

# 一只鸭子的传奇

青山、绿水、老农、鸭群、“咧啦，咧啦……”的唤鸭声，如此诗情画意的场面在湖南临武县是最常见的一幅画面。临武县，北瞻衡岳，南直五岭，得天独厚的气候优势以及适宜的生态环境和水质条件，造就了临武鸭勾嘴、掌大、颈白的外貌特征和肉质细嫩、味道鲜美、高蛋白、低脂肪的优良品质，“临武山水鸭天下”说的便是如此。千万别小看这只鸭子，它曾走俏北京奥运会，成为外国游客争相购买的中国特产，并且，在国内的超市、中央商务区、高铁车站、飞机上、淘宝商城……只要是人气旺的地方就有舜华鸭的影子。这只鸭子到底有怎样的传奇经历，让大家为之倾倒，朝思暮想？

## 【传奇之原料】

### 从源头保证“绿色” 建立新型安全养殖模式

临武鸭是我国八大名鸭之一，自古在珠江源头之一的武水河流域养殖。临武鸭产业化开发后，舜华鸭业公司不断摸索既能满足产业发展需求又能保障产品绿色品质的新型安全养殖模式，将原来“公司+农户”、“公司+基地+农户”的散养模式改成了“公司+协会+农场”的集中养殖模式，在偏僻山区的山塘水库中集中放养临武鸭。山塘水库大多青山绿水，生态环境保持较好，无污染、隔离好，易管理。

临武鸭生长其间，摄蚌食虾，嬉戏山野。丰富的天然饵料，无拘无束的生活习性，造就了临武鸭“肉质细嫩、味道鲜美、氨基酸总量高，富含多种微量元素”的优良品质。为了进一步确保临武鸭的纯正品质，公司组建了临武鸭养殖研究所和临武鸭养殖加工研发中心，与华南农业大学、湖南农业大学、广东仲恺农学院等高等院校及科研机构合作，开展了临武鸭系统选育和配套系育种研究、无公害养殖技术研究等一系列研究课题。公司还成立了临武鸭养殖协会，负责技术推广、防疫服务和质量监控。

在养殖过程中，公司从“种苗、饲料、防疫”三方面实行严格的“三统一”管理，由公司统一提供纯种临武鸭鸭苗；统一提供定点企业生产的标准饲料；统一提供免费防疫服务。每批鸭子，从鸭苗至成鸭，一般为75天，其过程均进行跟踪管理，在养殖源头上确保临武鸭的绿色品质。

## 【传奇之“造鸭者”】

### 强化员工质量安全意识 杜绝安全隐患

“名在质量、利在创新”，是舜华鸭业在成立之初就确定的经营理念。

让质量安全深入人心特别体现在公司招聘新员工上。首先新员工要做的一件事就是质量安全培训；在生产过程中，每天要统计产品交验合格率情况，每周要评议分析产品生产质量状况，每月要召开质量安全会议，每季要对全体员工进行一次质量轮训和综合考试。员工工资的76%是计件工资，24%是质量工资。

通过这样的长效机制，使质量意识深入到了员工心中，形成了精益求精的行为习惯。同时，公司从2000年开始与高校合作，聘请高校食品专家和教授为技术顾问，改善公司的加工技术水平和质量管理水平，吸纳和培养了大量食品管理方面的优秀人才。

## 【传奇之HACCP质量体系】

### 用国际安全水平要求自己

除了从源头与员工上确保舜华鸭的质量安全，HACCP质量体系的运用，更是严格制定了食品安全方针、目标、卫生标准操作程序和良好操作规范。

HACCP质量体系要求设立16个关键控制点。在生产加工环节，舜华鸭业始终按照质量安全体系规范工作程序，实行文件程序化控制，每个环节临界点必须有交

接、有检测、有责任人，流水作业，排列有序，实行文件程序化控制，有章可循，可逆向追溯寻查，不论哪一个地方出现问题，都可以迅速查出，及时解决；同时规范工作记录，不论是现代化加工车间里，还是在自然的养鸭场里，都必须有工作日志，有数据记录，使每一道工序，每一个环节，都处于可控状态。为确保产品质量万无一

失，2011年舜华鸭业公司还投资1000多万元成立企业质量技术中心，对所有原辅料、半成品、产成品进行检测。除自己检测外，舜华鸭业公司还与湖南省食品质量监督检测所和长沙市食品检测院合作，每月送检产品。目前，公司产成品的一次交验合格率达到99.85%，达到了国际跨国企业的质量水平。

■蔡奥



舜 华 临武鸭

舜华  
Shunhua®  
中国驰名商标

国家地理标志保护产品  
农业产业化国家重点龙头企业

临武山水鸭天下

湖南临武舜华鸭业发展有限责任公司  
Limu Shunhua Duck Industrial Development Corporation Limited Limu County, Hunan.

公司地址：湖南临武县经济开发区临连大道88号  
营销部电话：0735-6265188 团购热线：0731-84712108