

学校食堂实行食材集采集配

赤壁做实供应链守护师生“舌尖安全”

●记者 王奇峰
特约记者 董金健 但唐静
通讯员 高璋琦 丁铮铮

孩子是祖国的未来,校园食品安全更是重中之重。赤壁市通过对学校食堂实行食材集采集配,让师生吃上放心“校园餐”。3月19日,记者前往湖北楚农供应链有限责任公司(以下简称湖北楚农公司),探访赤壁市如何交出一份校园食品安全答卷。

精准把控 全流程构筑防火墙

走进湖北楚农公司的干货调味品仓库,工作人员正在使用设备对干货、调味品等进行称重分拣,所有信息联网录入系统,包装袋上的标签详细介绍了出厂时间与产地。

设置在仓库顶部的48个物联网摄像头24小时实时记录仓库内情况。库房装有空调,根据天气情况调节温度和湿度。

针对本地供应商送来的生鲜蔬菜,湖北楚农公司专门设置了一处本地生鲜仓库。“本地供应的莲藕、冬瓜、叶菜等食材都很新鲜。从去年9月到现在,本地地产的食材比例占到40%,真正实现让赤壁的孩子吃上放心赤壁菜。”湖北楚农公司运营副总赵庆锋告诉记者。

此外,湖北楚农公司还配备有独立清洗区、猪肉分割室、水产加工室、检测化验室和27台冷链车辆,建成了食品安全检测室和全国领先的一体化线上管理系统。

“我们的冷链车辆上也装有物联网摄像头,GPS全程定位,可以准确记录送货的时间、取货的人、交接时的过程等细节,确保将安全、新鲜、营养的食材送至学校,让学生们吃得营养健康。”赵庆锋说。

据介绍,湖北楚农公司在赤壁市市场监管局企业标准信息公共服务平台发布《新鲜食材作业标准及流程操作规范》,包含溯源、验收、检测、分拣、仓储、运输、信息化等全流程操作规范。同时公开发布供应商入库标准,明确所有校园食堂食材供应商的相关资质要求,不符合要求的供应商一律不得入库。所有食材检验检测必须达到检验检测标准,才能配送到学校,为校园食品安全筑起一道坚实的防火墙。

“蔬菜配送之前,我们会建议供应商做土壤检测,针对每个送过来的批次,我们也会进行农残检测。”湖北楚农公司总经理欧阳发介绍,公司会出具安全检测报告,对检测的数据进行留档,让食材做到来源可溯,去向可追。

食品检测结果会通过智能化平台上传至市场监督管理部门,所有样品均留样48小时。一旦发现检测不合格的情况,公司将立即通知现场对该批次产品进行封存,及时上报至市场监督管理局,并做好销毁记录,最大程度减少食品安全事故的发生。



省心省力 监督管理更高效

通过建设“食材集采集配”平台,赤壁市学校食堂用上数字化管理新模式,不仅操作上更省心省力,在监管上也更容易守护师生“舌尖上的安全”。

每天13时之前,各个学校就会将所需的订单提交到线上的集中采购平台。当天下午5点左右,湖北楚农公司会完成采集、验收、检测等流程,开始分拣。第二天凌晨,装载早餐的冷链车辆会先行开出,装载生鲜食材的冷链车辆随后陆续开出,确保各学校都能在清早收到热腾腾的早餐和新鲜蔬菜。

“以前我们买蔬菜,每种类型的送货时间都不固定,从凌晨开始每天要收好几次货。现在很方便,基本固定

每天早上5点40分送达。”赤壁市第一初级中学工作人员胡钊告诉记者,学校还可通过平台对食材提出一些定制化要求。

据悉,曾经赤壁市参与校园食品配送的供应商多达208家,品质与服务参差不齐,而通过统一的数字化接收平台,学校不用再担心质量和缺斤少两问题。

“你看这个秤,每个品类的食材货物入库都需要扫码登记,一上秤就会实时拍照登记上传,如果数目不对,我们这边就入不了库。”胡钊介绍,品质方面也有市场监管部门和教育局的后勤办进行查验,而且各方都可以通过

平台实现数据共享。

赤壁市市场监管局分管食品安全负责人介绍,湖北楚农公司由赤壁市两山投资发展有限公司和行业龙头企业合资成立,抗击风险的能力较之前小经销商要强多了。同时,通过建立标准和数字化监管,大大提升了效率。用1个平台取代原先的208家供应商,做好源头管理即可。市场监管部门的工作人员也可以更高效地开展指导与服务。

赤壁市教育局后勤办负责人介绍,实施校园餐改革以来,通过规模化采购和减少中间环节,餐食材成本下降约15%,这让学校和学生真正得到实惠。

做大蛋糕 擘画经济新蓝图

3月19日当晚,由赤壁市两山投资公司羊楼洞种植基地采收的数百斤上海青和小白菜直供到湖北楚农公司,经验收、监测、分拣后,配送至学校食堂。

“成立这家集采集配集送的公司,首先就是要保证校园食品安全,第二是希望学生能够得到实惠,第三则是希望起到联农带农的作用。”赤壁市两山投资公司党委副书记、董事应俊介绍,供应商都由正规招标流程遴选出来,其中羊楼洞基地就是作为示范点和样板来打造的。

目前,羊楼洞基地已有200亩左

右规模。此外,赤壁市两山投资公司在赤壁几个区域都进行了规划,通过高标准农田建设,打造规模化农业基地,进一步提升品质,增加农民收入。

“争取打通整个链条,形成一个‘从田间地头到餐桌’的闭环。下一步,我们要打造农业‘CBD’,争取通过楚农的供应链,让赤壁的农特产走出去。”应俊信心满满地说。

品质的提升与供应链的思维,也是赤壁市校园食品集采集配集送带来的变化。“以前没有这个平台的时候,采购都没有一个统一的标准。对我们公司来说,因为质量一直有保证,现在

学校集采集配这块的销售量一直在增长。”赤壁市五谷坊食品有限公司负责人陈金秀表示,今年公司的销售量增长有望达到20%。

陈金秀的公司主要生产销售热干面,谈起自己的产品,他非常自信:“不合格的产品平台不会签收。对我们来说,要想把公司做大做强,质量和服务都必须提升上去,也是我们打造品牌的机会。”

“如果以后有机会,我们可以通过湖北楚农的供应链走出赤壁,走向湖北。”谈起未来的发展,陈金秀信心十足。

