

# “我们只想让每个人安心地享受美食”

## 欢乐海岸美食诞生背后的故事

“罗马不是一天建成的”，绿色、健康、安全的食品同样如此。在食品安全日益凸显的今天，为了保证每一道上桌的菜品不仅美味可口、更要健康安全，欢乐海岸美食联盟在各项软硬件上下足了功夫，从原材料的准备、生产加工的品控，以及成品检验，每一个环节全程一丝不苟，始终以“完美”来要求自己。因为，欢乐海岸美食联盟只有一个目标，就是希望能用自己的质量和品质，成为值得海口广大消费者信任的好朋友，成为海南国际旅游岛餐饮领域的新标杆和领路人。对此，欢乐海岸美食联盟食品安全体系相关负责人钟双平表示，对每一个消费者，欢乐海岸美食联盟的承诺永恒不变：您只管放心地吃，安全由我们来把控！

### 严格的品控体系

一直以来，对于食品提供商来说，食品安全的保证始终是一道繁琐而复杂的过程，也是一个考验生产企业综合能力的领域。对此，欢乐海岸美食联盟显然并不惧怕任何挑战。钟双平表示，对于品控，部门首先就对员工就做了基础的要求。首先，到岗员工在生产前要认真监督并检查生产环境，生产前必须要求生产部门严格做好相应的卫生清洁工作，品控员将认真监督各生产车间的环境卫生，做到无尘、无污染、严把生产前质量关。在生产启动时认真要求员工做到首件检验，并在正常生产过程中，品控员会不定期地检查员工的自检行为是否到位。

在生产过程中，严格要求各岗位的员工是否按照本岗位操作规范进行操作，禁止违规操作。如发现员工没有按照操作规范进行操作的，由班长负责处理，品控部负责监督处理是否到位。此外，品控部还要定期与不定期对相关生产环节进行抽查。

更为关键的是，必须培养员工的自检行为，要求员工做到食品生产的检验自检，品控员做到他检，员工之间的互检等行为。对违反相关规定的行为将严格按照相关制度进行考核，品控员将上报有关领导并追究相应责任。

### 原材料的选择只看品质

一道菜品是否好吃，是否安全，选材是基础，如果在原料方面便出了偏差，美食便无从谈起。

▲ 让每位食客能安心地去享受美食是欢乐海岸的宗旨。



▲ 产业链过程全透明的自检自查检验体系，确保食品安全。

▲ 欢乐海岸的食材基地到餐桌，确保原材料质量。



欢乐海岸美食联盟的生产监督部门会在挑选时对原辅料及包装材料的采购及对供方进行控制，保证采购的产品满足规定要求，避免因供应商不能按质、按时、按量供货所产生的失信风险。同时，采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品会建立和保存进货查验记录，向供货方索取许可证复印件和与购进批次产品相适应的合格证明文件，并索取有效的检验检疫证明。企业生产加工食品所使用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品的品种应与进货查验记录内容一致。

此外，对于把控原材料品质，生产监督部门拥有话语权，而决定是否能够通过使用的检验标准则取决于能否通过品控组的考核。品控组有权对所有生产用物料的供应商利用标准质量体系进行质量评估，并对质量评估不符合要求的供应商行使否决权。对所选物料的质量则会综合考虑企业所生产的产品质量风险、物料用量以及物料对产品质量的影响程度等因素。而包括企业法人代表、企业负责人及其它部门的人员都没有权利干扰或妨碍品控组对物料供应商独立做出质量评估。

### 食品安全从自身做起

如果食品生产者本身都没有安全、健

康的意识，那如何保证食品的安全？对此，欢乐海岸美食联盟深谙这一道理，食品的品质必须从从业者抓起。

钟双平表示，欢乐海岸美食联盟的每一名从业者都应该具备食品安全的综合知识。尤其是食品生产管理人员和具体生产加工人员，他们必须了解和掌握有关食品卫生的基本要求，具有一定的食品卫生知识和食品卫生相关的法律法规知识。同时，包括新调入、新参加工作和临时参加工作人员在内，每一名食品生产经营人员必须进行健康检查，取得健康证明后方可上岗，而且每年必须进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。不得超期使用健康证明。

建立食品生产人员健康档案，对接触有毒有害物质的生产加工人员，要定期体检，员工患病应及时申报，发现问题及时调离，并采取相应的防护措施。此外，对员工健康状况和个人卫生情况进行定期检查，每年检查的情况记录于从业人员健康档案中，如果员工不配合或没有进行检查，则不得继续从事食品生产和经营工作。

此外，食品生产企业应配备专职或兼职的食品安全管理人员，所有食品安全管理人员都要经过食品安全法规和食品卫生知识的学习和培训，或是安排从业人员参

加由相关监管部门组织的食品安全知识培训学习，不断增强食品质量安全意识。

### 生产过程控制制度

当食品进入到生产环节，相关的工作就将变得更加琐碎，但欢乐海岸美食联盟同样设定了详细的管控体系。钟双平表示，在生产过程中，企业会定期对厂区内环境、生产场所和设施清洁卫生状况自查，并保存自查记录。同时，对必备生产设备、设施维护保养和清洗消毒，并保存记录，并建立和保存停产复产记录及复产时生产设备、设施等安全控制记录。

此外，企业会严格建立和保存各种购进食品原料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管、领用出库等记录。在生产现场，严格要求避免人流、物流交叉污染，避免原料、半成品、成品交叉污染，保证设备、设施正常运行，现场人员应进行卫生防护，不应使用回收食品等。

在食品生产加工环节，尤其是对添加剂的使用，企业要求严格按照食品生产工艺、食品安全标准组织生产，不得超量、超范围使用食品添加剂，不得使用食品添加剂以外的化学物质、可能危害人体健康的物质和回收的食品生产食品。同时，根据食品生产工艺确定合理的关键质量控制

点，并做好记录。关键质量控制点记录主要包括：生产投料记录、生产温(湿)度、压力、产品特性控制指标记录、车间卫生控制记录、生产人员卫生控制记录、半成品检验记录等。

### 出现问题的处理

纵然，欢乐海岸美食联盟对食品安全生产过程中的各个环节都进行了严格的规划和管控，但仍然制定了一套意外状况出现时应启动的紧急预案。

钟双平表示，消费者来到欢乐海岸是出于信任欢乐海岸的企业品牌，我们必须回报这份信任。首先，一旦出现问题便要对于不合格品进行有效的识别和控制，防止不合格品非预期使用或交付造成的企业失信风险。

同时，企业须按照产品的监视和检测相关制度和标准，分别对原材料、过程产品、成品、顾客投诉的不合格品进行检验，并对不合格品造成的企业失信风险做出评估，对不合格品填写“不合格品报告表”并通知不合格发生部门进行标识、隔离。

此外，企业在生产时不合格的半成品绝不姑息。其中，严格生产过程检验制度，杜绝不合格半成品流入下道工序。严格执行入库验收制度，杜绝不合格产品

入库，验收时发现不合格产品，立即向生产车间退回。当出现生产车间接收退回产品后，应立即复检并查找原因，及时纠正。不合格品能二次处理，需经分管质量的生产厂长批准后，方可进行二次处理；对感官指标、微生物等项目不合格的产品进行报废处理时，一律按废料处理。

最后，采取有效的管理措施，对合理报损产品，由保管员提出申请，报主管领导审批后统一报损销毁，并做好记录。

### 突发情况的及时反映

钟双平表示，对于出现突发的食品品质不达标情况，企业相关部门会即刻做出反应，在对不合格项目由品控组和生产操作人员等，共同认真分析原因。根据《不合格品分级标准》对不合格品进行初判并给出不合格的分级和初步处置意见。评审结果中一般指明不合格品处理的执行部门、跟踪部门，以实施相应的整改措施并对整改措施的落实情况进行验证。

对于出现在销售过程中顾客投诉的产品，由销售部售后服务人员填写“质量信息反馈单”传递到品控组，如有样品，送技术研发部化验室进行鉴别或委托检验。品控组负责将“质量信息反馈单”传递到责任部门，责任部门针对不合格反馈内容查找并分析产生原因，采取纠正/预防措施，传回技术研发部，技术研发部跟踪责任部门整改情况，并将“质量信息反馈单”返回销售部，销售部依据鉴别或化验结果，如果确定为不合格，按照《消费者权益保护法》和公司有关规定对消费者进行赔偿和处理。经过确认的杂质、异物类质量投诉或化验室抽检时发现存在杂质和异物的产品，依据“产品中出现异物处理相关规定”执行。对于产生较大诚信影响的顾客投诉，必须启动相关诚信危机处理机制，积极应对。

“每一道从这里走出去的菜品都必须保证安全”，这是欢乐海岸对消费者的郑重承诺，而一道道菜品背后，有一条庞大而细致的产业链在有条不紊的运作，浓缩着数百名员工的辛勤与汗水。消费者在品尝面前的美味时，很少会想到其诞生过程中背后的所付出的劳作，也常常容易忽视美食背后默默奉献的制造者，但对此包括钟双平在内的欢乐海岸的工作人员却淡然视之：“我们只想让每一个来到欢乐海岸美食联盟的人安心地去享受美食”。

无理由退房

沪港通标的股：恒大地产 香港上市股票代码3333

恒大海口湾  
CBD·一线海景·七星公寓

抢国庆优惠

首付8万起 送高达20万家私

即买即送 再送2000元/m<sup>2</sup>豪装



国庆假期集结令-玩转拉斯维加斯赢丰厚礼品，美食饕餮盛会、万元礼品大抽奖，爆点十足尽在“恒大海口湾国庆缤纷嘉年华”



扫一扫更多资讯

恒大地产集团  
EVERGRANDE REAL ESTATE GROUP

VIP LINE 0898 36333 555

项目地址：海口市龙华区海棠路3号



免责声明：本广告相关内容、图片是对项目所做的示意表现，仅供参考，最终以政府有关部门批准的文件、图则为准。经政府批准的详细规划已在销售现场公示，敬请查看。