

明珠湖肉食品公司进入“上海市 政府质量奖”综合评价阶段

地产猪肉，从“上海质量”迈向“上海品质”

1月11日至13日，2017年度上海市 政府质量奖陈述答辩会举行。会上，由中国质量奖评审专家、上海市 政府质量奖审定委员会组成的评审组听取了29家组织在质量管理文化和理念、质量管理模式和方法、质量管理中的创新制度和绩效以及未来规划等方面的汇报。29家候选组织负责人围绕如何践行卓越绩效准则、提高质量管理水平、开展质量提升等问题进行了陈述答辩。记者了解到，上海明珠湖肉食品有限公司是29家入围组织中唯一一家农业企业，也是崇明区唯一入选的组织。作为地产猪肉的领军品牌，明珠湖公司对于产品质量的追求可见一斑。

记者 欧阳蕾妮



沈斌(左)在查看猪仔生长情况

一三产融合发展，打造都市绿色猪场

低生产能耗，猪舍采取“防空洞式”结构设计，利用空气动力学，让进入猪舍的新鲜空气与猪接触热交换，变成上行热气，在无力风机的辅助下，屋顶集中收集集热废气并净化排除。在运输上，封闭式猪运输车也能有效防治疫病传播。

“猪场建成后，2000头母猪场年产4万头肉猪，仅需15位员工。”沈斌告诉记者，整个猪场在规划上，采取“两点式”布局，将母猪单独设立一个区域，保育猪和育肥猪则另外设立一个区域，便于分段式管理。整个猪场规划232亩，而猪舍建筑面积仅42亩，这样设计是为了预留更多空间开发休闲旅游。未来，明珠湖公司将在养猪主业的带动下，建设猪场观光通道、循环生态农业旅游项目正在紧锣密鼓地建设中，沈斌的目标很清晰，让生态养猪与休闲农业有机结合，人、猪、自然生态环境和谐共处，创立上海大都市畜牧业生态养猪新模式。

“传统的猪场环境差、占地面积大，臭气不经处理直接排放到大气中，这样的生产现场，相信市民根本不愿意靠近，更别说来此观光休闲了。”沈斌理想中的猪场，应该遵循猪群福利养殖理念，同时达到环保无污染、生产能耗低、猪群流转高效、人员效率高目标，实现土地高利用率。

“猪要什么，我们就给它什么，这才是人性化福利养殖的原则。”沈斌认为，让猪吃好、住好、不生病等一系列福利待遇能提高猪的免疫力，减少应激，减少分泌不良激素，从而从根本上提升猪肉产品质量。在猪场规划设计图上，记者看到，猪舍被细分为活动区和休息区：休息区的实心地板让猪只躺卧更舒服；活动区的猪圈隔断可有效降低猪只间互相打斗，漏缝地板表面平滑无毛刺，避免损伤猪蹄及皮肤，用荷兰进口塑料栏板取代传统镀锌栏板，保暖环保便于清洗消毒，且匹配猪舍通风设计，使风道空气流均匀扩散。此外，猪舍配备了干湿喂料槽，方便自由采食，对怀孕母猪特别配备了ESF电子饲喂系统、产房FF电子饲喂系统等，实现精准饲养。

在环保设计上，明珠湖公司采用一套新型粪尿处理模式，让猪舍粪尿中的颗粒固体通过固液分离，集中打包处理；透明的废水通过气浮机、叠螺机处理后，再运用生化、反渗透处理后进行猪场循环利用。未来，整个场区都会配置高效空气过滤净化系统，包括水帘和生物型空气净化器，并安置在排气扇外，减少污染和臭味。为降

质量为先，助推企业品牌提质升级

2018年伊始，明珠湖公司作为上海唯一入选“上海市 政府质量奖”候选名单的农业企业，通过了层层选拔，从诸多候选者中脱颖而出，现已进入综合评价阶段，向着获奖做最后冲刺。沈斌告诉记者，上海市 政府质量奖是上海市 政府设立的质量荣誉，主要授予在质量管理和经营绩效方面取得突出成效的组织和个人。纵观历年获奖组织，大多花落制造业、服务业，鲜有食品行业的企业，更别说农业企业了。这个参评过程让沈斌备受鼓舞，也感受到了肩上的压力。沈斌坦言，做一个有良心的农业企业，以品质立身，始终是他的创业初衷。做农业利润率低，也很辛苦。然而食品安全无小事，沈斌感到肩上的担子很重。从创业之初的二三十人，明珠湖企业现已发展到拥有近200多名员工，沈斌个人也先后荣获上海市“五一劳动奖章”、上海市劳动模范、上海商业优秀企业家、上海市优秀共产党员等诸多荣誉。

不忘初心，继续前行，努力将企业建设成为同行业中的质量领跑者，以品质助推品牌影响力，这是明珠湖肉食品公司的发展蓝图，也是沈斌筑梦在排气扇外，减少污染和臭味。为降



长期以来，生态岛“喝着江风长大的猪”因交通不便，仅供岛上居民食用。随着长江隧桥的启用，崇明猪肉一举打破“本岛生产本岛消化”原则，“拱”上了市民的餐桌。在崇明西部的明珠湖畔，由“养猪达人”沈斌创办的明珠湖肉食品公司大力发展生猪生态养殖，采取“自繁、自养、自宰、自销”完整产业链运作模式，从养殖场、饲料厂、屠宰厂、冷链物流运输到终端销售，形成一体化供应链，塑造了上海生猪产业可持续发展的质量典型。

源头把控，生猪养殖迈入“无抗时代”

作为国人餐桌的必需品，猪肉的安全问题一直备受关注。“一个企业在

发展过程中，每一个环节的把控都是至关重要的，任何一个环节都不能掉链子。”沈斌深知，企业一定要有自己的品牌，而农产品品牌的形成，首先需要在源头把控好质量。

为了产出绿色优质的猪肉，明珠湖公司牢牢抓第一道“饲料关”，摒弃了传统饲养方式，巧妙地借鉴“人食五谷好处多”的养生之道，改良了生猪的食物。“我们的饲料不仅添加了五谷杂粮、精选茅台酒糟等发酵饲料，还有普及微生态的生物饲料。此外，绝不使用“拔苗助长”的“生长剂”。”历经七个月的自然生长周期后，明珠湖猪肉品质得到明显提升。沈斌坚信，只有猪吃得安全，到餐桌上的猪肉品质才有保障。在公司不断发展过程中，原有的饲料加工已经不适应品牌的需要，为了确保各养殖场饲料优化，更好地

控制饲料质量，2013年，明珠湖公司建造了1个年加工能力12万吨的专业化饲料厂，采用科学配方和现代化饲料加工技术，牢牢把控饲料投入品质量。

饲料安全有保障，第二道“养殖关”也同样关键。2015年，沈斌在公司成立了“无抗养殖”劳模创新工作室，一举打破传统养殖方式，采取“生态粗养，回归自然本色”，在养殖环节推行减抗、无抗养殖。吃杂粮的猪主打“生态牌”，无抗生素、低胆固醇，许多顾客在品尝了明珠湖猪肉后

不约而同感受到了“儿时的滋味”。让消费者远离抗生素，打造安全美味健康的高端猪肉，正是明珠湖品牌探索实践的新高度。

好品质更需要好储存，面对第三道“储存关”，明珠湖公司开创性地应用了“气调包装”技术和高密封的“冷链包装”，使“冷链猪肉”在一周内保持高品质、原生态。“冷链肉，指的是猪经过屠宰后立即进行快速预冷和0℃-4℃排酸处理，肉内存在的毒素全部排除，温度只要保存在0℃-4℃下就能确

全产业链，确保品质全程“不掉链”

记者了解到，明珠湖猪肉产品的

生产和加工过程均纳入上海市 政府的安全监管系统和可追溯系统，实行了“五统一”：即统一育种、统一供料、统一防疫、统一饲养管理、统一收购销售，从种猪、饲料、饲养、屠宰加工、冷

却、分割、包装、冷链运输到销售，完整地打造了一条品牌猪肉产业链，确保品牌猪肉100%来自于本岛本土的规模化、标准化养殖基地场。消费者在购买明珠湖品牌猪肉时，只需用手机扫描一下产品外包装上的二维码，便可以看到猪肉产品的养殖、生产加工、检

验检疫、冷链运输等信息，实现全程可追溯。

经过多年的耕耘与培育，明珠湖公司已成为目前崇明规模最大的集饲料加工、生猪养殖、屠宰加工、销售一体化的民营股份合作制企业。如今，明珠湖肉食品公司载誉满满：上海市“放心肉”服务体系建设单位、上海食用农产品十大畅销品牌、上海食品安全示范企业、上海食用农产品冷链管理示范企业。2013年12月，“明珠湖”品牌冷鲜肉被授予“上海名牌”称

号，2015年、2017年再次蝉联该称号；2014年，“明珠湖”商标被评为“上海市著名商标”。2016年8月31日，“明珠湖”品牌获评2015年度苏浙皖沪四省一市名牌产品50佳。明珠湖肉食品公司旗下的合作社也成为国家级农业综合标准化生猪养殖示范区单位。2017年9月，在第十五届中国国际农产品交易会上参展的“明珠湖”牌冷鲜肉，作为上海地产商品猪品牌受邀参加上海展团的展出，并荣获参展农产品金奖。



都市绿色猪场效果图

封闭运输车

规划图