

# 关爱民生健康 高扬绿色旋律

## ——龙大肉食品公司“安全肉食”产业链介绍

郑长容（山东龙大肉食品公司企管部 山东 265231）

1998年，当同行还将肉食品竞争优势的焦点聚焦在车间硬件，加工过程的品控上时，龙大集团就走在了业界前沿，以高瞻远瞩的目光，开始了建设和发展龙大优质猪源养殖基地的历程，打造龙大肉食产业的核心竞争力。几年过后，当“优质猪源是肉食品安全最根本的保障”这一概念成为市场和业界的共识时。龙大集团肉食产品已凭借新的核心竞争力优势，冲破国际市场一次又一次的绿色技术壁垒，源源不断地进入国际市场，吸引了众多的外商纷沓前来……二十一世纪伊始，龙大已构架起一条科学规范的集饲料加工，PIC种猪繁育，生猪养殖，基因传播，善宰分割，肉制品精加工和销售于一体的“安全肉食”产业链，真正实现了与国际接轨，龙大集团又一次站在了业界的前沿。

一、标准化的饲料厂、祖代猪场、父母代猪场、育肥猪场、人工授精站构建起一个完整的龙大优质猪源养殖基地，保证了龙大肉制品原料的安全。

龙大食品集团有限公司饲料厂，座落在莱阳市龙旺庄街道办事处乔家泊村东，总占地面积19000平方米。其中标准化生产区15000平方米、化验室60平方米、办公区1800平方米、生活区1300平方米。总投资1200万元，选用先进的自动化生产设备，根据PIC技术研究所提供的配方，全程电脑控制，年产各种规格的浓缩料、配合料6万吨。

龙大食品集团有限公司种猪繁育场，座落在莱阳市万第镇王宋村境内，远离居住群体，三面环山，一面环水，总占地面积130000平方米。总投资

2000万元，采用目前最先进的“小三点”设计模式，引进世界上优良品种英国PIC祖代种猪，年产PIC父母代猪12000头，用于满足公司父母代猪场和合同猪场年育肥24万头商品猪的种猪需求。

龙大食品集团有限公司第一养猪场，座落在莱阳市万第镇陡山村境内，总占地面积70400平方米。总投资800万元，场区布局科学，父母代基础

母猪1500头，年出栏育肥猪31000头。

龙大集团以祖代猪场、父母代猪场、饲料厂、人工授精站为核心，采取积极的扶持政策，在胶东半岛地区内发展合同养猪场42个。以“统一供种、统一供料、统一防疫、统一用药、统一回收”五统一

的方式，对合同猪场给予技术援助，按照科学的管理模式规范合同猪场的管理，形成龙大养猪基地紧密型的合作组织。年出栏“无疫病、无药残、无激素”优质育肥猪300000头。

龙大食品集团有限公司优良猪人工授精研究中心，总投资140万元，是龙大集团与世界上最大的种猪公司——PIC国际种猪公司合作兴建的，为中国长江以北第一家规模化的专业种公猪人工授精站。厂区座落在翠绿的群山之中，占地面积6600平方米，引进了PIC公司专用人工授精的优良种公猪50头，配备了世界最先进的人工授精设备，采用国际一流的人工授精技术，年配种10000头母猪。

二、机械化的屠宰车间，科学的“预冷排酸”生产工艺，造就龙大“冷鲜肉”营养细嫩的特点。



山东龙大肉食品有限公司生猪屠宰车间，建筑面积11000平方米，总投资5000万元。引进荷兰进口的流水线，实行全自动机械化屠宰。按照《全球动物保护标准》的要求，采用“冷却肉”的生产工艺流程，在0~4℃冷藏链的控制下生产出各种优质的冷却分割肉。年屠宰能力50万头，能根据客户的需求分割出200多个生肉品种。

三、现代化的低温肉制品生产车间，德式生产工艺，优质的原料，保留了肉品自然香味。

山东龙大肉食品有限公司低温肉制品车间，建筑面积21000平方米，总投资6200万元，引进德国进口的不锈钢生产设备，实行全封闭无菌式生产管理，采用德式生产工艺，融中西方风味于一体，年产低温肉制品10000吨，共有龙大烤肉、龙大火腿、龙大烤肠、中式产品等系列肉食品120多个品种。

四、先进的检测设备，完善的检测手段，从原料到成品进行全方位的追踪控制。

龙大食品集团有限公司检测中心占地面积570平方米，累计投资1000万元以上，现有25名检测人员。该检测中心通过CNAL认可的项目有60项，可检测产品包括肉制品、调理食品、水产品、果蔬制品、粮油制品、调味品、饮用水等8大类。检测体系建立了具有独立法人资格的现代化实验室，通过了中国实验室国家认可委员会(CNAL)认证(No.L1198)；其关键性设备、仪器均是从美国、日本、法国等国家引进，达到了当今国际领先水平。

五、规范化的肉食连锁专卖店，完善的物流配送，将龙大肉食品送到千家万户。

为保证龙大肉食品安全、便捷到达消费者手中，山东龙大肉食品有限公司在胶东半岛地区内开设了500多家龙大肉食连锁专卖店。完善的物流配送，严格的卫生管理，优质的服务，当天产品当天销售。让消费者能最近距离接触龙大，透过窗口了解龙大。

---

## 北京推行四类食品冷链销售 年内在全市商场、超市全面实施

本刊讯 近日，北京市食品安全办对外宣布，北京市开始在全市市场、超市中推行肉类、熟肉制品、豆制品、乳制品食品运输、仓储和销售全程冷链制度，其中冷冻温度必须达到零下18℃以下，冷藏温度0~4℃。这一制度将于年内在全市商场、超市全面实行。

据了解，“冷链”推行后，在运输、仓储和销售过程中，各个环节始终保持规定的低温环境，冷藏车车内温度达到零下18℃以下，全程开机制冷。在商场内销售时，各种食品储存冷柜都要有专人负责，定期测温、定期记录，使食品的保存条件符合食品安全标准的要求。对未实行“冷链”销售管理引发的食品质量问题将予以严

处。

春夏秋三季是食物中毒的高发季节，而90%的食物中毒事件都是由微生物繁殖超标引起，其中一部分是消费者将食品买回家后储存不当，另一部分则主要是因为商场没有在食品的运输、仓储和销售环节全部实行冷藏或冷冻，使食品出现变质。目前，北京市的大型商场、超市中都具备冷藏和冷冻设备，由于没有相应的制度规范，能实现全程“冷链”销售的商家不到5%。在熟肉制品、豆制品、乳制品等需要低温冷藏、冷冻的食品中，如果处在常温适宜条件下，每15分钟细菌数量就会翻一番，菌落总数超标就会导致腐败变质。