

双汇：建人民信得过企业

■ 王美玲 张金磊

2012年3月17日，温家宝总理视察双汇集团肉制品生产加工车间，对双汇集团食品安全质量建设给予了高度评价。温家宝指出，一个企业，特别是关系群众健康与安全的食品企业，一定要讲安全，讲质量，讲诚信，讲责任！双汇集团一定要在安全和质量上争创一个人民信得过的企业。

此时，距离双汇集团“3·15”事件发生整整一年。温总理的指示，对于开开了中国肉类品牌、作为亚洲最大肉类加工基地、一直被尊为食品行业龙头老大的双汇集团来说，既是嘱托，也是鼓励，更成为了双汇集团加强食品安全质量建设的不竭动力。



双汇集团九鑫牧业

凤凰涅槃 承担起更大的义务和责任

付出总有回报，要就做就最好。歌曲《步步高》里面的这两句歌词，用于形容当前双汇集团的发展，是再贴切不过了。两年的卧薪尝胆，双汇集团一系列行之有效的安全质量举措付出，收获的是一连串沉甸甸的成绩。

2012年10月10日，“2012肉类食品产业发展战略大会暨中国肉类产业教产对接与合作大会”在北京召开。双汇集团荣登“2012年度中国肉类行业卓越贡献企业”名单。此外，双汇集团还荣获“2012中国肉类食品行业最具价值品牌”，并被授予“中国肉类产业教师及学生实习基地”，这意味着在中国肉类产业人才的培养方面，双汇将承担起更大的义务和责任。

2012年10月27日上午，在四川成都举行的中国肉类博览会“肉类产品质量安全快速检测技术大比武”中，双汇集团荣获优秀组织奖，双汇集团杨小惠荣获沙丁胺醇残留快速定量测定一等奖，双汇集团张二娟获得克伦特罗残留快速定量测定二等奖和莱克多巴胺残留快速定量测定二等奖，四项大奖足以显示双汇集团的检测实力。

2012年11月17日，在北京人民大会堂召开的第十届中国食品安全年会上，双汇集团被授予“中国食品安全年会突出贡献单位”和“科技创新单位”称号，双汇集团技术中心主任王永林被评为“科技创新先进个人”。

“食品安全是一项重大的民生工程，事关消费者的身体健康和生命安全，也关系到食品企业的生存和发展。”“3·15”事件后，双汇集团卧薪尝胆，采取了一系列加强安全质量管理的措施，赢得了消费者的信赖，得到了社会各界人士的认可，取得了一些成绩。这些成绩的取得，反过来又会促使双汇集团不断完善软硬件建设，进一步提高肉品安全控制水平，始终为人民群众提供放心食品，打造一个始终让人民信得过的食品企业。”面对成绩，万隆这样告诉记者。

创新技术 改写人工屠宰生猪历史



连锁店

国家对食品工业的每一次重大战略调整，都会给相关企业带来巨大的挑战和机遇。

2011年底，国家发展改革委与工业和信息化部联合发布《食品工业“十二五”发展规划》。《规划》在肉制品产业布局上作出重大调整。《规划》提出：“十二五”期间，严格控制新增屠宰产能，不再新建生猪年屠宰量在20万头以下的企业，限制年生产加工3000吨以下的西式肉制品加工企业。推动发展大型屠宰和加工骨干企业，依托优势产区，重点建设华东、华北、西南和东北四大生猪屠宰加工基地。

有关人士指出，《规划》的出台将使大批不具备资质和技术条件的私屠乱宰企业退出市场，为大型食品企业提供了更广阔的市场空间。同时食品行业门槛的提高，也有利于大企业的发展和肉类工业的整合。

双汇集团再次迎来了大发展的良机。双汇集团根据《食品工业“十二五”发展规划》产业布局，一方面加快中小屠宰企业整合步伐，同时加快在全国布局生猪屠宰加工基地。

2011年11月，郑州双汇一期项目正式投产。郑州双汇一期项目投资6亿元，占地面积860亩，年屠宰200万头生猪。二期年产23万吨肉制品加工项目和年产3万吨的面制品及2万吨库容的物流配套配送项目，分别计划投资6.5亿元和6.2亿元。

2011年12月，南昌双汇正式投产。南昌双汇总投资12亿元，占地面积470多亩，项目涵盖了生猪屠宰业、肉制品深加工、冷藏仓储、物流配送业以及相关的配套设施，年屠宰生猪能力200万头，年生产肉制品30万吨，年销售收入50亿元，可解决3500人就业，带动20万农户从事生猪养殖。

同时，双汇还在国内现有肉类加工技术上实现了创新。南昌双汇率先实现了主要设备机器人操作，一举改写了中国千百年来人工屠宰生猪的历史，取得了8项屠宰工艺技术重大创新，12项技术达到国内领先水平。

2012年上半年，双汇集团上市公司双汇发展实现营业收入197.5亿元，比2011年同期增加29.4%；实现利润5.5亿元，比2011年同期增加844%。靠着抢抓机遇，双汇集团发展再次驶入了快车道。

谈及双汇集团今后的发展，万隆踌躇满志，“十二五”期间，双汇将继续坚持“专业化、产业化、现代化、信息化”的四化方针，积极推进中小屠宰场整合，大力发展大型国际标准化的生产基地，争取在2015年拥有工厂100家，肉类年产量由300万吨发展到600万吨，销售收入由500亿元发展到1000亿元，把双汇打造成为具有世界竞争力的国际化大型食品企业集团，以实际行动争创人民信得过企业。

“3·15”事件 推动安全质量建设走向精细化

2011年3月15日，是双汇集团全体职工永远难忘的日子。

“‘瘦肉精’事件对双汇品牌和声誉造成了极大伤害，也给双汇全体员工上了一堂深刻、代价巨大的安全课，对双汇集团来说，是一场生死攸关的考验、刻骨铭心的教训。”谈起去年那场震惊全球的“3·15”事件，双汇集团董事长万隆感慨万分，“但双汇不能抱怨、不能推诿、不能退缩。我们感谢社会和媒体的帮助，舆论批评能帮助企业更健康地发展。”双汇随即主动面对媒体质疑，积极采取了一系列强化食品安全质量的有效举措，推动双汇安全质量建设不断提升精细化水平，迅速实现“化危为机”。

设立食品安全警示教育日，加

强法制和道德教育，警钟长鸣。双汇集团决定把每年的3月15日确定为“食品安全警示教育日”，并成立“双汇集团食品安全监督委员会”，邀请肉类行业、食品行业、新闻媒体、政府监管部门等外部专家，监督企业的生产经营。同时设立举报制度，彻查、严惩危害食品安全的事件和责任者。

完善内控体系，确保食品安全。去年“3·15”事件发生以后，双汇集团为确保食品安全，进一步完善了内控体系。制定了索证制、索赔制，对供应不安全生猪和原辅料的客户及厂家，进行索赔并追究法律责任，从源头控制食品安全。

实行生猪在线“头头检验”。从去

年3月16日起，为了保证食品安全，双汇集团不惜成本，不计代价，每年投入3亿多元，实施生猪在线生产“头头检验”，原辅材料进厂，产品出厂批批检查，在社会上引起了很大反响，在行业内引起了强烈震动。

引进第三方监督检测机构，公开透明。中国检验认证集团是国际上享有盛誉、中国最大的跨国检验认证机构，为进一步提升企业监测水平，双汇集团与中国检验认证集团签订了食品安全长期战略合作协议，中国检验认证集团负责对双汇集团的产品质量、食品安全和内控体系进行全方位的第三方监督审核和检测检验，实现了双汇集团食品质量安全监督的公开透明。

开放式办工厂，透明化办企业。双汇集团一直坚持“开放式办工厂、透明化办企业”的办厂理念，欢迎各界朋友进厂参观，与生产现场零距离接触，扩大生产透明度，让消费者和媒体切身感受到双汇产品的质量保证，看到一个真实的双汇。据不完全统计，截至目前，双汇共邀请和接待消费者、媒体记者20多万人次，取得了良好的社会效果。

双汇集团在食品安全方面的积极做法，迅速扭转了“3·15”事件的不利影响，收到了良好的社会效果。2011年，双汇集团销售收入达到503亿元，与2010年销售收入基本持平，顺利通过了“3·15”事件考验，成功挽回了消费者对双汇产品的信任。

屠宰业整合 实现与中小屠宰企业合作共赢

迈入2012年，双汇安全质量建设的脚步并未停歇。

2012年3月15日，万隆在双汇集团“食品安全警示教育日”大会上表示，双汇将以“铁腕抓质量、铁心保安全”的决心和毅力，继续扎实做好各项安全管理措施，在生产过程中严格把关，将食品安全放在生产的第一位，把食品安全措施落实到每个岗位，把好安全关，为消费者提供健康、美味的食品。

这其中，整合小型屠宰场行动尤其引人注目。

10月，双汇集团旗下郑州双汇宣布，将用两年左右时间，完成整合以郑州为圆心、半径300公里以内的屠宰场。

10月28日上午，双汇集团与豫皖两省20家定点屠宰厂签订了合作意

向书，联手保障猪肉卫生和质量安全，让更多的消费者吃上放心肉。

11月，辽宁省内10家定点屠宰厂与双汇集团旗下阜新双汇达成战略合作意向，这10家定点屠宰场今后将不再经营生猪屠宰业务，转而开始出售双汇放心肉。

11月16日，双汇集团在四川绵阳举行双汇与中小屠宰厂发展研讨会，来自四川省、重庆市20多个市、地、州的40余家中小型屠宰企业的老总应邀参会，共同推进放心肉工程建设大计。

11月30日上午，双汇集团投资发展豫南地区生鲜品招商说明会在漯河举行，豫南6市商务局和屠宰场代表参加了研讨会。

双汇集团为何如此大张旗鼓地开展小型屠宰场整合行动？业内有关人士指出，此举与《国家食品工业“十二

五”规划》的相关要求有关。

据了解，目前我国屠宰行业高度分散，82%的企业处于手工或半机械屠宰状态，而仅占全国定点屠宰企业总数12.38%的全国规模以上定点屠宰企业，却承担着全国68%的定点屠宰量。屠宰业布局 and 结构不合理，产业集中度偏低，不仅成为严重制约行业发展的瓶颈，而且对猪肉质量安全构成了潜在威胁。针对这些问题，《国家食品工业“十二五”规划》要求，全国现有19248家屠宰厂，2013年要淘汰30%，到2015年要淘汰50%，其中大中城市和发达地区力争淘汰80%左右。

对此，万隆有着自己的理解。“屠宰是肉类食品安全管理的重要环节。双汇集团早在10多年前就已经实现了产业转型升级，开始按照商务部、农业部、卫生部、食品药品监督管理局等国家九部委的要求，充分发挥国家农业产业化龙头企业的优势，紧锣密鼓地在全国范围内布局小型屠宰厂整合工作。”

“行业整合势在必行，但是整合不是简单地淘汰屠宰行业的小企业，而是如何帮助他们扬长避短，发挥他们的区域市场资源优势，走合作共赢的新路子。”双汇发展副总裁、生鲜品事业部总经理马相杰说，“双汇集团非常看好与小型屠宰企业合作的前景，有信心通过加快推进与小型屠宰厂合作步伐，不断提升屠宰业的集中度和产业转型升级。”

为带动行业整合，双汇集团还按照优势互补、合作共赢的整合思路，为小屠宰商开出了诱人的合作良方，出台了包括对定点屠宰厂给予技术指导、政策支持、管理服务，对经销商实施奖励、加盟商实施“五送、四免、三补、一分红”，根据客户销量给予10万元—150万元不等的销售奖励等一系列优惠措施。而事实上，双汇集团完善的产业链以及具有国际影响力的品牌优势、产品优势、规模优势、物流配送优势也具有相当大的吸引力，使众多小型屠宰商对加盟双汇信心百倍。双汇整合业内资源的创新思路和合作模式，为确保食品安全探索出了一条成功模式。



金属检测



屠宰生产线