

# 我区为企业开展提前指导服务 首张茶叶类食品生产许可证2天办结

近日,上海丽农农业科技有限公司负责人张杰正在为今年新茶的生产做准备。张杰对于自家品牌“得全茶”充满了信心,“现在我们可以对茶叶进行深加工处理,价格从原本300元一斤卖到了350元一罐,我们将在市区开3家直营店、8家加盟店进行销售。”

该公司发展能有如此机遇,主要得益于去年10月取得了全市首张茶叶类食品生产许可证。“才递交了生产许可证申办材料,没想到短短2天证就下来了!”张杰对此感慨不已。

2012年10月,张杰在枫泾镇下坊村建立了茶叶基地400余亩,从福

建山区以每株2.1元,购置了80万株优质茶苗,开启了上海农田种茶的先例。为种出品质一流的好茶,张杰对农田进行深翻,开挖大明沟和渗水沟,从浙江长兴茶园购置了4.9万吨山区黄土,耗资465万元,并委托杭州茶叶研究所对土质进行检测,将黄土深埋60厘米左右,以改良土壤结构,重点是降低地下水位,再造茶苗生长环境,使茶苗犹如生长在山间。

2014年,张杰自主创建的茶叶品牌“得泉茶”成为上海特色农业的新亮点。但是好景不长,由于企业没有获得食品生产许可证,张杰只能对基地的茶叶进行粗加工,以一斤300元

左右的价格售卖给其他茶叶厂商进一步加工和售卖。仅仅依靠粗加工所获得的利润根本无法满足企业发展需求,而“得泉茶”这一品牌也无法得到更大的市场认可。于是张杰希望企业能够从单一的茶叶种植企业转型为种植、生产、销售于一体的综合性企业。

2018年中旬,张杰向枫泾镇相关部门提出诉求。区市场监管局与枫泾镇市场监管所在了解企业情况之后,随即启动提前指导服务机制,安排许可窗口及监管部门相关人员联合参与到企业的厂房设计、设备排布、生产工艺流程规范、规章制度完善等方面。经过6个月的

整体施工,最终在去年10月底,拿到了《食品生产许可证》。从递交申办材料到颁发,仅仅用了2天时间,较之全市20个工作日的办理承诺大大提效,减少了企业因为提交材料不符合要求而往返窗口的情况发生。

“茶叶经过深加工处理之后,终于从原来的萝卜价卖到了茶叶价。今年企业对‘得泉茶’进行了统一品牌的建设,这对市场销售份额将起到了巨大的帮助。”张杰笑着说道。今后,上海丽农农业科技有限公司计划将加盟店拓展到500家,不断拓展“得泉茶”的品牌效应。

记者 勾瑞 通讯员 车健

## 空难事件引发游客担忧 旅行社采取措施保出行

本报讯(记者 朱奕 见习记者 刘祚伟)3月10号上午,一架埃塞俄比亚航空公司客机在起飞阶段发生空难,机上157人全部遇难,这也是波音737max8客机在5个月内出现的第二起坠机事故。事件发生后,金山不少旅行社接到了市民电话,要求更改同类机型航班,旅行社方面也表示将采取应对措施,确保市民出行安全。

3月12日,在我区一家旅行社内,工作人员正在与地接团沟通机票改签的事宜。负责人告诉记者,从3月11日下午开始,有许多市民打电话前来咨询飞机航班机型。“已经有一些客户选择了改签,避免坐同型号的飞机。”上海巴士国际旅游有限公司金山地区负责人濮春红说。

记者又咨询了我区多家旅行社,对方表示,此次空难事件发生后,他们已于第一时间与旅客和航空公司沟通,尽力满足旅客需求。



### 老字号青团受青睐

今年的青团市场启动得格外早,位于枫泾镇北大街的将军食府是有名的老字号小吃店,一年四季顾客盈门。今年的青团销售也很红火,该店的青团口味十分丰富,有豆沙青团和鲜肉青团。将军食府的青团是将当季的嫩艾经特殊加工后揉入糯米中,富有“春天的气息”,其中选用的豆沙也都是本地产的。价格也很实惠,每个青团售价3元,持续销售到5月下旬。

通讯员 金芳杰 摄

## 气温回升菜价回跌 刀鱼上市少人问津

本报讯(记者 熊雪寒 勾瑞)春日暖阳,温度连日回升,市场上蔬菜、海鲜日渐丰富,价格也开始大跳水。记者在石化城区蒙山路菜场里看到,摊位上各类蔬菜品种齐全。与半个月前相比,绿叶菜价格又便宜不少。生菜每斤从4.5元降到3元,菠菜每斤从6元降到5元,小青菜每斤4元降到2.5元。不少市民表示,现在买菜,便宜了不少。

除了绿叶菜,时鲜的香椿头价格

也大跳水,下跌了近50%,每斤45元左右。随着温度回升,蚕豆、茭白、青茄子也开始陆续上市,吸引不少市民购买尝鲜。

随后,记者又走访了水产品市场。摊主介绍,开春后,海鲜类产品价格也是一路下跌,常见的小黄鱼、带鱼在20到35元一斤不等。目前摊位上最贵的是刚刚上市的刀鱼,每斤在650元左右,不过鲜有人问津。预计清明前后,刀鱼价格开始下跌。

## 一念之贪 高薪工程师沦为盗窃犯

本报讯(记者 朱林 林鹏鹏)日前,金山万达内多家服装店铺的工作人员向公安机关报警称,盘货时发现衣服少了,怀疑是被人盗窃。通过调查,警方很快将嫌疑人吴某捉拿归案。令人意外的是,吴某是一家信息技术公司的工程师,每月薪资近两万元。

监控显示,当天晚上七点多,吴某来到万达广场内的某家品牌服装店,随意挑选了几件衣服后,便进入更衣室,约15分钟后,快步从更衣室走出,但是手中却没有拿着刚才试穿的衣服。“我在网上看到能够解开

衣服防盗扣的磁铁,然后就买了,后来就试了一下。”犯罪嫌疑人吴某称。

吴某口中的磁铁,其实是一种防盗扣取扣器,记者登陆某购物平台发现,这种取扣器品种繁多,价格在十几元至几百元之间不等,而吴某就是利用这样的手段,前后在三家店铺内实施盗窃作案共计四次。盗窃衣服总共八件,裤子两条,鞋子一双,总共价值人民币3000余元。

目前,吴某已被金山检察机关以盗窃罪批准逮捕。

## 校园普及垃圾分类知识

本报讯(记者 武云卿 唐屹超)如今,垃圾分类受到社会广泛关注。罗星中学通过多种形式,加强学生的垃圾分类意识和基本常识,并通过每日垃圾投放,让学生养成垃圾分类的好习惯。

在学校举办的垃圾分类课程上,学生们踊跃参与知识问答,并尝试分类投放垃圾。“我现在会注意哪些垃圾是可回收的,哪些是湿垃圾需要分开处理。”学生罗亦菲说道。

3·15 消费的参谋 维权的后盾

### 选购优质酱油小妙招

酱油是我们日常烹饪不能缺少的调味品之一,如何选择优质酱油成为很多人关心的问题。今天,为大家支几招:

一是选择“氨基酸态氮”含量高的。酱油的核心品质取决于一项叫做“氨基酸态氮”的指标,一般来说,这个数值越高,产品鲜味越浓,品质越好。按照国家标准,这项指标必须在酱油产品标签上注明。合格酱油的氨基酸态氮最低不得低于0.4克/100毫升,特级酱油的能达到0.8克/100毫升,某些酱油甚至达到1.2克/100毫升。需要注意的是,目前很多酱油产品都添加了味精和核苷酸类增鲜剂,因为味精属于氨基酸,所以这种产品的氨基酸态氮也特别高,消费者在选择时要注意。

二是选择“酿造”酱油,而非“配制”酱油。按照国家标准,酱油产品需在标签上注明是“酿造”酱油,还是“配制”酱油。前者是用大豆加工品为原料经发酵制成,含有氨基酸、钾、维生素B1、维生素B2等营养成分;后者是用“水解蛋白液”调味后制成,有时也混入一些酿造酱油,这种制作方法速度快,成本低,但是所生产的酱油品质差,营养低,而且可能含有微量的毒性物质“三氯丙醇”。

三是分清“佐餐”和“烹调”。按照国家标准,酱油产品还要在标签上注明是“佐餐”酱油,还是“烹调”酱油。前者可以直接生吃,故其卫生指标要求更高,更干净;后者适合烹调菜肴加热后再食用,故其卫生指标要求低一些,不如前者干净。

用“佐餐”酱油烹调菜肴是可以的,而用“烹调”酱油直接凉拌或蘸食则不可取。酱油还分为生抽和老抽,一般来说,生抽炒菜,老抽上色,但这四者之间并没有必然的联系。

四是选择“加铁酱油”。“加铁酱油”是按照国家标准和相关管理部门的要求加入了“EDTA铁钠”(乙二胺四乙酸铁钠)的优质酱油,其铁含量丰富,有助于防治缺铁性贫血,适合所有人食用,尤其适合孕妇、贫血患者或有贫血倾向的人。但购买的时候请看准“强化食品专用标志”。加铁酱油一般为定点生产,有专门的标准和严格的管理,其安全性与其他酱油一样,消费者不必担心铁过量的问题,可放心选购。

投诉地址:石化蒙山路1109弄8号3楼(东) 投诉电话:57935522