

行业观察

产经 广告

日照“星火” 点亮海边餐饮

□记者 杨润勤 通讯员 王勤伟 报道
本报日照讯 夏季到来，到海边看风景、吃海鲜、品特色，成为游客们的首选，但最担心的是餐饮安全。
 “五一”小长假，记者来到日照市山海天旅游度假区采访假日餐饮安全。在李家台民俗旅游度假区村里，食宿一体的渔家乐让游客青睐，但有的业户顾客盈门，有的则门可罗雀。记者看到，许多游客特别注重大门前的“星级牌”，星多的直接入住，星少的先看后住，无星的很少入住。该村五星户安丰华的渔家乐天天爆满，他说，真没想到一块铜牌分量那么重。
 山海天旅游度假区食药监局局长刘靖说，为保证旅游度假区餐饮安全，他们对餐饮单位实行了星级户评定管理，只有场所布局、卫生状况、消费者反映等都是“优”才能综合评定星级，通过星级评定倒逼民俗旅游餐饮单位下力气改善内部经营环境，提升规范化管理水平。眼下，度假区1650个民俗餐饮经营户，已评出五星级10个、四星级20个、三星级1540个，餐饮质量安全得到明显提升。
 走进大泉沟海鲜美食街，让人眼前一亮。这里宽敞明亮，进驻的26家商户全部将“证”上墙，接受监督。肥美的大螃蟹、活蹦乱跳的海虾、各种各样的贝类均统一盛放在玻璃水箱内，水箱外侧写有海鲜的名称及价格，一目了然。商户全部采用与后台监管联网的电子秤。采用开放式厨房，过秤后的

海鲜直接在厨房加工，消费者可监督整个加工全程。
 美食街经理吕柯说，他们和监管部门联手，对这里的商户统一设施布局、统一运营管理、统一食品检测、统一餐具消毒、统一卫生保洁，消费者吃得踏实放心，从去年开始，这个美食街就成了日照吃海鲜最“火”的地方。
 如果说，监管中的“星”“火”是餐饮

质量安全提升的点，那么他们的“BHG”智慧监管就有一个面。刘靖介绍，该系统由“智能执法、智能控制、信息公开平台”三部分组成。智能执法系统无需动笔，即可完成系列程序，取证、文书制作、打印等过程，自动生成，实时上传至智能执法后台。智能控制系统通过在加工场所安装“天眼”摄像头，将现场实时画面上传至智慧监管控制中心，实现24小时无缝隙在线监管。

信息公开平台运用了互联网+现代信息技术，进店人员可以通过扫描张贴在醒目位置的二维码，查看该单位的食品安全状况如何、在同类型业户排名第九、消费者对该单位的评价情况等。目前在辖区内全部学校及托幼机构食堂、重点餐饮企业、小餐饮集中区均已实施运行，构建了部门监管(B)、行业自律(H)、公众参与(G)的“BHG”智慧监管模式。



□记者 李勇 通讯员 董乃德 报道
 邹平县利用当地铝业资源优势成立魏桥铝深加工产业园，引进十多家铝深加工企业进驻，并和周边铝业加工企业资源共享，形成了“上游资源+技术引进+下游终端”的铝业园区生产发展模式，完善了铝加工产业链条，终端产品销往国内外市场，成为当地产业发展的新旧动能转换示范区。
 图为近日，邹平县魏桥铝深加工产业园区的安邦得铝材有限公司工人在铝材喷涂机上挂料。

我省启动医疗器械生产质量管理规范提升年活动

□记者 杨润勤 通讯员 赵洪涛 报道
本报济南讯 日前，山东省食品药品监督管理局部署开展医疗器械生产质量管理规范提升年活动。本次活动的主题是“对标达标，持续提升”，旨在督促医疗器械生产企业建立符合要求的质量管理体系，确保达标；引导达标企业不断提升质量管理水平，争创先进；鼓励达标、先进企业对更高标准，持续改进，争当标杆。
 本次活动共分三个阶段，5月是企业自查阶段，6月10日是监督检查阶段，各市组织开展规范实施情况监督检查，对存在缺陷项目的企业要求其限期整改或停产整改。11月是全面验收阶段，省食药监局对各市食药监局“规范提升年”活动开展情况进行全面验收，并将检查验收情况纳入年度考核。

首届海外资产配置论坛在济南举行

□记者 李文明 报道
本报济南讯 4月28日，由澳壹集团举办的首届海外资产配置论坛在济南举行，行业专家为与会者解答了为何要进行全球资产配置、如何做好全球资产配置等一系列问题。
 澳壹集团总裁周其主认为，随着中国GDP增速自2008年首次低于10%，以单一投资渠道迅速积累财富的时代已经过去。近40年积累了较大财富的人士需要通过全球资产配置使自己的资产保值增值。
 澳大利亚PBG信集团创始人、董事长沈文皓介绍，全球资产配置就是根据科学的计算，在全球范围内将投资分散到不同的资产类别上。越是懂投资的人拥有越多的财富，越是拥有更多财富的人越会投资，这是一种正循环。

章丘256家小作坊 实现二维码追溯

□记者 杨润勤 通讯员 曲广欣 报道
本报济南讯 如何科学监管数量多、分布散、影响广的小作坊食品安全?济南市章丘区实施统一二维码追溯等手段，使小作坊食品安全得到有效控制。
 章丘区副区长王玉洁介绍，章丘围绕“三小”治理，制订食品小作坊十项管理规范，实施统一标志、统一原料合格公示、统一二维码追溯、统一产品检验全覆盖，统一实行移动执法监管模式等“五统一”模式，全区256家小作坊均实现了产品二维码追溯。
 同时，章丘区还建成餐厨垃圾处理中心，通过生物链技术手段，将餐厨垃圾用来养殖蟑螂，蟑螂成虫后将其烘干粉碎，用于养殖畜禽，成为全国首创餐厨垃圾处理生物转化链。

□责任编辑 李文

数据多跑路 群众少跑腿 青岛食品药品行政审批平均提速25%

□记者 杨润勤 通讯员 颜成霞 报道
本报青岛讯 14项审批事项办理时限在前期提速的基础上实现再次提速，提速幅度最高达到44%，平均提速25%。青岛市食品药品监督管理局以“大学习、大调研、大改进”活动为契机，全面提升审批工作效率，食品药品监督管理局“大学习、大调研、大改进”活动开展以来，食品药品审批窗口多次荣获“人民满意公务员示范岗”“文明服务示范窗口”等荣誉称号，食品药品监督管理局相关负责人介绍，青岛有18大类产品食品生产许可下放至区(市)级审批，为了确保“放下去”的能

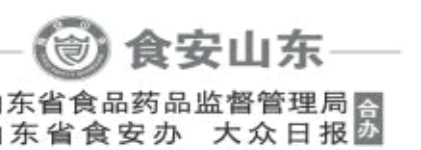
“接得住”，食品药品审批人员全员开展业务大学习活动，对区(市)级审批人员实行集中培训与现场指导，统一审批标准，规范审批流程，确保委托下放审批工作规范统一。
 为切实提高审批效率，该市食药监局在确保食品药品质量安全的情况下，对诚信度高、长期抽查未发生质量问题的食品药品重点企业提供绿色通道和直通车服务。同时，配合做好中小企业准入门槛降低相关工作，优化发展环境，开展咨询服务，通过电话、外网申报系统、现场解答等方式，对企业提出的问题给予耐心细致地解答和回复。
 让数据多跑路，群众少跑腿，成为该市

提高审批效率的新思路。推行“互联网+行政审批”工作新模式，全部14项审批事项网上办理，严格执行“七公开”，即公开许可事项、公开许可条件、公开许可依据、公开办理流程、公开审批时限、公开收费标准、公开许可情况，方便群众查询和申请，全程网办率达到100%。明确食品生产许可和食品流通许可两项审批事项实施“零跑腿”，协调开展集中打印和快速送达业务，实现群众从网上申请、网上审批到证照快递送达全程网上办理。落实市政府行政审批网办分级工作，食品药品审批事项全部达到三级网办，40%审批事项达到四级网办。

打造“品质鲁药”品牌

用检验能力评估“考”药企

西里镇 有机肥替代化肥 助乡村产业振兴



关注和好评，眼下，全省各市食药监局已将检验评估结果运用到日常监管中，大家普遍认为，检验能力评估是提升鲁药品质的一个关键点。
 “对企业而言，参加检验能力评估就像一次考试，便于自己查找不足。”宏济堂制药集团股份有限公司质量总监高琴说，过去检验出药品有问题，面对来自车间的质疑，检验人员对自己出具的结果也不自信，有时还要送到第三方机构进行检测。连续几年参加药品检验能力评估，企业检验人员的能力得到提升，其检验数据的说服力也极大增强。
 为什么要“考”?李震说，从2013年开

始，省食药监局围绕转变政府职能，创新监管手段，对药品生产企业率先开展药品检验能力评估工作，并将评估不合格的企列为重点监管对象，以督促学，帮助企业把好评产品质量，着力打造“品质鲁药”品牌。
 如何“考”?山东省食品药品检验研究院副院长胡德福介绍，2017年，山东省食药监局对化学药品生产企业开展“化学药品UV法含量测定”检测能力评估，有176家企业报名参加。为防止参加评估的企业之间相互串数据，检验能力评估工作采用“迷惑”式的设计，即样品为双样设计，部分企业两份样品相同，部分企业两份样品不同。每次100多家企

业参加，对每家企业都要出一份评估报告，对于出现问题的企业进行一对一辅导，指导其改正提高。
 李震透露，目前，省食药监局正在组织《微生物控制菌检查》检验能力评估，5月25日前参加药企报名，7月15日前完成检验记录分析、结果统计处理，7月20日前完成能力评估结果报告，8月10日前发放结果通知单。通过该项目的考察评估，可以了解检验人员对药品微生物限度检查方法及菌种培养鉴定的技术掌握的熟练程度及能力，判断实验室对微生物污染的质量控制水平，以及掌握企业的质量管理状况和质量体系运行情况。

□左效强 江玉宝

我省启动健康肉供应链建设行动 促进肉类产业转型升级

的示范基地，形成品牌价值矩阵，并建立健康肉品牌名录和动态更新机制。计划到2020年，全省60%以上的大中城市猪肉于其产品达到健康肉标准。目前，按照严于国家标准、接近或达到出口欧盟要求，已完成健康肉标准制修订，统一制作了健康肉标识，下一步将对符合健康肉标准的肉类产品进行统一贴牌标注，通过品牌效应，带动其他肉类企业转型升级。
 二是立足产业全链条，强化协同高效监管。对肉类产品养殖、屠宰、包装、贮存、运输、销售等全链条进行闭环监管。在养殖环节，首批选择德州禹城、烟台莱州、菏泽鄄城和聊城冠县等地，推动绿色养殖、现代化养

殖、规范养殖，指导养殖场进行标准化改造，推动养殖清洁生产，严格规范兽药使用。在配送环节，推行全程冷链配送，推动冷链物流全程温度记录制度，完善冷链物流基础设施网络，建设低温物流专区，支持传统冷库升级改造，创新开展“生鲜生产基地+冷链物流”“生鲜电商+冷链宅配”“中央厨房+食材冷链配送”。在入市环节，食品药品监管部门与畜牧兽医部门强化联合执法，加大检查频次、抽检力度，建立健康肉追溯管理机制，将供应链上下游企业全部纳入追溯体系，实现来源可查、去向可追、责任可究。
 三是强化多元支撑保障，汇聚发展强大动

能。山东省健康肉供应链发展联盟筹建工作有序推进，前期已召开两次联席会议，发挥专家的智库作用，强化对数据统计、标准制修订、教育培训、标识管理、营销推介等指导，促进行业健康有序发展。创新营销模式，建设健康肉供应链信息平台，整合共享各环节数据资源，优化信息服务。搭建开放式营销服务平台，按照“统一规划、统一标识、统一推介”的原则，利用农畜产品展示展销会、推介会以及“互联网+”等平台，加大健康肉品牌营销力度；在省内大中城市建立直营店、专卖店、连锁体验店，进行直供直销；结合“放心肉菜示范超市”创建工程，打造一批健康肉精品专柜。

□赵洪涛 杨润勤
 我省是畜牧食品生产大省，也是流通、消费大省。为满足人民群众消费需求，日前，省食安办、省食品药品监管局和畜牧兽医局联合制订方案，确定以猪肉及其制品为切入点，坚持“按标生产、冷链配送、提质入市、品牌营销”，开展全过程、全产业链高效协同监管，促进肉类产业转型升级。
 一是主动顺应消费升级，打造品牌价值矩阵。选取培育一批特色鲜明、知名度高、发展潜力大、带动力强的健康肉产品品牌，打造一批集养殖、屠宰加工、销售、休闲观光于一体

王村镇校企“联姻” 创新集聚高端人才

备条件，设立专家工作室，双方共建高新技术企业孵化器以及王村企业所急需的共性技术研发平台，加快王村镇创新体系建设，增强企业自主创新能力。王村镇为济南大学材料科学与工程学院科技人员开展科技服务和创新活动提供便利条件，镇域内相关企业技术中心、生产基地向材料科学与工程学院教学科研人员开放；鼓励企业委托材料科学与工程学院开发新技术、新产品或双方合作研发。现场金璞新材料公司与济南大学材料科学与工程学院教授刘世权签订了技术服务协议。
 济南大学将围绕新旧动能转换、人才互动交流、科技创新与成果转化等关键领域，把高水平人才、团队和创新成果融入王村经济社会和产业发展。材料科学与工程学院对王村镇的科研机构和企事业单位优先开放现有科技平台资源，包括实验室和各种实验、分析、检测仪器设备及科技信息等；通过产学研合作，协助王村镇建成一批企业工程技术研究中心，围绕王村镇支柱产业、优势产业的关键核心技术，

开展科技攻关，破解企业发展难题，助力王村镇打造生态绿色、技术领先、全国知名的新材料产业园区。
合作培育高素质企业人才队伍
 依据协议，王村镇将聘请济南大学材料科学与工程学院权威专家学者，不定期对相关企业的员工进行不同层次和不同方面的培训；选派企业技术骨干到材料科学与工程学院进修深造，提升企业员工整体素质和能力。
 与此同时，济南大学材料科学与工程学院利用校友网络，为王村镇加强与外地品牌企业的联系提供便利。双方建立高层沟通机制，确定组织机构和人员，具体负责落实协议中的各项工作。
 会议还组织与会专家和有关单位、企业分组进行产业和技术对接讨论交流活动，现场发布科研成果，与有关企业达成了初步合作意向。其间，济南大学专家到王村新材料产业园区、安瑞达新材料、嘉和耐材等部门和企业实

地考察指导，与企业负责人面对面零距离沟通交流，解答企业技术和生产中存在的难题，帮助企业出谋划策。
为高层次人才提供全方位服务
 高端人才来到家门口，更需要良好的人才发展环境把人才留下来。王村镇坚持“一把手”抓“第一资源”，把高层次人才引进作为战略性工作来抓，全面落实淄博市人才新政23条，为引进高层次人才提供政策、资金支持；建立班子成员联系专家和重点企业制度，开通人才服务绿色通道，为高层次人才提供科技成果转化、文献查询、专利查新等“一站式”服务。建设人才公寓，落实引进高层次人才留宿、落户、医疗、保险、子女就学、配偶安置等相关政策待遇，在全镇营造“尊重劳动、尊重知识、尊重人才、尊重创造”的良好氛围。
 人才蔚，事业兴。王村镇聚焦产业技能人才，开辟出校企“联姻”产学研深度融合发展的新路径，开启了新旧动能转换的新引擎。

□万振峰 江玉宝 杨润勤
 日前，济南大学高层次专家周村行暨王村镇人民政府与济南大学材料科学与工程学院合作签约仪式在周村区大学生创业孵化中心举行，由此拉开了王村镇高层次“人才争夺战”的序幕。与会的专家都是符合王村产业转型升级的高端人才，46家耐材、金属企业主要负责人参加了活动。
 作为省级蓝宝石特色小镇，王村镇耐材资源丰富，产业体系完善，是周村区新旧动能转换的重点区域和主战场。在当前各地“抢人大战”不断升级，全省推进新旧动能转换的背景下，该镇瞄准全链产业转型升级，创新人才聚智模式、渠道，通过政府牵线搭桥，举办校企交流研讨会、人才对接会，校企“联姻”着力引进一批产业发展紧缺的高层次人才，为加快新旧动能转换、实现高质量发展提供人才智力支撑。
校企“联姻”优势互补、资源共享
 据了解，王村镇与济南大学材料科学与工程学院将在人才引进培养、平台建设、产业项目、设施开放共享等方面展开全面合作。依托王村镇拟建设的新材料产业集聚区研发中心设

“正是由于有机肥替代化肥，生长过程中不催熟、不使用增色剂，我们种出的白草莓香甜、鲜嫩、多汁，每斤零售价约100元，市场还供不应求。”头村党支部书记许元忠说，“起初许多农户嫌有机肥没有化肥见效快，价格也相对比较昂贵。我们就挨家挨户宣传政策，帮助转变理念，依托农民专业合作社示范带动，使这一改革措施落地见实效。”
 据了解，目前西里镇示范区内，化肥基用量较上年同期减少20.1%，辐射带动全镇化肥使用量实现零增长。通过协同推进测土配方施肥、调优结构减量、水肥一体化提高化肥利用率，该镇农业生产由过度依赖资源消耗向精准化、生态化转型升级。
 “产业振兴是实现乡村振兴的关键。以深入推进农业供给侧结构性改革为主线，大力推广水肥一体化、有机肥替代化肥等先进生产技术，鼓励农户发展白草莓、沂源红苹果、莖果、水蜜桃等特色产品，延伸产业链条，推动一二三产业融合发展，加快了全镇农业新旧动能转换的步伐，有力地推动了乡村振兴。”西里镇党委书记高文认为。