## 本报食安山东行动之“肯德基探秘之旅——走进山东凤祥”:

# 制度加监控“铸造”食品安全链

有奖举报热线:96706
**食安山东 特别行动**
主办:省食安办 齐鲁晚报

7月27日,本报食安山东消费者探访团走进了肯德基在山东的供应商——山东凤祥股份有限公司。在这里开始的肯德基探秘之旅,让消费者找到了白羽肉鸡的成长秘密,看到了鸡肉产品的加工过程,也了解到了远程监控的各个细节。探秘养鸡场之后,消费者还带着好奇,走进了肯德基餐厅的操作间,看到了一个真实的肯德基厨房。

文 本报记者 王赟 片 本报记者 左庆

## 消费者探秘肯德基厨房

网上流传的一些关于肯德基厨房的段子引发了很多人的好奇,经过与肯德基商议,本报消费者探访团随机选择了一家肯德基餐厅,对其后厨进行了探访。

在被围裙、帽子包裹武装后,参观团成员进入了后厨操作间,接下来便是消毒洗手,“这哪叫洗手,连胳膊都得洗。”一位消费者感叹。

厨具、餐具的清洗同样严格,要经过“三洗”:首先是洗涤格,在这里用洗洁精等去污;然后进入冲洗格,经过可调节水温的高压水枪冲洗;第三格是消毒格,清洗后的厨具餐具在这里浸泡消毒,而后经过去消毒水处理方可使用。在后厨复杂的操作间内,冷冻室里码放着肉制品,冷藏室里则放着生菜、黄瓜、玉米、油条等材料。

解冻腌制间里的腌制机负责给肉品调味,烤箱和炸锅都是按键定时操作,工作人员只需要按照程序操控,这保证了肯德基产品的标准化品质。肯德基对烹炸油的使用有着非常严格的管理,炸锅里有自动滤油器,每天都会过滤清除烹炸油中的食品残渣。除此之外,肯德基还会使用符合国家要求的专用炸油测量仪监测油的品质,如果烹炸油已经到了废弃点,餐厅会立即废弃炸油,废弃后的炸油会由符合国家资质要求的专业废弃物收购单位进行处理,不再进入任何与食品相关的行业。

这一切操作数据和流程,在后厨的每个环节位置上都有标准张贴。后厨里的七色星期条也吸引了消费者的注意,星期一至星期日被定义成不同的颜色。肯德基的产品都是当天生产当天售卖,比如今天是星期日,今天的产品到下班了未出售的就会被贴上星期日的彩条进行废弃处理。在参观的最后,消费者们还亲手DIY了美味的汉堡。

### 场景1:养鸡场 为保安全,“小鸡代表”出场受访

一进入养鸡场的办公室,迎面可以看到墙上张贴的山东凤祥股份有限公司鸡场的9份制度,这些条文“管控”了鸡场的各个环节:备案鸡场人员与车辆出入控制程序、备案鸡场日常卫生管理规定……

阅读每份制度都会发现细中有细,比如关于装卸鸡只的制度:装运动物的笼子必须小心装卸,不能扔抛或碰撞翻倒,动物应尽可能水平地卸下。用有孔、底面有弹性的笼子装运动物,避免动物受到伤害,卸下时必须特别小心。动物必须从笼子中一只一只地卸下。笼子装运的动物必须尽快宰杀,如果到达屠宰厂12小时内不能宰杀,必须提供充足的饮水,并定期饲喂。笼子底部应有隔板,防止粪尿泄漏。

“这些制度员工虽然都了然于胸,但是无论对于老员工还是新员工,把条文张贴于墙,是为了能时时提醒。”山东凤祥股份有限公司总经理谭承哲告诉记者。

为了避免人群给鸡舍带去“不安全”,参观团通过鸡场的监控系统看到了里面39座鸡场的情况。为了让参观团成员近距离接触了解白羽鸡,鸡场工作人员还是请出了四对“小鸡代表”。

“7日龄鸡只体重205g,21日龄鸡只体重1020g,30日龄鸡只体重1701g,42日龄鸡只体重2705g。从这几个数据可以看出,肉鸡的持续增重过程。”工作人员介绍,“一般小鸡的饲养周期为42-45日,我们的饲养人员也是要跟随小鸡一起,40多个日子都要在鸡场里,公司比较人性化,很多饲养人员是‘夫妻档’。”

记者注意到,“小鸡代表”有点发蔫儿,工作人员有些无奈地表示,“让它们出来确实是受委屈了,鸡场里是23℃恒温,外面的高温它们一时受不了。”

### 场景2:食品加工中心 低温加工,操作间里得穿棉袄

参观完养鸡场后,参观团走进了凤祥食品加工中心。在参观通道,透过玻璃窗消费者可以看到活鸡是如何变成鸡肉产品的。脱毛、截爪、掏脏、分割、包装……一个个环节,都离不开自动流水线。

在这里,有去爪、脖、头的“西装鸡”产品,也有更多的精加工品:翅中、琵琶腿、去皮大胸肉、去骨半翅、去皮胸块肉、腿肉葱串、腿肉串、腿肉皮串、黄金脆骨串、皮串、鸡尾串……

早在22年前,凤祥便建起了第一个良种鸡场。随后,面向国际国内两个大市场,凤祥又相继配套建起了一批标准化的良种鸡场、商品鸡场、饲料厂、屠宰分割厂、熟制品加工厂、调味品加工厂、保健品加工厂……

“正是如此,我们才能实现农场到餐桌的一路安全。”谭承哲介绍,这一路安全有4个关键控制点——活鸡接收、预冷前检验、胴体预冷、金属探测。同时要严控5个环节:饲养环节,统一供雏、统一供料、统一用药、统一防疫、统一屠宰,打造产品安全防线的源头;屠宰环节,有世界最先进的全自动屠宰生产线;分割环节,实施HACCP食品安全计划,对关键点严格控制;熟食加工环节,先进的熟制加工工艺及设备;包装检测环节,先进的检测设备,严格的检测手段。

在参观的过程中,消费者要不断擦拭玻璃上的凝水才能看清里面的操作,加工中心工作人员告诉记者,“为保证鸡肉的新鲜度,操作间的温度保持恒温12℃,工作人员是穿着棉袄在工作。

在采访中,记者了解到,肯德基正在探索“一条龙养殖模式”。山东凤祥全新一条龙养殖模式项目即将投产,加上另外3个筹建中的项目,这些项目建成后,来自一条龙养殖模式的鸡肉采购量将达到肯德基全部采购量的六成以上。

### 场景3:中控室 三套系统各司其职,从里到外都受监控

39座养殖场、1亿多只鸡,如何统一有效管控?在上个世纪90年代末建成的凤祥办公楼上有一间中控室,这里有三套监控系统,可以通过多种形式实现智能监控。

记者注意到,一套监控系统专门负责进出鸡场的车辆,包括鸡苗运输、饲料运输、毛鸡回收运输。中控室相关负责人介绍,还有一套监控系统是实景监控鸡场里风机、料线的工作状况。“吃、喝、玩、交谈、休息,是鸡的五种正常状态,如果不是这样的状态就属于异常,相关人员就要跟进处理解决。”他举例说,“肉鸡出栏后剩余的饲料、兽药,应由兽医统一封存处理,这些都会在监控之中。”

第三套监控系统是数据监控系统,包括鸡场的温度、湿度等数据,中控室相关负责人告诉记者,“饲养场要保持足够的通风以避免温度过热,必要时,还可使用联合散热系统进行除湿。系统每5分钟会写取一次数据,采用的是颜色报警系统,若出现异常,就会用不同的颜色提示。”据了解,凤祥中控室的监控系统是国内唯一一家自行开发的监控系统。

“监控系统的智能化有助于减少鸡场对人员的依赖,减少管理人员的同时也更大程度地减少人与鸡的接触机会,能更好地保证鸡场安全。”中控室相关负责人表示。

## 现场对话

**记者**:“速成鸡”这个概念在消费市场的误解逐渐被澄清,但还有很多消费者存疑,白羽鸡为什么长这么快?

**谭承哲**:首先是品种好,白羽鸡是经过选育的优良品种,肯德基26年来就一直在用白羽鸡。再就是给白羽鸡吃得好,饲养环境和防疫都是“百倍呵护”。

**记者**:那白羽鸡平时吃什么好东西?

**谭承哲**:白羽鸡的饲料主要包含三大原料:蛋白原料,主要来源于大豆粕、棉籽豆粕、花生粕;能量原料,也就是碳水化合物和脂肪,主要来源于玉米、次粉和麸皮;复合添加剂,能补充动物体所需的少量或微量营养物质,包括矿物质、维生素和酶制剂。

**记者**:消费者有议论说,好的鸡肉都供给了肯德基等洋快餐,流向市场的就没那么好。

**谭承哲**:其实稍微想一下这个误解就能解除,一只鸡不可能出现两种品质的产品,鸡胸肉、鸡腿、鸡翅供给肯德基,其他的鸡肉、鸡皮做火腿肠,鸡骨架会供给大酒店熬“上汤”或者做鸡精的原料,鸡脚则供给食品加工企业做泡椒凤爪。

**记者**:除了给大的快餐企业供给原料之外,凤祥还往哪里供货?

**谭承哲**:产品除了供给肯德基、麦当劳,还供给家乐福、沃尔玛等大型超市。有时坊间的一些言论让人哭笑不得,质疑洋快餐的鸡肉质量,说最好自己去超市买自己做,其实产品质量不是这么判断的,大的鸡肉生产企业只有保证了质量才能保证好的市场渠道。

**记者**:近两年有闲钱的企业纷纷投资见效快的项目了,为何凤祥却拿出16亿升级食品安全管控?

**谭承哲**:在外界看来,拿出16个亿砸在现代化养殖和食品加工一体化项目上是有点儿傻,但凤祥为的是长远,为的是进一步提升食品安全的现代化管理水平,这也将有效推动中国畜禽业由“小规模大群体”粗放型生产,向“大规模大群体”集约型生产的根本转变。

**记者**:目前养殖企业都十分注重在循环经济上的投入,那凤祥是如何兼顾环保与利润的?

**谭承哲**:为了实现清洁生产、循环经济,凤祥在肉鸡行业率先应用生物工程等高新技术,对鸡骨、鸡血、鸡内金等副产品精深加工,产出小肽血红素等新型医药保健品,再加上鸡精、鸡汁、鸡肉酱等复合调味品,产品附加值得到提升,成为公司新的利润增长点。

讲品牌故事 悟成功背后
探产业路径 育品牌经济

**齐鲁晚报李岩侠品牌工作室策划**
品牌企业QQ群:283169672 主持人:李岩侠
18678859550 邮箱:qlwblyx@qq.com