

七十正青春 融合向未來



為港添美味 專注高品質

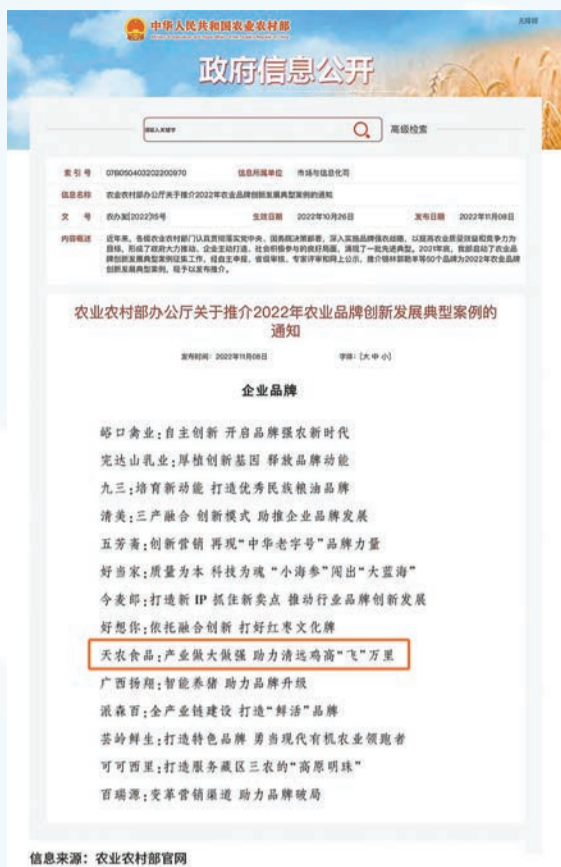
天農食品：為港人提供正宗純種清遠雞

香港人口密集、資源短缺，食品等生活必需品的供應主要依賴內地。目前，香港市場上的農產品，來自內地的活豬佔比幾乎達到100%，活魚、蔬菜佔七成多，禽肉佔近六成。香港回歸祖國25年來，內地的鮮活優質農產品源源不斷地輸往香港，豐富了香港同胞的餐桌，也促進了內地農業現代化互融互促、共同發展，這為香港與內地在山水相依的血緣之外，真正建立起了無法剪斷的聯繫。

廣東天農食品集團股份有限公司作為供港食品企業，成立於2003年，總部位於清遠市，是致力於純種清遠雞、優質生豬、特色雞蛋全產業鏈經營的大型農業產業集團。公司是農業產業化國家重點龍頭企業、國家扶貧農業龍頭企業、廣東省出口示範基地、粵港澳大灣區菜籃子生產基地。

近二十年的時間，天農集團勇於開拓市場，以建設世界級食品品牌為願景，打造健康標杆品牌，天農旗下的優質產品已從廣東走向全國各大城市，並積極出口香港、澳門。自2014年起連續6年，鳳中皇清遠雞被廣東省農業農村廳評為「廣東名雞」，在2019年春節期間，天農清遠雞更是作為中國地標產品代表，在巴拿馬進行大型海外推廣並獲得金獎。對於未來的發展目標，公司始終堅持「立足天下農業，經營天下農產品，助天下農民獲利，為天下人提供健康優質農產品」的創業初心，致力於推廣「種養循環」養殖模式，呵護青山綠水，助力鄉村振興，將產業發展與社會進步有機結合，讓天農食品立足灣區、面向全國、走向世界。

吳雄偉 吳基航 徐紅



安全是根基 味道是靈魂

「生活因味而美」是天農的品牌理念，天農以高品質生態美食提供者為產業定位，在養雞、養豬領域均採用全產業鏈經營模式，在品種選育、生態養殖、營養技術、食品加工等環節，通過技術創新和標準化管理，來生產既符合食品安全，又能風味領先的產品，讓消費者擁有更好的美食體驗。

香港在地理上與廣東唇齒相依，飲食習慣相近。香港人和廣東人一樣愛吃雞，逢年過節



發力高端禽類食品

為助推清遠特色優質農產品供港，在清遠海關幫扶指導下，公司邀請香港食環署專家實地評審活雞養殖環境、養殖條件、疫病疫病防控情況、藥物、疫苗使用和飼料管理情況。在橫荷屠宰加工廠，詳細核查供宰活雞的來源及其監管、入廠檢驗檢疫管理、屠宰加工過程中各工序管理、生產用水管理、產品儲存運輸等各項節軟硬件情況。經過嚴格檢查和整改，2018年7月，香港食物環境衛生署正式致函同意天農公司輸出冰鮮及冷凍雞到香港。聲名遠播的「清遠雞」正式獲得「供港通行證」。香港食環署對海關監管下企業落實防疫監控制度的成效表示滿意，對原種清遠麻雞出口香港充滿信心。清遠海關通過「養殖—加工—出口」全過程無縫監管，為清遠雞貼上「安全」「放心」的標籤，帶動清遠特色

克服困難全力守護香港「菜籃子」

疫情以來，天農集團心繫香港同胞，加班加點生產，保障冷凍產品穩定供港，克服困難全力守護香港「菜籃子」。記者了解到，為了保證香港供應並符合兩地防疫要求，天農公司在清遠市商務局和清遠海關的協助下，物流方式從陸運轉海運，又從海運轉陸運。冷鏈運輸車輛從直達方式，轉關口接駁車、接駁司機等進行多次轉換，期間物流費用從原來每車2000元人民幣左右漲到每車10000元。

據公司相關負責人介紹，在政府三人小組（醫生、警察和街道辦工作人員）的監督下，在廠內設置了香港發貨專用平台。為了更好地避免兩地疫情的交叉感染和擴散，港車司機提前一天檢測核酸，顯示陰性後方可駕駛港車入廠，並且港車車門加貼封條，全程不允許下車。港車進入廠區前，須在門口進行消毒後靜

必吃雞的習慣從未改變。身為養殖領域博士，天農食品集團股份有限公司總裁張正芬介紹，憑藉多年積累的專業知識和技能，在2003年註冊公司「天農」，自此「清遠雞」就成為市民餐桌上的美味佳肴。她強調，公司成立以來一直以「原種、原味、原產地」的品質方針生產正宗純種清遠雞，既是守住食品安全的根基，也是守住食材味道的靈魂。

清遠雞是中國黃羽雞著名的地方品種，是廣東最具代表性地方特產。清遠雞有1000多年歷史，它以體型嬌小、皮色金黃、肉質嫩滑、皮爽、骨軟、鮮香味美、風味獨特而馳名海內外，是中國十大名雞之一，清遠雞用途廣泛，烹飪不受單一限制，湯、蒸、燜、燉、焗、炒、烤均可成為上饈，故被名廚稱為「文武雞」。

純種的才是正宗的。良種戰略已上升為國家種志戰略，天農旗下清遠雞種源基地被認定為國家級清遠麻雞保種場、國家肉雞核心育種場、國家肉雞良種擴繁推廣基地，公司同時是清遠雞國家級產業園建設的主體單位之一，名副其實的清遠雞種源「國家隊」。公司通過四級良種繁育體系，生產健康的正宗純種清遠雞苗，為產品品質和風味提供有力的種源保障。

堅持原產地生態養殖。清遠雞野性十足，能飛善跑，公司選擇空氣清新、水源潔淨、地勢高爽、沒有污染的生態山地建設標準化雞場，進行生態低密散養。飼喂

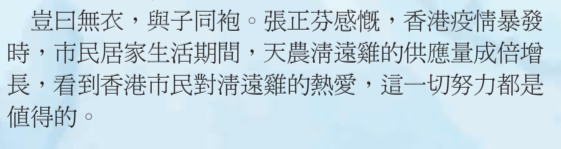
填補香港市場空白

優質農產品「走出去」、促進清遠外向型農業發展起到了良好的示範效應。

區別於香港市場主流消費的養殖幾十天的中速型和快大型產品，天農純種清遠雞有着生長慢、成熟晚、天齡長的特點，其湯汁鮮美無腥味、皮薄爽滑、纖維細膩、肉質有嚼勁、脂肪適度、雞味濃郁的特點，更適合廣東和港澳的口味。一上市就獲得港人的青睞，填補香港市場高端雞空白。經過近四年的發展，天農食品在香港的高端禽類食品領域佔據一席之地，成為高端雞的風向標。目前在香港市場已有近百個超市門店和線上電商渠道進行銷售，包括一田超市、永旺超市、惠康超市、百佳超市、SODA MALL等，以及線上HKTV MALL進行銷售。

置30分鐘方可進入。公司安排專人負責港車裝貨，人員進行「閉環管理」，不與外界任何物品和人員進行接觸，每天堅持做核酸檢測，日常生活都在封閉的區域內，裝貨時全身穿戴二級防護服。同時此項工作全程在政府部門的監督下作業，政府部門在天農公司港車裝貨區域設置了攝像頭，隨時進行監控，並且每次出貨三人小組到現場進行監督。

豈曰無衣，與子同袍。張正芬感慨，香港疫情暴發時，市民居家生活期間，天農清遠雞的供應量成倍增長，看到香港市民對清遠雞的熱愛，這一切努力都是值得的。



以穀物為核心營養的精製食糧，清遠雞住深山、吸氧吧、飲山泉、食蟲蟻，嬉戲山林，融於自然釋放天性。

養雞要遵從天道，自然成熟才上市。好的農產品要遵循物種生長的規律，講究自然成熟、瓜熟蒂落。天農純種清遠雞的生長速度慢、成熟晚、天齡長，養殖時間長達125-138天才開始產蛋，這時雞已到達體成熟和性成熟具備繁育下一代的能力時風味最美，才予以出欄上市。公司旗下高端品牌鳳中皇臻養系列清遠雞，養殖時間更是長達168-180天，採用獨創的「散養+二段精養」模式，風味營養更佳。天農清遠雞完全遵從天道、自然成熟不催長。

以鮮鮮為核心的生鮮加工。公司橫荷屠宰加工廠2018年被認定為供港冰鮮雞屠宰加工廠，以確保清遠雞的新鮮度為核心思路來設計生鮮屠宰工藝流程，工廠引入德國先進的自動化屠宰設備和工藝，採用立體預冷技術、氣調鎖鮮技術、液氮超低温鎖鮮技術，確保清遠雞出廠新鮮和風味。在供港產品中，凌晨屠宰的鮮雞，當天下午就能到達香港，所有流程緊湊而有序，與時間賽跑，為的是讓消費者吃到原汁原味的新鮮清遠雞。

建立全鏈條食品安全體系。天農在清遠雞的養殖全程不使用激素、不使用違禁藥物；不斷優化雞群免疫程序和保健方案，嚴格執行休藥停藥措施，嚴控重金屬殘留。公司全鏈條建立完整質量體系認證，包括FSSC2200、HACCP、GAP、ISO9001、有機認證、無抗認證、SC認證等，守護消費者舌尖安全。



企業品牌典型案例 天農食品入選農業農村部

2022年11月8日，農業農村部辦公廳印發《農業農村部辦公廳關於推介2022年農業品牌創新發展典型案例的通知》（以下簡稱《通知》），經自主申報、省級審核、專家評審和網上公示，推介全國50個品牌為2022年農業品牌創新發展典型案例，包括農產品區域公用品牌30個、企業品牌14個、產品品牌6個。

其中，廣東天農食品集團股份有限公司「天農食品：產業做大做強 助力清遠雞高「飛」萬里」入選企業品牌典型案例，是廣東省唯一入選的企業品牌。

《通知》指出，推介的典型案例，重點體現了品牌主體在核心競爭力提升、品牌協同發展、品牌營銷創新、品牌監管保護、品牌幫扶等方面的典型做法和成效，為推動農業品牌創新發展探索了路徑，提供了經驗，具有典型性、代表性和可借鑒性。

《通知》要求，各級農業農村部門要認真學習借鑒典型案例的經驗做法，進一步建立健全品牌政策扶持體系，創新工作舉措，加大主體支持，強化宣傳推廣，為推動農業品牌創新發展、促進農業高質高效、全面推進鄉村振興提供有力支撐。