

第一“牛”县保食安有牛招

扫码追溯身世,财政买单检测,“牛海关”一口对外

地处鲁西北的阳信县,全县人口约45万,年存栏肉牛超过27万头,平均每两人一头牛,是全国名副其实的养牛大县。有肉牛屠宰加工企业76家,年屠宰能力达120万头以上,位列全国县级第一。产能如此巨大,任何一个环节出了问题或许都将造成一场灾难。那么“中国第一牛县”是如何走出食品安全控制的“阳信模式”呢?

文/片 本报记者 丁辉 张峰 通讯员 冀荣博

1500元/公斤的“神户级”雪花牛肉阳信也有!

“在我们阳信,现在的顶级肉牛每头能卖到18万元甚至更高,A5级雪花牛肉每公斤能卖到1500元。”阳信亿利源清真肉类有限公司董事长杨振刚所说的顶级牛肉堪称中国的“神户雪花牛肉”。

能卖到1500元的牛肉是什么样的?杨振刚拿起两包牛肉做了对比,“你看,普通牛肉的肉和脂肪分界明显,吃起来比较硬;而A5级雪花牛肉就不同了,脂肪均匀沉积在肌肉中,红白相间,像片片雪花,松嫩多汁,特别适合做牛排。”

“和我们的雪花牛肉相比,外国牛肉没优势。”杨振刚底气十足。

在全国畜牧百强县阳信,像亿利源这样的企业还有很多,如广富、华胜、华阳、鑫源等。

位于水落坡镇的鸿安优质肉牛科技养殖有限公司是山东省阳信广富畜产品有限公司的子公司,这里有75头价值不菲的宝贝牛,它们享受着杨雷等3名“专职保姆”和农业部常驻牧场专家何立文的24小时照顾。

“体重150kg,全株玉米青贮71kg,全株加菌94kg,黄贮加菌

77kg,黄贮玉米粘78kg,黄贮加玉米101kg。”在杨师傅一份特殊的“菜谱”上,记录着每头牛这个月的进食量。杨师傅告诉记者,这75头牛分成了5组做实验,看看通过“粮改饲”等精细化喂养到底能在肉质上提升多少,尤其是A5级牛肉的出肉率,一旦试验成功,将立刻大规模推广。

手机可查牛肉“身世”

环环把关“控”出放心牛

坐拥120万头以上的年屠宰能力,“中国第一牛县”在安全监管上自然颇有心得。

“如何保证从阳信生产的每块牛肉到达消费者餐桌上都是安全的?要安全当然要先找问题和风险,风险控住了,安全就不难!”阳信县委副书记刘寒一直言不讳一语中的。

在阳信亿利源清真肉类有限公司,记者拿起一块牛肉,用手机扫了扫包装上的二维码,牛肉名称、出自什么部位、追溯号码、耳标号、牧场主、入栏日期、出栏日期、检疫员、屠宰日期等信息一目了然,通过视频还能看到这些牛的生前生活状态。

阳信县畜牧局工作人员说,阳信清真牛肉名声在外,难免有其他人冒用资质,针对这些潜在威胁,阳信县畜牧局除了从饲



在鸿安集团养殖场,杨师傅展示实验牛的“菜谱”。

料、种牛、药物、屠宰、检疫等各个环节加以管控并建立全链条档案,下半年启用的阳信清真牛肉电商平台将实现对阳信清真牛肉品牌产品统一交割。

在阳信县畜牧局动物检验检疫监管及畜产品安全中心,9个监控画面实时在线记录着全县肉牛繁育、养殖、检疫、屠宰、加工各个环节。记者看到,在这个全县畜产品质量安全指挥中枢的“风险防控体系”上,从母牛繁育场到育肥肉牛养殖场,再到产地检疫检测、宰前检疫、加工分割、产品包装、成品出库,肉牛生产链条上各环节都清晰地标注着该环节有多少个风险点和相关风险管控点。

外来牛与本地牛统一检“牛海关”一口对外

为培育特色优质肉牛生产这一支柱产业,在质量安全和品牌打造上阳信县可谓集全县财力投入出了大力气。

“防疫、检疫、检测全部是免费,不用养殖户或企业花一分钱,这首先从根本上打消了当事人为了省钱偷逃躲检的心理。另外,我们还有一整套措施保障任何一头牛不备案不检疫不进不了屠宰线!”阳信县畜牧局马文建局长说。

在阳信说起养牛和质量安全保障,许多人就会向你提起一个被称为“牛海关”的地方,那就是刘庙产地检疫报检点。外地来

的牛,无论是准备屠宰的成年牛还是准备育肥的牛犊,必须先到这里接受检疫,相当于给牛备案登记上户口,经检验检疫合格的牛从此就纳入当地管有了“阳信身份证”。本地牛就更不用说了,无论是分散养殖的还是大型肉牛养殖或屠宰企业自养的,临屠宰前也要按不低于3%的比例随机抽签到这里进行宰前检疫。“仅这个报检点一年运营成本50多万元,全部是县财政拨付,不收企业和养殖户一分钱!”站长王新国介绍说。

“全县每年出栏27万头牛,按说这样集中检疫检验或多或少有些麻烦,但是在现有条件下,检疫这个环节必须严控,必须一口对外不放松。”刘寒一副书记说。

食安联盟将搭建项目孵化和物流支持平台,助品牌食企抱团发展

“找项目,找物流,食安联盟一站解决”

“我们目前有很多好项目,能不能拿到联盟平台上推广?”“把控食品安全,物流环节不可或缺。”连日来,由本报发起的食安山东质量诚信联盟团采购活动不断走向深入,除了基本的供需对接,越来越多的食品企业期待能在更大的平台上整合资源、聚力发展。为此,联盟将基于成员企业需要,搭建优质食品项目孵化平台和统一的物流配送平台,以真正实现上下游企业资源共享、抱团发展,以最快速最稳健的方式将优质良品送到消费终端。

文/片 本报记者 马绍栋

2小时敲定校园合作,

上演找项目“联盟效率”

“我觉得惠发的餐饮项目放在高校食堂非常合适。”19日上午,在山东财经大学圣井校区学生食堂,经过约两个小时的现场考察,中国第一肉丸生产企业、山东惠发食品有限公司山东大区经理郑清明当场拍板:“立即合作”。此前,通过食安山东质量诚信联盟搭建的交流平台,山东松乔餐饮管理有限公司曾到惠发现场考察,此次惠发公司第一次到松乔餐饮负责的校园食堂回访就当场决定开展“丸小美”项目合作。

松乔餐饮董事长窦大海表示,当时就觉得这些丸类产品店面形象非常适合学生人群,就曾考虑拿一个校园的代理权。作为每天为10万人提供餐饮服务的团餐企业,学校食堂所覆盖的学生需求正在快速升级,这就需要引进一批产品安全可靠、形象鲜明突出的餐饮品牌。

“我们丸小美包括惠发的丸类、调理产品与大学生人群高度契合,校区渠道是我们的战略开发市场。”在看了松乔餐饮运营的山财大圣井校区食堂后,郑清明对双方合作已经成竹在胸。他表示,丸小美项目进校园,首先

锁定了现有消费人群,同时也在为惠发培养未来的潜在消费者。“如果‘丸小美’项目从学校里做火了,等学生毕业到社会上,看到丸小美的店就会有亲近感。”

“我们已经初步商定在食堂腾出一片区域做项目落地,试运行一段时间后再继续向其他食堂和同行推介。”窦大海表示,如果项目运营非常好,他们将和惠发深度合作,将整个校园渠道做成一个独立垂直的平台。

“我们不光搭建团采购这种原材料供需对接的平台,还要立足联盟企业需求,搭建上下游项目孵化、资源互联互通的大平台。”食安山东质量诚信联盟发起人、本报资深记者李岩侠如是介绍说,像有些餐饮企业还在自己投钱搞研发,其实一流食品企业早就提前把好几代产品都开发好了。因此联盟的项目孵化平台将打破上下游食企、餐饮企业信息不对称的界限,让双方优势互补紧密合作。

直击食企冷链物流痛点

联盟将建统一物流平台

除了团采购、项目孵化,食安山东质量诚信联盟还将立足食企实际需求,搭建检测、物流等公共服务平台。

“对食品行业来说,冷链物流正成为其不容回避的痛点。一方面食品运输肯定离不开冷链

物流,另一方面生产企业又不可能投入过多精力和资源。”山东盖世国际物流集团有限公司市场经理赵金盛告诉记者,政府不断强化食品安全监管,让企业不得不高度重视物流环节的安全。“我们经常听到客户抱怨:货一出门就提心吊胆,揪着心,最怕中间环节出问题,不能保质保量送到客户那里。”

的确,这两年食药部门监管升级,直接从流通环节抽取样品,一旦发现不合格,直接公开曝光,这让一批知名食品企业大呼“不适应”。“企业生产出来的产品出厂时都是合格的,如果因为中间运输问题发生变质导致客户投诉,甚至政府直接曝光,那对品牌、客户心理杀伤力太大了,所以物流问题必须解决。”

而国内与农产品、食品等信息相关的冷链物流水平堪忧。据有关部门统计,我国果蔬、肉类、水产品进入冷链系统的比重只有5%、15%、23%。而在欧美日本等发达国家,农产品进入冷链流通在95%以上。

“冷链物流对硬件要求高,企业都不舍得投入。像在北方,一些小物流企业为节省成本,冬天用棉被一裹上车就走。这样放在外面很容易造成二次污染。”赵金盛表示,为此盖世物流下大决心布局冷链物流,车辆选择9.6米的标准化冷藏车,20万吨冷库规模也在业内排在前列。“我们的目标是推动冷链物流的

标准化,只要货物一进来,就可以通过闭环管理清晰了解货物的状态,让他们吃一个定心丸。”

记者了解到,联盟的统一物流平台目前正在搭建,对联盟成员企业来说,除了上游生产和下游卖货,中间运输、仓储、分拨等环节有望通过统一平台解决,以提升周转效率和食安控制水平。

食安山东团采购活动继续,有意向加入联盟详情联系:“食安山东”质量诚信联盟秘书处,齐鲁晚报品牌经济工作室。李岩侠18678859550;马绍栋15194168465 食安山东官方微信:“shianshandong365”,食安山东质量诚信联盟交流群:262327797。



齐鲁晚报李岩侠品牌工作室策划

QQ群:260469383 邮箱:daxia365@sina.com

食安山东:htp://shian.qjwb.com.cn/

山东产经新闻:htp://chanjing.qjwb.com.cn/

电话:186-7885-9550



食安联盟推动安全餐饮进校园,图为山财大圣井校区食堂。