

灣區生豬產業外移 港人養殖從番禺轉戰廣西



賀州洲際食品公司，一排排已屠宰完畢的白條豬倒掛在鐵鉤上，依次滑入冷庫間，牠們需要在此靜置八個小時排酸。此後，在完成檢驗程序後，其中一部分需被分切的白條豬被推入分割車間，來自四川和山東的兩個專業團隊進行分割，隨後被裝上冷鏈車，一路駛向大灣區的各家超市。隨着大灣區對生豬養殖和屠宰行業的重大政策調整，以及香港對供港豬逐步由活豬轉向以冰鮮豬為主，大灣區的生豬產業正在逐漸向區域外轉移，而廣西賀州正成為新的生豬產業聚集地。歲末年初，賀州啟運冰鮮豬肉供港。

●香港文匯報記者 蘇微兵 廣西賀州報道

賀州冰鮮豬肉供港 首批日供200頭份額



●大灣區生豬產業正在逐漸向區域外轉移，而廣西賀州正成為新的生豬產業聚集地。歲末年初，賀州啟運冰鮮豬肉供港。圖為剛屠宰出車間的豬肉，需要進凍庫急凍排酸。

香港文匯報廣西傳真

香港文匯報記者了解到，目前，賀州共有5個生豬養殖園區，總面積約330萬畝，擁有14家大型養豬企業，規模化養殖和屠宰成為生豬產業發展的主要趨勢。2023年賀州生豬年出欄總數約200萬頭，2024年料達240萬頭，2025年的目標是260萬頭以上，而在可預計的將來，隨着上述企業產能計劃逐步實現，以及更多生豬企業落戶賀州，賀州將實現養殖、屠宰數量雙雙破千萬的中長期目標。

首批冰鮮豬肉已發運到港

「我們公司冰鮮豬肉供港備案已經通過南寧海關審批，也已向香港食環署申報境外註冊」，賀州洲際食品公司總經理余濠銘說，目前牌照、訂單、渠道均已齊備，第一步已經拿到每天供港200頭、供澳門100頭冰鮮豬的份額，首批冰鮮豬肉已發運到港。余濠銘說，未來的小目標是，達到每日供港1,000頭以上。

「我們公司有自己的三家實驗室，對各個環節進行全面檢驗檢疫監測，確保消費

者的安全。」余濠銘說，香港市場每天生豬需求量大約是12,000頭，希望有機會能做到十分之一的份額。

58歲的余濠銘是香港人，從廣州番禺轉戰廣西扎根賀州已有兩年，他認為投資賀州是一個機遇，廣東的生豬養殖和屠宰場除少數保留外，都要向周邊區域轉移，尤其是清理撤併小散屠宰廠，廣東省內屠宰廠(場)數量壓減50%以上。

再有兩家生豬養殖企業爭取供港資質

「爭取在2025年推動賀州的京基智農和溫氏公司至少一家拿到生豬養殖場供港備案資質，算是我們新一年的小目標，這需要企業全力配合，和政府共同努力。」賀州市農業農村局的高影凝科長告訴香港文匯報記者，賀州年出欄生豬約240萬頭，這兩家企業就達到170多萬頭，是最有實力能夠在2025

年拿到供港資格的生豬養殖企業，能夠做到對供港豬業務進行全流程把控，確保豬肉品質和供應的穩定性。

高影凝介紹，近兩年賀州生豬產業發展態勢良好，當地積極推動新建擴建畜舍生態養殖場建設，充分利用生豬調出大縣獎勵資金等專項資金，加速構建現代化的畜舍養殖、動物防疫及加工流通體系，對養殖戶給予保費補貼，降低養殖風險，持續推進糞污資源化利用，確保畜牧業發展的持續性。

智能化養殖 實時監測精準調控

此外，賀州組織縣(區)鄉鎮兩級官方獸醫對屠宰生豬開展檢疫，利用動物檢疫協檢員和獸醫衛生品質檢驗員協助官方獸醫檢疫，對供應大灣區的生豬及生豬產品全面強化規範檢驗、藥物殘留檢測等措施。

香港文匯報記者了解到，京基智農賀州生豬養殖項目目前已在國家級無疫小區現場評審會順利通過，一、二期總產能60萬頭，已基本實現滿負荷生產，目前正

積極開展生豬供港資質認證，帶動賀州市當地生豬產業鏈發展。

為確保順利獲得供港備案資格，該項目配套國際先進的污水處理工藝設備，處理後達到農業灌溉水質標準可循環利用；糞便處理採用先進的立式好氧發酵罐技術，生物發酵後產生高標準有機肥可打包出售或散裝還田利用；所有豬舍配套國內領先的初效空氣過濾和噴淋式廢氣消納設備，淨化進出豬舍的氣體，確保每一頭豬的健康。

京基智農的樓宇聚落式自繁自養疊加「6750」生產模式，實現閉群生產、全進全出，有效控制「非洲豬瘟」，並應用智能化養殖管理系統，實現對豬的生長環境和健康狀況的實時監測和精準調控。

所謂「6750模式」，即每條生產線配備100頭曾祖代種豬、650頭祖代種豬、6,000頭二元母豬等，實現原種豬一種豬一育肥或原種豬一種豬一仔豬的閉群繁育及高效批次化生產。也就是說，供港豬從仔豬出生到屠宰完成都不會出養殖場，且每天均處在嚴格的疫病防控和品質管控之下，實現從仔豬到餐桌豬肉的全程可溯源。



●分割後的冰鮮豬肉，運往大灣區市場。香港文匯報廣西傳真



▲賀州洲際食品全自動屠宰生產線，經過排酸的冰鮮肉正裝車中，4小時後進入香港市場。香港文匯報廣西傳真



▲港人開辦的廣西賀州洲際食品公司今年起，每天200頭冰鮮豬肉供港。香港文匯報廣西傳真

養殖選賀州：地處灣區1小時經濟圈

因「大灣區限制城區周邊建屠宰廠，以及禁活豬長途運輸對環境的影響而改為直接採購冷鮮肉」

的新政，洲際公司從廣州番禺搬遷至廣西賀州並投資1.4億元人民幣升級重建，正是當前一批珠三角生豬企業加速向廣西賀州轉移的一個註解。

那麼，為什麼紛紛選擇了賀州？

賀州站開通 直達西九龍客運

賀州洲際食品公司常務副總經理李修尚表示，首先，客觀上，賀州所具備的區位優勢，產業轉移首先考慮地理位置和交通條件。賀州地處桂東，與廣東接壤，到省會城市南寧算不上方便，但到廣州、深圳卻十分便利，在粵港澳大灣區1小時經濟圈輻射範圍內，且賀州至大灣區核心城市日均開行動車約一百班次。而隨着廣西連接廣東的第九條高速公路連賀(連山—賀州)高速，以及賀州站開通直達西九龍的客運業務，賀州與大灣區核心城市群更加緊密相融，更加有利於企業產品快速運往大灣區市場，便於企業開拓更廣闊的市場。

其次，主觀上，賀州積極主動推出一系列措施，形成了政策優勢。在產業承接上，賀州出台了一系列承接大灣區產業轉移的優惠政策，將供港澳蔬菜和供港豬發展納入建設廣西東融先行示範區、打造粵港澳大灣區重要戰略腹地先導區的內容，成立了供粵港澳蔬菜(包括生豬)工作專班。

第三，賀州具備良好的資源優勢，是廣西首個國家級出口食品農產品質量安全示範區，且勞動力資源充足，土地價格也較為便宜。



●賀州喝溫泉水的南鄉鴨，有望上香港市民餐桌。

特稿 足足601個直徑八米的藍色大圓筒，在賀州平桂區的山林間整齊地排列着，這是一個陸基漁業生態養殖產業示範區——魚躍天下。項目負責人胡晚鋼告訴香港文匯報記者，示範區以禾花魚、白鯽魚等淡水魚養殖、魚苗繁育為主導產業，一期面積155畝，累計投資4,712萬元(人民幣，下同)，2024年出產1,200噸商品魚，全產業鏈總產值5,000萬元，是目前廣西單體規模最大的陸基圓池養魚基地。

循環水養好魚 南鄉鴨香味濃

據悉，示範區養殖模式採用陸基圓池循環水養殖系統，由圓池、增氧、進水、排污和尾水處理五部分構成，可實現多種淡水魚高密度養殖，1個直徑8米、深1.5米的養殖圓池，年產商品魚2噸，相當於1畝傳統魚塘一年產能，比傳統魚塘養魚效率提高13倍以上。而且不受傳統養魚對河流、池塘的限制，能依不同地勢建立養殖場，在水源充足處即可，如老柱村的荒沙地、按樹地經改造後成為養魚基地。同時有效控制成本，陸基圓池養殖餵料精準，飼料系数比傳統養殖降低20%至40%，成本更低，且從魚苗投放、養殖管理到成魚捕撈節省人工，一人能管護30個圓池。

淡水魚打開廣深市場

胡晚鋼表示，產品在廣深市場已經有了一定的知名度，下一步將加快對港澳和東南亞的市場拓展力度，正在做有關準備工作，有望成為

供港澳市場的新品類。

南鄉鴨計劃供港

南鄉是賀州著名的溫泉小鎮，這裏的西溪溫泉房間已經被預定到春節的大年初三，95%以上的預定都來自廣東。南鄉鴨就是這個溫泉小鎮的特產，養殖歷史起500年，多為放養於稻田、池塘、小河邊，體態健碩、毛羽靚正、野性十足。2017年被列入國家地理標識登記保護農產品之列，2024年入選第二批全國名特優新農產品名錄。

當地白切製法烹飪的鴨呈淡黃或白色，皮薄、皮下脂肪少，肉呈紅色，切面有光澤而富有彈性，入口香味濃郁而鮮嫩，散發青草與山間清新空氣的味道。香港文匯報記者了解到，當地正在建設南鄉鴨孵化基地，採用「公司+合作社+農戶」的方式，每年出欄50萬羽，而農業部門也正在考慮在合適時機，啟動南鄉鴨供港計劃。

●魚躍天下陸基養殖有600多個養殖池，每個池產出1,500多克活魚，養殖活魚今年有望供應香港市場。香港文匯報廣西傳真

