酸菜事件后给相关企业的几点建议

分生产和销售及品牌建立维护这三个方面讲

1. 生产设备方面
2. 购买安装高标准高质量的生产设备；
3. 购买安装好生产过程中各个流程及环节监控设备；
4. 购买完整的卫生监测设备，

。。。。。。

二、生产和检测标准

1、国内外销售的产品生产工艺、流程、标准保持一致；

2、建立健全县里全行业产品检测指标体系，制定完整的卫生监测标准；监测指标体系包括产品质量动态、食品添加剂等化学物质使用量及使用状态。

3、在产品质量控制方面必须有统一、规范化的管理标准；

。。。。。。。

1. 产品研发和销售
2. 产品可分为即食型和加工型。

即食型产品就是打开包装就可以食用，主要针对终端消费者，适用于一切需要调味菜的就餐场景；加工型产品就是需要再清洗再加工调味的，主要针对食堂、餐饮机构等等。

2、企业创新研发的新产品先让本企业员工及周边朋友试吃积累改进建议，然后在本县、本市的机关食堂、餐饮机构等处推广，传递出该产业重新推出放心食用的产品了（我们自己都可以放心吃的产品，其他消费者当然放心吃）；

3、产品研发时可否借鉴其他地方特色菜品，跳开酸菜来做必需酸菜的菜品，比如贵州有一种地方特色菜叫酸菜鱼，我不知道他们用的是那种酸菜。那我们是不是可以用我们当地的酸菜和鱼也做酸菜鱼、酸菜鳝鱼等等菜品研发呢？

4、关于做其他食品企业的配套产品，主要是要让他们对我们的产品有信心，这方面就需要做大量的品牌维护和升级的工作。

5、国外市场，可以继续深度开发日本、韩国以及欧洲等国土面积小的国外市场。

。。。。。。

1. 品牌维护

**1、加紧转变菜企从业者的观念，让其正确认识到现代食品安全理念的必要性；**

2、绝对不干**以次充好、滥用药剂、区别对待消费者的行为；**

3、每年至少做一次品牌建设和维护方面的工作；

4、每年至少召开一次商会关于行业建设和发展方面的会议

。。。。。。。