

转型季
聚焦沪郊农业新主体

“荷裕”：源自海洋 鲜活梦想

【动向】

文 / 通讯员 徐楚翔 曾经，在日式料理店或西餐厅点上一份烟熏三文鱼或三文鱼刺身，是不仅“轻奢”还是营养美味的一餐。三文鱼，肉质细嫩，味道鲜美，营养丰富，含有丰富的人体所需的DHA，是深受各国民众追捧的上等材料。

营养有“内涵”与色香“颜值”并存的“三文鱼”食品的人气在飙涨，但产地的遥远和处理的难度，使三文鱼的定位总与平价“不沾边”，更别提走入寻常厨房中。如今，烟熏三文鱼、三文鱼刺身等佳肴，可以用真空包装的形式带回家，而且定价亲民。为市民“老饕”们创造此等福利条件的，正是奉贤区的“农业产业化重点龙头企业”——上海荷裕冷冻食品有限公司。



■荷裕的三文鱼加工生产车间

天津：牵手京冀 打造“共享菜篮子”

京津冀山水相连，农田相接。天津市农委抢抓京津冀协同发展历史机遇，紧紧围绕打造京津冀绿色高档特色“菜篮子”产品供给区、农业高新技术产业示范区、农产品物流中心区的“三区”定位，与京冀在发展设施农业、农产品质量安全、农业科技等方面开展合作，共同打造三地“共享菜篮子”。

在设施农业建设方面，天津市共建成60万亩高标准设施农业、20个现代农业园区、155个养殖园区，设施蔬菜播种面积占全市蔬菜播种面积近70%。目前，全市菜、奶、水产品全部自给，肉、蛋、果自给率均达60%左右，在全国大中城市中处于领先水平。

下一步，京津冀三地将推进农产品加工业与农业产业化深度合作，鼓励和引导天津农业产业化龙头企业到河北建基地、带农户，推进三地龙头企业互认，享受同等优惠政策，同时建立信息共享和预警平台。利用京津冀高校和科研院所的智力资源，打造具有产业优势和品牌价值的高附加值农产品。

黄建高

广东：供港澳蔬菜将全面实现信息化溯源管理

广东出入境检验检疫局（简称广东检验检疫局）辖区是供港澳食品的主要来源地，目前有供港澳食品备案种养殖基地800多个，加工企业650多家，各类鲜活食品农产品约占内地供港澳比例的60%—90%。据悉，目前该局辖区供港澳蔬菜已全面实现信息化溯源管理，并将逐步推广到鲜奶等供港澳食品。

从2013年起，广东检验检疫局开始自行开发和应用供港澳蔬菜溯源管理系统。前期在供港澳蔬菜业务量相对较大的东莞、增城、番禺进行试点。从今年4月1日起在该局辖区内全面推进供港澳蔬菜信息化溯源管理，目前已覆盖21个分支机构、46家加工企业、245家种植基地。

供港澳蔬菜溯源管理系统是在健全完善供港澳蔬菜原料基地及加工企业溯源管理体系的基础上，推进供港澳蔬菜信息化溯源监管，做到质量可控、来源可溯、流向可查。该系统实现了供港澳蔬菜从“田间”到“口岸”的全链条电子化质量溯源无缝对接，涵盖了蔬菜原料基地信息、供货情况，生产加工企业信息、出货情况，以及企业对农药残留、重金属等项目的检测数据、检验检疫机构抽检数据，以及各分支机构企业分布情况、供港澳蔬菜业务量等。

雷爱伏

江西：通过土地综合整治 补充耕地总量

推进城乡低效建设用地整理、贫困地区土地综合整治、损毁土地治理……江西省出台文件明确，到2020年，江西将通过一系列土地综合整治措施，至少补充耕地68.82万亩。

《江西省土地整治规划（2016—2020年）》提出，江西将统筹安排高标准农田建设、农用地整理、城乡建设用地整理、土地复垦等工作；大力推进农用地整理和高标准农田建设，大力推进城乡散乱、闲置、低效建设用地整理；大力推进贫困地区土地综合整治；大力推进废弃、退化、污染、损毁土地的治理、改良和修复等。

江西省提出，通过《规划》的实施，到2020年，全省高标准农田建设任务不少于1448万亩，力争建成1869万亩；通过各种土地综合整治措施补充的耕地总量，将不少于68.82万亩。

秦宏

【研发】 专注本土化设计，开发多系列加工水产品

上海荷裕冷冻食品有限公司（以下简称荷裕）坐落在奉贤经济开发区生物科技园区内，生产厂房面积3000平方米，冷冻冷藏能力2000吨，年生产能力5000吨，是一家以三文鱼作为主要原料生产加工海产食品，专业从事水产品加工的现代化食品有限公司，同时供应国际和国内市场。荷裕不仅奉贤区唯一供应三文鱼的企

业，更是上海市首批具有生食产品“QS生产许可”的水产加工厂。

在产品的研发上，荷裕充分调动创新的理念，专注于水产品加工的本土化研发，将营养而健康的三文鱼和中国及东南亚传统的烹调口味相结合，除上述的主打产品外，在传统的烟熏三文鱼基础上开发了莳萝、威士忌、黑椒等口味，针对不同

消费人群研发了选择多样的调味鱼排系列三文鱼、龙利鱼，如芝香照烧、纯香黑椒、柠檬草香辣、盐烧等口味；还有主打方便食用、给厨房减压的微波系列三文鱼，包括黄咖喱味、青咖喱味、美式炭烤味、麻婆味、冬阴功味等多种口味；更有为儿童饮食健康设计的系列产品。

【生产】 加工全程监控和整体溯源，确保质量安全可控

荷裕践行“健康、美味、安全、时尚”的企业责任，以客户的需求为导向，用科学营养及健康安全的专业知识对各种海洋鱼类食材特性和营养成分的深度开发，与科研院所和大专院校联手合作，建立了研发中心，积极完善企业技术创新体系和研发中心。

世界五大养殖基地养殖的大西洋鲑等鱼，从遥远他乡搭乘船舶和航运远道而来

至上海荷裕工厂，运输过程始终在零下18℃至零下22℃范围内，全程冷链信息实时监控，以确保原料的最好品质，在经历海关和CIQ查验后运至工厂；荷裕先进的仓储设备和稳定的存储温度最大限度地保存新鲜，令产品品质鲜活如初。

在生产过程中，荷裕也建立了产品追溯体系，及时对生产销售全过程进行预防和纠正，实现对产品档案的有效追溯，通

过对产品加工全程监控和整体溯源，确保水产品加工环节运行良好，质量安全可控。在产品质量把控上，公司还配有专业的高级食品检验员，借助现代化实验室和先进的检测系统，建立完善的检测体系，完成产品质量管理体系和追溯体系的建设，实现生产全过程的优化管理，保障生产和产品的安全。

【营销】 现代化工厂品牌运作，建立立体网络化市场结构

荷裕更秉承“品质源自于坚持，源自海洋，鲜活梦想”的理念，它向往和探索神秘的海洋，也敬畏海洋，关注海洋的可持续发展。也自喻为海洋的一部分，关注企业自身的可持续发展。在严格遵循ISO22000食品安全管理体系的基础上，过去九年间，荷裕一步步在“专业、责任、创新、共享”的企业核心价值引领下，先后取得了水产品冷冻制作QS许可证，FSSC22000认证、HACCP体系认证，还获得了国际水产养殖管理委员会颁

发的可持续ASC证书和国际海洋管理委员会颁发的可持续MSC证书，即符合海洋渔业以及加工水产品的良好管理，符合环保标准的捕鱼。企业自身则从最初的单一订单加工到优化生产工艺，再到建立健全的品质保证体系，逐步将成品出口到如荷兰、加拿大、日本等许多三文鱼产品的原产地国家，创立且打出“荷裕食品”的品牌。荷裕食品也建立了一套农工贸紧密衔接，产加销为一体，以销促产的现代农业流通体系。通过现代化工厂品牌运作，

借助经销商的地缘优势，建立了初步完整的立体网络化的市场结构，目前已经与全国多家大型终端建立起合作关系，铺设了从星级酒店到餐饮连锁，从大型商超到高端零售超市，从供应航空餐食到白领午餐，从实体店到线上销售，多元化渠道销售网络，成功塑造了“荷裕”水产品品牌。

原材取之于海，文化气魄亦取之于海，荷裕在成为中国海洋美食领先品牌的道路上继续前行。