

輸港冰鮮牛貨色如何 周一嶽表示貨優價廉



▶皓月生產線的人員正在分割牛肉 本報攝

本報長春直擊

香港政府已與國家質檢總局達成共識，本月七日起內地冰鮮牛肉可供港享用，並選定由吉林省長春皓月清真肉業股份有限公司作為冰鮮牛肉供港「試點」。本報記者今日第一時間深入企業，就首批冰鮮牛肉何時到港、產品質量關等香港市民關心的問題進行跟蹤報道，亦得悉企業的產品早已獲得多項國際認證。同日到訪的食物及衛生局局長周一嶽則表示，企業整體環境衛生情況、生產過程、防疫和檢疫制度運作良好，期望能為香港市民提供價格合理並符合衛生安全標準的冰鮮牛肉。

【本報記者尹健長春七日電】

在皓月的國際貿易部記者見到了該部部長肖勁鵬時，他正在與一家港商洽談。放下電話後他告訴記者，很多港商都主動聯繫他們。目前，皓月考慮到市場競爭的問題，初步選定了兩家香港公司代理冰鮮牛肉，但這兩家公司的具體名稱還未可以說出來。

預計下月中登陸香江

肖勁鵬說：「這兩家公司將於下周到皓月實地考察，並完成最後的簽約。這樣，我們的生產周期是二十天，加上運輸時間，預計明年一月中旬，首批皓月冰鮮牛肉將正式登陸香港市場。」

至於具體的市場價格，肖勁鵬說：「還要耐心等待，因為合同還沒有簽訂。但可以肯定的是不會高於內地的銷售價，而且要比目前香港進口其他國家的冰鮮牛肉價格低很多。」按照肖勁鵬的估算應在每公斤四十至四十五元人民幣之間。

售價肯定不較內地高

肖勁鵬表示，皓月已針對香港市場目前冰鮮牛肉的銷售情況，劃分區域制，訂了不同的計劃，其主要還是面向各大中小超市和連鎖店鋪。至於產品的定位鎖定在「中檔」，按照他的看法，因為目前澳洲、美國等佔據着香港冰鮮牛肉的高檔市場，如若皓月等產品的市場，一時間皓月很難站穩陣腳。

肖勁鵬還告訴記者，此次供港產品以西門塔爾牛肉為主，它的脂肪沉積豐富，口感佳，採用真空包裝，保質期在七十至九十天左右。關於產品的運輸，主要通過海運。使用特殊車輛在長春裝貨運往大連港裝船後再入港，此行程大概需要七天的時間。

當記者見到隸屬皓月檢驗部的侯亞傑時，已經過了午飯時間，她還再仔細地核對產品保質期數據庫。說明記者來意後，侯亞傑說出的第一句話就是：「嚴把質量關，讓消費者吃得安心、吃得放心，皓月從不含糊。」

引進世界優質牛改良

據侯亞傑介紹，皓月的冷、鮮牛肉及其系列產品的選用原料，全部出自無規定疫病區，利用天然綠色飼料，通過科學飼養的優質育肥牛。近年來，安格斯、西門塔爾、夏洛萊、利木贊等一批世界著名的優質肉牛品種相繼被引進公司並被加以改良，形成了獨具特色的皓月高檔育肥肉牛繁育體系。侯亞傑告訴記者，在此基礎上，皓月建立了兩個集群、五大綠色生態育肥肉牛養殖示範區，示範區擁有近百個肉牛養殖基地。

侯亞傑還告訴記者，肉牛進場的時候還要進行農殘等方面的抽檢，屠宰、加工的時候同步檢疫，檢驗合格後，進入排酸間，用四十八至七十二小時，在零度到正負二度的氣溫條件下進行冷藏。整個過程，總共要經過九項衛生操作程序、六道檢疫檢驗關、二十一個衛生控制點，這樣確保有效防止有害物質污染產品。

「香港方面在十一月二日和十六日前後派來兩批專業人員到皓月對加工和養殖過程進行檢查，我們現在飼養、屠宰、加工等方面完全符合香港的標準要求。」侯亞傑說。

早通過多項國際認證

要讓產品走向國際市場，就要有「國際通行證」，有了它，通向國際市場就會一路綠燈。對此，侯亞傑表示，皓月早就通過了國際質量體系認證和 HACCP 國際食品安全體系認證，並分別通過阿聯酋、馬來西亞和俄羅斯等國家和地區的註冊審核認證。中國「百德爾」（即「皓月」阿拉伯語譯名）已被國外特別是伊斯蘭國家消費者所認可，成為享有較高認知度和美譽度的馳名品牌。



▲周一嶽（左一）參觀皓月的肉牛養殖場

港官員與皓月高層座談

【本報長春七日電】食物及衛生局局長周一嶽、常任秘書長黎陳芷娟、食環署署長梁卓文和食物安全專員陳漢儀等，今日在皓月集團董事長叢連彪的陪同下，參觀考察了皓月的生產線和養殖場。

參觀生產線前，考察團成員與皓月高層進行了座談。該公司董事長叢連彪介紹了現階段皓月的發展情況，並詳細講解了吉林省發展養牛及相關產業的優勢。他說，公司產品現已出口二十三個國家和地區，其中，凍肉產品在香港得到認可，市場佔有率逐年增加，本次冰鮮產品進入香港，不僅是幾張訂單，而是一張准入證。他表示，香港本身人口量基數不是很大，但香港是個窗口，是商品的集散地，通過香港，皓月產品在東南亞市場的佔有率會有很大的提升。

在屠宰分割車間和養殖基地，考察團詳細聽取了部分工序的介紹。周一嶽表示，香港當前進口冰鮮牛肉，澳洲、巴西和新西蘭都是主要來源地。為此，冰鮮禽畜業界早於三年前，已向當局申請進口內地冰鮮牛肉。在此方面食衛局長期以來也做了大量的工作。如今能與內地當局達成共識，感到非常的高興。

周一嶽還表示，皓月是中國最大冰鮮牛肉供應商，港對其供應量沒有限定，價格亦較本港現時由其他地方入口的冰鮮牛肉略低，非常有競爭力。周一嶽又提到，食環署人員曾到加工廠和養殖場視察，認為整體環境衛生情況、生產過程、防疫和檢疫制度運作良好，期望能為香港市民提供價格合理並符合衛生安全標準的冰鮮牛肉。



▲皓月的人員向周一嶽（右一）介紹各種冰鮮牛肉產品

資料

皓月牛肉屬國家名牌

皓月集團是以肉牛屠宰加工為主業的民營股份企業，始建於一九九八年，坐落在吉林省長春市西部，是國家級農業產業化重點龍頭企業。

皓月視產品質量為企業生命，堅持「安全、綠色、營養、健康」和清真品牌定位，產品供不應求。皓月商標被國家認定為國內清真肉牛產業的「中國馳名商標」，是中國最具影響力的清真民族品牌；皓月產品被國際行業協會評為「安全健康放心食品」，被國家評定為「綠色食品」；皓月牌牛肉被認為「中國名牌」產品，第六屆亞洲冬季運動會牛羊肉產

品唯一指定供應商；是麥當勞、康師傅等產業客戶的主要牛肉供應商，並出口二十三個國家和地區，成為中國及亞洲地區肉牛產業最大的系列加工企業，也是最大的優質牛肉出口基地。

到二〇一〇年「十一五」末期，皓月實現年屠宰肉牛一百萬頭、肉羊二百萬隻、熟食製品三十萬噸、出欄高檔優質肉牛二十萬頭、胚胎移植三十萬枚、生物製品七十五種、飼料生產一百萬噸、牛皮加工一百萬張、羊皮加工二百萬張、生物有機肥三十萬噸、活畜交易二百萬頭。成為世界畜牧產業十強，躋身世界肉牛產業前三強。

【本報長春七日電】

港昨起接受進口申請

【本報訊】食環署食物安全中心由昨日開始，接受從內地進口冰鮮牛肉的申請。中心發言人說：「有關的冰鮮牛肉均來自內地註冊允許輸港的屠宰加工廠，而屠宰及加工過程均受到嚴格的監管。」

發言人表示：「每批輸港的冰鮮牛肉必須附有由內地有關當局發出的衛生證明書。」另外，中心會通知入口商有關申請程序及須遵守的入口要求。

特稿

先進技術屠宰 活牛無痛無懼

原以為肉牛屠宰都是充滿血腥的殘忍「屠殺」，然而今日上午到皓月體驗了一次肉牛屠宰師的工作之後，徹底擊碎了記者此前的猜想，現代科技的應用使得屠宰變得具溫情。

事前先炮製「童話世界」

由於廠家有嚴格的制度規定，去看生產車間必須過消毒關：穿戴消毒衣帽和鞋套，經過風淋箱，清除身上的粉塵和碎末，然後踏過充滿消毒液的池水才可以進入車間。這個過程記者便有幸體驗了一次。

屠宰生牛採用的是世界先進技術。首先，讓牛進入特定的空間，這裡有經過布置的藍天、白雲、草原背景，並且播放着帶有牛叫聲的音樂，特殊的芳香劑散發出青草的香味。工作人員告訴記者，這樣做的目的，是為了讓經過前期進食管理的肉牛產生幻覺，認為到了一個夢想中的「童話世界」。

接下來，肉牛朝着「青草」走去時，激光槍啟動，在不知不覺的情況下被激光點穴進入昏迷狀態。而後，就可以動手屠宰了。據介紹，這是讓牛減輕上屠宰場的恐懼心理，不讓牠在宰殺前掙扎而產生腎上腺類毒素。

經過前期放血處理的牛開始進入分割階段，在全自動化的機械分割中，更讓記者體驗到了「庖丁解牛」的程序。

分解車間溫度很低，只有攝氏零度至四度，目的是保證牛肉正常排酸。要分解的牛都是懸掛着「空運」到每道流程。電刺激之後，去牛角、去蹄、劈胸、剝皮、去牛頭……整個屠宰中的工藝流程有十四道，工序流程六十二道，所有的流程幾乎都是由機器來完成，而需要人所做的只是一些修整和檢驗檢疫工作。

據了解，這條對牛實行幻覺引導、激光點穴、安樂屠宰、迅速分割的生產線每天可屠宰四百至五百頭肉牛，每年可生產二億公斤優質牛肉。

【本報長春七日電】



▲皓月的人員正在包裝冰鮮牛肉