

粵企加班保冰鮮雞供港充足

屠宰採歐盟衛生標準 運送前經「五安檢三藥檢」

香港文匯報訊（記者 黃寶儀 廣州報道）「無雞不成宴」。隨着雞年春節臨近，供港冰鮮雞的需求直線上升，具有供港資質的廣東各大屠宰企業已經準備就緒，不僅提前安排好供港雞隻養殖，部分企業近日還將安排多一個屠宰排班，確保每天供應充足。為了保證供港冰鮮雞的質量安全，每批次雞隻從養殖到屠宰全過程都將經過五次安全檢測、三次官方關於藥物殘留和疫病方面的檢測。

記者抵達廣州市江豐實業股份有限公司（下稱「廣州江豐」）的時候，工人們正在流水線上緊張的進行屠宰工序。沒有污染，沒有異味，透過乾淨明亮的玻璃，記者和無處不在的電子監控設備一樣，看到了供港冰鮮雞的屠宰全過程。

全產業鏈都在企業內完成

成立於1975年的廣州市江豐實業股份有限公司，早在上世紀80年代就開始向香港供應活雞，同時也是首批獲得冰鮮雞供港資質的廣東企業，其自有知識產權品牌的江村黃雞系列在香港深受歡迎，佔有20%的內地供港雞市場份額。

高級畜牧師曾憲軍告訴記者，供港雞隻從種苗、養殖、飼料、屠宰全產業鏈都在企業內完成，所有雞隻經過80天至100天的養殖，以純天然的五穀飼料餵養，並根據雞種特徵分階段在飼料中添加最佳比例搭配的維生素和礦物元素，尤其是在初生時補充蛋白質和能量，確保雞隻健康成長。

作為廣東首批兩家獲得冰鮮雞供港資質的企業之一，廣州江豐在屠宰和冷凍方面都擁有核心技術。其中，屠宰採用歐盟衛生標準，按不同清潔消毒要求劃分工作區域，工人經過嚴格清洗後穿專門工作服進入現場，分別對雞隻進行燙

毛、開膛、清洗、品控等工序。完成屠宰的雞隻溫度達39℃，要保證食用時的口感，必須在49分鐘內冷凍到0℃-8℃之間，為此企業專門從荷蘭引進風冷降溫設備，避免傳統冰水降溫的交叉感染風險。所有產品運送到香港之前，都將經過五次安全檢測、三次官方關於藥物殘留和疫病方面的檢測。

19年來粵供港食品順暢足量

嚴格的安全衛生質量管理體系，構築供港食品的安全防線。來自廣東出入境檢驗檢疫局的資料顯示，該轄區去年每天經檢驗檢疫的供港食品包括活禽約1.5萬隻、冰鮮禽約16萬隻、活豬3,000多頭、冰鮮冷凍水產品180多噸、蛋品約15萬個、鮮奶50多噸、蔬果1,600多噸以及1,000多噸深加工食品。自香港回歸以來，廣東轄區供港食品已連續19年順暢足量供應，食品整體合格率維持在高水準。

曾憲軍說廣州江豐2016年每天供港冰鮮雞的數量在8,000隻-20,000隻之間，春節前後為全年最高峰，估計最高可達每天3萬隻。按照自動化屠宰生產線每小時2,500隻的加工能力，為了滿足高峰期的供應，公司已提前安排養殖計劃，並將於近日增加一個屠宰生產線的排班。



■供港雞隻冷凍後分級密封包裝。 受訪者供圖

供港年花收成減 漲價最高三成

香港文匯報訊（記者 方俊明 佛山報道）春節臨近，又到年花芬芳時。記者連日來直擊廣東供港年花基地，受產量減少、暖冬致花期提前及生產成本增加等因素影響，花價較往年升兩成到三成。而在供港年花中，傳統的年桔、蘭花依然最受歡迎，部分新品種也受熱捧。

年桔仍受捧 蘭花多新品種

進入「千年花鄉」佛山陳村花卉世界，這個中國最大的迎春花市正車來人往，連花卉大道兩旁都擺滿了各類年花。陳村花市以品種多、數量大等聞名，珠三角甚至港澳的各類花市花街所展售的年宵花，幾乎都出自陳村。

今年陳村花市以傳統年桔、蝴蝶蘭、大花蕙蘭、國蘭、百合花、紅掌鳳梨等為主。陳村花卉世界負責人告訴記者，由於產量較去年偏少，氣候溫暖致使花期有所提前，地租和人工增加，今年年花普遍漲價20%乃至30%。

「經銷商都看好今年花市，比較早就開始向花場訂貨。」花卉生產商馮沁君說，今年年桔的種植面積減少，加上年桔文化開始從粵港地區向外省傳播，向周邊省份的批發量增加，對粵港整體的供應量就更少了，也導



■今年培育的橙色、粉色蝴蝶蘭系 ■主打年輕人市場的小型花卉。 記者方俊明 攝



致年桔價格逐年上漲20%左右。

儘管年桔價格漲幅較大，但象徵「大吉大利」的它依然成為粵港市民過年最愛的樹品之一。仙涌年桔栽培市場負責人透露，年桔以30公分到60公分盆較受港人青睞，春節前一週迎銷售最高峰，屆時年桔的價格或還會再漲。「主打『紅紅火火』的紅色系蘭花今年也大熱。」陳村花卉世界物業管理公司董事長周悅表示，由於今年產量偏低，前期批發市場火熱，優質紅色系蝴蝶蘭已供不應求。針對不少港人過年喜歡「新年新氣象」，今年蘭花培育新品種類頻亮相，「有幾款橙色、

粉色的蝴蝶蘭，如『香橙美人』和『安娜』，還有雜色系，以新穎、討喜的顏色贏得年輕時尚的港人芳心。」周悅說。

小型花卉 受年輕人青睞

除了傳統的年桔、蘭花受歡迎外，將「滿堂紅」融入創意盆栽，還有主打年輕人市場的小型花卉，都搶人眼球。如以仙人掌、吊蘭、綠蘿、常春藤等為主打防塵防輻射的功能性小花卉，今年與香港上班族有個「約會」。其中，一款「微型小公園」，在小空間裡「塑造」出小公園的感覺，令人愛不釋手。



■運往香港之前，每一批冰鮮雞都需經過五次安全檢測、三次藥檢。 受訪者供圖

暖冬產量增 廣西供港菜價跌

香港文匯報訊（記者 朱曉峰 賀州報道）「今年冬天太暖了，其他省的蔬菜供應量大，我們的供港菜價格也遠不如去年。」在廣西賀州市八步區鋪門鎮，陳世深站在自家包下的近200畝供港菜地邊，略帶煩惱。菜地裡，20多個農婦正在摘荷蘭豆苗。記者注意到，每一株蔬菜她們僅僅摘下最嫩的兩片。陳世深說，去年此時供港價格是每斤80元（人民幣，下同），今冬由於氣溫偏暖，供港價格跌到每斤17元；若春節前有較大幅度降溫，菜價會上漲。

採摘翌日即現港超市

陳世深是當地人，曾在廣東东莞幫人種菜賣菜，不僅學到了種菜技術，更了解珠三角市場，在三年前決定和朋友合作經營

供港蔬菜，朋友在深圳負責銷售，他回鄉種菜負責供應。

賀州市農業局的胥宇建說，當地像陳世深這樣的種菜大戶很多。他指着遠處的一個個藍色建築物說，那都是各個大戶們在田間地頭建的簡易冰庫，剛摘的蔬菜都在此臨時中轉。

在賀州經營供港菜的不僅有當地農民，更有外來戶。深圳的徐先生曾供職於深圳海關，退休後在八步區承包了近400畝土地經營供港菜，計劃明年擴張到上千畝。公司大門上有其書寫的一副對聯：「一等人忠誠孝子，二件事讀書種地。」

賀州依託供粵港澳蔬菜基地建設，採取「龍頭企業（公司）+基地+農戶」模式，發展蔬菜及馬蹄、蓮藕、香芋基地，年供

港蔬菜約90萬噸。當天採摘，第二天就能出現在香港超市。

土壤富含「長壽」元素

賀州地處桂、粵、湘結部，所轄三縣均為中國長壽之鄉，是內地16個空氣質量最佳城市之一，有「粵港澳後花園」和「粵港澳菜籃子」之稱，尤其是富含硒元素的土壤，給賀州農作物貼上了「長壽」標籤。近年來，賀州蔬菜佔供港蔬菜高達15%左右。由國資參股的賀正豐農業股份有限公司推出賀州蔬菜首個自有品牌，並在業內首個制定供港蔬菜的企業標準。目前賀州已啟動創建「出口食品農產品安全示範區」，備案基地超25萬畝，建成了廣西首家供港澳蔬菜檢驗檢疫備案基地。



■八步區鋪門鎮一處供港蔬菜基地。 記者朱曉峰攝

新春期間 桂增生豬供港



■出口示範區養殖場標準化豬舍。 記者朱曉峰 攝



■南寧檢驗檢疫局現場檢疫裝供港活豬。 記者朱曉峰 攝

香港文匯報訊（記者 朱曉峰 南寧報道）「2015年、2016年供港生豬分別達14,880頭、175萬公斤，15,839頭、188萬公斤，約佔廣西供港生豬總量的90%。」廣西農墾永新畜牧集團良圻原種豬場總經理肖有恩告訴記者：「『永新源牌』生豬品質已得到香港市場的高度認可，售價穩居香港五豐行前三甲；而隨着春節臨近，供應商要求追加生豬供港量。」

出欄前後嚴格檢測

從南寧驅車約一個小時抵達良圻原種豬場，人車分別消毒後才得以進入，一座座豬舍點綴在一望無際的甘蔗林中，生態環境優良。

「良圻原種豬場是集種豬及商品豬自繁自養、飼料加工、銷售、品牌化經營的現代畜牧企業。」肖有恩說，豬場採用世界先進的大跨度豬舍設計，機械清糞、全自動餵料和全程空氣過濾工藝。進入豬舍的空氣，過濾0.3μm的微粒99.5%以上，保證豬群不受病原微生物的侵擾，有效阻止豬藍耳病、豬瘟、偽狂犬、喘氣病等傳染病。

同時，所有生豬出欄前均抽採尿樣檢測是否有藥物殘留，合格後方能上市，技術中心

每3個月對豬場的豬肉、豬肝進行採樣，檢測常用藥物等殘留，保證豬肉品質的安全。

專車專人押運深圳

肖有恩說：「正因為對質量安全的自信，這裡出產的豬肉是可以如同深海魚生一般生食的，是公司餐廳的必備菜品。」

肖有恩透露，生豬供港流程十分嚴密，須經「豬場獸醫自檢確認達體重大豬2個月以上未使用藥物——採樣（附養殖記錄）送獸醫技術中心檢測合格並出報告——銷售部向廣西出入境檢驗檢疫局報檢——出入境檢驗檢疫局現場檢疫監裝——消毒車輛、裝豬——專人押運、專車運往深圳市羅湖區清水河三路活畜中轉倉」等一系列檢測檢疫和轉運流程。

「在去年供港生豬增長的基礎上，今年供港豬還將持續增加，尤其是新春期間將加大市場供應量。」肖有恩表示，針對生豬供港市場廣闊前景，該豬場創建出口生豬質量安全示範區並通過國家級驗收，新建的一萬頭的母豬場和一個年出欄十萬頭的保育育成場業即將啟用，全程採用密閉式聯廊保障質量安全，建成後可年供港活大豬10萬頭。