



“X光机”让任何异物都无所遁形

石家庄经济技术开发区长城食品有限公司产品受到国内外客户信赖

说起“X光机”，大家首先想到的肯定是医院的某种检查设备。然而，您知道吗，作为一家现代食品企业，石家庄经济技术开发区长城食品有限公司也有一台“X光机”，产品中的任何异物都逃不过它的“火眼金睛”。不仅如此，该公司还从日本、德国等引进了诸多世界先进的设施、设备，再加上现代化食品安全、质量企业管理制度，保证了所生产产品的稳定性，深受国内外高端客户的信赖。“今后，我们在保证产品质量的同时，将扩大产品种类，增加产品销量，为石家庄建设千亿级产业集群贡献自己的力量。”该公司总经理韩军正表示。



■马宁正在进行生产操作。

□文/图 本报记者 崔虹

要进入车间挺不容易的

无论是生区的原料整理间、修割注射车间、灌装间，还是熟区的蒸煮间、冷却间、备货间，抑或是外包装区，工人们无一例外地“全副武装”，只露出两只眼睛。而且，要进入这些车间，必须经过若干道程序。在实地探访时，记者体验了这个繁复的程序。

在熟区门外，通过电话联系后，工作人员从里面打开了门。迈过高40厘米左右的门槛，穿上消过毒的蓝色拖鞋，换上新口罩，戴一次性蓝色帽子，把上衣外套挂在衣服钩上，然后用滚筒粘毛器把衣服上的毛发清理干净。进入换衣区后，工作人员递给记者一套白色工作服。在工作人员的指导下，记者按照顺序穿好上衣和裤子，并把帽子戴好，扣子扣好。“你的指甲不符合规定，需要戴手套。”说完，工作人员拿过来一副一次性医用手套。随后，工作人员告诉记者，采访本和笔也不能带进车间，如果需要记录，车间有专门的纸和笔。

穿戴合格后，换上雨鞋，进入清洁区。洗手、消毒、鞋子消毒、全身消毒，经过这四个步骤后，记者终于进入了熟区车间。“进入生区也需要这些程序，只不过生区的工作服是蓝色的。”该公司生产经理薄小娜介绍说。

“X光机”让任何异物都无所遁形

在备货间，十余名工作人员戴着手套、系着围裙，在各自岗位上有条不紊地忙碌着。

见到朱群英时，她正把一袋袋的产品放在一个传送带上，让它们经过“安检”。“这就是‘X光机’，也叫‘X光异物检测机’。如果产品正常，‘X光机’屏幕上显示灰色，如果有异物，影像上就会显示红色。”薄小娜解释说，它是通过设备生产X射线并应用X射线的穿透能力，检测混在产品中的金属异物以及密度较大的非金属异物。而且，“X光机”还可以进行产品缺失检测、破损包装检测以及重量检测等。

说话间，“X光机”屏幕在一袋产品上定格了。记者注意到，这袋产品在屏幕上基本都是灰色，只是在右下角有一个比绿豆还小很多的红点。“这说明里面出现了异物，但不确定是什么，也许是细小的骨头。”薄小娜说完，就看见朱群英把这袋产品放到旁边一个塑料筐里。

朱群英把合格产品贴上标签，装箱，然后放到金检计

重机称重。“这台机器是今年新购买的，在全国属于先进水平。”薄小娜介绍说。

45岁的朱群英是藁城区西辛庄村人，9年前来到长城食品工作，“每个月工资从以前的近3000块钱，涨到了现在的四五千元，还不累，挺好的。”

主要设备是世界先进的品牌产品

“这台机器是我们从日本进口的，目前处于国际领先水平。”在修割注射车间，薄小娜指着盐水注射机告诉记者，跟其他注射机相比，这台机器增加了带嫩化的功能，使生产出的肉制品口感更好。

这里属于生区，所以，马宁穿的是蓝色的工作服。在调整好注射机的压力和注射率后，他把切好的肉条放到传送带上，经过机器后，类似肉馅的产品就出来了。“为了更加入味，我们会严格按照国家标准进行调配，绝对不会对人体产生任何不利影响。”薄小娜说。

她告诉记者，如今，该公司的生产设施完备，车间为全封闭式标准熟食加工车间，工艺布局合理，具备加工各种熟食制品的条件和能力，拥有一流的清洗、加工、熏蒸、烤、煮、炸、真空包装、速冻等先进的生产流水线设备，其中绞肉机、真空搅拌机、斩拌机、盐水注射机、定量灌装机、切片机、金属探测器、X光异物检测机、大型连续包装机等食品加工主要设备是从日本、德国引进的世界先进的品牌产品，保证了所生产产品的稳定性。

“不仅如此，我们的食品加工技术也处于同行业领先地位。”薄小娜说，一直以来，该公司产品的加工采用冷鲜工艺和速冻工艺，在与日本一线品牌公司合作的同时，还和日本伊藤火腿株式会社、三菱商事株式会社等大的食品企业建立了密切的技术合作关系，通过合作与技术交流，掌握了多项日本食品加工专利技术，积累了高端低温冷藏产品的生产经验，有日本食品技术相关专家常年驻厂，进行监督并指导生产。其中公司生产的低温切片类产品先进的工艺，稳居国内前列，切片无破损、无孔洞口感上佳，深受国内外高端客户的信赖。

严格的企业管埋保障了产品质量的安全稳定

“我们化验室配备了十多种检测设备，有生化培养箱、水分测定仪、生物安全柜、红外石英消化炉、旋转蒸发仪等。”该公司化验员魏曼曼说，这些设备可以检

测微生物和理化指标，为公司的产品质量提供了有力保障。

据介绍，自公司成立之初，他们便坚持严格的企业管埋，建立起了现代化食品安全、质量企业管理制度，获得了ISO9001、ISO22000国际质量管理体系和HACCP食品安全体系认证。“公司加工肉制品的原料全部为国内经官方认证认可、具备出口资质的屠宰企业，保证原料的可追溯性以及农残、兽残的符合性，辅料以香辛料为主，不使用化学香精，保证味道的天然。”韩军正说，供应商必须具备保证能力的可靠性，确保辅料的安全，公司对原辅料供应商，每年进行质量评价，对有安全隐患的要取消其供应商资格。

“为了保证产品质量，我们投资800多万元建立了食品安全与检测实验室。”韩军正告诉记者，实验室负责进行产品微生物、理化指标的检测工作，所有产品必须经实验室检测合格后方可出厂，保障了产品质量的安全、稳定，让消费者吃到安全、放心、美味的食品。

推出大批量新产品满足市场需求

石家庄经济技术开发区长城食品有限公司成立于1995年，主要产品是香肠、火腿、培根等深加工熟肉制品，公司与日本的三菱商事株式会社、三井株式会社、伊藤火腿株式会社等国际性大公司建立了长期稳定的合作关系，国内销售主要以西餐、日餐等高端市场为主，高端肉制品已打入北上广等一线城市，形成了外销和内销并驾齐驱的良好发展趋势。

随着市场的不断扩大，该公司组建了研发团队，现有专业技术人员30多名，并投资建立了独立的研发实验室。几年来，针对不同区域和不同人群的需要，该公司向市场推出了大批量新产品，满足了市场需求，受到了消费者的青睐。

自2002年以来，该公司连续被藁城区、石家庄市评为农业产业化重点龙头企业，是河北省科学技术厅认定的河北省科技型中小企业、河北省高新技术企业等。

“公司已经制定了5年发展规划。”韩军正介绍说，未来将计划增建一座建筑面积超过10000平方米的酱卤制品及中央厨房设施，以及相配套的冷链物流设施、设备，为消费者提供更新鲜、更美味的食品，为社会提供更好服务，为石家庄市建设千亿级产业集群贡献自己的力量。