

《淇河晨报》小记者走进淇花 喜迎淇花十二月十日在新世纪广场举行 “实施品牌战略、打造良心油工程”启动仪式

淇花实施品牌战略 打造良心油工程

——“关注食用油安全关心小记者成长”《淇河晨报》小记者走进淇花食用油有限公司活动侧记

□晨报记者 张小娜

“记者”曾经被周恩来总理比喻为勤劳的蜜蜂。12月3日,《淇河晨报》的300多位小记者,像嗡嗡的小蜜蜂飞舞在淇花食用油的角角落落里,他们戴着红色的小记者帽,拿着采访本和笔,俨然是个真正的记者,虚心求知,领悟事理。

●质量:经过层层检验才能出厂

在市淇花食用油有限公司工作人员的讲解和指引下,小记者们分别参观了该公司的化验室、香油车间、灌装车间和成品库。

在化验室,工作人员闫爱梅向小记者们介绍了化验室的各种器材及其作用,小记者们纷纷拿出自己的采访本和笔,一一进行了记录。小记者就自己关心的问题向闫老师进行了提问,“地沟油和一般的食用油有什么区别,地沟油是不是很脏?”闫老师分别向他们进行了解答。

“哇,太高级了!”看到灌装车间全自动的机器时,不少小记者赞叹道。当听到讲解员说这里一条生产线每小时能灌装2400桶食用油时,小记者们更加惊奇于科技的力量。

企业行动:淇花食用油有限公司以“质量是企业的生命之源”为宗旨,将质量作为发展的根本、品牌的源泉、企业的生命,坚持“做良心油,创诚信企业”确保质量安全,牢记社会责任、信守质量承诺,依法、合规、诚信经营。不仅靠建立食品安全监管体系严格把控,更靠企业自身的良知和道德去约束。

●工艺:食用油最好选用压榨油

参观完之后,小记者们都表示收获很大,他们每个人的采访本上都记录了自己了解到的知识,纷纷表示要写成日记。

桃源小学的小记者郭米豆说,“今天来这里,我学到了很多东西,比如说,我知道食用油的



●12月3日,《淇河晨报》小记者们在淇花食用油生产现场观摩学习。图为连建伟董事长在接受小记者现场采访。

生产流程工艺。”原来食用油按照工艺不同可以分为两种,一种是压榨油,另一种是浸出油。压榨油是靠物理压力将油脂直接从原料中分离出来,全过程无任何化学添加剂,保证产品安全、卫生、无污染,天然活性营养不受破坏的制油工艺生产而成。保证产品的安全、营养,符合人体健康需求。浸出油是采用溶剂油将油脂原料经过充分浸泡后进行高温提取的,浸出式工艺最大的特点是出油率高、生产成本低。我回去要告诉妈妈最好买压榨油。”桃源小学小记者刘妍汝说。

看到了淇花小磨香油生产车间的传统工艺,这一点也给小记者们留下了深刻的印象。刚走到小磨香油生产车间的门口,一股浓香就扑鼻而来。在香油车间,小记者们看到一排排传统的石磨正在缓缓地转动。“生产香油的石磨,好像就是在电视中看到的那种石磨,只不过动力是电力。”一位小记者说。据淇花食用油的讲解员秦志敏介绍,小磨香油共有15道工序。“我们的小磨香油按照传统方式生产,这种生产方式不仅零添加

剂,而且不会破坏香油中的香味儿及营养成分。我们这里每一道工序都是精益求精,其中光过滤这道工序就要经过10多次。”讲解员向小记者们介绍道。

企业行动:淇花食用油有限公司坚持以“做良心油、放心油、健康油”为经营信条,将质量管理理念、质量控制措施渗透、应用到生产经营的各个环节,不断改进生产技术、规范操作程序、统一制作工艺。淇花系列产品相继获得全国农洽会金奖和优质产品奖等荣誉。

●责任:做人做事要勤恳认真

参观完淇花食用油有限公司,组织活动的老师问大家的感悟,气氛一下子就活跃了起来,小记者们又开始叽叽喳喳,畅所欲言。“在化验室,有精确到十万和百万的天平秤,精密的仪器让人感觉到了医院似的,我了解到原来食用油的制作要非常仔细、认真,然后才能化验合格,这让我想到,我在自己的学习和生活中,也应该学习他们这种认真、仔细的精神。如果说作业是我的产品,那我也应该严把质量

关,把每次作业都做好。在生活中,我也应该养成仔细认真的习惯,少让妈妈替我操心。”桃源小学的小记者苗耀丰说。“我今天来参观前还专程在网上查阅了食用油的相关知识,来这里一看才知道,这里的厂房好大,生产的油好多。我在报纸上看到过关于这个厂的发展历史,从一个小作坊变成现在的企业,非常不容易,我觉得一个人只有勤勤恳恳做事才能成功。”鹤翔小学六年级小记者郭帆说。

企业行动:淇花食用油有限公司董事长连建伟认为,用良心做食品是企业家个人道德和社会公德体现。他说,一个有良知的食品生产者,只有始终流淌着道德的血液,视食品安全为企业最高生命线,把“做良心食品”当成一种义不容辞的责任、当成一种始终坚守的信念,才能不断规范企业的行为,为消费者提供可信赖的放心食品。

转眼间一个上午的活动结束了,参加活动的小记者们,带着自己学到的知识,领悟到的事理,带着淇花食用油有限公司赠送的小瓶小磨香油,高兴地回家了。

关注食用油安全 关心小记者成长

300余位小记者参观淇花食用油有限公司

晨报讯(记者 郑常鹏)“从一排排的空桶到成箱成箱的食用油,所有流程都是自动化的,真是太先进了!”12月3日上午,在市淇花食用油有限公司的灌装车间,一位小记者兴奋地对记者说。据悉,当天上午,全市共有300余位小记者到该公司参观食用油的生流程。

在市淇花食用油有限公司工作人员的解说和指引下,小记者们分别参观了该公司的化验室、香油车间、灌装车间和成品

库。从食用油的原材料到灌装、贴标签和封箱,食用油的整个生产工艺流程都让小记者们大开眼界。

市淇花食用油有限公司董事长连建伟向记者介绍,最近一个时期,地沟油事件成为广大消费者热议的焦点。个别企业主利欲熏心,加工、销售、使用地沟油,严重侵害了消费者的权益,同时也给广大食品生产企业带来信任危机。“作为食用油生产者,在

在对这种行为深恶痛绝的同时,我们有责任、有义务站出来表明自己的态度。”连建伟称,10日上午10时,将在新世纪广场将举行淇花“实施品牌战略、打造良心油工程”启动仪式,该活动旨在唤醒广大生产、经营企业的良知,倡导广大企业用良心和诚信为群众营造放心、健康的食品安全消费环境。

在谈到如何打造“良心油”工程时,连建伟告诉记者,他的做法是用严格的生产管理、科学

的生产工艺流程和多元的销售渠道。“只有这样才能确保广大消费者吃上良心油、放心油和健康油,也只有这样才能成为让监管部门放心、让消费者放心的良心企业。”

对于小记者来公司参观食用油的工艺流程,连建伟表示热烈欢迎。他告诉记者,公司经常邀请广大市民来企业进行参观,目的就是让大家了解并监督淇花油生产的全过程,好让市民吃上放心油和健康油。

●本版策划:袁红 田长海
●本版摄影:张志高



●小记者们走进淇花食用油有限公司观摩学习。