

“消费零距离,百名湖南读者双汇行”特别报道之二:

双汇每年增投亿元查瘦肉精

洗浴,换上成套白色制服,专人检查,仪器扫描,全身消毒……

这看似熟悉的场景,并不是科幻片中科研人员进入实验基地的一幕,而只是双汇一线员工上班前必经的卫生消毒流程。

“3·15瘦肉精”事件后,如何保证猪肉的安全成为人们关心的重要话题。

9月17日,三湘都市报开展“消费零距离,百名湖南读者双汇行”活动,决定走进双汇。

■记者 杨刚 实习生 彭婧



►每头生猪都需经过严格的“瘦肉精”检测程序。 记者 傅聪 摄

“头头检测”确保生猪安全

9月17日上午,漯河,双汇第一工业园区。

消费者在双汇集团讲解员的指引下,隔着生产车间的玻璃,依次参观了生猪从入厂检测到成品出厂的整个生产流程。

从车间二楼的参观走廊可以看到,所有的员工都穿戴统一的工作服、口罩、雨靴、安全帽。在流水线上,员工们各司其职熟练地操作着一道道程序。

在屠宰车间,讲解员介绍,双汇引进目前代表世界最先进水平的荷兰STORK公司的生猪屠宰生产线,每小时可对500~600头猪实行严格的同步检验,发现疫病生猪时,将按照国家法律法规要求进行标志、隔离,严格进行无害化处理。

在屠宰车间“瘦肉精在线逐头检测”区域,记者注意到,多名检测人员,分工同步工作,先取下“膀胱”,用吸管在“膀胱”内采集尿液,然后滴入检测台试剂条里面。检测试纸大约2分钟后就能检出结果。

“对检测疑似阳性的生猪,工厂取肝样进行酶标仪复检,如果检测结果仍呈阳性,工厂将肝样送技术中心进行高效液相色谱仪检测确定。”讲解员说。

“我们可以确保生产出来的产品都是安全的,放心的,绝对没有瘦肉精。”双汇副总经理刘金涛自豪地说。

据了解,这是3·15之后,整个双汇生产线最明显的变化。

完善产业链从养殖开始

头头检,保证了待屠宰生猪的品质,那怎么才能从源头控制质量呢?双汇集团董事长万隆把目光放在了养殖上:只有自己养猪,完善产业链,才能确保产品安全。

说做就做。目前,双汇已在南昌、济源开始建设养殖基地。刘金涛告诉记者,将来双汇每建一个200万头的屠宰厂,后面就跟一个50万头的养猪厂、20万吨的饲料厂。

双汇自己建设的养殖场,到底有什么不同,他怎么控制生猪的品质?

在离漯河不远处的叶县就有双汇的一个养殖场,为找到答案,记者实地走访了这个养殖场。

在浓浓绿色之中一片红瓦房就是养猪场的所在地。这个养猪场怎么没有臭味?这是记者走进养殖场最大的疑问。

养殖场完全按照万隆的预想来建设的:全程监控、自动化和无害化。

为确保生猪不被外面的疫病传染,这里的工作人员每次进场都要进行严格的消毒,同时还要隔离三天。

双汇生产部门的负责人介绍,我们的养殖场做到了饲料、药物的源头控制标准化、品种生产标准化、生产管理标准化以及防疫保健标准化。

曾经到这里考察的农业部官员坦诚地告诉万隆,这种“超现代化”的养殖模式很难在全国推广,而万隆则告诉对方,“要解决生猪的食品安全问题,就得靠这种养殖方式。”

确保每个环节都万无一失

对于肉制品工业来说,保证了生猪的品质,并不能确保肉制品的安全,屠宰、加工、销售、滞销品的处理等各个环节都关系到了产品的安全。

“我们的设备不但全国领先,在世界上也不落后于任何国家。”刘金涛自信满满地说,中国第一条现代化的冷鲜肉生产线、同步检验生产线是双汇引进的。

据了解,为确保冷链生产,减少微生物繁殖,双汇鲜肉车间环境采用全自动温度控制系统,使车间温度保持在12℃以下;每天生产开始前用臭氧对车间环境进行消毒,以减少空气中的微生物含量。

记者看到,每次切割后,所有的分割工具都要被重新消毒;所有的周转盒每使用一次都要重新消毒;产品在流入下道工序之前,都要经过品管人员的严格把关。

“我们对产品施行的是批批检验,层层把关。为确保万无一失,还引进了第三方检测机构——中国检验认证集团,它是北京奥运会、上海世博会唯一的商品检测机构。”刘金涛说。

在和双汇面对面的交流会上,有消费者对滞销火腿肠的去处提出了质疑。

“我非常负责任地告诉大家,我们临近保质期的产品,全部都会下架回收,也绝对不会重新加工出售。对于受污染,变质的回收品进行无害化处理,符合重新利用标准的会被加工成动物饲料。”刘金涛表示。

记者体验

我当一天双汇质检员 进车间须“消毒”40分钟

9月17日,记者“变身”为一名双汇肉制品质检员,亲眼目睹双汇冷鲜肉从生产到出厂的全过程。

早上8点30分,记者来到漯河双汇公司第一工业园。

园区负责人歉意地告诉记者:“质检员的个人卫生消毒有近20项,用时约为40分钟,就算是集团公司的万总来了也得履行这样的程序。”

进入车间的第一步是全身洗浴。洗浴完毕,换上生产车间质检员的工作服——白色的制服、口罩、帽子、长靴,既能保证卫生需求,又方便员工进行生产劳动。

换好服装后,有专业人员进行检查,还需用仪器扫描全身。洗浴、检查、仪器扫描后,紧接着是进入消毒室。

墙上挂钟除了让工作人员知道时间,更重要的是给双手浸泡在消毒池里的员工计时,每次浸泡的时间不能少于一分钟。

当记者踏过消毒池,全部的消毒程序终于完成。从进入园区到进入屠宰车间,所有的消毒程序共计用时43分钟。

质检员小李介绍,在重中之重的质检环节,无论是肉品的体表检验、热水消毒处理,还是寄生虫检验,都须现场取样送进检验室进行化验,因为只有这样才能确保产品更安全。

随后,记者来到了肉品分割车间。“我们每一名员工进入分割车间前,都要在这个消毒室里进行全方位消毒,能有效避免带进车间粉尘和毛发。”随行的工业园区负责人说。

分割工序上共有6条生产线,在这里,一头猪只需要50分钟就可以分割出260种标准产品。而这里的每条生产线都是质检员们的“战场”,每一块肉都是质检员的目标。

从上午8点半左右进入车间,到下午3时许走出车间,短短几个小时的体验,让记者切身感受到了双汇人对品牌的责任感、对食品安全的责任感。

正如质检员们所说的那样:每道检验程序不仅是在检测产品,确保产品安全更是检测我们自己的责任感和良知。



小记者与消费者正在参观双汇肉制品生产加工线。 记者 傅聪 摄

花絮

清晨7点,伴随着《甜蜜蜜》的音乐旋律,酣睡着的猪起床了。饲料早已自动通过料塔送到了饲料池,等待着猪来享用。吃饱的猪儿心满意足地散开了。有的打算睡个回笼觉,有的慢慢地踱着步。在这里没有炎热的夏天,没有寒冷的冬天。猪舍的温度一年四季都保持在24到28度,非常的舒适。

猪舍里没有臭烘烘的异味,所有的排泄物都经过封闭式的管道流到沼气池。“医生”每天在猪舍巡视,检查猪的健康状况。如果猪的健康出了问题,就会把它请入单独“病房”进行治疗。

“猪比我的生活还要幸福。”参观的小记者高声说,它们衣来伸手,饭来张口,还有空调,有医生,没有作业。

“是的,我们就是把猪当人养。”郭厂长笑着说道。