



三门峡雏鹰生态养殖基地。

雏鹰农牧：多渠道编织肉品「安全网」

有着20多年发展史的雏鹰农牧集团股份有限公司，如今已发展成为以畜禽养殖为基础，辐射原料生产、饲料加工、良种繁育、畜禽饲养、屠宰加工、冷链物流、熟食制作、连锁专卖以及生物有机废弃物环保综合利用、绿色蔬菜种植等完整产业链，市值近百亿元的现代化大型畜禽养殖加工企业。2010年9月，雏鹰农牧在深圳证券交易所挂牌上市。

在食品安全成为老百姓最为关注问题的当下，雏鹰农牧集团股份有限公司(以下简称为“雏鹰集团”)提出“让国人吃上安全肉”，正如集团董事长侯建芳所说：“食品企业是良心工程，要用良心做企业。”这并非是一句口号，而是切切实实的行动。

本报记者 刘冬 刘栓阳 通讯员 褚全兴 文图

安全源头：把控好第一口食物

大多数肉制品不安全，一个重要的原因，就是配方饲料中激素类添加剂的滥用。把控好猪“第一口食物”的安全，才能确保送上广大消费者餐桌的是安全肉。为了把这个关卡，雏鹰集团立足长远，成立了全资子公司——吉林雏鹰农贸有限公司，由经验丰富的营销人员深入基层，对所有原料供应商进行严格审核把关，层层筛选，从中精选出优秀的供应商，在当地开展优质玉米、大豆等原料的购销、风干、储运。

雏鹰集团拥有自主的与京广铁路主干道相连接的铁路专用线，不仅从源头上为饲料原料质量安全提供了强大的战略保障，同时降低了采购饲料原料的加工和运输成本。

公司建设的铁路专用线在中原地区的养殖行业首屈一指，年运输能力达30万吨，指挥中心配套设施完善，执行标准的操作流程，保障了安全生产。这条铁路专用线主要应用于公司饲料生产中原料的运输，降低了饲料原料运输

成本的同时，更降低了采购成本，提高了原料采购运输效率，增强了公司的核心竞争力。

饲料生产是雏鹰集团辅助配套业务的关键环节，为有效控制饲料安全，雏鹰还兴建了现代化的饲料加工厂，通过自有的铁路专用线，雏鹰集团将从东北收购的优质原料运往自有的饲料加工厂。

雏鹰集团自建饲料生产线，设立专门的研发检测机构，不仅根据生猪生长情况调配出各种科学的动物营养饲料配

方，同时也对饲料生产各环节进行监控，使投入品从源头上具备了可追溯性。

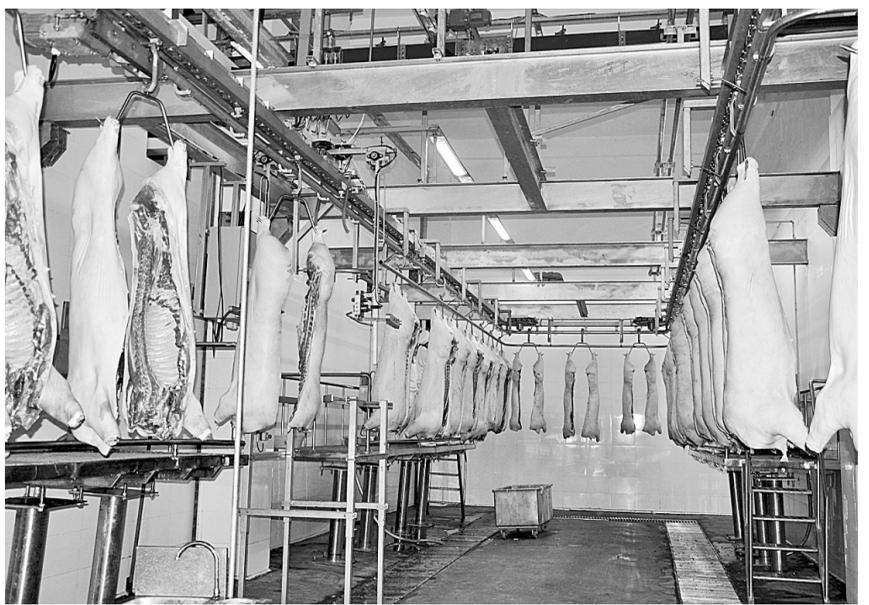
此外，饲料加工从源头控制，对玉米等原料产地进行认证，把好第一道采购关。同时把好入门关，饲料原料入厂前，须进行农药、重金属含量检测，对不符合要求的饲料原料不许入厂加工。饲料厂拥有严格的品质管理机制，品管部门严格对原料接收、保存，对成品加工、储藏等各个环节进行监控，使产品具备了可追溯性。



40万吨饲料厂。



冷链仓储物流中心。



屠宰线正式投入生产，向下游产业链延伸。

中间环节：打造安全产业链

雏鹰集团拥有良种繁育基地，培养了一批长期奋战一线的实战科研人员，从国外引进“长白、大白、杜洛克”等优良品种，并培育出一大批核心种猪群和优质商品肉猪。

利用计算机技术、分子生物学技术与常规技术结合的育种路线，对种猪进行持续选育，大大提高了种猪质量；并利用我国优秀的地方猪种资源，培育优质肉猪——雏鹰黑猪，即雏鹰生态猪。雏鹰集团与中国农科院北京畜牧兽医研究所、河南省农业科学院、河南农业大学等科研机构的著名育种专家深入交流合作，繁育的种猪连续多年被河南省种猪测定中心评为河南省优秀种猪。

雏鹰集团的生猪饲养包括普通商品猪、生态猪、特种野猪和藏香猪等品种的饲养。雏鹰生态猪，是雏鹰集团经过多年选育成功的肉质优良品种，充分利用荒山荒地，集团在三门峡地区打造年出栏100万头生态猪养殖产业化基地。

雏鹰集团选定自然条件优越的三门峡山区进行饲养。这里植被茂密，生态多样，工业无污染，为生产高端优质肉提供了条件。整个三门峡养殖项目计划占地40万亩，年出栏生态猪100万头，保证了足够低的养殖密度以及足够的活动空间。每头猪在猪舍内的活动面积在1.7平方米以上，远高于目前规模化养殖每头平均0.8~1.0平方米的水平。

生态猪野外放养有利于自然防疫，有利于提高猪肉的品质，猪的生长期在10个月以上，营养也更为丰富。侯建芳说，近几年，食品安全问题日益突出，很多事件已经给企业敲响警钟，“咱们中国人不是生产不出来好东西，主要是担心成本高，还有就是健康观念没有提到一定高度。”目前，三门峡的生态猪采取的是

圈养+放牧的形式饲养，通过放牧运动增加了生态猪的自身抵抗力，提高了猪的健康水平，回归于自然，保证了猪最大的福利；通过放牧运动可使肉质更鲜美；种养结合，猪的粪污可以还田，回归了生态，减少了污染。

猪的生长需要能量、蛋白质、矿物质、维生素、氨基酸等，这些营养成分无法从青绿饲料或放牧满足，必须饲喂配合饲料。但配合饲料不添加任何抗生素和促生长激素。饲料主要由玉米、豆粕、麸皮组成，由雏鹰集团统一提供。

雏鹰集团的主业是畜禽养殖，在养殖过程中，会产生大量的动物粪便。为了避免畜禽粪便对环境造成的污染，并进行有效处理利用，雏鹰集团打造了重点环保工程——生物有机废弃物环保综合利用项目。该项目采用先进的沼气发酵技术生产沼气，经净化提纯压缩后可直接供应加气站，并采用欧洲最专业的有机肥公司——荷兰Maris的制肥技术，生产成农作物易吸收、肥效长的有机肥，供应给郑州雏鹰蔬菜种植有限公司的农户滋养蔬菜作物等，形成生物天然气工厂+加气站+有机肥厂三位一体的良性生态循环。蔬菜公司生产出无污染的绿色蔬菜，通过冷链物流，运送到雏鹰香专卖店，再由冷链配送供应到老百姓的餐桌。

在屠宰环节，雏鹰集团引进世界一流水平的荷兰施托克公司生产的屠宰设备，采用二氧化碳致晕技术，同时，采用电脑控制、同步检疫、低温排酸，同步安全追溯等新技术，率先在生猪养殖业完成HACCP体系认证，将危害分析与关键控制点应用于从农场到屠宰到餐桌的任何环节，使雏鹰集团食品安全控制能力达到了欧美发达国家先进水平。



铁路专用线用于饲料生产中原料的运输。

销售终端：让消费者看得见摸得着

雏鹰集团在多年养殖经验的基础上，提出“让国人吃上安全肉”的企业发展理念，致力于打造安全可追溯的全产业链体系。在以渠道为王的消费品行业，专卖店经营模式是企业快速占领市场、拓展渠道的必要举措。

“雏鹰香”品牌是其核心理念的最终体现，2012年9月26日，雏鹰香50家店同时开业，标志着雏鹰集团正式进军终端市场。雏鹰香产品包括普通猪肉、生态猪肉、特种野猪肉、藏香猪肉及绿色蔬菜等。产品全部在“雏鹰模式”(公司+基地+标准化管理)下实行“六统一”管理模式(统一采购、统一供料、统一供种、统一防疫、统一流程、统一销售)。

产品包装使用的是目前国际上最先进的气调保鲜包装技术，能冷藏保存5天左右，包装盒上有产品二维码，用智能手机扫描，通过店内食品安全查询机查询或者在雏鹰香网上商城输入查询，就能查到每块

猪肉的“生产履历”，包括来自哪个养殖场，养殖户的姓名、照片、猪种、防疫、检验、屠宰、分割包装、冷链配送等安全信息，展现了鹰眼360°全程安全追溯的各个环节。

在配送环节，为最大限度地保证肉品的新鲜，雏鹰农牧集团全程采用冷链物流系统，冷藏车及配销员的便携式冷藏配送箱，实现全程冷链配送。冷藏车配备GPS监控系统，全程信息化控制，可以实现位置、速度、门次、温度实时监控，确保产品质量在运输环节不受影响。

销售模式采用店面销售和配送上门的全新模式。购买方式包括店面现场购买、拨打服务热线和网上商城订购多种方式，支付方式采用会员制刷卡消费及现金购买两种方式。雏鹰集团致力于打造中国肉类高端品牌，将美味、安全、健康的食品呈现给了广大消费者，期待消费者不仅能吃到安全健康的食品，更能体验到一种全新的生活方式。



吉林雏鹰粮食收储站。