

民以食为天,食以安为先。食品安全是守护职工群众健康的“生命线”。今年以来,宏源公司、紫玉酒店公司以“三抓三促”行动为抓手,将食品安全放在首要位置,围绕全链条标准化管理下足功夫,通过扎实举措将具体要求转化为日常实践,既守护了消费者“舌尖上的安心”,又筑牢了国企民生服务的责任防线。

宏源公司:锚定“质量基准” 守牢“舌尖安全”

记者 李淑芳

食品安全是企业生存的生命线,更是守护职工与消费者健康的责任担当。

自“三抓三促”行动常态化纵深推进以来,作为集团公司食品安全管理的关键主体,宏源公司精准锚定“抓学习促提升、抓执行促落实、抓效能促发展”核心要求,一方面积极开展食品安全自查自纠与问题梳理,强化管理、举一反三,深入分析质量异议根源并全力化解;另一方面落实落地各项整改措施,消除安全隐患,构建长效管理机制,以实干与创新筑牢食品安全“防护网”。

筑牢思想根基 精进专业本领

宏源公司始终主动扛起食品安全管理的主体责任,以“筑牢理念根基、精进专业本领”为目标,持续推动各相关单位深化思想认知、提升专业能力。

为进一步拧紧食品安全责任链条,提升风险防控能力,今年以来,宏源公司召开三次食品安全专题会议及多次专项培训,通过学习与反思,绷紧全公司食品安全责任弦。会上,针对市场反馈的质量问题,深入剖析食品安全领域亟待解决的关键事项,全面部署风险隐患自查自纠与质量提升工作。

在此基础上,该公司制定“流程优化”“质量管理”“厂房设备升级”“销售运输”“技术改进”“人力资源优化”等9个方面共28项具体工作推进计划,以及19项食品安全管理提升举措,将食品安全的极端重要性与紧迫性融入日常经营管理的每一个环节。

作为宏源公司下属单位,祁牧乳业公司依托“科改示范企业”与“省级高新技术企业”的双重优势,构建“产学研”一体化学习体系。一方面,与西北农林科技大学深度合作共建奶牛胚胎移植技术中心,组织技术骨干定期走进高校与科研机构,学习良种繁育与疫病防控前沿理论,推动科研成果向实际生产技术优势转化;另一方面,常态化开展食品安全法规培训,将《食品安全法》与FSSC22000体系标准细化为日常操作规范,确保从牧场饲养员到车间操作工,全员熟练掌握“从牧场到餐桌”的全链条安全要求,让专业标准成为行动自觉。

锚定关键环节 织密管控网络

在强化学习的基础上,宏源公司从责任体系构建、隐患排查整改、全链条过程管控等方面重点发力,全力织密食品安全管控网络,确保各项要求落地见效。

在责任体系构建上,宏源公司一方面增设作业区食品安全总监与兼职安全员,组建起安全监管专业团队,同步修订风险管控清单,按“日管控、周排查、月调度”机制开展监督。另一方面,执行全员食品安全责任制,明确各岗位具体职责,严格落实问题考核与履职评价,每周通报隐患排查整改情况,按月汇总工作进展,组织负面案例反思学习,每季度开展履职评价并通报考核结果,以考核倒逼责任层层落实。

与此同时,宏源公司开展食品添加剂、包装标签、重金属专项核查与法律法规辨识工作。按照《食品添加剂使用标准》要求,对酒、乳、食用油产品使用的39种食品添加剂进行全面自查,包括种类、采购厂家、功能性质、有

效期、存储情况及使用合规性等,确认全部符合标准要求;依据《预包装食品标签通则》要求,对所有产品标签进行梳理排查,针对不符合新国标要求的标签,在过渡期内更新与整改推进计划;对照食品重金属检测国标要求,梳理各单位产品重金属检测报告,确认酒、乳、食用油产品重金属检测指标合格,且均按要求开展委外检测;完成相关法律法规、标准的辨识工作,确保生产经营均有法可依、有标可循。

祁牧乳业公司以“让每一滴奶都诠释安全”为目标,打造覆盖全产业链的闭环管理体系。在奶源端,建立2万余亩青贮饲料基地,采用“冰川水喂养+良种奶牛培育”模式,通过“一牛一码”系统实时监控奶牛健康状态、饲喂情况,从源头保障原奶品质;在加工端,完成优质乳杀菌工艺优化升级,原奶挤出后15分钟内急速降温至0-4℃,进入黄金加工窗口期,最大限度保留营养成分且抑制微生物滋生;在物流端,依托GPS定位的恒温冷链车队,实现从牧场到商超的2-6℃全程温控,每辆奶罐车往返均经过全自动清洗机检测,确保运输环节零污染。

创新监管模式 彰显品牌价值

宏源公司以“抓效能促发展”为导向,通过优化全流程管控、强化源头治理、规范投诉响应、加大投入保障等举措,创新食品安全监管模式,在保障安全的同时,推动品牌价值提升。

宏源公司坚持关口前移,开展从原辅料采购验收、生产过程控制、产品检验检测、仓储物流运输到市场销售服务的全链条问题梳理与风险排查。提高乳品厂设备空间消毒清洗频次,增加生产变更节点前后和关键控制点的样品抽检数量与频次,刚性实施设备检修作业,避免因设备问题引发安全风险;针对乳制品销售物流运输环节,增加冷链监管力度,实时监控运输温度,避免脱冷运输存储导致产品变质,从细微处层层把关,杜绝安全疏漏。

在源头治理方面,该公司采购部门重新梳理采购端业务,加强对供应商的审核评估与动态管理,调整原辅物资采购招标流程,提高采购质量与效率;建立更严格的原料验收标准和检验程序,严把供应商准入关,从源头杜绝不合格原辅包装材料流入生产环节。其中,祁牧乳业公司、紫轩酒业公司聚焦仓储物流效率提升,合理调剂使用现有各类库房,降低存货占用,加快中转速率,杜绝低温、常温乳制品和酒类产品在存储、运输途中的质量安全风险。祁牧养殖场根据生产需求,合理安排菜粕、脂肪粉等饲料采购,避免断货情况发生,同时及时调整饲料配方,保障奶牛单产和原奶蛋白指标达标,从源头提升产品品质。

为妥善应对市场反馈,宏源公司督促各单位完善食品安全事故应急预案,积极开展应急演练,确保快速响应、有效处置突发事件。针对紫轩酒业公司、祁牧乳业公司销售工作,进一步完善市场质量异议投诉处理机制,健全顾客投诉记录台账,提高投诉异议办结效率。同时,明确要求对构成一般质量事件的反馈问题,由各单位质量技术部门会同生产车间完成事件调查并出具分析报告,第一时间逐级上报,宏源公司全程介入动态跟踪,保障消费者合法权益。

截至目前,祁牧乳业公司已完成无菌罐的安装调试并投入使用,正着手

手更换无菌空气压缩机设备;已购置雪糕车,增加产品内外检测频次,补齐化验人员缺口,进一步拓展冷链终端市场。紫轩酒业公司完成葡萄酒厂制冷系统改造,有效保障了葡萄酒存储品质;配置专用冰箱存放酵母等生产用助剂,避免了交叉污染;采购微生物快检试剂条,提升了检测效率;增加委外检测频次,确保产品质量稳定;雄关酒业制定了工艺优化处理和原酒品鉴流程方案,新增两名技术人员专项学习白酒工艺与化检知识;及时维修食堂设备,配备紫外线消毒和灭蝇等设施,改善了



图①:祁牧乳业公司标准化奶牛养殖场

图②:紫轩酒业公司雄关酒业白酒生产线

图③:紫玉酒店公司开展食品安全专项检查

图④:紫玉酒店公司聘请外部专家进行食品安全体系认证复审

图⑤:祁牧乳业公司高温杀菌灌装生产线

餐饮服务环境

为进一步提升产品品质,宏源公司分别在祁牧乳业、紫轩酒业布局实施绿色食品、有机产品认证工作。祁牧乳业“绿色、有机奶牛养殖、乳制品加工产业”关键技术集成与研发项目被集团公司列为重大专项项目推进实施。经过近两年的努力,花海农场6648吨青贮玉米、1700吨苜蓿获得三年期绿色生产资质认证,黑山湖980亩青贮玉米产品获得有机产品再认证,奶牛养殖基地已获得594头奶牛和年产1716.5吨有机鲜牛奶的有机产品认证。乳制品厂依托自有优质有机奶源,成功获得1665吨“戈壁有机纯牛奶”产品的有机认证证书,即将完成绿色生产资质认证后的绿色乳制品认证。紫轩酒业在取得葡萄酒有机认证的基础上,积极申报绿色食品认证,目前葡萄园种植的三款葡萄获得绿色食品认证,为2026年酿造绿色葡萄酒提供了优质原料。



本报讯(记者 李淑芳)今年以来,紫玉酒店公司紧跟食品安全工作部署要求,以“三抓三促”行动为抓手,将“食品安全无小事”理念深度融入生产经营各环节,切实筑牢食品安全防护网,持续守护广大消费者的饮食安全。

考虑到餐饮服务场景食品安全风险点多、管控难度大的特殊性,紫玉酒店公司经多轮调研与实践,创新构建“分层分类+现场培训”的食品安全学习机制,着力推动食品安全理念从“知道”向“会做”转化,让安全操作成为每位员工的行动自觉。

针对采购、加工、消杀、仓储等直接关乎食品安全的关键岗位,紫玉酒店公司定期邀请市场监管部门经验丰富的专家开展专项合规诊断,逐一向岗位人员拆解食材溯源具体规范,包括供应商资质核查关键节点、食材检验报告解读要点、不合格食材处理流程等。同时结合日常运营中发现的问题定制培训课程,如专用工具标识管理、操作区域物理隔离方法等,确保每一位岗位人员精准掌握风险防控关键环节,有效规避操作漏洞。

为检验培训成效,该公司精心策划“模拟食客投诉”“突发卫生事件处置”等贴近实际的场景,让员工在沉浸式体验中模拟应对餐食清洁问题反馈、突发食品卫生隐患排查等情况,从问题响应、原因排查到解决方案制定、后续整改跟进,全程实操演练,帮助职工熟练掌握应急处置全流程要点。如今,“预防为主、风险管理、全程控制、社会共治”的食品安全理念已深入人心,并转化为应对各类食品安全问题的实际操作能力。

在夯实人员能力的同时,紫玉酒店公司进一步严格落实餐饮卫生管理制度,将标准化管控贯穿采购、加工、服务环节,通过细化流程、强化监督、闭环管理,真正实现食品安全管理无死角。

——采购环节,建立并严格执行“供应商资质审核+食材双检”双重准入制度;对意向合作供应商,不仅核查其营业执照、食品经营许可证、检验检疫报告等资质文件,还实地考察其生产环境、仓储条件及质量管控体系,确保源头可靠;对于每日采购的面粉、油、生鲜果蔬等食材,除要求供应商提供当日检测报告外,质检人员还现场开展农残、微生物指标快速检测,部分大宗食材更要抽样送第三方专业机构深度检测,一旦发现不合格食材,坚决执行退回销毁流程,并详细记录问题食材信息、处理过程及后续整改措施,从源头上阻断问题食材流入经营环节。

——加工环节,从空间布局到设备管理均制定严格标准:明确划定生食加工区、熟食制作区、餐具清洗区等功能区域,各区间设置物理隔离带,配备专用工具并清晰标注,杜绝交叉污染;食材储存方面,配备智能温控冷藏冷冻设备,实时监控并记录储存温度,温度异常时系统自动报警,确保食材始终处于新鲜安全的储存环境;餐具清洗消毒则严格遵循“一刮二洗三冲四消五保洁”标准流程,每日由专人对消毒效果进行抽样检测,检测结果详细登记备案,同时定期维护校准清洗消毒设备,确保加工每一步都符合食品安全规范。

——服务环节,注重细节管控与公开监督:要求从业人员每完成一次操作后,必须按“七步洗手法”彻底清洗手部,每日更换清洗工作服并统一规范存放在专用消毒柜中,不得穿戴工作服进入非工作区域;为消费者更直观了解后厨情况,全面升级“明厨亮灶”系统,通过餐厅显示屏及线上小程序,将后厨食材处理、烹饪操作、餐具消毒等过程实时展示给宾客,同时在餐厅设置食品安全意见箱,邀请消费者对餐饮卫生情况监督反馈,工作人员及时回应每一条意见并跟进整改,真正实现卫生操作全程可视化,彻底消除食品安全监管盲区,也让消费者吃得更放心、更安心。

紫玉酒店公司全链条筑牢食品安全网

夯实能力 严格管理

