

眼见生产过程,吃得才更放心

本报邀您实地参观食品企业



食安山东 特别行动

主办: 省食安办 齐鲁晚报
有奖举报电话: 96706

本报济南6月19日讯(记者 张頔) 各种生熟食品如何生产出来?从原料生产到加工到运送到销售终端,全过程如何控制食品安全?为了帮助公众能了解到真实的食品安全信息,全景式展现优秀食品企业的生产流程,即日起本报启动“食安山东——走进企业体验食品安全”活动,面向社

会邀请30位消费者、媒体、专家等多方代表,走进食品生产企业,体验食品安全全流程。

飘香的传统白酒是如何酿造出来的?中国新兴高端芝麻香白酒酿造原料跟芝麻有关吗?国内大量食用的白羽肉鸡是如何孵化出来,又如何长大的?42天的生长期跟“速生”和非法用药有必然关系吗?我们每天接触的各式酒水食品,其生产过程可能并不为人所知。出于疫病防控等方面考虑,现代化畜牧养殖车间平时均封闭生产,因此市民对食品安全的关注,往往只是停留在自家餐桌上,无法向前“透视”到生

产线、养殖环节和原料生产。

作为山东省食品安全宣传联动平台的8家媒体之一,本报联合省食安办共同推出“食安山东”特别行动。作为“食安山东”的组成部分,即日起本报推出“食安山东——走进企业体验食品安全”参观活动,旨在给社会各界一个走进食品生产车间,体验食品安全全流程的机会,以实现生产消费面对面交流沟通。

首期体验活动将于6月23日在济南启动,首选企业为景芝酒业和民和牧业。山东景芝酒业股份有限公司是中国芝麻香型白酒

的代表企业,系山东省省长质量奖获奖企业中惟一的一个传统白酒品牌,其所在的潍坊景芝镇迄今已有5000年酿酒历史。位于烟台蓬莱的山东民和牧业股份有限公司是国内最大的父母代肉种鸡笼养企业,年可孵化商品雏鸡1亿只,加工鸡肉产品6万吨。

从即日起,本报邀请消费者、媒体、业内专家、职能部门、行业协会等30名各界代表参与此次免费体验活动,有意者可以通过本报热线96706报名。参加活动的代表不仅有机会走进生产车间、检测实验室,零距离感受食品生产全过程,还能对

话企业家,面对面交流食品安全、健康种养加工等相关话题。

本次走进景芝、走进民和牧业活动为齐鲁晚报“食安山东——走进企业体验食品安全”系列活动的首场活动。之后,还将走进诸城外贸、东阿阿胶等一大批优秀企业。

如果您是消费者,您想走进这些食品企业,现场察看感受他们的质量安全吗?请您报名参加。如果您是食品加工生产乃至农牧业食料供应商,如果您有实力、有信心、敢于面向消费者展现您的加工生产全过程,本报也请您参加。

“人们的感受总是现杀的就好,其实,这正是在一个没有任何标准状态下进行的原始行为。在专业养殖屠宰场,是靠一系列标准化来保障食品安全的。”

——民和牧业董事长孙希民



花园式养鸡场。



鸡粪不接触地面,直接由传送带送入粪车。



21天孵化全过程全由电脑控制。



雏鸡“轻吻”机器便完成接种。

14万只鸡,日常管理只需两人

上市公司如何养鸡?

文/片 本报记者 王赞

国内最大的父母代肉种鸡企业民和牧业的“养鸡经”——养鸡过程中要把人的作用变为零,因为人不标准,人有喜怒哀乐,会影响鸡;而只有靠一系列标准化,才能保证食品安全。

在这里,鸡比牛大

生态鸡场:每年绿化花费百万

驱车驶过蜿蜒山路,到达位于蓬莱城南的民和生态园。

进得门来,一米多高的群鸡雕塑比旁边的动物雕塑牛、鹿都要高大。

“当初建这个雕塑时,建筑工人不理解,以为我们搞错了比例。我不这样认为,我们既然是养鸡的,就要对鸡以诚相待,就要尊重它,同时也希望让别人对养鸡业另眼相看。”民和牧业董事长孙希民说。

占地3000亩的民和生态园,投资5个多亿,花了近十年时间建设,仅绿化一项每年就要100多万元,“董事长一心要做这个事,就是要改变人们对于养鸡场和养鸡人的传统认识。”民和牧业项目部经理苗光明感慨。

小鸡无需人来养

先进设备:它们是多国“主管”

生态园中的鸡舍外观是白色的——具有“民和特色”的联栋鸡舍。

“公司在海边,土地紧张程度可想而知,在笼养节约土地的基础上,还想省怎么办?盖楼?上上下下不方便。把楼放倒,这就出现了联栋鸡舍。”孙希民说。

隔着玻璃,小鸡有的在用“自动饮水机”喝水,有的在散步,有的注意到来客,透过玻璃张望……

小鸡住的“房子”是意大利进口设备,自动地送料抽粪,“每半个小时会清理一次鸡粪,鸡粪不

接触地面,直接由传送带送入粪车。”

养鸡场门口有一个“滑梯”,是来拉鸡苗的车专门的对接口,鸡苗从传送带直接上车。从鸡舍到车上不经过人工,也就保障了这个环节的安全管控,避免了交叉感染。

“在这里,14万只鸡日常管理只有两个人,温度湿度都是电脑控制,鸡舍没有空调,却很风凉,这是德国一个先进设备应用的效果,用风速调整来调节温度。”苗光明说,冬天即使冰天雪地,这个技术仍能保证鸡舍的温度。

人的情绪不能影响鸡

无人屠宰:一天宰鸡七八万只

在屠宰车间,生产线上,一只鸡一只鸡在向前传送过程中被定位分割,然后直接分别包装,节省了大量人工,也在践行着标准化。“公司的目标就是要把人的作

用变为零,因为人不标准,人有情绪有喜怒哀乐,会影响到鸡。”屠宰车间相关负责人介绍,这套生产线是荷兰进口的,目前公司屠宰线一天处理七八万只鸡。

种蛋变小鸡全流程

民和牧业第三孵化厂是目前亚洲生产规模最大、孵化技术最先进、自动化程度最高的商品鸡苗孵化基地。

进入更衣室,戴上头套和口罩,穿上一次性带帽连体衣,穿上脚套,然后进入清洗室清洗双手,吹干,擦酒精。

“全副武装”后进场,先看到进蛋口,这里是关闭的,只有送蛋车到达时,直接开进这个口卸蛋;然后一盘盘鸡蛋由码蛋的机器移盘,鸡蛋进入孵化厂的盘上,进入消毒区,再到存蛋区,“这里的温度是恒温,蛋要在这里呆上几天,因为运输过程中有温度变化,需要在这里‘稳定情绪’,利于后期孵化。然后种蛋会经过机器自动辨识分级码盘。”民和牧业第三孵化厂负责人范晓燕介绍。

自动激光照射分级码盘的机器正在作业,它“聪明”地辨识后,抓起蛋,先放下一批蛋,再放下一批蛋,“不合格的蛋会在这个环节被舍弃,这是鸡苗质量控制的关键一环。”

经过分拣移盘后的蛋盘从传送带上直接进入自动清洗设备,出来的干净蛋盘则自动码盘。

接着进入孵化厅,“这套先进的孵化设备产自比利时。”范晓燕按着不同的按钮,温度、湿度、孵化时间逐一显示。

然后,范晓燕掀开一个类似窗帘的盖,露出一块玻璃,透过玻璃可以看见一盘盘蛋。这些蛋隔固定的时间就会翻转,均匀接受光照保持温度均匀。利用这些孵化设备,种蛋从放入孵化器开始直到出雏,全程21天都由计算机控制,通过传感器自动调节温度。这一完全自动化过程把大批劳动力从高强度劳动中解放出来,原来一个厂要一百七八十人,现在减少到60个人,解放出来的劳动力被安排到新厂、新项目担任熟手工人或技师。

进入出雏室,有毛茸茸的小鸡破壳,叫声传出机器。

出雏完成,雏鸡还要面临一次“选美”,传送带上雏鸡经过一个人工分拣区,过关的雏鸡会经过一道“过山车”直接装箱,然后进行预防接种,小鸡被像刷门卡一样“吻”一下机器,便完成了接种。



齐鲁晚报 李岩侠品牌工作室策划

商者无域,大道至简。关于企业、关于行业、关于品牌培育和打造、关于创新、管理和品牌营销、关于商海、商事与商道,请讲出您所知道的精彩、艰难和感悟,记者愿与您一起探讨。

品牌企业QQ群:283169672 主持人:李岩侠 18678859550
邮箱:qwblyx@qq.com