

SPECIAL SCHEMER  
特别策划 | “鲜活”的“最先一公里”离我们还有多远?

当前，我国大量农产品流通成本过高，流通过程损耗严重，农民卖难等问题，很大原因就是“最先一公里”问题没有解决。为此，本刊组织了一次调查、采访活动，近距离看看“最先一公里”。



## “最先一公里”路上的风景



——农产品“最先一公里”情况调查

文 / 本刊记者 徐翔

DOI:10.16301/j.cnki.cn12-1204/f.2017.08.008

### “最先一公里”被高度重视

长期以来，我国新鲜水果、蔬菜等农产品销售，大部分是就地出售的传统经营方式，即便是出口产品，也因包装粗糙、保鲜技术落后，每年有上万吨的果蔬腐烂，经济价值难以提升。因此，从田间地头走出的“最先一公里”冷链物流近年来受到人们重视。

2015年3月6日，在全国人大湖南代表团分组审议政府工作报告时，李小红等代表关于加强政策扶持，抓好农产品冷链物流“最先一公里”的发言，引起了大家关注。

李小红建议，国家发改委、商务部、农业部、财政部在制定《农产品冷链物流设施建设三年行动计划》时，应将武陵山片区区域特色

农产品冷链物流“最先一公里”建设作为计划重点项目，选择规模化特色基地、农业产业化龙头企业开展试点工作。同时，在特色高效农产品预冷、包装、分拣分级等方面，制定出台与国际接轨的冷链物流操作规范和技术标准，建立质量检查与监督机制。出台专项支持政策，由财政投资或专项资金入股建设基地冷库、仓储及分级分拣设施，给予特色产品包装成本50%以上的补贴和参展等特色品牌推广费用100%补贴。李小红代表的发言引起了其他代表的共鸣，建议尽快制定发展农产品冷链物流的规划，确定产业富民发展目标，并确保落实到位。

李小红所说的武陵山片区，是全国特色农产品和特色农业主要建设发展区域。2014年，片区基本建成高山延季蔬菜、肉类、干果等10

大类 349 个特色基地和 4 大柑橘产业带, 年产延季蔬果、肉类、干果等 2100 万吨, 具备建设发展特色农产品冷链物流的资源条件。湖南省为加快推进“最先一公里”的落实, 早在 2014 年, 省发改委牵头实施了《湖南省农产品冷链物流三年实施计划 2015~2017》。该实施计划的冷库建设工程、低温配送处理中心建设工程、果蔬冷链物流工程、冷链物流全程监控与追溯系统工程、冷链物流标准化体系建设工程等均安排了冷链物流“最先一公里”库容、包装、配送、标准规范等方面的建设工作重点, 明确了相关扶植政策。

“最先一公里”问题受到国家有关部委高度重视, 据记者了解, 2015 年 5 月 28 日, 农业部出台了《全国农产品产地市场发展纲要》, 这里面第一次强调了农产品“最先一公里”的重

要性。一些地方政府和行业协会也制定规划, 组织培训, 把“最先一公里”落实到位。如“e 路鲜行”中国农产品原产地冷链物流公益培训, 从 2016 年至 2018 年, 将在全国 30 个农产品原产地举办中国首期“e 路鲜行”冷链物流公益培训活动, 现已经走过了三亚、厦门、乌鲁木齐、西安、昆明等冷链物流集中的城市, 培训学员 1000 多人。

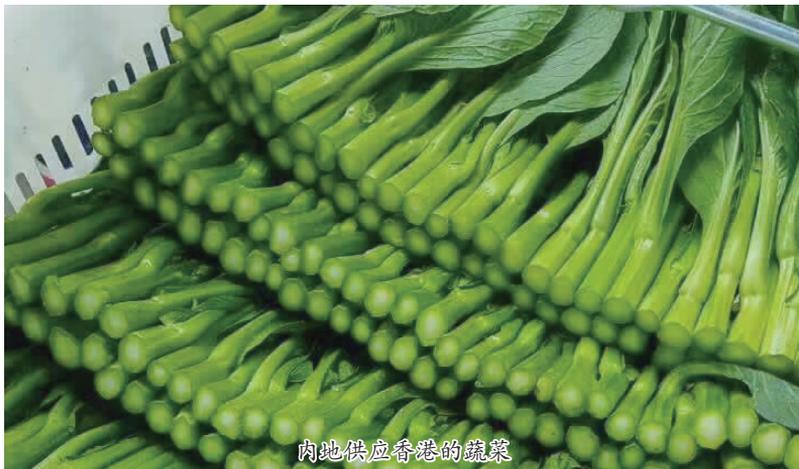
## 内地每年为香港提供 9 成蔬菜

对于香港居民来说, 供港蔬菜由来已久, 这也是香港回归初始国家为了保证香港地区民生稳定, 特地在内地设立了供港蔬菜基地。据统计, 内地每年能为香港提供约 9 成以上的蔬菜。

根据国家质检总局要求, 相对于国内市场上销售的蔬菜而言, 供港蔬菜在监管力度、产品品质上更加严格, 这些产品由分布全国各地的供港蔬菜基地依据季节特性排期生产, 而使得这些供港蔬菜的口感更好。在运输环节, 为最大程度保证蔬菜新鲜度, 对运输环节严格把控, 要求全程冷链运输, 要求运输单位能实时监控车厢温度和车辆位置。这些供港蔬菜一般都是全程冷链运输到广州基地后, 再经过分拣包装贴上专属于自己的标签后运往香港。

金昌万亩蔬菜基地地处甘肃省河西走廊东段, 祁连山北麓, 阿拉善台地南缘, 光照充足, 气候干燥, 辖区内生产的农产品品质优越、口感良好, 基本无农残, 符合供港蔬菜的要求。基地内生产的蔬菜都经过相关部门检验合格, 先进的喷灌设备, 成熟的种植流程, 严格的质量检验, 通过建立严格的生产档案登记制度, 将生产基地环境、农业投入品的使用、田间管理、生产员工的信息记录和存储, 建立起企业独有的“农产品安全溯源管理系统”, 真正做到有理可依、有据可查。

华冷物流是一家以冷链物流业务为核心, 致力于路运、海运、航运以及包装、配送、仓储为一体的综合性现代物流集团公司, 也是供港



内地供应香港的蔬菜



金昌万亩供港蔬菜基地

蔬菜背后重要的运力保障之一。时值香港回归20周年之际,为了保障金昌基地供港保障任务的启动和完成,华冷物流与唯智信息签署了物流信息化战略合作协议,引入唯智物流信息化全套解决方案,为配送严选最优路线、最优载具。高科技、大数据支撑着华冷物流高效、安全、优质的服务体系,也保障了与客户的顺畅沟通,保证了蔬菜从原产地到用户过程原本的新鲜度,各种鲜嫩的蔬菜每天采摘后将运往香港、澳门市场。未来随着金昌供港蔬菜的常态化,每天将有3~4车菜心发往广州。

## “互联网+渔业” 让新鲜48小时到达

华盛渔加1号是我国第一艘海上水产干制品加工船,排水量达2000多吨,每小时可以加工30吨鲜丁香鱼、毛虾等海产品。这艘船的出海远洋标志着浙江海洋渔业正在由传统的“捕鱼捞虾”转变为“精耕海洋”。

打造“华盛渔加1号”的是瑞安企业华盛水产有限公司,与很多渔业企业不同,华盛主要加工的是丁香鱼、毛虾、海鲈鱼等“小鱼小虾”。该公司的负责人郑志诚向《中国储运》杂志记者透露,这正是其优势所在,“传统海上渔业捕捞的都是带鱼、黄鱼等经济鱼类,由于过度捕捞资源变得越来越稀少。俗话说,‘大鱼吃小鱼,小鱼吃虾米’,当海洋自然环境当中的食物链断裂后,大鱼越来越少,小鱼的天敌就少了,繁殖量反而越来越多。”

但是小水产在过去由于受制于技术原因是难以有效利用的,以丁香鱼为例,这种一年生小鱼离水数小时就会死亡,被称作“离水烂”。渔船将丁香鱼运回陆地加工费时费力,在过去通常只能被加工成饲料,大量资源被白白浪费。

为把捕获的“小鱼小虾”制成更新鲜的成品,华盛投资建设了“华盛渔加1号”,这艘海上流动加工渔船配备了3条国际先进的自动水产干制品加工流水线,直接开赴捕捞海域对捕

获的水产品进行即时加工,保证海产品的鲜度和安全性,开创了全新的渔业生产模式,是全球第一艘可即时现场水产加工的巨轮。

继“华盛渔加1号”之后,排水量达到4000多吨的“华盛渔加2号”也顺利竣工下水,相比前者建造规模更大,投资更多,生产效益也更高。“华盛渔加2号”海上加工船率领100艘渔船出海作业后,在30分钟内就可以完成对新捕捞鱼虾的加工。借助船上的无线网络信号,“华盛渔加2号”在海上实时处理网上买家的订单。鱼虾从捕捞上船,到收购、清洗、蒸煮、干燥、冷却、包装、冷藏的每一个过程,买家只需轻点鼠标就可以即时查询。

以一场“秒杀”活动为例,在秒杀活动结束后仅仅32秒,1000单共计6.5吨熟虾皮就全部抢购一空。第一网捕获的水产品,在“华盛渔加2号”船上加工后于当天运回港口统一发货。成功抢拍的买家,48小时内就可以品尝到海鲜美味。



阿里巴巴聚划算总监刘家洛说,华盛水产作为渔业加工业的龙头企业,其海上加工能力走在全国前列,这也是他们选择华盛合作的原因。“通过聚划算,华盛能直接接触消费者及消费需求,这是传统销售模式的改变,今后,华盛不仅仅有加工业,还有服务业。”携手阿里巴巴聚划算平台,实现了“渔业航母”与“电商巨头”的强强合作,而“渔业航母”优越的海上加工能力无疑是受到电商企业青睐的关键。海上移动加工船直通电商平台乃至消费者,使得渔获销售不再是“卖库存”,而成为“卖需求”,大大减少了流通环节和流通过费用,已然成为未来渔业产业的新路径。

## 海南农产品田头预冷遍地开花

在刚刚结束的海南芒果季,三亚福返热带水果专业合作社借助全程冷链物流,通过生鲜电商平台向岛外卖出了 200 多万斤树上熟的贵妃芒果。虽说总量不大,但对立志为海南水果找出路的该合作社理事长彭时顿来说,却是关键的一步。

彭时顿表示,热带水果特点,决定了其很难等到成熟后再采摘运输,一是增加生产管理成本,二是运输损耗大,容易变质腐烂。因此,在品质和成本之间,大多数种植户和经销商都选择了风险较小的提前采摘。

随着消费者对农产品品质需求的急速提升,以及冷链物流日趋完善,迫于市场倒逼,越来越多的海南农业生产者开始改变传统的采摘节点和运输方式。身为三亚芒果协会会长彭时顿就是众多寻求突破的革新者之一。“做树上熟,离不开从田间到餐桌的全程冷链物流。”彭时顿称,合作社专门购买了田间小型冷链运输车,芒果采摘后立马搬上冷链车,拉到空调制冷的恒温包装车间,打包后直接由顺丰冷链物流运到销地市场的冷库或消费者手中。

据了解,从 2008 年起,海南制定出台了田头瓜果菜预冷处理系统扶持政策,大力推进瓜果菜田头预冷处理系统建设。田头预冷处理系统的财政资金扶持标准也不断提高。按照预冷



远洋渔业

库库容计算,从最初的每吨 500 元提升到现在的每吨 1000 元。到 2016 年底,海南累计发放 8700 万元扶持资金支持瓜果菜预冷库建设,拉动社会投资 12.1 亿元。

预冷处理系统的建设延伸了海南瓜果菜销售距离,保障了瓜果菜贮运与销售安全,提高了出岛瓜果菜产品质量。目前海南瓜果菜销售到全国 170 多个大中城市及日本、韩国、香港、澳门等多个国家和地区。另一方面,瓜果菜预处理系统的建设减少了运输、销售环节的损耗,提高了贮运效益,预冷库发挥的错峰调节作用也避免了瓜果菜采收高峰期的损失,稳定了农产品市场价格。C

