑名单

本报讯 (魏闻) 6月10日,在2014年全国食品安全宣传周主论坛上,国务院副总理汪洋表示,将在全国建立食品安全红、黑名单制度。“对违法者的宽恕,就是对守法者的打击。”汪洋在主题发言中部署,国务院食品安全办要加快食品安全诚信体系建设,建立食品生产经营者红、黑名单制度,形成守信者受益、失信者受损的激励约束机制,让不讲诚信者付出高昂的经济和声誉代价。

同时,汪洋称,今年要完善食品安全信息公开制度,让消费者自主选择安全食品,实现食品行业的优胜劣汰。

据国家食品药品监管总局透露,食品安全黑名单制度将于近期推出,并与食品生产企业的基本发展环境,如产品审评审批、企业贷款等挂钩;而“红名单”则由中央文明办和国家食药总局共同建立。

中央精神文明建设指导委员会办公室专职副主任徐令义表

示,中央文明办将联合国家食药总局,定期向社会发布食品诚信企业“红名单”和失信企业“黑名单”。

中央文明办还计划将食品生产、经营的安全状况作为文明城市、文明村镇、文明单位的重要评定指标。徐令义说,要把食品安全作为衡量一个地方、一个单位文明程度的重要标志,对于发生严重质量问题的地方和单位,实行文明称号的一票否决,用鲜明的评选导向维护食品安全。



郴州市:共建食品安全承诺签名

本报讯 (刘法佳) 6月10日上午,郴州市举行宣传周活动启动仪式暨共建食品安全承诺签名活动。该市食药监部门现场开展了食品安全投诉受理、食品安全质量快速检测、宣传咨询、不合格食品样品辨识、优质粮油产品展示等活动。

衡阳市:科普基地开放日成亮点

本报讯 (阳海平) 6月10日,衡阳市食安办联合食药监等多个部门和单位在该市莲湖广场举行食品药品安全宣传周启动仪式。本次活动最大亮点是“公众开放日”活动,面向全社会开放食品药品安全教育科普基地,让公众走进基地、走进食品药品生产企业参观交流,深入了解食品药品质量检验检测流程,了解现代食品药品产业,普及食品药品安全知识。

张家界市:成立食药安全科普基地

本报讯 (唐飞) 近日,张家界市食品药品安全科普教育基地在该市食品药品检验所正式挂牌成立。该所将定期安排工作人员开展食品药品安全知识讲座,组织学校、药品生产企业、经营企业和餐饮单位来该所进行参观,并组织好食品药品安全科普社会实践活动,充分发挥科普教育宣传功能。

邵阳市:多措施开展宣传周活动

本报讯 (刘克勤 蒋松青) 6月10日,邵阳市启动食品安全科普宣传周活动,邵阳市食品药品监管局、市科学技术协会在市第一人民医院门诊大楼广场开展现场科普宣传活动。为确保活动扎实有效开展,举办单位组建专门队伍,形成齐抓共管的工作机制,并加强协调,形成信息资源共享的协作机制。同时强化培训,着力提高专职辅导员业务水平。其中,城步县12部门联合宣传食品安全知识。

岳阳市:传授识假打假技巧

本报讯 (李弈莹) 6月10日,岳阳市食品安全宣传周启动仪式举行,各监管职能部门现场分设展台,为市民发放食品安全宣传手册,提供食品安全咨询服务,展示假劣食品样品,并现场传授识假打假经验技巧。

怀化市:开展食安科普“四进”活动

本报讯 (白钰) 6月10日,怀化市举行食品安全宣传周暨食品药品安全科普“进社区、进集市、进学校、进基地”的“四进”活动,当天发放宣传资料1200余份,接受群众咨询40余人次。

湘西自治州:食药安全现场咨询

本报讯 (杨红英) 6月10日,湘西土家族苗族自治州食安委、食品药品监管局、科学技术协会等联合启动食品安全宣传周活动。全州设立了8个现场咨询点,邀请医药专家为群众开展义诊,发放餐饮药品安全知识宣传资料1万余份,义务咨询达3万余人次。

老品牌—坚守诚信的力量

四大品牌话诚信

本报记者 王璐 通讯员 刘烨

湖南省食品药品监督管理局于近日公布全省31家文明餐饮示范店名单及遵纪守法的食品生产优秀企业“诚信故事”,让广大群众通过对身边食品、药品企业的了解,做到明白、放心消费,同时让企业管理者以此为榜样,规范经营行为。



龙牌酱油:百年老店改制重生

龙牌酱油起源于清乾隆年间的湘潭县,以色深汁浓、酱香浓郁、味道鲜甜、营养丰富、久存不变为特点,它始终传承经典小缸天然晒露方式,经过30多道工序加工制成。

从计划经济向市场转变时,龙牌酱油曾遭遇信任“危机”。2000年的龙牌酱油,有5个生产工厂,每个工厂都有自己的法人代表,还发展了很多联营厂,都共用“龙牌”的牌子生产,其中部分联营厂自乱价格、不正规生产等恶性竞争导致酱油质量下降,逐渐被消费者冷落。

2002年,痛定思痛的龙牌酱油实现全面改制,5个生产工厂合并,成立湖南省龙牌酱油集团有限公司,把好了质量关,才逐渐赢得消费者的再次信赖。未来的龙牌酱油,在坚持传统手工酿造的同时,还将引进先进的技术和管理机制。

九芝堂药店:黄芪“烧”出诚信来

始创于1650年的九芝堂股份有限公司已在湖湘大地扎根364年。1938年文夕大火之后,民众用药需求激增,药铺加紧购进地道药材,以解燃眉之急。

当时,九芝堂从北方购进一批黄芪,由于战事吃紧,改以水路运回。然而船到长沙时,满船黄芪因受潮而长了霉。此时有人提出,表面发霉的黄芪并未严重影响其药性,洗净晒干之后入药未尝不可。九芝堂时任负责人拍案而起:“药者当付全力,医者当问良心。世代古训,岂容我辈放肆!”当即下令将此批黄芪就地烧毁。至此,九芝堂视品质为生命、严守药者诚信的美谈在三湘大地经久流传。

如今的九芝堂始终秉承优良古训,注重产品品质,做良心药、放心药的质量宣言深深印在了每一名九芝堂员工的心中。

千金药业:闯出特色“中药”之路

株洲千金药业股份有限公司创建于1966年,自建厂至上世纪80年代初,始终处于亏损状态,曾被列为关停并转的对象。1984年,企业调整领导班子,开始走出困境。特别是1993年改制后,公司持续快速发展,1998年进入全国中成药工业重点企业50强。

株洲千金药业的“扭亏为盈”,得益于企业完善的管理机制。公司明确成为女性健康领域标杆企业的目标,同时以中药衍生领域为品牌经营重点。公司在传统中成药的产品保质保量的同时,还不忘创新开发,与中南大学、湖南省中医药大学等科研机构研制出调养型卫生巾、产妇包等,获得良好市场反响。

火宫殿:严苛选材用料树口碑

火宫殿已有430余年历史,是集宗教文化、民俗文化、餐饮文化于一体的,具有代表性的大众化文化场所。

“原材料品质取胜”是火宫殿菜品生产过程中所必须坚守的原则。“黑如墨,香如醇,嫩如酥,软如绒”的火宫殿臭豆腐名扬天下,日销量达5万余片。其盛名与热销与其在生产过程中对原材料的讲究息息相关。臭豆腐的好坏关键在于卤水。火宫殿制作臭豆腐卤水是质量上乘的香菇和冬笋在豆豉水中发酵而成。在制作卤水时,需用白酒作为营养素辅助发酵,火宫殿为保证卤水质量曾不计成本的往卤水中倒入茅台和五粮液,每吨臭豆腐卤水在原材料上的投入在6万元以上。同时,为保证臭豆腐的口感,豆腐胚由火宫殿自选品质优秀黄豆制作而成。正是火宫殿选取食材的苛刻态度、严格的原材料采购制度,让火宫殿保持多年来的好口碑。