

铁腕抓质量,铁心保安全,设“食品安全警示教育日”

“双铁”双汇

张金磊

3月15日上午,2014双汇“3·15食品安全警示教育日”消费者座谈会在河南漯河双汇大厦隆重举行。来自全国各地的消费者代表、中国故事作家代表团全体成员及17家媒体记者百余人参加座谈会。万洲国际董事局主席、双汇发展、双汇集团董事长万隆,双汇发展总裁张太喜、双汇集团总经理游牧、党委书记杜俊甫等高管出席座谈会,并就食品安全等问题与消费者代表和记者进行了面对面交流。

在座谈会上,万隆郑重承诺,食品安全大于天,双汇始终把“打造舌尖上的安全”作为企业发展的命根子,将以“铁腕抓质量、铁心保安全”的决心,打造食品安全的百年企业。



双汇“3·15 食品安全警示教育日”座谈会现场

3亿元:投巨资保产业链安全

“3·15”,在双汇集团的发展史上,注定是一个里程碑的日子。

“‘瘦肉精’事件给双汇全体员工上了一堂深刻、代价巨大的安全课,对双汇集团来说,是一场生死攸关的考验、刻骨铭心的教训。”谈起2011年那场震惊全国的“3·15”事件,双汇集团董事长万隆表示,“双汇不能抱怨、不能推诿、不能退

缩。我们感谢社会和媒体的帮助,舆论批评能帮助企业更健康地发展。”

双汇随即主动面对媒体质疑,积极采取了一系列强化食品安全质量的有效举措,推动双汇安全质量建设不断提升精细化水平,迅速实现“化危为机”。设立食品安全警示教育日。双汇集团决定把每年的

3月15日确定为“食品安全警示教育日”,并成立“双汇集团食品安全监督委员会”,邀请肉类行业、食品行业、新闻媒体、政府监管部门等外部专家,监督企业的生产经营。同时设立举报制度,彻查、严惩危害食品安全的事件和责任者。完善内控体系。“3·15”事件发生以后,双汇集团为确保食品安全,进一步完善了内控体系。制定了索证制、索赔制,对供应不安全生猪和原辅料的客户及厂家,进行索赔并追究法律责任,从源头控制食品安全。实行生猪在线“头头检验”。从2011年3月16日起,为了保证食品安全,双汇集团不惜成本,不计代价,每年投入3亿多元,实施生猪在线生产“头头检验”,原辅材料进厂、产品出厂批批检查,在社会上引起了很大反响,在行业内引起了强烈震动。引进第三方监督检测机构。双汇集团与中国检验认证集团签订了食品安全长期战略合作协议,中国检验认证集团负责对双汇集团的产品质量、食品安全和内控体系进行全方位的第三方监督审核和检测检验,实现了双汇集团食品安全质量监督的公开透明。开放式办工厂。双汇坚持“开放式办工厂、透明化办企业”的办厂理念,欢迎各界朋友进厂参观,与生产现场零距离接触,扩大生产透明度,让消费者和媒体切身感受到双汇产品的质量保证,看到一个真实的双汇。

双汇集团在食品安全方面的积极做法,迅速扭转了“3·15”事件的不利影响,收到了良好的社会效果。2011年双汇集团当年销售收入达到503亿元,与2010年销售收入基本持平,顺利通过了“3·15”事件考验,成功挽回了消费者对双汇产品的信任。

食品安全关系国计民生,李克强总理在政府工作报告中提出要用“三个之最”来“保障舌尖上的安全”,史上最严的食品安全制度或将来临,双汇对此怎么看?双汇收购美国肉制品企业史密斯菲尔德公司后,双汇集团如何为国人提供更安全、放心的肉类食品?

“双汇成为国际化大企业以后,企业发展到哪里,食品安全就会做到哪里。这种责任重于泰山,不允许有一丝马虎!‘铁腕抓质量,铁心保安全’——这是我们企业长期的战略方针。双汇收购史密斯菲尔德公司后,食品安全会做得更好。我们将切实为消费者负责,让13亿国人吃上‘洋品牌’放心肉!”2014年3月15日,在双汇集团举办的“3·15食品安全警示教育日”活动中,万隆向消费者代表再次表明双汇集团将食品安全放在企业发展第一位、加速国际化战略布局的决心和信心。

双汇的“3·15”

- 2011年3月15日,“3·15事件”成为双汇必须直面的考验。
- 2012年3月17日,时任国务院总理温家宝视察双汇,对双汇食品安全质量建设给予了高度评价。
- 2013年3月15日,双汇邀请120名媒体记者、200名消费者代表现场“挑剔”,兑现了开放式办工厂的承诺。

1000亿元:市值创新高打造百年企业

一个企业,做大不易,做久更难。特别是向全球一流肉类加工企业迈进的双汇集团,打造百年企业,必须永远不忘食品安全,始终把食品安全当成企业的生命线。

万隆说,虽然我们要为食品安全建设付出巨大成本,但我们觉得是值得的也是必须长期做好的。因为,一个企业的产品,不仅要让群众安心、政府宽心、社会放心,更要融入道德和良知。

在“开放式办工厂、透明化办企业”的理念指引下,迄今已有超过20万消费者和媒体代表到双汇参观。作为中国最大的肉类产品加工基地,双汇集团现代化的厂房、集约化的管理、国际一流的设备、琳琅满目的产品也吸引了众多消费者的目光。透过玻璃窗,看到整齐干净的屠宰车间内,自动流水生产线有序转动,员工们熟练认真地操作,每割一刀都要消毒,绝不会交叉感染。双汇集团从屠宰、分割到成品加工的全过程,无论是低、高温生产车间还是严格的质量检测和消毒措施,都给消费者和媒体代表留下了极为深刻的印象。

座谈会上,河南消费者代表胡贝贝说:“我感觉生产线上的设备非常先进,而且管理人员每一道分工非常细致,卫生处理的非常干净,看到这点我感觉很放心。”江西消费者代表吴邦国说:“我认为安全是第一位的,特别是猪肉里到底含不含瘦肉精,我很关注。今天参观了双汇生产基地,我看到瘦肉精的检查相当严格,而且用刀子划肉,划一头猪消一次毒,能做到这种仔细严密的东西很不简单,我作为一名消费者确实感到吃双汇的肉很放心。”

据双汇发展总裁张太喜介绍,2013年,双汇通过“两铁一保”,企业取得了跨越式的发展。肉类产销量、营业收入和利税均创历史新高。双汇发展(000895)的市值突破1000亿元;以71亿美元并购美国史密斯菲尔德公司,成为全球最大的猪肉加工企业。双汇国际知名度有了很大提高,得到了广大消费者的认可。

“把食品安全落实到每一天,做到年年保安全,是我们必须做好的头等大事。”万隆表示,双汇集团之所以在3·15国际消费者权益日举办这样的活动,就是要把每年的3月15日作为双汇集团历史性的食品安全警示教育日,也是为了贯彻落实新的《消费者权益保护法》,“无论我们的企业发展到哪里,我们都会将‘铁腕抓质量,铁心保安全’的食品安全工作做到哪里,切实维护消费者的利益,打造名副其实的百年双汇、百年企业!”



消费者代表和媒体记者参观双汇生产基地



消费者代表参观双汇生产车间

71亿美元:国际化后将有新动作

在当天举办“3·15食品安全警示教育日”座谈会上,万隆说:“双汇收购史密斯菲尔德,在全国影响很大。全世界的同行对这次收购也非常关注,因为这是迄今中美两国企业间规模最大的一笔收购交易(71亿美元)。”万隆说,收购史密斯菲尔德公司有三个原因:一是史密斯菲尔德公司是全球最大的猪肉加工企业。二是史密斯菲尔德公司的品牌是全世界最响的品牌。三是史密斯菲尔德公司的产品质量、工艺技术、生产标准是相当好的。

收购美国最大猪肉企业有利于我国食品安全,万隆表示,收购只是资本

融合并购,并不影响产品流向。双汇收购的史密斯菲尔德是美国最大的猪肉加工企业,收购之后提出来六个不:品牌不变、基地不变、团队不变、上下游产业链不变、工厂不关、员工不减,并且实行本土化管理。

万隆认为,双方重组以后,非常有利于我国的食品安全。他说,收购以后会重组在中国、美国,包括西班牙的企业,把它们食品安全体系系统一整合,加强中国的食品安全、保障体系建设。另外也会把洋品牌引入到国内,让国人吃上洋品牌、放心肉。“今年我的全国人大代表议案讲的都

是食品安全”,万隆说,“我还一直呼吁将屠宰立法。”

座谈会上,有记者提出中美企业肉制品安全执行标准不一的问题。对此,万隆说,“关于企业未来的发展,我们充满信心。”下一步,双汇将引进史密斯菲尔德公司的技术,生产在全球叫得响的知名品牌产品在中国销售。合并以后的双汇国际在欧亚美12个国家和地区拥有152个子公司,成为全球最大的猪肉加工企业,有望进入世界五百强。

据了解,在收购美企前后,双汇集团技术检测中心一直在加紧进行有关

食品的标准化研究。“请大家放心,双汇从国外引进的产品,都要符合中国的加工方式和标准。对于外企先进的经验,我们会借鉴;与我们的安全标准有碰撞现象的,要严格按照中国的标准执行!”万隆表示。

“实现国际化后,我们提出了全球扩张战略、全球整合资源战略、全球品牌发展战略、全球肉类安全战略,打造精英团队,全面适应国际化战略发展的需要。我们将以强有力的安全保障体系建设,为国人餐桌提供‘放心肉’,真正做一个对社会负责任的国际化大企业!”万隆铿锵有力地说到。



媒体代表发言



消费者代表发言