香洲区食品加工中心1号厂房主体工程封顶

让市民吃上放心的传统食品指日可待

香洲区又一重点民生项目取得新进展！昨日上午，香洲区食品加工中心1#厂房主体工程封顶仪式举行。记者现场采访获悉，整个项目预计2020年8月底完成竣工备案。作为香洲区十大民生实事工程之一，中心将打造成一个管理高效科学、卫生与质量控制体系完整的食品加工观光综合示范区，实现传统特色食品的集中生产、统一管理，让老百姓吃上更多放心、美味的传统食品指日可待。

采写:本报记者 马涛
摄影:本报记者 程霖

珠海市香洲区食品加工中心1号厂房主体工程封顶。

初心:让群众吃上放心食品

“不太放心熟食档口红嫩鲜艳的烧卤熟肉，看着店铺里光白亮洁的河粉米粉，又担心会不会被漂白。”近日，市民刘先生这样告诉记者。因为害怕这些产品是从小作坊出来的，看到媒体报道的各种小作坊的简陋环境，虽然嘴馋，却不敢冒险，担心卫生和安全。

记者了解到，近年来，香洲区食品安全水平稳中向好，没有发生区域性、系统性重大食品安全事故。但食品安全形势依然严峻，特别是“多、小、散、乱、差”的食品小作坊，已成为食品产业链中最脆弱的环节，以及食品安全问题的隐患区。

让群众享有社会发展带来的幸福感，食品安全不应该是个短板。为让辖区群众吃上放心食品，建设香洲区食品加工中心被提上了议事日程，成为香洲区委、区政府为民办实事的一个重要决策。

经历了2016年、2017年两年找地拿地，香洲区食品加工中心终于敲定了，该中心落户在105国道旁还在规划中的滨山西路西侧。

“这里可以说是香洲区唯一拿得出来的建设用地，南屏、前山我们都跑了个遍，没有适合改造的旧厂房和建设用地，要么是离居民区太近，要么面积不够用。市政府协调了多个部门，最终拿出了这块地给我们建设高标准的香洲区食品加工中心。”一直负责跟进食品加工中心建设的香洲区市场监督管理局相关负责人告诉记者，“当时我们考虑这块地虽然距离主城区有一定的距离，但是它离生产资料的供应地比较近，像前山肉联厂、铭海批发市场、三鸟批发市场都相距很近，方便生产加工单位采购原材料，可以弥补进入主城区距离上的劣势。而且今后梅华立交等交通设施完善后，这里的交通会越来越便利。”

“食品中心有专业人员管理，入驻的小作坊业主做强做大后，还可以辐射到斗门区、高新区和中山市。”这位负责人说。

管理:实现统一规范化管理

作为香洲区十大民生实事工程之一，香洲区食品加工中心将为食品小作坊提供专业规范的生产加工环境，引导、鼓励有条件的小作坊集中入驻，实现集约化生产加工和科学的食品安全控制，提高监管效能，促进食品加工行业健康发展。

“项目参考德国标准卫生管理与厂房规划原则，规划建设适合多类型中小型食品加工的专业食品加工生产车间。”正方控股全资子公司珠海正方城市建设管理有限公司总经理陈宇告诉记者，通过市场监管部门的前期摸底调查和座谈，他们又参观学习了高栏港、金湾的加工中心，到中山、佛山、东莞等地取经，设计团队还邀请了珠海夫大科技有限公司的德国食品专家团队共同设计食品加工中心，就是想把香洲区食品加工中心从一开始就建设成为既满足食品加工小作坊集中进驻的要求，又能成为食品生产加工行业标杆这样一个综合体。

陈宇表示，项目建成后，正方控股名下的珠海正方食品生产管理有限公司，将积极接受香洲区市场监督管理局的监督和指导，全力实现“集中生产、集中管理、统一检测、统一标识、统一宣传”的运营模式，进行统一规范化管理，为广大群众吃上安全放心的食品提供有力保障。

调查:近7成小作坊主愿意入驻

有了地，香洲区食品加工中心建设开始进入实质性阶段。记者了解到，市场监管部门通过摸底调查，共摸排到香洲辖区市场内、餐饮单位中传统小作坊加工食品的有244家，经营烧卤熟食的占66%，其他豆制品、面制品等类型占34%，165户经营者有进驻食品加工中心的意向。前后又召开了4次集中座谈会，了解经营者的需求、困难和建议。香洲区食品加工中心的建设渐渐有了雏形。

“我对这个项目还是比较支持的！”主要生产豆制品的珠海粤淇食品有限公司总经理王兰前告诉记者，香洲区食品加工中心配有完备的污水处理系统、废物处理设施，有专业人员进行食品安全指导，省去了企业很多的麻烦。而且香洲区食品加工中心与周边其他的食品加工中心不同的是，它会挑选行业内做得较大的企业进驻，便于规范管理。“因为中心内各项配套都很完善、还有专职人员管理，可以把食品安全风险降低，我非常期待中心早日建成并投入使用。”

“1#厂房封顶了，2#厂房预计11月底完成主体结构封顶，明年初，有意向进驻的小作坊便可以陆续进行内部装修了。最快明年6月便可正式投入使用。”香洲区市场监督管理局副局长黄胜魁告诉记者，为了吸引小作坊加工单位进驻，目前，相关的扶持补贴标准和数额正在抓紧研究和制定中。

展望:明年8月底竣工

据悉，香洲区食品加工中心于今年6月动工，仅用四个月，1#厂房主体工程顺利实现结构封顶。目前，2#厂房已进入三层结构施工，预计今年11月底完成主体结构封顶，整个项目预计2020年8月底完成竣工备案。

未来，香洲区食品加工中心致力做好六方面工作。一是把控装修材料标准和场地流程设计，确保食品生产环节安全；二是建设互联网+透明工厂、溯源系统和展览馆，让你明明白白消费；三是开展原材料入场和食品出场双检验，保障群众舌尖安全；四是完善交通、环保、生产及生活配套设施，方便企业拎包入住；五是制定政府各环节扶持政策精确到位，降低企业负担；六是逐步建设食品加工中心“统一生产、统一管理、统一配送、统一追溯、统一品牌”模式，塑造传统食品的“香洲品牌”。

规划:打造食品加工观光综合示范区

昨日上午10时许，在界涌村山星工业城内，香洲区食品加工中心1#厂房主体工程现场被布置得喜气洋洋，五彩缤纷的彩旗在封顶楼座顶端飘扬。

10时34分，封顶仪式在1#厂房5楼楼顶举行，随着礼炮齐鸣，香洲区食品加工中心1#厂房主体工程正式封顶，这也标志着该项目建设取得了阶段性胜利。

据了解，该项目由两栋厂房组成，按照市场上烧腊卤味、肉制品、豆制品、面制品等传统食品的生产要求，规划建设适合多类型中小型食品加工的专业食品加工生产车间，同时内设展示厅、检验检测室、视频监控室、办公室等配套服务空间，并配有完备的污水处理系统、废物处理设施及油烟排放专用通道，实现科学的食品安全控制。

设计理念示范性

据介绍，香洲区食品加工中心由珠海市规划设计院和德国食品安全专家团队共同设计，参考德国标准卫生管理与厂房规划原则，结合我国《食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)要求，选址周边不存在对食品安全和食品宜食用性存在明显不利影响的环境因素。厂区按2栋独立厂房设计，便于不同类型食品生产加工单位分类入驻。

能源环保示范性

香洲区食品加工中心采用集中能源供给，以蒸汽、天然气、电能混合供能方式，既满足生产加工单位对能源的需求，又保障了安全生产的需要。

肉制品、油炸食品生产加工单位废水处理严格设置固体物拦截网，加工中心设置废水集中处理池和脂肪沉淀池，将各类生产加工单位的生产废水统一处理，达到环保要求。

垃圾采用分类收集，由加工中心统一收集和管理，加工单位内做到无隔夜垃圾，防止蚊蝇、蟑螂、鼠害的滋生。

加工中心生产区域全面禁烟，仅设置固定位置的吸烟区，减少对食品加工操作区域的影响。

食品安全示范性

“民以食为天，食以安为先。”香洲区食品加工中心在保障食品安全性方面进行了全面规划。首先是按照各类型食品生产加工单位的不同，设置与加工规模相适应的空间，初期采用大开间设计，便于需要较大设施设备的生产线进驻，又可根据清洁区、准清洁区、一般作业区的功能划分不同空间，减少交叉污染。

制定统一的装修原则，要求全部采用防滑、防污、易清洁的装修材料。食品及原材料进出生产场所，均采用两道门设计，降低污染物进入生产区域的可能。

另外集中设置清洁房、休息间、食堂，避免员工生活可能对生产造成的影响；集中设置更衣室，保证工作服与个人服装用品分开。

集中生产示范性

如何保证食品安全，确保百姓吃的更加放心?据介绍，香洲区食品加工中心对入驻生产加工单位实行统一管理，定期检查，对食品安全状况进行评价。对进驻单位的员工统一核查健康证明，实行统一培训；对入场原材料实施检验控制，检验合格的原材料才允许入库使用。

生产过程实施视频监控，每个生产加工单位均纳入视频监控，对操作不规范的人员和单位及时提醒。

产品出厂统一检测，检测合格的产品出厂时配备销售单据、追溯二维码、检验合格证明等，便于下游单位查验。

食品加工中心还将采用统一配送，对有冷链配送需求的产品实施冷链配送，直至市场终端。

产品追溯示范性

在食品追溯方面，食品加工中心按照国家关于食品追溯的有关要求，将建立完善的追溯体系，从产品原材料入库，到生产加工过程、出厂检验结果，全部形成电子信息，每批次产品均可追溯到具体的生产加工单位和原材料，消费者在市场购买到“食品加工中心”品牌的产品时，可通过二维码扫描等形式，查看产品信息。

“香洲区建设食品加工中心，这对老百姓而言是一件大好事！”家住前山的市民陈姐告诉记者，广东人都喜欢吃烧腊，但烧腊制品多为小作坊加工，简陋的生产环境令很多消费者对其卫生水平担忧，吃得不放心。“将来，中心投入使用后，整个香洲区的传统特色食品实现集中生产、统一管理，安全、放心，就没有后顾之忧了！”

参观学习示范性

记者了解到，食品加工中心设计有生产加工示范区和展示厅，部分楼层生产加工车间通过参观通道形式向来访者开放，通过参观通道的玻璃隔墙，可直接观摩生产加工企业生产线的加工操作，原材料的清洗处理、生产投料和操作、成品出货包装等过程一览无余。

展示厅内，既有食品加工中心各类生产单位产品的展示、品尝，又有小型生产加工过程的展示，既有本地传统食品的推广宣传，又有加工制作方法的传授。

未来，加工中心将成为市民了解传统食品生产加工的一个窗口，也将是打造香洲食品品牌的重要平台。

封顶现场。

正在建设中的珠海市香洲区食品加工中心。

延伸阅读

无证照经营小作坊将被取缔

据介绍，香洲区食品加工中心建成后，香洲区将对小散乱的食品小作坊展开整顿，取缔卫生条件恶劣、质量无保障的无证照经营小作坊，积极引导熟食加工小作坊集中生产、统一管理，严防不合格食品流入农贸市场，改变熟食小作坊“多、小、散”的传统加工模式，以及以往阴暗、潮湿的卫生环境状况，既保证熟食品质量安全，又节省大量行政监管成本，让人民群众吃上放心的熟食制品，全面提升食品安全水平。

链接

香洲区食品加工中心

位置:位于珠海市香洲区滨山西路西侧、塘东路北侧，总用地面积约12239.83㎡，总建筑面积约25203.18㎡，地下建筑面积为723.52㎡，地上建筑面积为24479.66㎡。

其中1#厂房建筑面积约为7257.30㎡，共5层；2#厂房建筑面积为17212.50㎡，共6层。地上停车位为65个。总投资额约1.04亿元，由香洲正方控股有限公司作为该项目的建设和管理主体。

功能:未来主要生产加工凉拌食品、河粉加工、烘焙类制品、烧腊制品、米面制品、腌制制品、熟肉制品、卤肉制品、豆类制品、鱼类制品等。