

# 以“规”促强 用“新”提质

## 运城市食品小作坊高质量发展工程侧记

□记者 王耀 文图

走亲访友时，随手买点土特产当礼物；出门旅游时买一份当地小吃，感受风土人情……食品小作坊，往往颇具地方特色，丰富了人们的美味需求。食品小作坊很“小”，很多小作坊的规模只有几个人，甚至是夫妻搭档；但小作坊又很“大”，不但承担着地域文化的延续传承、人们的日常饮食，也关系着地方经济的发展和老百姓的舌尖安全。

数据显示，作为山西省的农业大市，运城市共有食品小作坊上千家，数量几近当地食品生产企业的两倍。如何让食品小作坊变得更安全，经营走向规范化、标准化、品牌化？2024年4月，运城市按照“整治规范一批、品牌示范一批、提档升级一批”的工作思路，全面启动食品小作坊高质量发展工程。



◀▼8月，盐湖区一家豆腐作坊在市场监管部门的帮扶下完成了改造升级。新车间的生产条件和生产流程都有了巨大变化，产品质量和生产效率得到了显著提升。



### 强整治：小作坊登上大舞台

食品小作坊，是指有固定生产经营场所、从业人员较少、生产规模小、工艺技术简单、生产加工传统特色食品的食品生产经营个体。作为山西省首个“国家食品安全示范城市”，伴随着城市“烟火气”的发展，运城市的食品小作坊数量和体量亦与日俱增。根据统计，运城市共有食品小作坊1083家，产品类别主要有豆制品、肉制品、糕点、粮食加工品等。这些小作坊主要分布在农村及城乡接合部。但随着行业的快速发展，也出现了譬如场地狭小、设施简陋、卫生条件脏乱差、监管难等问题。

为切实加强全市食品生产加工小作坊质量安全监管，规范小作坊生产经营行为，运城市市场监管局全面实施食品小作坊专项整治行动。在这一过程中，全市市场监管部门对市域内1083家小作坊分级分类建立食品小作坊监管档案，建立“一坊一档”台账1047家。围绕“三净两明一严禁”开展“全覆盖”专项整治，共发现问题隐患477条，排查整改问题隐患476条，立案查处13家。通过整治，进一步规范小作坊生产经营行为，压实食品安全主体责任。同时，创新监督方式，推行“互联网+监管”、信用监管、“双随机一公开”监管模式，切实做到监管对象有底数、重点区域有档案、风险隐患有清单、管理防控有对策。

山西盘香王农业开发有限公司成立于2019年，位于永济市韩阳镇，是一家从事香椿深加工行业的家庭式小食品作坊。2024年，该公司将生产车间从原来的住宅中搬离出来，新建了车间，并引进了自动化生产线。

如今，经过一番标准化改造的生产车间功能布局合理，实现了原料区、加工区、洗消区等不同区域的合理划分，做到了统一供气、统一供水、原辅料溯源、统一清洁消毒等。食品小作坊从

“小、散、乱”转型升级为“精、特、美”。

该公司负责人张文军拿出食品生产许可SC认证证书，高兴地说：“有了这张证书，我们就可以上抖音、淘宝等平台线上销售了。”从今年年初开始，运城市、永济市、韩阳镇三级市场监管部门便积极提供了上门服务，给予张文军科学指导和精准培训，促成他很快办理好了SC认证。

“在监管人员的及时指导和督促下，我们配齐了设备、增强了食品安全意识、规范了加工行为，消除了安全隐患。目前，新的生产线已经安装到位。投入使用后，可以将单一的香椿芽（酱）产品，拓展到炒辣子、雪里红、香菇酱等6个产品，预计年产值可达到300余万元。”张文军说。

“推进食品小作坊高质量发展是运城市委、市政府实施产业转型的‘五个行动’之一，新形势下提高食品安全水平和人民群众获得感的重要举措。目前，全市已对107家食品小作坊按照‘一坊一策’实行全方位、全过程的精准帮扶，帮助解决困难问题236个，16家小作坊取得食品生产许可证，全市新办食品小作坊64家，成为地方经济发展的新生力量。”运城市市场监管局相关负责人表示。

### 强示范：小作坊走向“名特优”

在芮城县陌南镇天头村，芮师傅工艺食品厂的负责人杨飞队带着儿子杨星仔细勘察了整修后的厂房。由于正值生产淡季，偌大的厂房只有他们父子二人。电热鼓风培养箱、恒温培养箱、真空干燥箱、无菌室……看着这些高大的设备，杨飞队心潮翻涌。

芝麻糖以玉米或小米、大麦、芝麻等为主要原料，经蒸料、发酵、熬制、盘条等工序加工制成，是芮城的传统名吃。据资料记载，芮城芝麻糖已有650多年的历史，曾为皇家贡品。

杨飞队一家从解放前，就开始制作、售卖芝麻糖。“从我祖父杨益山开始，传到我这已经是第三代了。”杨飞队说，以前当地人几乎家家都制糖，每年冬季，人们或去糖坊打工，或在家自制自销，补贴家用。2011年，他成立芮师傅食品厂，并注册相关商标。但由于规模较小、品牌知名度不高，十几年来，食品厂一直以“前厂后宅”的形式运行。

2024年4月，《运城市实施食品小作坊高质量发展工程工作方案》发布以后，运城市市场监管局聚焦辖区内食品小作坊实际情况，采取“以点带面、示范引领”的形式，以盐湖锅巴、稷山麻花、芮城麻片等具有地方特色、知名度高、市场销路好的食品小作坊为重点，指导食品小作坊升级产品包装、规范标签标识，深入挖掘其内在价值和市场潜力，扶持食品小作坊做精做优。芮师傅食品厂就是其中一家。

“食品厂前期存在生产场所管理混乱、从业人员卫生意识不强等问题，这都可能带来一定的食品安全隐患。”芮城县市场监管局相关负责人表示。为此，工作人员多次上门开展指导服务并提高资金扶持，按照“一坊一案”工作要求，全面优化调整芮师傅食品厂的车间布局和生产流程。经过两个多月的不懈努力，如今，芮师傅食品厂新建厂房面积约800平方米，熬糖间、制糖间、包装间、实验室一应俱全，还引进了电热鼓风培养箱、恒温培养箱、真空干燥箱等先进设备，这让杨飞队对今冬的生产销售充满信心，“软硬件双提升，在保证口味的同时，也提升了食品品质、提

高了生产效率。我相信今年的销售额，一定会突破新高。”

为确保食品小作坊高质量发展行稳致远，运城市参照兄弟地市做法，经过充分调研，结合当地实际，出台了《运城市实施食品小作坊高质量发展工程工作方案》。《运城市实施食品小作坊高质量发展工程工作方案》力求通过四大行动，利用3年时间，打造100家“百佳名特优”食品小作坊，建成3个食品小作坊生产园区。

今年59岁的解云仙，是万荣县解店镇下义村人。精通面塑、剪纸等民间工艺的她，于1998年创办了万荣县城镇云仙传统工艺面塑铺。2024年9月，面塑铺焕然一新，新厂房、新设备让她把目光投向了新的“流量密码”：加大面塑技艺在旅游纪念品、中式手办等方面的开发力度，创新扩展应用场景。

在园区建设“蓄势赋能”行动中，运城市强化精准服务、完善要素保障，重点推动盐湖、临猗、河津、万荣食品产业园区建设，引导支持食品小作坊入驻园区，探索“四统一、四集中”（统一选址规划、基础设施、厂房车间、流程布局；集中质量标准、管理制度、检验检测、追溯配送）生产经营新模式，确保小作坊“进得来、稳得住、发展好”。目前，全市已有5家食品生产企业、两家“提档升级”小作坊入驻当地食品产业园区。

制度助推发展，示范引领规范。下一步，我市将进一步完善食品小作坊高质量发展工程的长效机制，推动该工程成为当地创优营商环境、激发市场活力的重要品牌。