



# 年货劲吹绿色风

本报记者 刘惠兰

**编者按** 临近春节,家家户户都在忙着准备年货。今年年货市场供应情况怎么样?生鲜等农副产品的质量安全情况如何?食品加工企业对于食品安全和质量把关做的怎样?近日,本报记者走访了超市、批发市场和部分油茶、稻米、生猪、红酒等生产企业及农户,为您一一解答这些问题。

春节临近,年货市场热闹非凡。近日,记者走访京城超市发现,品质好的名优特产及绿色有机食品畅销,关注质量、讲求生态,成为今年人们选购年货的新要求。

1月27日,在位于北京建国路的沃尔玛超市,“天玛生态”柜前围满了顾客。这是一家来自甘南藏区、主打天然牦牛肉的食品企业专柜,虽然其牛肉价格比普通的要高,但因为是绿色生态食品很受欢迎。两位大妈选购了牦牛里脊、牛腩、牛展等生鲜礼盒,满意地说:“天然的东西

才有营养、有味道,过年了,让全家人吃点好东西。”

据介绍,绿色生态食品专柜今年备受欢迎,生态礼盒年货肉食品也非常热销。在此购物的市民李先生说:“尽管绿色产品售价高一些,但是吃着放心。”

超市对食品安全把关较严,批发市场的食品安全情况怎样呢?

1月28日,记者来到位于北京西郊闵庄路的全国农民专业合作社直销中心——新合作广盛园华夏特产城,这是全国供销合作总社旗下新合作商贸连锁集团所属企业。

“目前共设有26个省区市的名优特产展馆。”总经理徐海东介绍说,

这里展销的商品都是新合作集团实地考察精选的“名、优、特、绿”土特产品。

在山东特产馆,两位小伙儿专注地在选购山东名酒、茶等年货特产。他们是从东三环外的双井赶来的,穿越了大半个北京城来这里,就是因为这里有地道便宜的特产。在四川馆,程女士采购了不少东西,她说:“这里出售的都是绿色食品,来这里买东西就是个放心。”

“消费需求的变化,引导并带动了连锁企业及各地农产品生产向绿色生态转型升级提升。”新合作商贸连锁集团有限公司总裁郝彦领说,顺应人们对绿色健康食品不断增长的消费需求,新合作集团近

年在所属近10万家直营店和加盟店中,增加了对绿色生态农产品的采购比例,并增设了绿色食品专区。在年货供应中,无公害及绿色生态农副产品的配货比例占35%以上。

为从源头上确保安全和质量,郝彦领说,新合作在全国自建了46万亩生产基地,并与全国2800多家农民专业合作社建立了直供货关系,通过“价格杠杆”和“订单种植”,引导和鼓励基地及农民专业合作社大力发展绿色生态食品,实施全产业链的质量安全管理。

“在整个连锁终端,建立了质量监控、产品进店预警机制等措施,构筑起食品安全的堤坝。”郝彦领介绍。

## 食品安全探源

### 生态猪睡暖床

本报记者 刘惠兰



1月22日,南宁市民在年货市场购买年货。近日,广西南宁国际会展中心举办年货会,干果、腊肉、糕点、海鲜、烟酒……现场近万种商品吸引市民前来选购。 新华社记者 张爱林摄

在黄河岸边的山东省高青县山东河源养殖股份有限公司,猪的“待遇”很不错,每个猪舍是一个个单元的标准化,猪有舒缓的音乐听,还可在冒着热气的垫料床上漫步。

总经理嵇启东告诉记者,这里采用的是生态养猪法。先在消毒室经过15分钟紫外线杀菌,才能进入猪舍。推开猪舍铁门,温暖如春,一股混合着饲料及菌类清香扑面而来。嵇启东说,这温暖来自于猪躺卧的“发酵床”。猪栏里铺着一米多厚的黄褐色谷壳,既是猪睡床,也是猪的主食之一。这“发酵床”垫料由稻壳、锯末、秸秆末和进口的生物菌混合而成,猪吃、睡、排泄都在垫料上进行,在生物菌的作用下,粪便迅速降解,垫料持续发酵,转化为可被猪食用的有机物和菌体蛋白质。这“发酵床”不仅冬天保暖,夏季还有空调和水控温系统,保持恒温清凉。

养猪场的特聘防疫专家、山东省农科院畜牧博士崔华伟告诉记者,由于“发酵床”底部温度高达70℃,猪踩下去后感觉发烫,迫使它不停走动,大量脂肪在运动中燃烧掉,猪肉变得更加结实,提高了瘦肉率。“不过,这也大大延长了生态猪的出栏期,大概在7个月左右,跟以前农村自家养猪的出栏期差不多。”

自然生态养猪法从垫料组成、菌种筛选、发酵床预警监控、维护管理、疾病防疫、猪舍改造等方面,建立了一整套安全可控的技术体系,做到了无尿便、污水排放,绿色生态高效。这种养殖法产出的猪肉口感好、无药物残留。

“计划再用3年时间,投资4.5亿元建设自供饲料加工厂、肉联加工厂、冷藏厂基地,力争建成全产业链的生态自然养猪基地。”嵇启东满怀信心地说。

### 食用油标准高

本报记者 刘惠兰

四周青山环抱,远离尘嚣。湖南省邵阳县的茶油生产龙头企业——湖南瑞柏茶油有限公司就建在这个纯净之地。

1月31日,在品控部负责人彭春桃的引领下,记者参观了茶油生产的一些环节。

在原料车间,茶籽原料码放整齐,每堆都贴有一张小卡片,上面注明了原料产地、数量等数据。彭春桃解释说:“这是为了更好规范原料采购,确保质量安全可追溯。”

为防止污染,包装车间实行封闭生产,身着白色衣帽的工人正在紧张地作业,一瓶瓶晶莹剔透的茶油在包装线上移动,贴上公司彩色的包装标识整装待发。

品控部墙上张贴着各项质量把控措施及落实情况的通报。彭春桃介绍说:“公司内部控制的质量标准比国家标准更严格,且规定所有产品均不含抗氧化剂等添加剂。为防残留,所有输油管道均为不锈钢材质。”

彭春桃说,每一批产品都要经过国家检测机构检验合格后才准予入库、出厂,确保生产出来的每一滴油都符合卫生健康要求。

在成品仓库,堆放整齐、标有产地、日期、批次的成品油正装车运向市场。“每批出去的产品都要经过品控部签字确认合格后才能发货,因为每批茶油发出去,不仅仅代表着公司的形象,更有我们对消费者把守质量安全的一份责任!”仓库管理员说。

公司董事长王勇女士告诉记者:“质量安全是我们企业的底线,我们像保护生命一样维护油品的质量安全。”

### “宁可减产也要保大米品质”

本报记者 杜芳

“种‘贡稻’真划得来!去年10亩田,我赚了1万多块。”说起跟从万年贡米集团种的订单稻,江西万年县裴梅镇龙港村农民程文彬眉飞色舞。

龙港村是万年贡米原产地,也是万年贡米集团的“贡稻”生态大米种植基地。这里山清水秀,位于清澈的大港桥水库湖畔。指着村边、山下的一垄又一垄良田,万年贡米集团董事长蔡阳厚介绍说,2008年,公司与村里110户农户签订了500

亩有机水稻种植协议,合同规定,农户只管种田,种子、技术、销售全部由公司负责,每斤稻谷销售价以市场价的2倍来收购,以确保农民的收益。目前,龙港村的“贡稻”基地已发展到了2000多亩。

“好大米需要好粮源。”村党支部书记程秉龙对记者说,“全体村民严格按公司制订的统一标准生产,在耕种时不施用化学农药,采用生物防治、土制灯诱杀、深沟灌水等环保方

法除虫,不求产量求质量,即便减产也要保证大米的绿色品质。”他掰着指头算账:扣除人工一些开支,平均每亩能赚900多元,比种普通稻收入增加了一倍,种生态稻还是划算。

好品质让万年贡米赢得了荣誉。目前万年县贡米已获得7个绿色食品标志,为鼓励农民和企业多创“绿标”,县财政每年还拿出近100万元鼓励科技生产,实现万年贡米全程标准化种植。

### “好葡萄酒是种出来的”

本报记者 刘惠兰 吉蕾蕾

春节年夜饭,少不了红酒。那么,这一瓶葡萄酒是怎样生产出来的?在质量安全方面加工企业又是怎样做的?1月29日,记者走进中粮华夏长城葡萄酒有限公司一探究竟。

公司位于河北省昌黎县,总经理陈小波一听我们采访的主题就高兴地说:“马上就要过年了,让消费者真正了解我们是怎样严控质量出好酒的,我们的酒就会卖得更好,大家也买的更放心!”

“我们视质量为企业生命,不仅采用国际一流的加工生产设备,还从葡萄种植到采摘、酿造、存储、销售等各个环节,打造出一条‘从田间到餐桌’的全产业链质量

控制体系,确保每一瓶长城葡萄酒都是安全的好酒!”

我们来到酒葡萄种植基地,原料基地部经理齐景彬介绍说:“好的葡萄酒是种出来的,公司从源头上对葡萄酒原料进行了严格把关,设立了葡萄品种研究中心,高价购买苗木根芽,研发适合本地特色的酿酒葡萄。种植全过程实行统一植保、统一采收、统一管理,收获时全部手工采摘,以确保原料品质。”

“采摘下来成串的葡萄还要经过穗选、粒选、破碎、发酵、陈酿等过程,每个车间均装配门卡实行进出门禁,以保证生产过程中的安全。”陈小波介绍说。

陈小波带我们来到“亚洲最大的酒窖”,一打开酒窖大门,一股浓郁的葡萄酒香气扑面而来。他说,这座大酒窖1.9万平方米,四季恒温恒湿,非常适宜葡萄酒的成熟。巨大的酒窖中,整齐排列着近两万多橡木酒桶,这些桶是用上百岁树龄的橡木制成,美酒在橡木桶里缓慢持续吸氧,使得酒体丰满醇厚。

“酿酒工艺直接影响着葡萄酒的质量。”生产部经理才荣斌介绍说,“华夏长城”生产的全部过程均采用国际葡萄酒组织制定的酿酒法规,拥有28台国际先进的检测仪器设备,146项国际标准实现质量检验全覆盖。

春运人

### 一人脏臭换来旅客清洁

——记西安客车车辆段集便器专修工

本报记者 张毅

1月29日,关中大地阳光明媚,铁路股道上却寒风凛冽。一大早,西安客车车辆段西安库检车间集便器专修班组的5名工作人员就等待着T44次列车返库,他们的工作是:当列车返库检修时,统一收集处理排便器中的粪便、杂物。

西安库检车间集便器专修班担负着西安铁路局管内15列370辆车740个集便器的整修工作。每天需要对11列206辆车集便器进行整修,利用集便车抽取大约200吨的粪便和杂物。大家亲切地称这些专修工为列车厕所“所长”。

车厢内厕所经常被旅客扔进杂物,抽便器堵塞,修理起来十分困难。有时堵塞的硬物抽取不出来,“所长”们常常需要用自己的手抠下来。虽然车间配备了口罩,由于工作中要用狠劲儿,要大喘口气,戴着不方便,口罩大多数时候成了摆设。到了冬天,集便器四周的粪水结成了冰,检修难度增大,加上作业空间狭小,工作人员穿棉袄钻不进去,只能穿着单衣在寒风中作业。“所长”们笑着说:“一句话,就是‘冬天活难干,夏天活难受’……”

“80后”小伙儿孙磊刚进班组时,一见到厕所的污物,爱干净的小孙转身就吐。和亲朋好友也不好意思说自己的工作,感觉有点难为情。但是,半年多下来,小孙对这份工作有了更深的感悟:“啥事情都需要人来干。每当处理完集便器的‘疑难杂症’,我就有种成就感。”

班组中年龄最大的程宝华,今年已经53岁了。他从事车辆钳工20多年,平时爱钻研,对机械方面更是精通。班组需要这样的人,当邀请程宝华来班组工作时,他爽快地答应了。

2013年春运大幕刚刚拉开,硬仗还在后头。集便器专修班的“所长”们还要面临1个多月的严峻考验。



### 京广高铁春运高峰期夜间加车



### 余票信息一览

节前2月1日至8日,北京地区去往东北方向1921、1905、1489、L1001次;去往襄阳方向L399、L9次;去往南昌方向1907次列车有余票。2月5日至8日北京地区去往成渝、合肥、南昌、武汉方向有余票。2月2日至8日广州地区去往南京K528次列车有余票。2月5日至8日广州地区去往成渝、合阜、湖南、南昌、武汉方向有余票。2月5日至8日上海地区去往合阜、湖南、南昌、武汉方向有余票。(齐慧)

### 值班站长日记

1月31日 小雪

#### 女儿的担忧

北京站值班站长 戴姗姗

今天开始,北京站的旅客特别多。

上午9点钟,北京站服务台的电话响起,“我父亲刚做了心脏搭桥手术,能帮我送老人转车吗?”电话那边李红犹豫地问,“没问题,请问老人的行程是怎么安排的?”原来,李红的父亲在上海手术刚出院,自己买了从上海开往北京的车票,要赶着回牡丹江老家过年,今天早晨9点25分到北京站转车。李红还没有放假,没办法陪父亲一起回牡丹江。想来想去李红不放心,于是通过114查号台,查到了北京站服务台的电话,拨通电话求助。

问清情况后,9点25分我们准时在站台与李红碰面,怕术后老人身体虚弱,我们还准备好了轮椅。“本来想着让父亲在上海的姐姐家过年,父亲就是不肯。想让父亲等着跟我一起回,票又买晚了,只能让老人自己先坐车回家。”李红眼圈有点儿红。我们把李红和她父亲领到了北京站“爱心服务区”休息。然后,我们联系到老人准备乘坐的K265次列车长,又跟站台联系进站事宜。

中午1点钟,我们带着李红父女找到了K265次的车长,介绍了老人的情况后,车长让李红别担心,他会让列车员和医护人员注意老人的身体情况,并会提醒老人按时吃药。把老人交到列车员手上,我们算是放心了。从车上下下来,李红拉着我的手说道:“多亏你们帮忙,真的太感谢了!”“这是我们应该做的!”我回答。

(冯其予整理)