

齐金生

首农集团三元食品公共预处理车间质量主管

培训让我开阔眼界

□本报记者 刘欣欣 文/摄

齐金生从2003年毕业后就来到三元食品，从收奶的工作做起。“这是牛奶加工的第一个操作岗位，我记得是拿着75度的酒精，用一比一的量兑牛奶，来检测牛奶的好坏。只要摇晃后挂壁了或者有颗粒状，这奶就算坏了，不能收。”齐金生回忆着告诉记者。

在工作中他非常细心，有些时候即使是化验室检测过，已经放行了，他在收奶时还会认真检测。领导正是看中了他的这个优点，又将他调到了中控室工作。在这里，可以了解整个车间从前到后的总体协调和安排。

“以前我就懂收奶一件事，但到了中控室就不一样了，这是一个很重要的岗位，让我更好地把握流程。从收奶、热处理、杀菌，再到储存、罐装，清洗设备等，可以说在这个岗位上学到了很多。”齐金生表情严肃地说道。

随后，由于工作努力，他成为了中控室班长，不仅需要协调车间生产工序，统筹几个岗位的流程，还需要对员工进行管理、培训。

在这个岗位上，他想出了很多的金点子，在不改变设备的前提下，优化了生产流程，节约能源，还让工人

节约了很多等待时间。

原来，齐金生负责的车间里一共有三台巴氏杀菌机，根据机器的自身设定，从第一台杀菌机流出来的奶会流进奶仓1号，从第二台杀菌机流出来的奶会流进奶仓1号和2号，从第三台杀菌机流出来的奶会流进奶仓1号、2号和3号。

细心的齐金生发现，在这样的设定下，总是奶仓1号会首先储满。而一旦奶仓储满，杀菌机就无法继续工作。因此，第一台杀菌机总是在预计完成时间之前很早就结束工作，而另外两台机器的用时则需要远远超过预计时间。

眼看着一边是“闲”的发慌的机器，一边是需要“加班”的机器，齐金生开始琢磨，如何优化它们。他开始梳理车间的管道，经过两天的查找和试验，最终找到了手动打开阀门，把奶仓1号的奶引入其他两个奶仓的方法。

“现在，两台机器可以做到基本同步工作了，减少了机器生产的总时间，而且三台一起结束工作，也减少了后边的预处理工盯着机器的等待时间。”齐金生笑着说到。



同样，他还想出了很多这样的点子，比如在收奶时，也可以让工人们手工打开阀门，减少实际的收奶时间。

正是由于工作出色，善于动脑，领导推荐他参加了乳制品高级操作工的技能大赛。去年夏天，齐金生参加了工会组织的赛前培训课程。“受益匪浅，开阔了眼界。以前对一些要求，我只是记住了，但是不理解为什么。培训后，就明白了为什么要这么操作。”齐金生告诉记者。

齐金生还说，由于工作中接触的只是牛奶，对于其他的乳制品，比如干酪等内容了解得不多。但是考试中

所有乳制品的加工都有涉及，因此，除了死记硬背之外，他还会到其他车间找同事请教。

为了参加考试，他只能在一天的工作结束后，利用自己休息的时间去看书。“我家孩子2岁多，每天晚上就等孩子睡着了，拿着手机看、背，一天大概一个多小时到两个小时吧。”齐金生回忆着说。

最终，他经过了预赛、复赛，还参加了去年12月份的决赛。“这种培训和考试给我补充了很多理论知识，不仅对我现在的岗位有帮助，也让我对其他的岗位和专业有了了解。”

赵姗

首农集团三元食品检验室精密仪器组班长

课件还能带到单位分享

□本报记者 陈曦 文/摄

“感觉收获很大，希望以后还有机会参与这样的培训。”回想起2016年春夏之交，参加的由市总工会开办的培训班，来自首农集团三元食品的赵姗立刻来了精神。

赵姗介绍说，她在检验室精密仪器组工作，日常工作内容就是检测奶样里的三聚氰胺、重金属、农药残留等。虽然对于基本知识很熟悉，而且仪器操作也很熟练，但对于一些深层次的理论问题都是一知半解，“知其然不知其所以然”，但是北京市总工会组织的培训班上，专家老师们不仅讲解了国家最新的食品行业标准，而且还深入介绍了一些理论知识，让她印象很深刻。

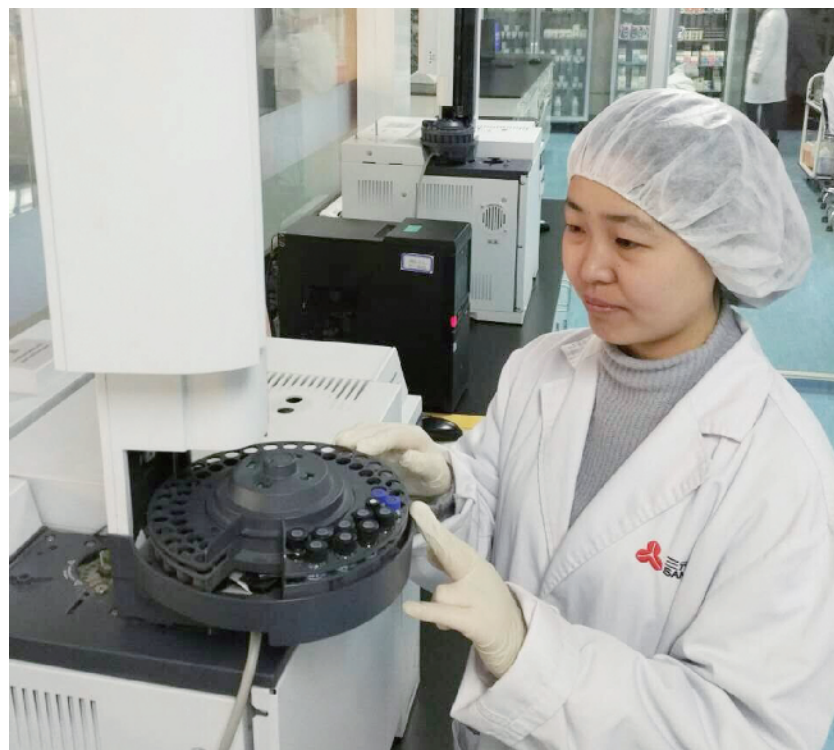
“比如重金属汞，是我们日常工作中必需检测的项目，因为如果汞超出衡量标准，被食用了，很有可能会导致脑和肝脏的损伤。”赵姗表示，日常的检测工作中她就发现，同一件样本，最初检测的数值跟过一段时间检测出的数值不太一样。但是因为差距很细微，并且都是在国标允许的范围内，她也就没有再深究原因。但是，这次培训中，专家老师正好就介绍了这一情况的原因。“老师说，是因为随着

时间的推移，样本中的汞出现了降解。听了他的话，我才恍然大悟。”

除了课程内容贴近工作需求，授课老师的专业水准，也让赵姗赞不绝口。“给我们讲课的老师，很多都是参与国标制定的专家，非常的专业，而且讲解的内容也很细致。”赵姗说，“砷，俗称砒，广泛存在于自然界中。在介绍检测这一物质的时候，老师就告诉我们，使用玻璃容器和塑料容器检测出的数值是不一样的，原因就在于砷会吸附在玻璃容器壁上。但因为平时使用的都是塑料容器，这样的知识点，我们可能很难注意到。”

赵姗表示，虽然培训班只有两天的时间，但是知识量“超级大”。为了让他们更好地理解，课前，专家老师就会很贴心地把课件发给大家，让大家一边看一边听。“最为重要的是，培训结束后，这些宝贝课件，我可以带回家继续学习消化，还可以带到单位，跟同事们分享。”

2008年，毕业于北京农学院食品质量与安全专业的赵姗可谓科班出身，但是她却坦言，刚从学校踏入单位大门的时候，她还是“两眼一抹黑”。“学校教的内容比较泛泛，离实际工作



需要还有一定距离。”赵姗说。于是，她开始了勤奋的学习，上班跟着师傅学，下班了就自己看书、翻资料。

因为对数据要求高，0.01的误差都会造成很大影响，所以每天工作中，赵姗都异常小心谨慎，所以下班后整个人也会非常累。尤其是2008年，因为三聚氰胺事件的爆发，他们开始关注三聚氰胺的检测，但是那个时候鲜少有企业自己有检测资格。“最初，我们都是拿到专门的机构去检测，每检测一个样本就要花600元钱。那个时候，我们厂每天要进20车奶，那就是20个样本。”赵姗说。

为了提升业务水平，更为了企业

的利益，赵姗向这个新的检测项目发起了“冲击”。国家对于检测资格的考核是非常严格的，为了顺利通过考核，她一遍一遍地练习着，为了数据的准确性，她一天一夜都没有睡觉，最终她一次性通过了考核。

现在的赵姗已经成为了企业年轻职工中的佼佼者，她却说这离不开企业和工会的培养。“我们单位每个月都有内部培训活动，平时，我们会走出企业，接受专业培训。企业也会把老师邀请进来，给我们授课。”

“活到老，学到老，是这些不断地培训，巩固了我的知识和技能，让我得到了快速成长。”赵姗说。