

# 牛羊肉消费旺季来临,掺杂使假吃的啥肉 政府抽检倒逼羊肉进入“保真时代”

主办:省食安办 省食药监局 齐鲁晚报  
**食安山东 品牌引领**  
诚信联盟QQ群: 209588708 电话: 18678859550  
食药监管投诉举报: 12331

本报聊城11月13日讯(记者 马绍栋)“真没想到山东还有这么大规模、标准化的肉羊企业,品质很靠谱。”“像这样完全靠自有牧场养出来的牛肉,食品安全有保证。”在入冬牛羊肉消费旺季到来之际,针对近期食安抽检暴露出的牛羊肉安全问题,受山东新闻大厦、胶东人家、一路高歌啤酒花园等星级酒店、餐饮龙头企业委托,由齐鲁晚报发起的食安山东质量诚信联盟团采购活动再次出发,相继考察了山东润林牧业、澳士达牧业等企业。大型规模化养殖、智能化生产、全产业链控制等做法让采购团对

牛羊肉的品质十分放心,同时也对食安联盟的公信力、影响力以及下一步的团采购合作充满信心。

“最近曝光的一批名单中,连重庆小天鹅、大润发等知名企业都上了黑榜,牛羊肉瘦肉精问题更加严重,多家牛羊肉店都被查了。你们食安山东质量诚信联盟运作这么多年,肯定知道哪里有放心的牛羊肉企业,能不能给我们推荐一下?”日前,山东胶东人家大酒店采购经理表示,现在天气冷了,店里急等着要上牛羊肉,食药部门大力度的抽检曝光,让他们不知道谁家才是安全的。

为此,本报发起的食安山东团采购再次出发,相继到山东润林牧业、澳士达牧业等企业进行了现场探访考察。

“我们目前建有全国最大的湖羊养殖基地,年出栏优质肉羊近20万只。”在临清润林牧业有限公司的羊场,规模化、标准化、现代化的养殖模式让采购团“大开眼界”。

“我们的牛肉全部来自自有牧场,外来散户的牛一头也不收。”在山东澳士达牧业发展有限公司,总经理李海龙信心十足地谈起公司“全产业链循环经济模式”保食安的做法。公司连续20多年专注肉牛产业,不但自己养牛,连牛吃的牧草饲料也来自公司3000亩的自有种植基地,而且通过绿色和有机认证。

“真没想到省内还有这么优质的牛羊肉企业,经过现场

考察,采购更有信心了。”联盟采购代表、山东新闻大厦采购经理崔西果表示,牛羊肉作为强势需求品种,市场上的产品质量却参差不齐,不熟悉不了解的品牌根本不敢采购。“食安山东联盟作为公信力平台,通过联盟认证背书,就相当于给我们餐饮企业吃上了定心丸,从这个平台上的牛羊肉企业采购,我们买到的是安全和放心。”

记者了解到,食安山东团采购活动仍在继续,欢迎上下游生产企业、餐饮单位继续报名。联盟将对报名企业严格把关、现场考察,并组织具体对接。

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:“sasdgw”,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: <http://shian.qjwb.com.cn/>

山东产经新闻: <http://chanjing.qjwb.com.cn/>

电话:186-7885-9550



关注“食安山东官微”,每天为您推送关于食品安全方面最新行业资讯,引领健康消费!

## 规模化饲养破解“小散弱”质量难题 山东润林“羊模式”升级中国羊肉质量

文/片 本报记者 马绍栋

对消费者来说,羊肉的营养价值毋庸置疑,可连续抽检暴露的假羊肉、瘦肉精等问题却成为绕不开的消费痛点,作为消费终端的酒店饭店和消费者深受其害,这背后暴露的是肉羊产业长期以来“小、散、弱”养殖加工客观现实。而12日记者在临清润林牧业有限公司看到,通过精选肉羊品种,大型规模化养殖,以及信息化、自动化管理,不但破解了困扰肉羊产业多年的行业难题,从产业源头化解了食安风险,而且还探索出了一条具有颠覆性的肉羊产业升级“润林模式”。

一排排整齐规划的羊舍,一头头性情温顺、俯首吃草的湖羊,一位位身着制服、操作规范的饲养员,此起彼伏的“咩咩”声……一踏入润林牧业的羊场,一股现代化的农牧企业气息便扑面而来。与想象中“一个羊倌赶着三五十头羊漫山遍野到处游走”的传统养羊模式



润林牧业探索出了一条肉羊规模化养殖的新路子。

不同,在这里全部是规模化、标准化的羊舍,给水、投料、消毒、粪便清理全部实现了自动化,这种平常出现在鸡场、猪场里的现代化畜牧模式此刻却在肉羊身上真实地发生。

“我们这个基地存栏量可达6万只,年出栏湖羊近20万只,论规模是全国最大的。”润林牧业总经理宛秋林告诉记者,之所以能解决肉羊养殖多

年来做不大、做不成规模的问题,首先要归功于“湖羊”这一特色品种。作为我国一级保护地方畜禽品种,原产内蒙古的湖羊简直是规模化养殖“量身定做”的首选品种。“湖羊生性温顺,不喜打斗,因此不用像常规品种预留活动场地,一只羊平均占地面积只有0.75平米,非常适合圈养。同时,湖羊多胎多羔,繁殖速度快,可以实

现两年三产,一次产两羔以上;由于骨骼小,湖羊出栏率高,而且肉质细嫩、口感极佳。”宛秋林介绍说,通过公司自主研发的饲料套餐,可以按照羊群不同阶段的营养需求进行精准饲喂,从而提高湖羊生长速度。和传统肉羊品种比,从小羊到出栏屠宰,湖羊仅需100多天,非常适合大规模养殖。

润林牧业还创造出一整套工业化、标准化养羊模式。“这套喂料设备是润林自行研发的,申请了专利,通过感应器等设备,自动控制喂料车撒料量,实现精准定量喂料,每栋成羊舍投料只用四五分钟。”宛秋林表示,羊场通过传感器和配套软件,检测和判断羊舍内羊粪量或氨气浓度,自动启动刮粪机进行清粪,避免有害气体及病毒病菌产生。同时,羊舍采用空气质量自动检测系统,自动检测羊舍内的温度、湿度以及氧气、二氧化碳、氨气、硫化氢等的含量,并根据检测结果对羊舍进行净化和改善。

在传统养羊模式难以摆脱“小、散、弱”格局下,工业化养羊的“润林模式”却在快速落地复制。通过“基地+扩繁场+农户”,润林牧业在周边六个乡镇组建8年出栏10万头的扩繁场,成立10个养殖合作社,建设10个湖羊育肥小区,发展1300多家养殖专业户。按每只育肥羊增值纯利润200元计算,每年可为养殖户增收2亿多元纯收入。基地还大量收购农作物秸秆作为贮备饲料,每年可消化废弃农作物秸秆20余万吨,为2万多农户增加5400多万元收入,同时可减少焚烧秸秆造成的碳排放和大气污染。

省畜牧兽医局副局长唐建俊指出,“养殖方式的规模化、生产管理的标准化、粪污利用的资源化、病死畜禽处理的无害化、企业营销的品牌化,是引领现代畜牧业发展的有效模式。”而润林规模化养羊的模式无疑将重新定义肉羊行业,为肉羊产业的转型升级提供可借鉴的范例。

## 从肉牛养殖屠宰到深加工再到开店送餐,不求规模只求品质 澳士达:划一条全产业链保食安的“小美弧”



本报聊城11月13日讯(记者 张召旭)“澳士达牧业是一家有22年历史的老企业了,最初我们以肉牛屠宰为主业,主攻出口创汇。现在,我们有自己的牧草基地,进行肉牛繁育,早已实现自繁自育自宰,并以此优质肉牛产品为原料创设了铭兴食品有限公司开展食品深

加工,建出了多家澳士达肥牛餐厅等,是最受周边欢迎敬重的食品企业!”山东澳士达牧业发展有限公司总经理李海龙告诉记者,经过20多年的发展,如今的澳士达早已不是当年的畜牧业龙头企业,犹如划了一条小而美的弧线,成为一家备受消费终端认可的食品品牌。

“冬天是火锅旺季,牛羊需求量大,我知道前段时间食药监部门曝光了多批次牛羊肉检出瘦肉精,品牌酒店都想采购到最优质放心的牛羊肉产品。我们家价格成本肯定不是最低的,但是质量上我绝对可

以打保票。”12日,在山东澳士达牧业发展有限公司,面对食安山东质量诚信联盟团采购代表、山东新闻大厦商贸部经理崔西果等提出的要求,澳士达总经理李海龙信心百倍。

尽管澳士达牛肉是出口标准,但是,以质量赢取消费者的过程也并不简单,其间,澳士达食品“上司”董事长鲁总对质量的认可尤其意义。他说:“20多年了,如果一个企业的产品在当地都不认不吃,那肯定走不远,不可能有什么大发展!”

李海龙介绍:“公司有3000

亩的牧草饲料种植基地,鲁西黄牛养殖场,并自有肉牛屠宰、熟食加工公司,真正做到了从饲料种植、活牛养殖、屠宰加工、熟制品深加工等一体化的完整自主产业链。”他说,由于所有环节都可掌控,产品质量绝对可靠,公司产品早已取得了有机和绿色食品认证。据说,为了做产品,他们还建立了自己的有机餐厅,并在当地落地开起了3家肥牛火锅连锁店。

2016年,依托澳士达20多年品牌营造的有机生态完整产业链,公司联合泉林泉聚苑、高唐彩苑蔬菜种植专业合作社等合作

单位,投资1500万元,兴建了以学生营养餐、速冻盒饭、水饺、包子、面条、豆制品为主营业务的山东铭兴食品有限公司。公司使用医疗级手套操作,采用一次性食品级可降解餐盒,汤杯、水果杯为出口欧美产品,并进行一次性封膜密封,杜绝了交叉污染和餐具重复使用污染。“食品公司的原材料大部分是我们自己生产的,像大豆、胡萝卜、小麦、蔬菜等都来自我们循环经济模式下的自有种植基地。澳士达以牛肉屠宰起家,未来则是涉足食品全产业链的综合性、现代化食品集团。”