

## 天同食品：保障食品安全 恪守产品安全生命线

中国经济新闻网 2017-07-03 15:35:16

随着经济水平的提高，人民群众对吃的东西也越来越讲究。但是在讲究的同时，却也显现出我国食品安全问题的严重性。不断曝光的众多食品安全事件也让很多人对我们国家的食品安全现状产生了诸多不满。

近期，由中国食品科学技术学会（CIFST）与国际食品科技联盟（IUFoST）共同主办的 2017 年国际食品安全大会在北京成功召开。本次会议以“食品安全与健康并行”为主题，延续前七届会议成果，以国际视角和权威、科技为主线，准确对应当下食品安全与健康两大热点。本次会议的成功召开，不但体现了国家对于食品安全问题的重视、我国食品安全机制的逐步完善，也体现出了食品安全在消费者心目中的地位始终不可动摇。



保障食品安全问题，不只是国家的责任，更是企业的责任，其中，笔者所熟知的山东天同食品有限公司作为国内水果重点出口厂家，天同食品在不断进步的同时，着重强调“食品安全大于天、消费者的健康安全永远是第一位”的经营理念。在食品质量、食品安全的打造上天同食品始终以国际标准严格要求自身，不断强化着食品安全理念。

### 集中化的原料管控

“问渠那得清如许，为有源头活水来”，食品安全也是如此。近年来，利用剧毒农药、化肥、膨大剂等对蔬菜瓜果进行病虫害防治、催肥的问题，已经成为老百姓最为担忧的食品安全问题之一。立志于领军水果加工产业发展的天同食品，始终坚持从源头做好治理，严守第一道关口，确保产品的质量安全。

为了寻找最优质的果源，天同食品专门成立市场调研团队，在全国水果种植基地进行深入详细的考察调研，在水果的主要种植区域建立了数个协议基地，从生态化果园管理开始，到果树田间管护、果实采收、初期加工、储存等一系列环节进行技术性指导和生态性把控，使产品从源头就符合国际各项质量要求。

目前，天同食品已经在国内的安徽、山东、河北等优质水果产区建立起生态水果种植和原料基地。真正实现了优质水果“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。



## 透明化的生产环节

天同食品的安全意识，早已渗透在企业每一个细微之处。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，向员工传达相关食品安全政策，普及食品安全知识。同时，组织各部门员工参加食品安全培训会，提升一线人员食品安全意识，逐步打造出了一支食品安全素质极高的生产队伍。

另外，为了提高产品质量，确保食品安全的万无一失，天同食品先后投入数千万元，从国外引进多套先进生产设备、基本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，天同食品更是斥巨资扩建了两个全自动化生产车间，确保了整个生产环节的透明化，可视化监管，从生产环节牢牢保障了食品安全。

## 标准化的质量检测

为了进一步保障出厂产品的安全，确保产品安全的万无一失，天同食品在创建之初，便建立了严格的质量检测标准，成立了专业的质检部门，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。使原料管控，生产环节，出厂检测三大环环相扣，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，确保同样的安全问题不会再度出现。

不止如此，在产品检验环节，天同食品更是成立了独立的产品检测中心，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，真正实现了质量管理与国际标准的接轨。



在天同，“保障食品安全”如今已经成为了企业的基本门槛，成为其安身立命之本，经过了十数年的发展，天同的产品安全机制已经愈加成熟和完善。图 3 据悉，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，被出入境检验检疫部门评为 1 类企业，同时还被评为进出口质量诚信企业，同时又被国家罐藏食品协会认证为零添加防腐剂罐藏食品企业，成为了国内资质认证最为齐全的食品企业之一。在如今食品安全危机频发的市场中，天同依靠着对于食品安全的重视，竞争力得到了不断增强，市场规模逐步扩大，在以食品安全为根基的企业发展之路上越走越快，越走越远！