

抗擊 新冠肺炎

他山之石

在廣州新一輪新冠肺炎疫情中，成立於香港的知名中資企業越秀集團，負責對口支援疫情較為嚴重的兩條街道白雲區棠景街和同德街的生活物資供應，涉及人口24萬。身為越秀食品供應鏈公司生鮮事業部副總經理，馬國輝就駐守在保供點棧龍集配中心對接各供

貨單位，更不時穿着防護服前往定投點和銷售點，既是指揮員又是戰鬥員。兩條街道幾乎每天都有新增陽性個案，馬國輝和同事們在確保自身防疫的同時，保證物資順暢供應。廣州本輪局部疫情收尾，22日宣布全域低風險。本輪疫情中，民生保供是社會普遍關注議題。香港文匯報記者在走訪中了解到，在防控重點區域白雲區，官方採取「一家企業一塊『責任田』」的模式，產、供、銷閉環管理，這種運作方式保障了物資的高效、穩定、安全供應。

◆香港文匯報記者 敖敏輝 廣州報道

一企一塊責任田 產供銷閉環管理

廣州疫情重點區域 民生保供有條不紊

廣州疫情主要發生地白雲區，面積只有全市十分之一，卻有近390萬人。人口多而密集，承壓的不僅是防控工作，還有居民生活物資保障。為此，廣州統籌協調越秀集團、嶺南商旅集團、廣州酒家3家市屬國企，對口支援封控區、管控區的物資保供。

成立於香港的知名中資企業越秀集團，負責對口支援疫情較為嚴重的兩條街道白雲區棠景街和同德街的生活物資供應，涉及人口24萬。身為越秀食品供應鏈公司生鮮事業部副總經理，馬國輝就駐守在保供點棧龍集配中心對接各供貨單位，更不時穿着防護服前往定投點和銷售點，既是指揮員又是戰鬥員。兩條街道幾乎每天都有新增陽性個案，馬國輝和同事們在確保自身防疫的同時，保證物資順暢供應。

保障封控區一日三餐及時開飯

越秀食品棧龍集配中心位於廣州疫情分級分區管理中的「防範區」，與「管控區」只隔着一條石井河。中心在去年便承擔了廣州「5·21」疫情中心荔灣芳村片區的保供任務，今年的工作依然緊張，卻從容了很多。

馬國輝形容，團隊的工作，就是保障封控區域內市民一日三餐能夠及時開飯。每天天未亮，來自批發市場以及越秀集團旗下皇上皇和孔旺記等運輸過來的肉菜抵達集配中心，已經就位的工作人員立即加工、分揀、包裝，然後裝車送到棠景街和同德街。香港文匯報記者看到，除了生鮮肉和蔬菜，陸續抵達的還有西式麵包、牛奶、飲用水、雞蛋、預製菜等。現場甚至還有紙巾、洗髮水、沐浴露等，這是在去年「5·21」疫情保供中總結出來的經驗做法。

「處理這麼多物資需要人手，集配中心原本只有不到20名員工，疫情發生後，集團迅速從各部門調集支援力量，最高峰時超過130人。」馬國輝說。

銷售點隨疫情變化隨時「挪窩」

看起來容易，做起來卻沒這麼簡單。根據防控措施，封控區家庭足不出戶，每個家庭「一戶一卡」，每日憑「出戶卡」在小區內購買一天的口糧，而管控區居民則可以在管控區內購買。越秀食品針對性地設立食品定投點和銷售點，前者主要是居民通過手機小程序網上下單，在小區內的定點取貨；後者則在社區內或周邊設立線下臨時售賣場所，按需購買。

「疫情隨時在變化，封控、管控區的區域劃定也在變化，因此，我們的銷售點也要跟着變，隨時要『挪窩』，這是很大的挑戰。」馬國輝告訴記者。

負責與馬國輝對接的棠景街社建辦黃主任對此深有體會，因為封控範圍突然變化，一條馬路被柵欄隔開，進行了幾天的銷售點明明就在小區門口五六米遠處，卻要重新選擇一個供應點。

除了社區居民的肉菜供應，馬國輝團隊還負責兩個街道醫護人員、志願者和街道社區工作人員的配餐。疫情以來，棠景街和同德街作為重點防範區，核酸每日一檢，甚至每日兩檢，每次都是涉及兩三千人的吃飯問題。

保證「吃得上」還要「吃得好」

和馬國輝並肩作戰的越秀食品供應鏈有限公司臨時黨總支書記、副總經理陳智文告訴香港文匯報記者，保供不只是生產、配送這麼簡單，除了保證居民和抗疫人員「吃得上」，還要「吃得好」、吃得健康。比如，雞腿飯備多少、雙拼飯備多少，都需要精確預估。有的工作人員患有糖尿病，還要提供無糖食品。又如，為杜絕出現變質肉，他們想出了一個辦法，生豬宰殺後立即速凍，真空包裝。即使過了12小時，豬肉還是新鮮的。

「所有這些，都要下功夫，出細活。」陳智文說。

雖然增加了人手，生產、配送成本也上升了，但賣出的菜卻與往常無異。一個包含約1斤瘦肉、1斤生菜、1斤菜心、30個雞蛋的「肉菜蛋包」套餐，只需要50元人民幣。

晚上12點，在安排好第二天的保供計劃並與街道辦工作人員確認沒有新的需求後，馬國輝脫下工作服，在夜幕下回到了公司安排的臨時住所。第二天早上6點，他又要回到集配中心，開始新一輪的工作。

保供流程



1 屠宰
孔旺記屠宰場屠宰生豬。



2 出倉運輸
凌晨，裝載屠宰好的豬肉供應到保供點棧龍集配中心。



3 分揀包裝
分揀和包裝肉菜。



4 裝車出倉
配好的肉菜裝車，出倉。



5 售賣
在管控區臨時售賣點銷售。

連夜屠宰七千生豬 防疫保供兩不誤

特稿

4月16日晚22時，越秀集團旗下廣州孔旺記食品有限公司門口不時有運送生豬的車輛出入，公司副總經理馮達毅站在公司門口，和同事們查驗進場車輛防疫信息。當天24小時值班的他，在屠宰場緊張的工作中，度過了自已33周歲生日。

屠宰檢疫提前兩小時保供

保供點棧龍集配中心每天接收到的新鮮豬肉，都是從20公里外的孔旺記配送而來。這裏屠宰的生豬除了優先保障疫區，還負責廣州全域的豬肉供應，供應量約佔全市的三分之一。

4月8日報告新疫情後，不少廣州市民搶購包括豬肉在內的生活物資。按照政府要求和集團部署，屠宰場要加大供應量。孔旺記立即組織與來自省內外的生豬供應商對接，加量供應活豬。

「這只是其中的一環，比如，由於屠宰量的上升，我們還需要與白雲區動物衛生防疫監督所對接。為搶時間，我們的屠宰時間提前兩個小時，駐場檢疫人員因此也需要提前兩個小時上崗檢疫，配合整體供應安排。」

自新疫情報告以來，孔旺記屠宰場作業時間從晚上七點到翌日凌晨五點，日屠宰生豬超過7,000頭，滿足市場特別是疫區不斷檔、不停供，居民隨時買得到豬肉。

比去年應對疫情從容很多

和越秀食品供應鏈公司生鮮事業部副總經理馬國輝一樣，馮達毅言此大保供比去年應對疫情從容了很多。他還記得去年「5·21」疫情中，他甚至與全公司員工下沉到集配中心，與其他企業組成支援隊伍，在前線分揀肉菜。

「如今我們有了充分的應對經驗，包括我們的供應商在內，一旦出現特殊情況，不用我們提醒，他們也會主動增加生豬供應。」馮達毅說。

生豬屠宰和豬肉供應對防疫要求高，為此，孔旺記公司還對屠宰場實施網格化防疫管控，一方面在離場一公里、廠區門口及廠區內設置多道防線，嚴格管控外來人員和車輛；另一方面，持續對場內員工進行健康監測，定期組織員工、客戶、駐場檢疫人員等進行全員核酸檢測，紮牢防疫網絡，將場內涉疫風險降到最低。

◆香港文匯報記者 敖敏輝 廣州報道

保供員一天一核檢 一級防護配送供應

奧密克戎變異株BA.2傳播速度快、隱匿性高，對於每天穿梭於廣州封控區、管控區的保供人員來說，意味着病毒就在身邊，他們冒着極大的風險。

越秀食品供應鏈公司生鮮事業部副總經理馬國輝猶記得，去年廣州「5·21」疫情流行的是德爾塔變異株，雖然是國內首次正面應對該變異病毒，但其傳播風險遠低於奧密克戎BA.2。當時，出於保供的需要，廣州在保持高頻次核酸檢測前提下，不對保供人員的健康碼賦予黃碼。而面對奧密克戎新的變異株，廣州不敢掉以輕心，對所有進入風險區的人員，嚴格按照大數據追蹤結果賦予綠碼、黃碼或者紅碼。沒有了綠色通道，保供工作無疑增添了挑戰性，增加了工作量。

馬國輝介紹，所有進入封控區、管控區送貨及售賣的同事，按照一級防護的要求穿戴防疫設施，包括防護服、口罩、面罩等。



身穿防護服的棧龍集配中心保供人員出發前往封控區、管控區配送。受訪者供圖

「進封控區管控區要嚴格消毒」

白雲區棠景街和同德街曾連續多日出現感染者，每天被迫鎖到的存在時空交叉的人員較多，集配中心多名保供人員健康碼變黃碼，需要立即做核酸檢測。

有一次，一名密切接觸者（紅碼人員）路過越秀食品的一個銷售點，現場所有在崗人員由綠碼轉黃碼，他們立即騰挪物資，集體撤出，造成了臨時非戰鬥性減員。

「我們的全體同事，都是每天做一次核酸檢測，黃碼人員還需要專門到指定區域做檢測。進入封控區、管控區的要嚴格消毒。」馬國輝說。由於穿梭在封控區、封控區，馬國輝的同事甚至還為居民處理緊急事務。市民黃先生在廣州海珠區住院，但所有證件都落在了越秀食品保供的管控區。在完成一整天保供工作的同事唐大攀再次進入管控區，幫黃先生把證件取出來。



◆ 越秀集團對口支援疫情較重的兩條街道，保障了疫區物資高效、穩定、安全供應。圖為居民有序購買蔬菜食品。受訪者供圖



◆ 馬國輝（右）每天要處理很多保供調度工作。香港文匯報記者敖敏輝攝