

首都食品安全

联合主办

北京市食品药品安全委员会办公室
北京市市场监督管理局

支持单位

国家食物与营养咨询委员会 北京市食品安全企业联盟委员会
北京市消费者协会 北京烹饪协会 北京市餐饮行业协会

顾问:陈秀华 监制:刘天威
主编:李涛 副主编:李标

北京全市中小学将实现“互联网+明厨亮灶”全覆盖

详见03版

首农食品集团:今年将冲击2000亿元新目标

本报讯 在北京,几乎每个人都离不开首农食品,三元牛奶、古船面粉、王致和腐乳、八喜冰激凌、六必居酱菜等耳熟能详的品牌,可谓老少皆宜,它们都来自于同一个大家庭——北京农业产业化龙头企业协会创始会长单位北京首农食品集团有限公司(以下简称首农食品集团)。

2021年,首农食品集团董事长、协会会长王国丰曾透露,2021年首农食品集团营业收入预计达到1800亿元。近日,首农食品集团召开2022年工作会,对2022年经济工作提出了总体要求,即营业收入、利润总额均要同比增长8%。

按照上述数据测算,2022年首农食品集团将冲击2000亿元的新目标。这并不意外,早在2019年,首农食品集团提出了到2025年实现“收入利润翻一番,跻身世界500强”的战略目标。

以品牌驱动高质量发展

2021年中国农业企业500强榜单显示,首农食品集团位列第四位。集团旗下有三元股份、京粮控股两家上市公司。

2017年12月,北京市委、市政府和北京市国资委对首农集团、京粮集团、二商集团3家市属国企实施联合重组,组建首农食品

集团,重组后的首农食品集团资产、营收双超1000亿元。这意味着三元牛奶、八喜冰淇淋、麦当劳快餐、北京烤鸭、纯种北京黑猪、古船面粉、六必居酱菜、王致和腐乳……一系列北方常见的食品品牌成为一家人。截至目前,首农食品集团持有中华老字号13个、北京老字号19个、知名品牌39个。

2021年世界品牌实验室“中国品牌价值500”数据显示,“首农”品牌价值719.72亿元,位列500强第78位;三元、古船、大红门分别以365.92亿元、230.62亿元、116.57亿元,位列第197、316、403位,品牌价值再度攀升。

打造首都食品安全保障圈

追溯历史,北京首农食品集团有限公司与共和国同龄,在首都食品供应服务保障中发挥着主力军作用,其业务覆盖米面油、肉蛋奶、酱醋茶、糖酒菜等全品类产品,是首都名副其实的“菜篮子”“米袋子”“奶瓶子”“肉案子”。

多年来,企业全面履行政府储备、军队供给、会议服务、应急保障等职责,打造由沿环北京“1小时生活保障圈”、沿京津冀“3小时应急保障圈”、沿环渤海“6小时应急响应圈”组成的三道首都食品安全保障圈。

正在进行的北京冬奥会,部分产品也

是由首农食品集团保障的。多年来,首农食品集团先后完成全国“两会”、北京奥运会、国庆60周年盛典、APEC会议等各类高规格的重要会议和重大活动的食品供应服务保障任务。

注入履行社会责任时代新内涵

每逢关键时刻、危急关头,首农食品集团总是第一时间挺身而出。2003年“非典”期间,京粮集团组织各大粮库、加工企业紧急加工、出库,一天出动118部车,仅用一天半的时间就平息了抢购风波,兑现了“质量一丝一毫不降,价格一分一厘不涨”的承诺。2008年,在三聚氰胺事件爆发、全国乳品行业发生巨震之际,首农集团用近8亿元的资金分四次竞购了三鹿核心资产,扛起打造民族乳品产业的大旗。

首农食品集团成立以后,集团党委明确提出首都企业、食品企业、国有企业三重属性的定位和履行政治、经济、社会三个责任的要求,将“满足人民对美好生活的向往”作为使命追求,为集团履行社会责任注入新的时代内涵。

首农食品集团组建后,充分汲取3家企业党的建设的营养和精华,开启新时代首农食品集团党建新篇章。



导读

2022年中央一号文件公布
提出全面推进
乡村振兴重点工作

详见02版

北京市市场监管局通告
140批次食品
抽检全部合格

详见04版

56家商超企业
春节销售好于预期

详见14版

京味小吃要
保住“冬奥”热度

详见17版

[食话时说]

阳光运行 闭环管理 确保校园食品安全

□ 张健

近年来,学校食品安全问题时有发生,严重影响着下一代的健康成长与社会稳定发展。《2021年全国教育事业发展统计公报》显示,全国共有各级各类学校53.01万所,各级各类学历教育在校生2.82亿人。青少年学子是祖国的未来,更是民族的希望。每一个少年儿童,每一个在校学生的身体健康都与家庭幸福、社会稳定、国家发展息息相关。如何让孩子们在学校吃得安全、吃得营养、吃得健康,是学校食品安全管理面临的一个重要课题。

北京市教委等三部门近日联合印发《关于切实做好2022年学校(幼儿园)食品安全与营养健康工作的通知》,明确从2022年春季学期开始,所有新签订合同的校外供餐企业需要通过有关质量体系认证。《通知》要求,各学校、幼儿园要严密防范食堂运行管理风险,严格执行食品加工制作操作规范,确保食品的采购、贮存、加工、留样等环节安全可控;防范学生餐配送企业制餐送餐风险,规范校内分餐操作

流程。此外,各区要加强承包或委托经营准入、退出和大宗原材料集中采购管理,指导学校做好食堂、外供餐企业信息公开工作。各校要严格落实食品采购索证索票、进货查验和采购记录制度,建立全链条闭环追溯管理体系。

一直以来,党中央、国务院高度重视校园食品安全,中央领导多次专门就此作出批示,要求加强对校园食品安全的监管。

在实践中,供应链智慧监管与生产环节“明厨亮灶”是校园食品安全风险管理、未雨绸缪的重要手段。在学校食堂全面推行“明厨亮灶”,通过开放、透明、实时的视频展示方式,公开有关员工的操作是否规范、卫生是否合格、储藏是否合规,使学校食堂后厨成为可视、可感、可知的“透明厨房”,对校园食堂食品安全可起到巨大的监督和保障作用。同样,智慧监管借助现代化科学技术,集成化管理硬软件应用,能够帮助管理部门和学校积极转变以往传统管理方式,为监管工作所有参与者

提供信息交互新场景,确保实现可视化、智能化及信息化的管理,形成数据信息库,提升总体管理效率和质量。

“明厨亮灶”与智慧监管综合系统平台的有效构建,使监管机构、学校责任人、学生、家长能够实时了解校园食品安全管理的实际情况,实现校园食品安全工作线上线下互动、各环节参与者紧密共享联动,将各项基础保障工作落到实处,为校园食品安全保驾护航。同时,学校管理部门有必要积极主动协调各方资源,密切配合,大力推动“明厨亮灶”与智慧监管综合系统有效利用,使信息数据高效整合共享、互联互通,不断提高校园食品安全日常监管水平,树立学校良好形象,提升学生满意度。

校园食品安全相关各方,都应该加强前置管理,进一步防范与治理前端风险,系统性地升级管理手段,实现对学校食堂的科学调控与智慧监管,以充分提升校园食品安全水平。

新闻热线
010-68232904

投稿邮箱
tougao_cfs365@126.com