

严格落实企业主体责任 创建良好食品安全环境

(焦作市人民政府食品安全委员会办公室供稿)

前言

食品生产经营企业是食品安全的责任主体,应当依法守法、法规和食品安全标准从事生产经营活动,对社会和公众负责,保证食品安全,接受社会监督,承担社会责任。此次食品安全优秀企业宣传旨在鼓励先进、鞭策后进,宣传优秀企业在食品安全方面的典型做法,示范带动全市食品生产经营企业积极做好食品安全工作,同时邀请广大群众加强对食品生产经营企业的监督,促进企业认真履行食品安全主体责任。

河南菌香生态农业专业合作社 有机化种植 产业化经营 让百姓吃上放心米

河南菌香生态农业专业合作社,成立于2006年9月,位于武陟县乔庙乡马窝寨村。合作社按照“依法、自愿、有偿”原则流转村民的承包土地1700余亩,将分散在农户的小耕地集中起来统一耕种,建立了无公害水稻基地,同时与周边农村村民签订种植收购协议,建成了3000亩的绿色水稻种植基地。2007年合作社申请注册了菌香牌大米商标,获得无公害农产品认证;2008年获得河南省标准化生产示范基地称号,菌香牌大米、小麦等6个产品获得绿色食品认证,被评为焦作市“合作社之星”金奖第一名;2009年马窝寨大米获得地理标志产品认证,被评为省级示范农民专业合作社;2011年获得全国绿色食品示范企业称号,大米、

小麦又获得有机食品认证,被提升为国家级示范农民专业合作社。为确保护农产品质量安全,合作社专门聘请河南省农科院和河南农大的教授为长年技术顾问,通过选用优良品种,调整种植布局,建造专供生态肥料的猪粪沼气池,坚持不用化肥、不用化学

农药,不用化学除草剂的“三不”原则,严格按照无公害生产技术要求种植。生产基地采用统一供种、统一管理、统一施肥、统一收购、统一加工、统一包装销售的“六统一”经营模式,建立了种植、生产档案和质量追溯制度,形成从种植到商场、粮店、超市一条龙的安全质量保证体系。2008年,合作社投资30万元建立大米产品质量检测室,购进气相色谱仪等一套精密检测设备,强化安全意识,严格检测管理,严把原材料质量关,严格执行工序流程,建立健全各项管理制度和质量追溯制度,完善管理记录档案,原材料不合格产品一律退货,不合格产品及时、落实到田间地头,通过食用优良品种,调整种植布局,建造专供生态肥料的猪粪沼气池,坚持不用化肥、不用化学

“绿色大米”。

焦作市百货大楼焦东超市 源于心 诚于信

焦作市百货大楼成立于1955年,是河南省唯一一家获得“中华老字号”的商业企业,也是2004年“全国百货万店河南首店”,还连续多年获得河南省“重合同、守信用”企业及焦作市2005年度“食品安全放心示范店”等荣誉称号。焦东超市是百货大楼有限责任公司下的一个下属分店,成立于2004年1月14日,营业面积1.2万平方米。

在商品质量日常管理,该公司根据商品特性,分类制定商品保质期预警制度,明确推出各类商品保质期及下相时间;鲜肉类保质期定为45天的商品提前15天报警,7天以内,其他类食品、调味品提前保质期期的20%为报警时间;10%为下相时间;卖场工作人员定期对自己所负责区域内的商品进行保质期排查,发现问题,立即下架。

四、“顾客满意”是食品安全工作的最终保障。该公司在各楼层显著位置张贴合格商品的禁止建立商品失信档案,原材料不合格产品一律退货,不合格产品及时、落实到田间地头,通过食用优良品种,调整种植布局,建造专供生态肥料的猪粪沼气池,坚持不用化肥、不用化学

河南省森雨饮品股份有限公司 质量是企业的生命与责任

河南省森雨饮品股份有限公司坐落于焦作西部工业聚集区,注册资本9000万元,占地面积100亩,建筑面积3.5万平方米。该公司下属两个全资子公司孟州市森雨果蔬业有限公司和焦作市森雨生态农业开发有限公司,是一家集科研、生产、销售于一体的专业化饮品生产企业,产品的专业化饮品生产,设备全部由国内著名的食品生产机械厂商制造,目前主要生产200-2500ml多种规格的果啤、饮料、乐果系列包装的果啤、果汁、果奶以及“四大杯”系列软饮料等80余种产品,拥有全套自动化饮料生产线12条,年产量可达20万吨。

质量是企业的生命,食品产业尤其如此。该公司一直把质量视为生命,实行统一规划、统一标准、统一管理、统一收购、统一加工,即“基地种植+收购加工+市场销售”的科学运作模式,从源头严把质量关。每一次发展都离不开及时引进适宜的、先进的质量管理方法,每一次都是对“质量就是生命”这一理念的深入理解和实践。食品安全

焦作市大富豪酒店 强化自律 严抓细节 创造一个顾客喜欢就餐的环境

焦作市大富豪酒店成立于1992年,位于市政二街丰泽花园对面,经营面积2000平方米,地理位置优越,交通便利,酒店致力于专业餐饮酒店的经营,以诚信经营、顾客至上为宗旨,设施齐全,装修典雅,别具一格,每个包间都有不同的装修风格,拥有顾客喜欢的豪华包间4间、普通包间19间,酒店现有员工96名,优秀职业经理人7名,高级厨师15名,优秀服务人员22名,优秀大学生36名,团队力量过硬,制度健全,管理规范,凝聚力强,酒店全体员工始终将食品安全放在首位,以顾客至上为原则,为顾客提供最优质的服务,为每一个广大消费者营造愉快的就餐环境。

酒店在食品安全工作方面,多措并举,切实保障了顾客的饮食安全。一、食材严格把关。酒店在生产经营过程中,严把“九关”,即食物采购关、食物储藏关、食物清洗关、食物加工关、餐具消毒关、个人卫生关、食物留样关、教育培训关、应急处置关。在食材上,酒店要求十分严格,不但要求质量好,更要要求品质高,保证食材的质量和品质。对采购人员严格要求,在购进食品时,采购员必须向供货商索取有关证明,以确保食品来源渠道合法、质量安全。特别是对初

次交易的供货单位,都严格索取证明供货者和生产加工者主体资格合法证明文件,确保食品卫生、安全、放心。二、开展食品安全教育。酒店在教育管理上,不惜重金聘请专业的培训师来酒店作培训指导,通过培训讲座、班组研讨、教育学习等形式,增强员工食品安全意识,营造了人人讲食品安全的良好氛围。三、防范鼠防虫布控。酒店在防范鼠防虫布控方面,与专业的消杀公司长期合作,对酒店方圆50米内及酒店内部实施专业消杀;食品生产、加工、贮存、运输、销售的场所及周围环境卫生,个人卫生和有良好的防鼠、防虫、防生和其他污染物措施;全体员工均持健康证上岗;

焦作科霖达生物科技有限公司 科技先行 全程控制 质量至上 安全第一

焦作科霖达生物科技有限公司是一家民营企业,位于焦作市解放区新园路与长安路交叉口,毗邻风景秀美的森林公园,专门从事怀菊花种植、深加工及产品销售。公司始建于2009年7月,注册资本1000万元,占地100多亩,建筑面积近3万平方米,2010年12月投产,拥有两条自动化生产线,年生产能力2万吨。公司目前拥有资产8000多万元,员工150多名,其中专业技术人员30名(包括高中级技术人员5名)。

公司利用焦作特有的怀菊花作为主要原料,生产多种系列饮品,拥有四大系列10个品种,通过采用国际先进的超临界萃取技术,UHT超高温瞬时灭菌工艺、布巾顾客接听电话服务,并在售后服务上接待和处理消费者各项投诉,对消费者的投诉不推、不拖、不刁难,做到热心、诚心、耐心,一切以顾客满意为标准,迅速解决售后问题。

博爱县富源养殖专业合作社 强化质量管控 抓好宣传培训 实现标准生产

博爱县富源养殖专业合作社位于焦作市博爱县许良镇下水磨村,始建于1994年6月,2005年改制为合作社,现有成员203户,股金900万元,总资产达到2500万元。2006年12月,合作社被河南省畜牧局认定为河南省无公害生猪生产基地,2008年3月被河南省畜牧局认定为河南省无公害生猪生产基地,2008年3月被河南省畜牧局认定为河南省无公害生猪生产基地,2008年3月被河南省畜牧局认定为河南省无公害生猪生产基地,2008年3月被河南省畜牧局认定为河南省无公害生猪生产基地。

富源养殖专业合作社的做法规是:(一)成立质量控制机构,健全质量控制功能。合作社以场长负责制为原则,层层管理,分工明确,具体工作专人负责,既有分工,又有合作,下级服从上级,生产工作全面开展。场设场长1人,生产主管1人,副主管1人,下配种经人员1人,分场保育员、生产区防疫员、生活区防疫员5名。按照标准建立场长责任制,负全面生产管理,直接领导各项管理,技术操作规程,监控本场生产情况,直接领导生产线生产,生产线主管负

蒙牛乳业(焦作)有限公司 推行六大体系建设 全力打造质量放心品牌

蒙牛乳业(焦作)有限公司位于焦作新区神州路东侧,环境幽雅、交通便利,厂区占地面积13.3万平方米,建筑面积4.7万平方米,是内蒙古蒙牛乳业(集团)股份有限公司在全国最大的全资子公司之一。产品包括液体奶、冰淇淋两大类,2011年,该公司产量有达到35万吨,实现产值超过25亿元。

作为一家食品生产企业,该公司深刻认识到大品牌就要负更大责任,企业不但是食品的生产者,更是食品安全的第一守护者,更是食品安全的第一责任人。为了确食品质量安全,生产出质量合格的食品,该公司推行了一套完整的食品质量安全保证体系,从原材料的进货验收,索证索票,到产品的生产、制作过程,关键点控制,直至产品的出厂检验,不合格产品处理,都建立了严格的规章制度,以确保食品安全万无一失。

一、推行质量安全防控体系建设。1.原辅料质量查验,针对各原辅料供应商,该公司在合作前进行资料调查评估,现场评估,并每年对现有供应商选择性实施现场评估,选定的原辅料供应商必须符合相应的食品安全国家标准、地方标准或企业标准要求,不得出现不符合国家法律法规要求的原料。所有供应商依据原辅料质量标准,每半年提供一次第三方检验报告,针对每一种原辅料,该公司在国家标准、行业标准的基础上,制定更加严格的内部验收标准及相应的检验计划,由专职的原辅料质检人员对每批到厂的原辅料进行批接收,合格的接收入库,不合格的

依据异常处理流程执行拒收、报废、退回厂家等处理流程并记录追溯,避免二次返厂。2.生产过程控制,针对生产过程的管控,该公司分别制定CCP关键点控制、产品质量标准、工艺标准、配方(添加量标准)、操作标准、设备参数标准等技术性操作文件以及GMP文件与相关的管理制度,对生产工艺、操作及生产过程进行规范、监控并记录,生产过程中严格依据标准文件要求执行,确保生产全过程控制。3.产品出厂检验,针对每一批产品,该公司均依据国家标准及企业相关标准,在出库前进行此批检验,待结果出具且合格后才允许放行。每批产品检验报告单上必须包含生产日期、规格、生产线、奶仓和半成品编号的批次、生产时间(具体到几时几分)及检验结果,以便保证检验报告和产品的追溯。同时,由操作人员和

质检人员共同签字。4.建立销售台账,针对先检验后销售,对产品及从库到出厂乃至各个环节的产品名称、规格、批次、数量、货位号以及发货方式、经销商、车辆信息及联系方式等均通过系统进行了信息贮存和调用,快捷、准确地保证了产品的出入库管理和追溯有效性。5.不合格品管理,该公司建立了全面的程序文件,对于检验不合格的情况,及时地进行处理,并建立健全、全面的原辅料检验体系,做到“一切操作有标准,一切过程有记录,一切结果有追溯”。在生产过程中,公司恪守“不取料、不取量、不取工、不取心”的理念,保证了产品“选材精、用量足,做工足、质量佳”。公司产品自投放市场以来,受到各方好评,逐步拓展河南全省及周边省份市场,有广阔的发展前景。

业良好生产规范、药品生产质量管理规范、食品生产质量管理规范的要求,建立健全、全面的原辅料检验体系,做到“一切操作有标准,一切过程有记录,一切结果有追溯”。在生产过程中,公司恪守“不取料、不取量、不取工、不取心”的理念,保证了产品“选材精、用量足,做工足、质量佳”。公司产品自投放市场以来,受到各方好评,逐步拓展河南全省及周边省份市场,有广阔的发展前景。

二、推行产品质量追溯和召回体系建设。该公司建立了产品质量追溯和召回管理制度,追溯召回记录以及食品安全应急处理,对产品的正向、反向追溯和召回的期限及职责予以规定,并对排气定期进行演练,保证产品质量追溯和召回系统的有效性。同时,为了在安全问题上形成一个良好的食品安全氛围,该公司专门制定培训计划,邀请食品专家定期、不定期地对全体员工进行培训,进一步增强员工的食品安全意识,提升员工

的食品安全素质。三、推行质量安全责任体系建设。针对质量安全责任体系建设,该公司领导班子十分重视食品质量安全,食品质量安全,在追求效益的同时,要把食品质量安全作为第一要务来抓。自该公司入驻焦作以来,焦作市质量技术监督局执法人员多次深入企业,对该公司全体员工进行生产培训,保证产品质量追溯和召回系统的有效性。同时,为了在安全问题上形成一个良好的食品安全氛围,该公司专门制定培训计划,邀请食品专家定期、不定期地对全体员工进行培训,进一步增强员工的食品安全意识,提升员工

的食品安全素质。四、加强食品安全教育,实施标准化管理。合作社注重加强食品安全知识宣传,向农户讲解正确使用饲料和饲料添加剂、兽药等方法。合作社在饲料加工中添加瘦肉精等违禁药品,严格执行兽药休药期制度,增强养殖户对食品安全的认识,为合作社的食品质量安全奠定了良好基础,为合作社的生猪销售提供了有力保障。同时,畜牧局与其签订了《不使用瘦肉精等违禁药品承诺书》,在定期开展瘦肉精抽检和体系监测,生活区大门处设置车辆、人、淋雨消毒通道,在生产区入口处设置更衣室、鞋靴、消毒通道,生产区净道、污道分开,并建立员工守则及各项制度,采用统一

管理模式,提高出栏生猪质量。食品质量安全问题成为人们关注的热点和焦点,合作社高度重视,生活区大门处设置车辆、人、淋雨消毒通道,在生产区入口处设置更衣室、鞋靴、消毒通道,生产区净道、污道分开,并建立员工守则及各项制度,采用统一管理模式,提高出栏生猪质量。食品质量安全问题成为人们关注的热点和焦点,合作社高度重视,生活区大门处设置车辆、人、淋雨消毒通道,在生产区入口处设置更衣室、鞋靴、消毒通道,生产区净道、污道分开,并建立员工守则及各项制度,采用统一管理模式,提高出栏生猪质量。食品质量安全问题成为人们关注的热点和焦点,合作社高度重视,生活区大门处设置车辆、人、淋雨消毒通道,在生产区入口处设置更衣室、鞋靴、消毒通道,生产区净道、污道分开,并建立员工守则及各项制度,采用统一

焦作隆丰粮食储备有限公司 加强仓储管理 确保粮食质量安全

焦作隆丰粮食储备有限公司,前身为焦作0720河南粮食储备库,始建于1995年,2001年在省、市政府的大力支持下,迁建了中央国债项目,同年迁建至丰收路东段武县周庄乡李屯村北,2002年建成并投入使用,2007年,改制为国有关控粮食购销企业。

该公司具有省、市级储备粮代储资格,主要从事粮食收购、储备、轮换、调销等业务,公司占地76亩,现有职工93人,拥有高大平房仓10座,总仓容54000吨。

民以食为天,食以粮为先,多年来,该公司以粮食安全为己任,认真贯彻落实粮食质量安全管理的政策法规,积极开展粮化管活动,不断完善有关规章制度,坚持“安全第一、质量第一”的工作标准,从粮食收购、入库、储藏、出库、销售等各个环节严把质量关,做到不合格的粮食不入库,采用机械通风、环流熏蒸、电子检测等先进科学技术,确保粮食质量安全。公司先后荣获省级文明单位、省“一符四无”先进单位、省十佳粮库、省级粮油企业等荣誉称号,2010年荣获全国粮食系统先进企业荣誉称号。

该公司牢固树立“安全第一、质量第一”的储粮理念,认真落实“安全第一、预防为主、综合治理”的方针,坚持“一符四无”先进单位、省十佳粮库、省级粮油企业等荣誉称号,2010年荣获全国粮食系统先进企业荣誉称号。

加强仓储管理,确保粮食安全,是企业的神圣责任,也是企业生存发展的基础。为此,该公司始终把粮食质量安全作为各项工作的重中之重,不断完善措施,切实提高质量。一、建立健全仓储管理制度,把好粮食入库存质量关。该公司严格按照上级有关要求,建立健全仓储管理制度,明确责任,实行专人负责,在收购过程中,牢固树立“收购质量和数量必须双达标”的理念,严把质量关,加强质量检测,按照药品管理使用制度,严格领用手续,做到用药安全;坚持开展“一符四无”评比活动,落实奖惩制度。

二、把好粮食出库质量验收关,确保出库粮食质量符合国家标准。根据《中华人民共和国农产品质量安全法》和《粮食质量安全监管办法》的有关规定,该公司严格执行国家粮食轮换制度,在粮食轮换出库过程中,严格执行粮食质量国家标准,在进货时,严格审查农户档案,了解农户基本情况,把好粮食收购关,从源头上杜绝不合格粮食的流出,确保粮食质量安全。

三、加强粮食仓储管理,确保粮食质量安全。该公司领导班子十分重视食品质量安全,食品质量安全,在追求效益的同时,要把食品质量安全作为第一要务来抓。自该公司入驻焦作以来,焦作市质量技术监督局执法人员多次深入企业,对该公司全体员工进行生产培训,保证产品质量追溯和召回系统的有效性。同时,为了在安全问题上形成一个良好的食品安全氛围,该公司专门制定培训计划,邀请食品专家定期、不定期地对全体员工进行培训,进一步增强员工的食品安全意识,提升员工

的食品安全素质。四、加强食品安全教育,实施标准化管理。合作社注重加强食品安全知识宣传,向农户讲解正确使用饲料和饲料添加剂、兽药等方法。合作社在饲料加工中添加瘦肉精等违禁药品,严格执行兽药休药期制度,增强养殖户对食品安全的认识,为合作社的食品质量安全奠定了良好基础,为合作社的生猪销售提供了有力保障。同时,畜牧局与其签订了《不使用瘦肉精等违禁药品承诺书》,在定期开展瘦肉精抽检和体系监测,生活区大门处设置车辆、人、淋雨消毒通道,在生产区入口处设置更衣室、鞋靴、消毒通道,生产区净道、污道分开,并建立员工守则及各项制度,采用统一

管理模式,提高出栏生猪质量。食品质量安全问题成为人们关注的热点和焦点,合作社高度重视,生活区大门处设置车辆、人、淋雨消毒通道,在生产区入口处设置更衣室、鞋靴、消毒通道,生产区净道、污道分开,并建立员工守则及各项制度,采用统一管理模式,提高出栏生猪质量。食品质量安全问题成为人们关注的热点和焦点,合作社高度重视,生活区大门处设置车辆、人、淋雨消毒通道,在生产区入口处设置更衣室、鞋靴、消毒通道,生产区净道、污道分开,并建立员工守则及各项制度,采用统一

管理模式,提高出栏生猪质量。食品质量安全问题成为人们关注的热点和焦点,合作社高度重视,生活区大门处设置车辆、人、淋雨消毒通道,在生产区入口处设置更衣室、鞋靴、消毒通道,生产区净道、污道分开,并建立员工守则及各项制度,采用统一管理模式,提高出栏生猪质量。食品质量安全问题成为人们关注的热点和焦点,合作社高度重视,生活区大门处设置车辆、人、淋雨消毒通道,在生产区入口处设置更衣室、鞋靴、消毒通道,生产区净道、污道分开,并建立员工守则及各项制度,采用统一

管理模式,提高出栏生猪质量。食品质量安全问题成为人们关注的热点和焦点,合作社高度重视,生活区大门处设置车辆、人、淋雨消毒通道,在生产区入口处设置更衣室、鞋靴、消毒通道,生产区净道、污道分开,并建立员工守则及各项制度,采用统一管理模式,提高出栏生猪质量。食品质量安全问题成为人们关注的热点和焦点,合作社高度重视,生活区大门处设置车辆、人、淋雨消毒通道,在生产区入口处设置更衣室、鞋靴、消毒通道,生产区净道、污道分开,并建立员工守则及各项制度,采用统一

沁阳市家洁仕消毒中心 加强细节管理 确保消毒餐具干净卫生

沁阳市家洁仕消毒中心成立于2011年7月份,厂址位于沁阳市太行办事处马楼工业区,经营项目餐饮具消毒服务,生产场所面积640平方米,职工人数18人,日产量300套。

该厂成立以来历经市场洗礼,脱颖而出,以独到的经营策略,立足市场高点,高标准、严要求,均采用“餐具集中清洗消毒、真空包装,统一配送”三位一体的连锁运营模式,坚持品牌经营之道,在市场上备受消费者青睐。该公司始终将卫生质量安全问题作为企业的头等大事,从建厂、机械设备购进、餐具选用、人员配置到生产流程设计及相关卫生设施,自始至终围绕这一主题,主动接受卫生监督员和用户的督促指导,增强企业卫生安全意识,制定了严格的规章制度和科学规范的生产流程。

在卫生管理上,企业采取宏观方面要求,细节方面管理,要求从业人员要有大局观念,每位员工看到环境卫生不好都要及时整理。个人卫生,从着装仪表到个人

卫生都必须按企业制度要求执行,为了加强企业卫生安全工作,在餐具选用上,家洁仕高价购进环保耐磨的硬质高瓷;在环节标准上,家洁仕餐具消毒的“三道冲洗、红外线杀菌280℃烘干、无菌包装、紫外消毒”等标准工序已成为家洁仕高质量、高品质餐具消毒的坚强保证,使用户对家洁仕餐具卫生绝对放心的。作为新兴产业,家洁仕全力

推出集“集中清洗消毒,真空包装,统一配送”的三位一体化运营模式,在餐具选用上,家洁仕高价购进环保耐磨的硬质高瓷;在环节标准上,家洁仕餐具消毒的“三道冲洗、红外线杀菌280℃烘干、无菌包装、紫外消毒”等标准工序已成为家洁仕高质量、高品质餐具消毒的坚强保证,使用户对家洁仕餐具卫生绝对放心的。作为新兴产业,家洁仕全力

推出集“集中清洗消毒,真空包装,统一配送”的三位一体化运营模式,在餐具选用上,家洁仕高价购进环保耐磨的硬质高瓷;在环节标准上,家洁仕餐具消毒的“三道冲洗、红外线杀菌280℃烘干、无菌包装、紫外消毒”等标准工序已成为家洁仕高质量、高品质餐具消毒的坚强保证,使用户对家洁仕餐具卫生绝对放心的。作为新兴产业,家洁仕全力

推出集“集中清洗消毒,真空包装,统一配送”的三位一体化运营模式,在餐具选用上,家洁仕高价购进环保耐磨的硬质高瓷;在环节标准上,家洁仕餐具消毒的“三道冲洗、红外线杀菌280℃烘干、无菌包装、紫外消毒”等标准工序已成为家洁仕高质量、高品质餐具消毒的坚强保证,使用户对家洁仕餐具卫生绝对放心的。作为新兴产业,家洁仕全力

推出集“集中清洗消毒,真空包装,统一配送”的三位一体化运营模式,在餐具选用上,家洁仕高价购进环保耐磨的硬质高瓷;在环节标准上,家洁仕餐具消毒的“三道冲洗、红外线杀菌280℃烘干、无菌包装、紫外消毒”等标准工序已成为家洁仕高质量、高品质餐具消毒的坚强保证,使用户对家洁仕餐具卫生绝对放心的。作为新兴产业,家洁仕全力

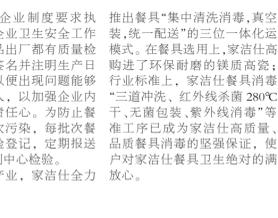
推出集“集中清洗消毒,真空包装,统一配送”的三位一体化运营模式,在餐具选用上,家洁仕高价购进环保耐磨的硬质高瓷;在环节标准上,家洁仕餐具消毒的“三道冲洗、红外线杀菌280℃烘干、无菌包装、紫外消毒”等标准工序已成为家洁仕高质量、高品质餐具消毒的坚强保证,使用户对家洁仕餐具卫生绝对放心的。作为新兴产业,家洁仕全力

推出集“集中清洗消毒,真空包装,统一配送”的三位一体化运营模式,在餐具选用上,家洁仕高价购进环保耐磨的硬质高瓷;在环节标准上,家洁仕餐具消毒的“三道冲洗、红外线杀菌280℃烘干、无菌包装、紫外消毒”等标准工序已成为家洁仕高质量、高品质餐具消毒的坚强保证,使用户对家洁仕餐具卫生绝对放心的。作为新兴产业,家洁仕全力

推出集“集中清洗消毒,真空包装,统一配送”的三位一体化运营模式,在餐具选用上,家洁仕高价购进环保耐磨的硬质高瓷;在环节标准上,家洁仕餐具消毒的“三道冲洗、红外线杀菌280℃烘干、无菌包装、紫外消毒”等标准工序已成为家洁仕高质量、高品质餐具消毒的坚强保证,使用户对家洁仕餐具卫生绝对放心的。作为新兴产业,家洁仕全力



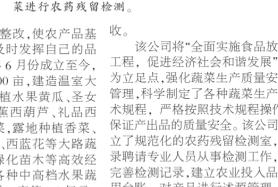
沁阳市家洁仕消毒中心的工作人员对餐具进行消毒。



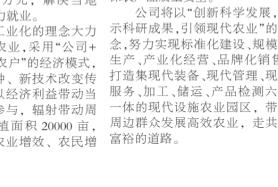
河南红枫林农业有限公司的工作人员对上市蔬菜进行农药残留检测。



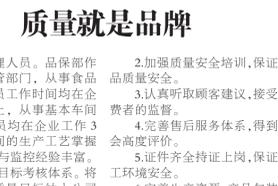
河南红枫林农业有限公司的工作人员对上市蔬菜进行农药残留检测。



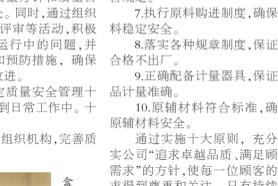
河南红枫林农业有限公司的工作人员对上市蔬菜进行农药残留检测。



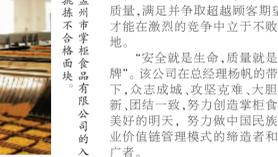
河南红枫林农业有限公司的工作人员对上市蔬菜进行农药残留检测。



河南红枫林农业有限公司的工作人员对上市蔬菜进行农药残留检测。



河南红枫林农业有限公司的工作人员对上市蔬菜进行农药残留检测。



河南红枫林农业有限公司的工作人员对上市蔬菜进行农药残留检测。