

企業虧損保港供應

2011年2月，內地最大的輸港活牛供應商三河福成養牛集團公司主動放棄資資終止了肉牛的供港，取而代之的是河北省隆化縣的一家企業，不過剛剛幾個月，這家企業也萌生了退意，每供港一車牛（45頭左右）虧損2萬元的現實讓內地所有的供應商進退兩難。

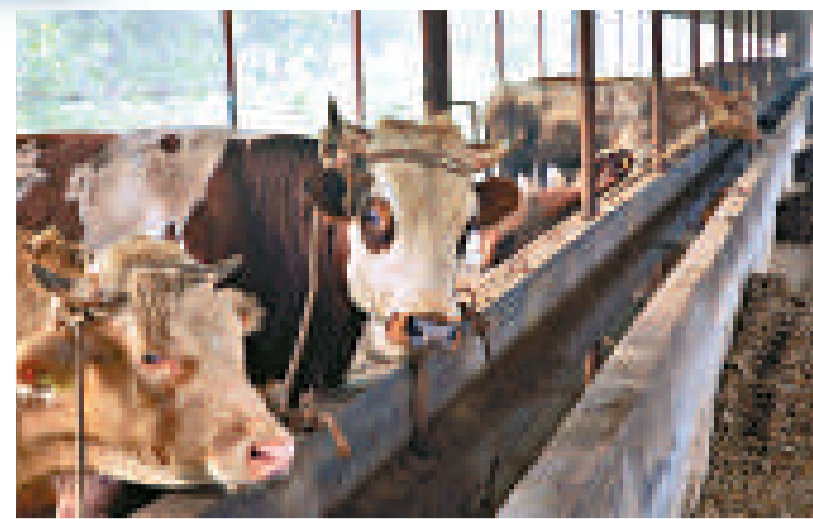
婁文奇介紹，河北向香港供應肉牛的企業最多時有40多家，那時候是能掙到錢的，大家都爭搶配額。從2006年開始，小牛的收購價格、飼料價格、運輸成本飛漲，但香港方面的收購價格跟不上，雖然上調了幾次，但幅度遠不及成本上漲的速度，內地供港企業全線虧損。2006年河北的企業虧損都達到

200萬元，供應量越多賠的越多，這種情況一直持續到現在。現狀令很多企業不願再投入更多資金，每年咬牙完成配額的六七成，河北供港活牛企業數量從上世紀90年代的40多家跌到2006年的5家，再到如今的3家，「如果情況不改變沒有哪家企業能支撐多長時間」，婁文奇說。

河北省商務廳外貿處的負責人也說，河北一直將活牛供港當做必保業務來抓，即便是在一些比較困難的年份，政府也積極做企業工作克服一切困難保證供港。但讓企業承擔損失不是長久之計，不過目前政府還沒有出相關補貼政策。



民生為本



▲天堯畜禽養殖公司的牛舍 本報攝



▲輸港活牛的耳朵上都戴着耳標，這是牠們的身份證 本報攝

▶天堯畜禽養殖公司董事長 婁文奇 本報攝

牛的一日兩餐

【本報記者王靜報導】關於供港活牛的飼養問題，記者採訪了養殖廠衛生防疫負責人高志強。高志強一邊帶領記者參觀飼料區，一邊向我們詳細講述了肉牛的飼養程序。

精粗搭配 全面營養

高志強說，供港活牛在存欄後，要根據體重和年齡進行分欄處理。對於不同欄的生牛採取不同的飼料配方。每天飼料配備人員都會根據牛的長勢進行配料，在配料上有嚴格的標準，按每肉牛1000市斤的體重計算，每天需要喂的飼料包括：玉米4.1公斤，棉仁餅1.3公斤，米糠0.4公斤，食鹽0.8兩，小蘇打1.8兩，石粉1.6兩，玉米秸稈青儲15公斤，乾玉米秸稈4公斤，啤酒糟或白酒糟5公斤。其中，棉仁餅、玉米等屬於精飼料，主要補充肉牛每天生長所需的蛋白質和能量；玉米秸稈、酒糟等屬於粗飼料，主要補充肉牛生長所需要的粗纖維和粗蛋白。通過精飼料和粗飼料的合理搭配，可以使育肥期間的肉牛體重高質量

地增長，平均日增重2.5市斤左右。

定時飼養 責任管理

「在配料上有嚴格的規定外，我們的肉牛還採取了責任制飼養。」高志強說，肉牛在存欄後，將會逐一編取代號，寫在牌子上，掛在牛耳上，飼料員實行責任制，每名飼料員分包50-60頭肉牛，一包到底，直到肉牛的出欄為止。對於飼料員實行嚴格的獎懲制度，飼養符合標準的飼料員，肉牛出欄後按其20%給飼料員做效益獎金。對於肉牛不達標的飼料員，將會視情況及時予以辭退。一般情況下，飼料員對於所飼養的肉牛，要每天刮刷一遍，保證牛體清潔。對牛舍、牛槽以及運送飼料的專用車，每天用來蘇水消毒一次，飼養採取定時定量，每天餵牛兩次，即早上5點到7點，下午4點到6點各餵一次。每次牛「用餐」完畢，要緊接着餵水，以保證肉牛的反芻消化。遇到高溫天氣，還要每天用清水噴洗牛棚降溫，幫助肉牛解暑，從而促使其健康平穩的生長。

高志強還特別強調了肉牛的飲水問題，他說，養殖區肉牛的飲用水來自於地下100米處，水質已達到國家飲用水的標準，每年還要送去防疫部門檢測。高志強開玩笑地說：「肉牛的飲用水比一般地區飲用水的規格還高」。他希望香港的同胞有機會能來河北，親自參觀一下供港肉牛的生長環境。「相信香港同胞一定會更加放心的。」高志強滿懷信心地表示。



▲肉牛的飼料都由企業自行收購和加工 本報攝

河北輸港活牛 基地實訪

三關檢疫 健康保證

河北省從1976年已開始對香港供給活牛，截至今年共供應活牛50萬頭左右，在全國名列第一。2011年河北省全年的供港活牛配額是12530頭，佔內地供港活牛的比例達到25%，也就是說，香港市場上的四頭肉牛有一頭來自河北。大公報記者近日前往河北輸港活牛基地進行了實訪。

【本報記者李小聰順平報導】

我們趕到河北省順平縣天堯畜禽養殖有限責任公司（以下簡稱天堯公司）時，董事長婁文奇剛剛接到了河北省商務廳下發的9月份輸港活牛配額通知，是次他們分配到的數額是220頭。此前他們在8月份已分三次向香港輸送了三車共計135頭牛。該公司是河北省三家具有活牛輸港資資企業中的主要成員，也是河北省唯一一家不斷開採配額輸港的肉牛養殖基地。

規定品種 隔離消毒

天堯公司成立於1999年，公司成立之前就以養牛場的身份，通過河北省食品進出口公司向香港出口活牛，迄今出口活牛數量已經超過了15000頭，出口創匯1.2億元（人民幣，下同）。該公司位於順平縣城東部的五郎村，周圍農田裡大面積種植着玉米，50畝的養牛場被圍在當中。我們經過四道消毒程序之後進入牛舍，養牛場內現有800多頭牛，牛兒們耳朵上都戴着耳標，這是牠們的身份證，上面的編碼能夠顯示出牠們的產地。牛群剛用過了早餐，或立或臥靜靜地反芻，不時朝天哞哞叫上幾聲。

婁文奇介紹，供港標準非常嚴格，要求牛的生長期要在3年之內，出肉率在45%以上，在養殖場存欄時間超過兩個半月，就連品種也有明確限制，他們必須從採購小牛就開始嚴格把關。

天堯公司每年會從山西省祁縣、清徐縣、河北省隆化縣等定點採購基地購買用來育肥的小牛或者是架子牛，這些牛除了要是規定範圍內的品種，具備動物檢驗檢疫合格證、消毒證，還必須具備好的體形。天堯公司獸醫武堯解釋，好的體形的一大標準是「背腰平直、肋骨拱圓」，這樣的牛胃腸發達，吸收好，長得快。運送小牛的運輸車在回來的過程中會在兩省交界處設立的檢查站接受整體消毒，動檢部門還會對牛兒們的檢疫情況進行覆查。

小牛採購來後必須進行隔離，在隔離的15天裡，工作人員會對每頭牛進行稱重、編號、建立健康卡並再次進行消毒並注射疫苗，以預防口蹄疫、腐蹄病等，驅除體內外寄生蟲。經過15天的隔離觀察和接種免疫確保健康後，才可以入欄飼養。

建檔監測 定期樣檢

育肥期間的日常管理也有明確要求，幾點放水、幾點餵養、每頭牛每餐的數量和粗細料配比都必須按照規定進行。天堯公司要求對每頭牛建立檔案，詳細記錄進場時間、進場體重、出欄時間、出欄體重，以及育肥期間的平均日增重情況。在這個時間段，動檢部門會不定期前來檢查，還要求天堯公司每年定期送樣檢查牛兒們的血和尿。

當肉牛長到1200斤左右就要準備進港了，根據每月供港配額和供港日期，天堯公司會從牛群中挑選出最健康壯活的牛，隔離觀察15天。隔離期內，保定市出入境檢驗檢疫局會對牛進行出廠檢疫。15天之後，體溫、呼吸、心跳等健康指標均正常的牛兒們被裝上專用的貨車，通過高速公路48小時運抵天堯公司位於深圳的辦事處，經過專業培訓的押運員隨車同行，給牛兒們餵水餵料。到達深圳後，經過深圳市出入境檢驗檢疫局的再次檢疫，合格後才可以運送到香港。經過屠宰和零售，有半天時間，新鮮的牛肉就到達香港市民的廚房了。



▼天堯畜禽養殖場牛欄

進門消毒四道關

本報記者 王靜

8月31日清晨，大公報記者一行三人迎着晨霧走訪了河北省的供港活牛養殖基地——順平縣天堯畜禽養殖有限責任公司。順平縣位於北京西南162公里處的太行山東麓，相傳「統一華夏，分封九州」的堯帝就出生在這裡。天堯畜禽養殖有限責任公司位於距離縣城4公里的五郎村，四周丘陵環繞，綠樹掩映，一眼望去，盡是碩果累累、長勢喜人的玉米田，別有一番鄉野景致。

入基地：車身消毒

記者駕車沿着鄉間小道進入供港活牛養殖基地的大門，首先要通過一個車輛消毒車道。公司董事長婁文奇向我們介紹，車道內的液體是由衛生防疫局指定的消毒液體，當車從車道經過時，液體會浸濕輪胎的上部、底部及上面的各個方位，消滅汽車身上沾染的細菌，這樣可以有效地預防口蹄疫、霍亂等疾病的傳入。車輛必須經過這道程序才能進入養殖園區。

牛欄外：石灰除菌

在進入牛欄的小門外，鋪有約一平方米的生石灰。「生石灰對大多數繁殖型病原菌有較強的消毒作用，當人走過這段生石灰路時，鞋底所攜帶的病原菌就會大量消除。」公司的專職獸醫武堯說，「這樣就大大減少了育肥期的小牛感染病毒的機會。」



▲所有人員在進入牛舍之前都要換衣服、穿鞋套，經過多重消毒程序 本報攝

進牛門：消毒套裝

終於進入了牛門，武堯向記者每人發放了一套紅外線消毒套裝。此套裝包括一件經過紅外線消毒的白色大褂和一雙藍色鞋套。進牛欄的每個人都必須穿上。武堯解釋道：「紅外線消毒方式是採用石英電熱管，發射大量遠紅外線照射被消毒物體，產生攝氏120度以上高溫來殺滅病原體。」

走地毯：照紅外線

進入牛門，穿好消毒套裝後，最後要穿過一道長約3米紅地毯走廊。記者發現走廊處有紅外線照射，婁文奇向一行人員說明了情況：「紅外線主要是用來除去未被白大褂覆蓋的衣服上的細菌，但是不會輻射到人的面部，因此也不會導致工作人員感染白內障。」走過了紅地毯這第四道防線，一欄欄肉牛便神氣十足地呈現在我們眼前了。

