

引领品质新高度

# 第四届“拉萨市政府质量奖” 获奖企业勇当质量领跑者

近日,拉萨市迎来了质量领域的又一盛事——第四届拉萨市政府质量奖颁发仪式。拉萨市政府质量奖,是拉萨市质量领域的最高荣誉。每一届质量奖的评选,是对拉萨市各行各业质量工作的一次全面检阅,旨在表彰那些在管理创新、品牌建设、质量提升等方面做出突出贡献的优秀企业和组织,激励拉萨市上下进一步树立质量意识,追求卓越,共同推动拉萨经济社会高质量发展。

文/记者 王静 图/记者 贡曲罗杰



阿拉嘉宝酒厂车间。

西藏阿拉嘉宝酒业有限责任公司(以下简称:西藏阿拉嘉宝酒业)凭借其卓越的质量管理和出色的产品表现,在众多企业中脱颖而出,成功斩获这一荣誉。

记者了解到,近年来,西藏阿拉嘉宝酒业以“弘扬质量领域先进事迹和工匠精神”为目标,推广实施先进质量管理理念和方法,积极开展质量领域变革创新,加快构筑新质生产力,目前已掌握青稞酒大曲质量提升与工艺优化、青稞酒工艺研究、青稞酒勾调与产品设计技术和青稞酒新品类开发等核心技术,先后荣获“拉萨市政府质量奖”称号、“拉萨市科技型企业”称号、“农业产业化国家重点龙头企业”称号以及国家发明专利7项、外观专利30余项等,并通过中国酒业协会和方圆标志集团双认证,获得了中国酒业协会年份酒联盟认证标志。

“我们通过‘真年份’认证,完善了溯源平台搭建,实现了从青稞原料到消费者的全过程质量控制,确保了从田间到餐桌的食品安全;以五大管理体系为抓手,逐步导入卓越绩效评价准则,提升公司运营管理水准;在公司范围内传播质量文化、宣传质量知识、普及质量法规,从而达到强化质量意识,树立质量形象,提高质量水平的目的。”西藏阿拉嘉宝酒业总经理胡志平介绍。

步入酿造车间,只见一排排花岗岩石池、一个个大蒸馏锅冒着热气,酿酒师傅们正在各自的岗位上忙碌着。

该公司传承和创新传统青稞酒工艺,并结合西藏独特的高寒、缺氧、干燥、低压气候环境,独创“14334”酿造工艺,以西藏本土青稞为原料,结合科学配方勾调,酿制清亮透明、酒香醇厚,独具高原特色的西藏青稞白酒。文化系列、“真年份”系列、旅游文创系列等产品也深受西藏白酒消费者的喜爱。

从原材料的严格筛选,到生产工艺的精益优化,再到售后服务的贴心周到,每一个环节西藏阿拉嘉宝酒业都倾注了大量的心血和智慧。不仅引入了先进的生产设备和自动化技术,提高生产效率的同时,更有效地保障了产品质量的一致性,还注重培养员工的质量意识,通过定期的培训和教育活动,让每一位员工都深刻理解质量对于企业发展的重要性,并将质量控制落实到日常工作的每一个环节。

西藏阿拉嘉宝酒业厂长哈祖德告诉记者:“为保证阿拉嘉宝青稞白酒质量稳定性,带动农牧民增收。我们实施人才本地化,品牌本地化和原料本地化战

略。我们已经从粮食贸易公司采购青稞转变为通过村集体联合社和家庭农牧场收购青稞,并与拉萨市林周县签订了青稞采购协议。每年我们收购农牧民青稞1200-1500吨,这不仅保证了我们的原料质量的稳定性,同时也在农牧民增收方面发挥了积极作用。”

西藏阿拉嘉宝酒业现有员工116名,其中本地员工占比31%,索朗曲珍就是他们中的一员。“公司不仅很好地解决了我们的福利待遇,更重要的是深化人才的选、育、用、留机制,通过开展各类培训及考试,不断强化员工的食品安全教育,增强质量意识及理念。”索朗曲珍说,在西藏阿拉嘉宝酒业工作后,整体薪资和福利待遇得到了一定的改善,我现在扣除五险一金后,每月工资接近六千元。除此之外,公司的企业文化化和工作氛围也很好,我很喜欢。

胡志平表示,2024年,阿拉嘉宝不仅获得农业产业化国家重点龙头企业,还获得第四届拉萨市政府质量奖,既是荣誉更是责任,获奖只是起点,我们将继续推进卓越绩效评价准则,同时打造企业标杆,通过与拉萨各兄弟企业的交流和分享,带动拉萨企业整体质量管理水平的提升。

## 拉萨市推进藏面、酸奶团体标准建设

商报讯(记者 央金卓玛 梁兰)随着拉萨全域旅游发展战略的不断深化,对藏面、藏甜茶、酸奶等传统小吃产业发展提出了新的要求。从发展现状来看,拉萨藏面、藏甜茶、酸奶产业已成为拉动地方经济、群众增收致富的特色产业之一,其传统加工技艺承载着深厚文化底蕴。截至目前,全市加工和销售藏面、酸奶经营主体已达1345家,且呈逐年上升趋势。但是,目前多数以家庭式小作坊和小商户为主,总体呈现“小、弱、散”的特点,尤其加工制作流程缺乏统一规范,不仅存在诸多食品安全隐患,一定程度影响了相关产业健康有序发展。

为此,拉萨市充分发挥首府城市区位发展优势,以“高标准供给,引领高质量发展”为目标,将藏面、藏甜茶、高原酸奶等传统小吃作为突破口,从“标准制定、标准宣贯、标准效益”三个维度,聚合标准资源,培育并推动全市标准工作纵深发展。

《拉萨市藏面加工小作坊生产技术规范》团体标准明确了藏面加工小作坊的术语和定义、基本要求、环境卫生、设施设备、工艺流程

及关键控制、包装标签、产品检验、运输与贮存、召回记录等11个方面、53个指标项的具体标准要求。《高原酸奶传统加工技术规程》团体标准明确了高原酸奶的术语和定义,从原料要求、卫生管理、加工工艺、运输贮存等5个方面,共13个指标项的具体标准要求。

今年,拉萨市本着“储备一批、立项一批、申报一批”的原则,精准调研,主动发力,通过积极努力,全市纳入标准储备项目17个,通过立项的地方标准6个,省级示范点2个,发布团体标准2个,相关标准覆盖传统产业及战略性新兴产业。今年3月1日拉萨市市场监管局主导实施的《藏香》(GB/T43430-2023)国家标准正式发布,成为我区首个特色民族轻工业国家标准。

此次藏面和高原酸奶两个团体标准的发布和实施,必将有效传承和保护相关传统加工技艺,在全社会营造普遍遵循的标准意识。进一步规范相关市场秩序,防范食品安全隐患,真正实现以保护藏面、酸奶制作技艺的“小切口”,推动高原特色餐饮“大产业”的发展。



执法人员正在对藏面加工小作坊进行检查。资料图

### 声明

西藏聚德隆汽车服务有限公司(统一社会信用代码:91540191MAB043J16A)已于2023年9月27日变更法人及股东,在此之前的一切债权、债务及法律责任与现法人及股东无关。

特此声明

西藏聚德隆汽车服务有限公司

2024年11月8日

### 声明

由我公司(四川集美建筑工程有限公司)承建的“拉萨天泽西药口服制剂生产车间”已全面完工,所有民工工资及材料款已全部结清,如有异议,请于本声明见报之日起30日内与我公司联系处理。

联系电话:17748859757 联系人:米玛再吉

特此声明

四川集美建筑工程有限公司

2024年11月8日

### 声明

由我公司(西藏乾泰工程有限公司)承建的“林周县道路路面修复养护工程(春堆段)”已全面完工,所有民工工资及材料款已全部结清,如有异议,请于本声明见报之日起30日内与我公司联系处理。

联系电话:13629069801 联系人:赵敏

特此声明

西藏乾泰工程有限公司

2024年11月8日

### 声明

山西光合智能科技有限公司经研究决定,已将公司名称变更为“西藏红影科技有限公司”,公司住所由“山西省吕梁市离石区凤山街道凤山路70号(文凤明域)一层商铺”迁入“西藏自治区拉萨市柳梧新区察古大道北京大道1-4路以北、察古大道以西浙商国际2栋2单元6层4号”,现声明原公司公章(编号:1401923013977)、财务专用章丢失,声明作废。

特此声明

西藏红影科技有限公司

2024年11月8日

### 声明

由西藏图南建设有限公司承建的“拉萨市人民医院公租房建设项目”于2023年4月25日开工,2023年11月15日竣工验收,所有民工工资、材料费及运输费已全部结清。如有异议,请于本声明见报之日起30日内与我公司联系处理,逾期后果自负。

联系人:李永洪 联系电话:13322596809

特此声明

西藏图南建设有限公司

2024年11月8日

### 声明

由四川兴林建设工程有限公司承建的“拉萨市人民医院12户集资建房搬迁置换及连廊建设项目”于2023年4月25日开工,2024年5月竣工验收,所有民工工资、材料费及运输费已全部结清。如有异议,请于本声明见报之日起30日内与我公司联系处理,逾期后果自负。

联系人:李永洪 联系电话:13322596809

特此声明

四川兴林建设工程有限公司

2024年11月8日