

底数摸清、风险找准、管控到位

湖南召开深化食品安全“守查保”专项行动调度会

近日，湖南省市场监管局组织召开深化食品安全“守查保”专项行动第3次全省视频调度会议，传达市场监管总局精神，通报和部署安排近期我省特色食品全产业链食品安全风险排查整治和“守查保”专项行动发现的风险隐患及工作进展情况。省局党组成员、副局长廖健出席会议并讲话。

会议要求，要坚决落实总局、省局有关部署安排，切实将“守查保”专项行动作为贯穿全年食品安全工作的首要任务和总抓手。要对标总局和省局，坚持每周会商、定期调度、点名通报，压实属地责任和主体责任，打通“最后一公里”，促进食品安全状况逐步好转、长治久安。

会议指出，特色食品排查整治工作是今年省委、省政府部署的一项重要政治任务，各地务必高度重视，进一步强化组织领导，严格对标对表，按照时间节点，扎实推进落实。要严格对照

省食安委部署要求，组织开展排查整治工作。各地要组建专班，出台方案，明确牵头部门和有关部门的职责分工，做到整治工作底数摸清、风险找准、管控到位。

夏石福

漯河市委书记刘尚进到双汇工业园调研

7月25日，河南漯河市委书记刘尚进带领相关部门负责人，到双汇第二、第三工业园实地察看土地征迁、基础设施配套、项目建设等情况，并召开现场办公会协调解决问题。双汇发展总裁马相杰、副总裁郑文广、赛俊选等参加。

据悉，双汇第三工业园项目以中央厨房、预制菜肴、面制品、

餐饮食材等新兴餐饮产业为主，采用全流程自动化、智能化、信息化生产线，目前工地征迁工作已经完成，施工围挡已经搭建，水、电、路、气、暖等配套设施正在建设，项目规划设计等前期工作正在加紧推进。双汇第二工业园第二条5000万只肉鸡全产业链项目正在主体施工，主要设备已经订购。

在随后召开的现场办公会上，刘尚进听取了双汇上半年生产经营和下半年生产计划安排、第三工业园规划建设 and 下步推进打算、第二工业园第2条5000万只肉鸡全产业链项目施工和投产安排等情况汇报及相关部门意见、建议，就加快项目建设进度、推动双汇更好更快发展提出具体要求。

夏石福 张乐

四大举措防控食品安全风险

双汇作为中国最大的肉类加工企业，30多年来，始终坚持“产品质量无小事，食品安全大如天”的质量理念，构建了“预防为主、风险管理、全员参与、全程控制”的食品安全内控体系，切实履行大型企业主体责任，保障消费者的安全。

健全内控体系做保障 管控产品质量安全

首先，构建有权责清晰的食品安全组织机构。双汇建立了集团、事业部、项目公司三级质量安全管控模式，设立有专职负责质量安全的部门——品质管理中心，配备了1000多名畜牧兽医、食品检验等相关专业人员的分布在企业供、产、运、销各环节，负责质量安全日常监督管理工作。

其次，建立科学的质量安全管理体系。双汇率先导入ISO9001、HACCP、ISO22000等管理体系，建立了覆盖产、供、销各环节的十大标准化内控体系，其中涉及产品质量安全管理的文件有200多份。培养了150多名内审员，每年对企业开展内部审核。同时聘请中检集团审核专家，对企业质量管理体系全面审核，持续改进企业内控体系运作质量。

用领先的技术做支撑 推动企业高质量发展

据了解，双汇在行业内率先建立国家级企业技术中心和博士后工作站，并在全国设立有6个区域产品研发中心，拥有300多人以博士、研究生为主的高学历研发团队，拥有专利1070个。

先后从美国、德国、日本、丹麦

等发达国家引进世界一流的技术装备5000多台套，为生产高质量的产品提供了有力保障。

双汇在总部设立一个检测中心，在全国设立29个检测室。投资1.2亿元购进飞行时间质谱仪、气质联用仪等先进的检测仪器设施3000多台套，全面开展理化、微生物、兽药残留、重金属、违禁物质、真菌毒素、转基因等876个项目的检测，出厂产品批批检测，合格后出厂。

用高效的执行力做后盾 系统控制食品安全

双汇建立了全方位、动态的食品安全风险监控机制，制定了年度、月度风险监控计划，对购进的原材料和出厂产品近200个风险项目实施监测。设立专职食品安全管理员，每日开展动态舆情监控和风险信息筛选，总裁每月组织食品安全风险评估会，有效防控食品安全风险。

对供应商实施“三评”“三不”管控措施，对资质评审不合格的不合作，对现场评定不达标的不合作，供应质量不稳定、不改进的不合作。成立供应商专职检查队伍，开展供应商“飞行检查”，对检查发现存在一票否决项的供应商，直接取消供货资格。严格接收检验，原材料到厂批批查证物、抽样试验、取样检测合格后才能接收使用，确保购进质量和安全。

公司要求，所有生产人员必须取得健康证后方可上岗，设专人开展岗前健康检查，进入车间必须经过严格的清洗消毒，确保人员卫生。

双汇投资1000多万元安装了

51台泡沫清洗机和44套高压泡沫清洗消毒系统，每天对车间设备设施、工器具、墙壁、地面、下水道等全面清洗消毒，品管员每天对清洗消毒效果进行现场监督及用ATP荧光仪进行检测验证，不合格不生产。

建立了“自检、专检、飞检”的全产业链质量安全管理制度。实施项目经理、副经理、部门主管分级检查的质量安全三级自查制度，每月开展质量安全三级自查；1000多名具有质量管理一票否决权的专职品管队伍，在线专职监督各环节的质量安全管理；成立3个飞行检查小组，对各工厂质量安全管理制度落实情况巡回飞行检查；投资3000多万元在各工厂关键环节安装了近万个视频监控，对生产过程关键环节实施无盲区、全覆盖实时监控，确保生产过程受控。

用8大信息化系统做控制 实现产品有效追溯

双汇使用8大信息化系统，对产业链全过程实施信息化管控，确保顺向可追踪、逆向可溯源、过程可控制、责任可追究。通过有效追溯做到“六清晰”：原辅材料使用清晰、过程管控清晰、时间节点清晰、设备运行清晰、检验情况清晰、产品流向清晰。

双汇坚持“开放式办厂、透明化办企业”，关键控制点视频监控与市场监管部门联网，自觉接受社会各界的监督。

通过30多年来严格系统的控制，不断筑高食品安全防火墙，双汇产品的质量和信誉获得了消费者广泛认可。

夏石福

品牌价值765.12亿元 双汇入围中国500最具价值品牌

7月26日，世界品牌实验室主办的(第十九届)世界品牌大会在北京举行，会上发布了2022年《中国500最具价值品牌》分析报告，双汇以品牌价值765.12亿元入围该榜单，位列第92名。

本年度《中国500最具价值品牌》排行榜中，共有来自食品饮料、轻工业、建材、传媒、纺织服装、医药、机械等在内的25个相关行

业的品牌入选。其中食品饮料业依然是入选品牌最多的行业，共有84个品牌入选，占总入选品牌数的16.80%。

在食品饮料行业品牌子榜单中，双汇排名第10位，值得注意的是，在上榜的84个食品饮料品牌中，双汇为肉制品加工行业排名首位品牌。

夏石福 张乐

美味推荐官双汇入驻《向往的生活》

日前，双汇与湖南卫视《向往的生活》在海南正式签约，以美味推荐官的身份入驻《向往的生活》第6季。

据了解，《向往的生活6》自4月开播以来，便稳稳获得同时段卫视收视冠军，话题度亦居高不下，多次登顶全网热搜，呈现顶级国民度和硬核影响力。第六季中，黄磊、何炅、张艺兴、彭昱畅、张子枫5位蘑菇屋家人与飞行嘉宾一起创造向往的渔村

生活。此次双汇牵手《向往的生活》，旨在共同传递时尚现代的生活态度，展现多场景下人们对健康美味、轻松便捷的美食追求。

双汇发展营销公关副总裁周霄表示，双汇秉承“好食材成就好产品”的理念，始终把消费者的安全与健康放在首位，打造从源头到餐桌的食品安全，致力于让家庭烹饪更便捷、更美味、更安心、更健康。

夏石福 张乐



“C味”出道！万茜代言双汇调味品

近日，万茜代言双汇调味品暨全国招商启动仪式在长沙举行。在与会消费者、经销商、媒体等各界代表的共同见证下，双汇发展营销公关副总裁周霄代表企业正式官宣签约万茜为双汇调味品代言人，并同时启动双汇调味品全国招商大会。

张乐