

京城老渔(北京)农业科技观光园开放

本报讯 李华 记者张乔生 近日,由北京市农业局宣教中心组织的主流媒体记者开放日活动,在通州区张家湾镇西永和屯村的京城老渔(北京)农业科技观光园举行。

媒体开放日活动的主要议题就是让媒体记者了解北京市工厂化循环水养殖场,是如何利用工业化设备和循环渔业模式,进行优质、安全水产品养殖和暂养,让北京市民能吃上本地养殖的鲜活鱼、虾、蟹。

鲜活水产品仓储暂养技

术,是京城老渔自有知识产权的专利技术,该项技术完成了北京市农业局渔业现代装备推广项目,已正式通过了市、区农业专家的验收,而且获得了工信部举办的“创客中国智慧工厂创新创业大赛”第九名。目前该项技术作为企业对外合作的亮点,启动了京津冀渔业产业联动项目,成功落地唐山曹妃甸,是北京市农业局和河北省农业厅共同打造优质水产品进京的大型项目中的重要环节,而且该项技术填补了鲜活水产

品仓储领域中的技术空白。未来两年内,锦成嘉辉将布局产品原产地市场的活体仓储暂养,将该项技术推广至全国。

此次媒体开放日活动,给记者们的感觉是京城老渔观光园与其它园区不同的是,这里是以渔业养殖为主的休闲、购物、科普、娱乐中心,虽然园区仍在建设中,但未来两年对外开放之后,这里将是以休闲渔业为中心的北京行政副中心的文化旅游目的地,也是距北京市区最近的供市民休闲娱乐的好去处。



2018年潮式月饼品牌排行榜

2018年潮式月饼品牌排行榜有哪些品牌?潮式月饼是中国月饼四大派系之一,起源于潮汕地区,潮汕月饼的品牌可能有许多人不知道,究竟潮式月饼哪家好呢?想知道就快看看下面来看看吧。



稻香村

北京稻香村前身名为稻香村南货店,创始于清光绪廿一年(1895年),位于北京前门外观音寺,南店北开,前店后厂,很有特色。北京稻香村是北京第一家生产经营南味食品的企业,深受北京社会各界人士的喜爱。在鲁迅先生寓居北京的时候,便经常前往购物,并记载在《鲁迅日记》中达10余次。

美心

美心西饼是香港最大的多元化餐饮集团——美心集团的旗下品牌,主营面包、西饼和中式礼饼,而美心月饼更有着“香港月饼品牌之冠”的美誉。

御食园

北京御食园食品股份有限公司,是专注于生产和销售北京特产食品及休闲食品的民营股份制食品企业。公司总部位于北京市怀柔区雁栖经济开发区C区。御食园在曹振兴董事长的带领下,秉承“弘扬京味食品”的企业理念,以对特色食品独特的理解和创新务实的实干精神,短短几年间成为北京特产食品企业发展中最为迅猛的先锋企业,公司规模已至行业翘楚:总资产人民币1.6亿

元,年销售额人民币3.5亿元;建有生产技术和生产能力均领先于行业的御食园工业园区,厂房及办公面积近2万平方米;园区内引进各种先进设备,其中含国内独家拥有的LLG200型完全连续式真空冷冻干燥设备,领先于行业最高标准确保产品竞争力。

天伦

“天伦”品牌起源于1903年,已逾百年历史。多年来,天伦食品本着为消费者提供“绿色、环保、健康”的放心食品为己任,以出众的品质、独特的文化赢得了中外无数消费者的青睐,成为四川名牌、国饼十佳企业之一,中国最佳特色月饼企业之一。多年来,天伦集团本着为消费者提供“绿色、环保、健康”的放心食品为己任,坚持以食品业为核心,适度多元化发展的产业格局。

荣诚

该公司是一家专业精工研发、生产和销售月饼、曲奇、桃酥、馅饼等烘焙类食品的大型企业,具备品牌优势、包装创新优势、产品创新优势、产品质量优势和营销网络优势等5大核心优势,荣诚食品旗下形成了荣诚月饼、老家潮汕、荣诚曲奇和至爱优品等4大品牌。

美王

香港美王月饼食品是一家专注于月饼的生产、研发与销售一体的集团企业,同时在全国大多数城市均有代理经销商,公司秉承:专心致志做好月饼的经营理念,所生产的月饼质感好,生产用料全部经过严格的质检,采用上等莲蓉、蛋黄等,真材实料,注重品质,严格的配方方案为好的口感奠定了基础,在追求生产更好口味月饼的同时,公司也一直严把质量关,把只生产放心月饼为己任。

南台月

该公司是专业从事端午粽子、中秋月饼、年货等多项食品的研制、开发、生产、销售为一体的企业。南台月汇聚了一大批专业从事食品行业研发、生产、销售的专业人才。目前在职员工500余人。南台月生产的月饼、粽子、年货及传统糖果系列已占据了一定的市场份额,其中月饼更成为了成都酥皮月饼的龙头,连续3年在成都酒店业销售量排名第一。2002至2006年间,南台月酥皮月饼连续获得了“中国名点”、“中国优质放心月饼”、“中国优质传统月饼”等称号,并远销美国、欧洲、澳洲、日本及东南亚等国家。(中经网)

高铁盒饭霉变 食安法请“亮剑”

就9月8日晚武汉市民祝先生乘坐G505次高铁购买的盒饭发霉变质一事,广州铁路食品安全监督管理办公室成立调查组对事件进行调查。广州动车组餐饮公司已于当日对同批次产品全部下架封存,暂停采购上海新成食品有限公司的动车盒饭。

高铁盒饭早已成为被吐槽的焦点,但以往往往是因为价格太贵或者味道太差。没想到,这一次竟然发生了霉变问题,而且还有乘客因为没注意,吃了盒饭后上吐下泻。

高铁餐车不是隐身小胡同的“黑作坊”,味道差点、价格贵点虽然不尽如人意,但至少应该守住干净、卫生的底线。如今竟然出现霉变盒饭,这真是令人万万想不到。

据报道,事发时,餐车服务员已经退还了乘客80元餐费,而最新的进展是铁路部门表示,相关调查结果及问责情况将第一时间公布,并向旅客表示诚挚歉意。

这样的处理虽然及时,但对照《中华人民共和国食品安全法》,却是远远不够的。

首先来说赔偿,食品安全法第一百四十八条规定,消费者因不符合食品安全标准的食品受到损害的,可以向经营者要求赔偿损失,也可以向生产者要求赔偿损失。接到消费者赔偿要求的生产经营者,应当实行首负责制,先行赔付,不得推诿;属于生产者责任的,经营者赔偿后有权向生产者追偿;属于经营者责任的,生产者赔偿后有权向经营者追偿。生产不符合食品安全标准的食品或者经营明知是不符合食品安全标准的食品,消费者除要求赔偿损失外,还可以向生产者或者经营者要求支付价款十倍或者损失三倍的赔偿金;增加赔偿的金额不足一千元,为

一千元。

这也就是说,买到霉变盒饭的两位乘客每人至少应该获得一千元赔偿。而饭后上吐下泻的那位乘客,还应该得到更多的损害赔偿。

再来看法律责任。根据食品安全法第三十四条第六款的规定,禁止生产经营腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂。第一百二十四条明确,违反上述规定,尚不构成犯罪的,由县级以上人民政府食品药品监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂,并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品;违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的,并处五万元以上十万元以下的罚款;货值金额一万元以上的,并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款;情节严重的,吊销许可证。

违反食品安全法的行为,并不是一般的民事纠纷,所以除了铁路部门的道歉和自查自纠,更需要上一级食品药品监督管理部门的主动介入。

2015年修订后的《中华人民共和国食品安全法》被称为“史上最严”,而立下了最严的规矩之后,执法也需要“最严”——无论违法对象是小作坊还是大型的央企、国企,我们期待着食品安全法及时“亮剑”。

近日有报道说,我国不仅是世界上高铁建设里程最长的一个国家,而且技术水平以及质量安全方面都超一流,所以海外订单都接到手软。这样的消息令人欣喜,但是硬件的飞速进步,也是在提醒管理、服务等方面的“软件”赶紧缩小差距。而依据食品安全法进行严格的处罚,也是对工作改进的一个有力敦促。(法制晚报)