

天同食品：筑牢安全防线 守护“舌尖上的安全”

2016-07-22 14:46 来源：中华网

近年来，随着接二连三的食品安全问题被曝光在公众视野内，人们的安全意识也逐渐提升，在选择食品时有了更高的要求。与此同时，对大多数食品企业而言，面临着越来越多的挑战，如何通过提升食品安全指数来解决消费者的猜疑、不信任等问题，是他们在市场竞争中颇为头疼的问题！

但是，即便是面对如此严峻的市场环境，依然有部分企业在食品安全问题面前毫不露怯，发展的顺风顺水，笔者所熟知的国家水果重点出口厂家——山东天同食品有限公司便是其中之一。

作为世界诸多大型商超、连锁卖场的长期合作商，天同食品在成立之初就本着对消费者负责的态度，严把质量关、牢守安全线，在食品质量、食品安全的打造上始终以国际标准严格要求自己，不断强化着食品安全理念。



甄选优质原料

“从源头把控住食品安全阀门，才能切实确保舌尖上的安全!” 在行业高层研讨会上，天同食品董事长杨自远不止一次强调。

优质水果的“集中采购、集中储运、集中加工”，确保了天同食品一致的口感和一贯的高品质。天同食品采用“企业+基地+农户”的种植采购加工一体化体系，目前已经在国内的安徽、山东、河北优质水果产区建立起原生态水果种植和原料基地。

实际上，为找到最优质果源，天同食品专门成立市场调研团队，对全国水果种植基地进行深入考察调研，了解各种水果最适宜的生长环境，从而确定果品来源。一旦与果农签订长期合作，天同食品便会派出专业技术团队常驻基地，对果园进行技术性指导和生态性把控，使产品从源头就符合国家各项标准。果蔬成熟采摘后需经过严格挑选，以及严格的无公害农残检测，合格后方可进入加工环节。

严控生产环节

在天同食品，“食品关乎生命安全重于泰山”、“群众利益无小事食品安全是大事”、“建立诚信体系保障食品安全”等安全标语随处可见，每周，基层领导都要召开食品安全会议，定期还会组织基层员工安全教育培训活动。企业整体对安全问题的高度重视培养了一线员工的安全意识。在生产车间，员工人人肩负其责，对相应环节进行严格把关，极大的提高了食品安全指数及生产效率。



另外，为提高产品质量，天同食品先后投入数千万元，从国外引进有国际专利的成套生产线等设备、涵盖了各个生产环节，确保了每个环节达到国际质量安全标准。2016年，天同食品又投建了两个全自动化生产车间，多达几十条国际先进生产线，可以说，天同在用先进的科学技术为水果加工品生产保驾护航！

注重安全监测

食品安全监测是检验产品出厂质量安全最直接、最有效的手段之一。此项工作做好，可以在企业与下游市场之间筑起一道防火墙，防止或减少不合格、不安全食品流入市场，切实保障消费者的饮食安全。

在天同，企业专门成立的质检部门除了对成品进行各项检测外，还要负责监督、管控生产的各个环节，运用多项指标对生产各环节进行严格把控，使环环相扣，最大程度减少不良品数量。而一旦发现不良品，要立即隔离，通知生产负责人，查找原因，提出改善方案。在产品检验环节，天同食品所成立的产品检测中心，投巨资引进了多台先进仪器、设备，例如：气相色谱和质谱联用、液相、原子荧光、原子吸收、微生物检测等仪器设备，能有效开展农残、重金属、微生物、营养成分等检测，进一步保证了食品安全，实现了质量管理与国际标准的接轨。



在严格的监管下，目前，天同食品已经通过了 BRC 英国零售商协会食品认证(A 级)、IFS 国际食品标准认证(高级)、TESCO 特易购工厂认证、FDA 美国食品和药物管理局认证、SEDEX 国际供货商商业道德信息交流认证、WCA 国际工作环境评估认证、HALAL 清真认证等多项国际认证。另外，天同食品还被中国卫生部门评为 A 级企业，被出入境检验部门评为 1 类企业，同时还被评为进出口质量诚信企业，是目前中国水果加工行业认证最为齐全的企业之一，近期又被国家罐藏食品协会认证为国内唯一的零添加防腐剂罐藏食品企业！

一直以来，天同食品认为：食品安全做好了，公众与企业双赢。如今，消费者的青睐以及多项殊荣的获得，证实了天同食品的安全可信赖。目前，天同食品不仅畅销加拿大、美国、日本、英国、法国、新西兰等发达国家，还有自有品牌“天同时代”、互联网品牌“果小懒”及线下品牌“缤果时代”，成功“拿下”了当下消费主力军——年轻消费群体，带动了国内销售额的强劲增长。这让我们相信，未来，作为“舌尖上安全”的守卫者，天同食品将开辟出更广阔的发展空间！