

随着食品工业技术的不断进步,人们对食品安全的要求越来越高,食品从原料种植到生产加工,再到流通销售的链条越来越长、环节越来越多,守住“舌尖上的安全”,也必须全过程把好每一道关口。

从本期起,本报记者将走进北京首农食品集团有限公司,深入该食品集团所属企业,走进田间、农场,探访工厂、批发市场,揭秘从田间到餐桌、从养殖到厨房、从工厂到市场的食品工业完整链条,为消费者提供更多食物背后的细节和故事,也把该集团那些精心培育优良品种、科学种植养殖、数智化加工生产、高效有序流通的先进经验介绍给更多的同行,让消费者放心、安心,也为助力食品行业高效交流 and 高质量发展提供更多参考和借鉴,为“舌尖上的中国”贡献更多经验力量。

走进首农
探访舌尖上的首都力量

智慧农业：让「菜篮子」更高效

初夏时节,走进海淀区上庄镇前章村西部,在蓝天和绿叶的映衬下,一排排连栋玻璃房子熠熠生辉、格外耀眼。玻璃房中,授粉机器人与采摘机器人灵活穿梭于一排排悬挂着的番茄植株间,自动执行着授粉、采摘等作业任务。这里,正是首农食品集团翠湖智慧农业创新工场智能温室。

“翠湖智慧农业创新工场是北京市高效设施农业首个试点项目,占地878亩。目前,21万平方米的大型智能连栋温室已建成运营,成为京津冀地区最大的蔬菜生产单体连栋温室,研发创新基地正在逐步改造中。”西郊农场副总经理王峻峰介绍说,我们的目标是打造一个集科研、生产、示范于一体的现代农业基地,通过产研融合,推动区域农业科技化、标准化、优质化,带动中国式现代化农业产业的发展。

走进温室,一排排整齐的番茄秧映入眼帘,这些番茄秧根扎在长条状的椰糠“土壤”中,顺着牵引绳固定向上生长,所需水肥等养料通过根部附近的滴管提供,按照设定好的程序定时开启水肥一体滴灌。温室内密密麻麻的管线和传感器,精准控制着番茄生长的温度、湿度、通风、光照等环境条件。

“温室采用椰糠基质无土栽培技术,结合熊蜂授粉和病虫害绿色防控,实现了绿色循环生产,提高了蔬菜品质。环境调控系统、水肥一体化系统和智能化生产装备,让温室实现了生产过程的自动化和智能化。”北京翠湖农业科技党支部书记、总经理李新旭介绍说,通过引入机器

都市农业：让「菜篮子」更多彩

如果说翠湖智慧农业创新工场是推动中国农业现代化的重要科研示范基地,那么首农庄园则是探索现代都市农业发展模式的示范园区。

首农食品集团积极推动传统农业产业的转型升级,努力构建农业全产业链条和优势产业集群。位于海淀区上庄镇大塔村北的西郊农场首农庄园占地1040亩,这里有一百余亩5000余株樱桃树,有3栋现代化连栋温室和39栋高效节能日光温室,温室面积达600亩。园区内生产的100多种蔬菜和水果,“南果北种”产品10余种,30余种产品已获得绿色食品A级认证。

以樱桃为例,园内樱桃树采用无公害的A级生产方式种植,品质十分优质。目前,庄园主打樱桃采摘,拥有七八个樱桃品种,如适合采摘、皮薄不适合运输的水晶樱桃等。今年樱桃园预计在5月17日到6月10日开放采摘,周六、周日进园采摘人数可达2000人。

就在5月24日,美丽首农赏味樱桃季暨首农·奇趣好食节活动在首农庄园正式启动。不仅吸引了一大批市民前往,三元、六必居、王致和、月盛斋、大红门、华都食品、八喜、三元梅园等多家北京市民耳熟能详的老字号品牌也纷纷“亮”出独家奇趣美食,为前来采摘游玩的消费者,带来别具一格的美食消费新体验。

作为北京休闲农业五星级园区,首农庄园经过十余年精心呵护,农场樱桃年年保持高品质、高产量,通过了

人、物联网技术和大数据分析,建立了智能化管理平台,实现“一屏统管”的全流程数字化管理,园区管理与劳动生产效率提高3倍以上,公司成为全市首批获得“国家级生态农场”称号的11家生产主体之一。同时,翠湖农业深化品牌建设,“知翠”“有新番”番茄产品通过线上线下直达百姓餐桌,为消费者提供了绿色、健康、安全的优质果蔬,其产品竞争力和品牌影响力不断提升。

据了解,翠湖智能连栋温室整体技术达到世界领先水平,温室主要覆盖材料、主体框架实现80%以上国产化替代,建设成本降低了30%,打破我国智能连栋温室设施装备及关键栽培技术长期依赖进口的被动局面。

炎炎夏日,其他温室的番茄已经拉秧,这里的番茄还能正常生长?更让人惊叹的是,这里的单位面积蔬菜产量比传统蔬菜基地提高3倍以上!据了解,经过集成攻关,翠湖农业不仅破解了北京设施农业无法越冬的难题,还突破了本土化智能连栋温室番茄单产提升“卡脖子”技术。目前,项目串收樱桃番茄年产量超过3700吨,首次在北京地区完成温室番茄越冬生产,实现周年稳定供应,为北方设施农业提供可参考可借鉴的“首农样本”。

2024年,依托翠湖场景的“设施蔬菜绿色高效精准生产关键技术装备研发与应用”项目,获得北京市科学技术进步二等奖。此成果已在北京、山东、云南、甘肃、浙江等地推广,为国内设施农业迈向低碳化、生态化新征程助力。

(下转 14版)

首农食品集团是与新中国同龄的北京市属大型国有农业食品企业,产业横跨农牧渔业、食品加工、商贸物流、物产业,所属企业500余家,综合实力居中国农业食品行业前列,是首都食品供应保障的核心载体。

本期,我们将通过实地走访,重点探寻首农集团在保障好首都市民“菜篮子”上的一些特色和先进做法。

锁鲜加工：让「菜篮子」更健康

如果说现场采摘果蔬满足了一少部分市民的休闲体验需求,那么对于绝大多数市民来说,新鲜上桌的果蔬,才是更为普遍的“刚需”。首农食品集团旗下的裕农优质农产品种植公司,正是满足这方面需求的一个重要代表。

裕农公司现拥有自主基地1427.5亩、合作基地超6000亩,通过不同纬度、季节和设施,持续向京内怀柔、大兴、房山3家工厂、京外河南、湖南、福建3家工厂输送原料。年加工蔬菜2.66万吨,常年为大型餐饮企业、商超、便利店、餐饮服务行业提供鲜切蔬菜,服务全国8000余家餐饮门店。

位于大兴区长子营镇的首农食品集团裕农公司1万平方米净菜加工中心内,5套先进设备流水线高效运转,每日可产出50吨鲜切蔬菜和冷链即食产品。“公司的叶类、茄果类以及特殊品类鲜切蔬菜生产线,均采用国际和国内一流设备,蔬菜切刀、脱水机、金属探测仪等关键设备,都是在本行业中率先引进的先进技术装备。”裕农公司总经理刘建新向记者介绍,通过参与国家标准、行业标准及团体标准制定,种植基地通过了全球良好农业操作认证与蔬菜加工厂国际食品安全管理体系的认证,实现了从田间到餐桌的标准化,在鲜切蔬菜领域建立了涵盖种植、生产、冷链配送的可追溯机制,为“菜篮子”安全提供全方位保障。

经过数十年的发展,该公司已是国家高新技术企业及中关村高新技术企业、北京市农业产业化重点龙头企业,同时也是国家级赛事指定供应商,先后承担1990年亚运会、2008年北京奥运会/残奥会、智运会、2014年南京青奥会及2022年北京冬奥会/冬残奥会等重要赛事食材保障工作。

近年来,为满足不断扩大的鲜切蔬菜市场需求,裕农公司还在大兴长子营镇打造占地112亩的蔬菜种植及净菜加工产业园区,通过智慧化生产,全产业链标准化和多元化市场布局,构建起从农田到消费端的12小时鲜供应链。目前,该产业园区年供货能力已突破1万吨。

裕农公司还积极履行国企社会责任,不断通过产业创新带动乡村振兴。自2021年对口帮扶大兴区采育镇宁家湾村以来,针对该村耕地资源有限、种植技术落后、品种单一、销售渠道闭塞等难题,公司党支部发挥自身优势,成立专班深入调研,派驻党员骨干担任“第一书记”,组织专家开展技术培训,引入先进管理模式,提升蔬菜品质与安全标准,实现蔬菜订单化生产。

“我们依托首农食品集团的资源优势,通过实施HACCP与FSSC22000双重管理体系,确保食品供应安全、优质、可靠,打造京津冀地区领先的净菜供应链。”刘建新透露,通过优质品种种植管理和采收标准,已带动宁家湾村及周边多个乡村200亩示范基地实现黄瓜、西红柿、水果甘蓝等特色农产品“田间即车间”的产业转化。这一方面为当地的乡村振兴强化了产业助力,另一方面也为首都“菜篮子”安全增加了新的支撑。

便捷服务：让「菜篮子」更畅通

如果说农场、庄园是“菜篮子”的发源地,那么,大型食品批发市场,则是一体化高效满足“菜篮子、米袋子、奶瓶子、肉案子”需求的重要枢纽。首农旗下的多个农产品批发市场,就承担着这方面的重任。

沿着朝阳区黑庄户双桥西路北行,随处可见推着小车或手拎环保袋满载而归的市民。每天凌晨时分,批发采购车辆更是络绎不绝抵达这里——首农食品集团鲜活农产品流通中心大宗蔬菜肉品交易区。

位于朝阳区东南五环外黑庄户地区的北京鲜活农产品流通中心,紧临马路,处于京津、京沪、京哈及京内的五环、六环等交通要道,涵盖蔬菜、粮油、鲜肉、冻品、水产品、干调等各个品类,是北京市农产品流通体系规划的“双核”保障和四个一级批发市场之一,也是亚洲单体规模最大的“菜篮子”。

双桥西路的大宗蔬菜交易区热闹非凡,黄瓜、西红柿、青椒以及小白菜等各式蔬菜琳琅满目应有尽有;步入一层水果区,榴莲、樱桃、桑葚、荔枝等各类水果映入眼帘,色泽鲜艳,品相极佳,令人垂涎欲滴……在二楼羊肉厅,商户程女士正忙着为顾客精心分割羊腿。她透露,自己是从八里桥市场搬迁而来的,凭借流通中心便捷的交通和稳定的老顾客群体,她的生意一直稳中有升,如今更是吸引了众多新顾客。“现在刚过9点半,我们已经售出了5000多公斤的牛羊肉。”

流通中心不仅是北京市政府“菜篮子”重点民生工程,更是八里桥市场商户顺利承接的新起点。批发市场公司总经理赵铁军介绍,截至2025年4月底,已经办理执照入驻商户1580户,果蔬日均上市量600吨左右,最高达到800吨以上;猪肉日均上市量700头左右,最高超过1000头;牛羊禽日均上市量40吨左右,最高超过50吨;采购车日均进场车次近5000辆,最高近8000辆,已成为覆盖首都东南部、副中心、亦庄开发区等区域的重要农副产品供应保障市场。

展望未来,赵铁军表示,流通中心将在不断提升

运营管理工作,承担起首都农产品安全供应和应急保障的重要职能的同时,积极拓展便民服务功能,延伸其辐射范围,围绕“安全、效率、供应”三大核心要素,对农产品供应链进行重构与升级,更好地服务消费者。

除北京鲜活农产品流通中心,首农食品集团还运营着京深海鲜市场、中央农产品批发市场、水屯农产品批发市场,源源不断地将各地鲜活农产品送上百姓的餐桌。

其中,坐落于北京市丰台区大红门商圈核心区域的大红门京深海鲜批发市场,先后获评丰台区经济发展突出贡献奖、最受北京市民信赖的市场、全国水产品批发十强市场、全国供应商公平交易十佳单位,是北京市农业产业化重点龙头企业、农业农村部定点市场,还是全国唯一入选的全球十大水产品批发市场。

(下转 14版)



西郊农场三元农业公司党支部书记、执行董事、总经理王宏刚在西郊农场首农庄园介绍樱桃产业发展。



西郊农场裕农优质农产品种植公司总经理刘建新向记者介绍裕农公司。



西郊农场翠湖农业科技党支部书记、总经理李新旭介绍翠湖智能连栋温室的特点。

全链条守护好首都的「菜篮子」
从田间到餐桌

梁安 本报记者李涛

- 1 首农庄园樱桃采摘场景。
- 2 首农庄园现代化连栋温室栽培场景。
- 3 翠湖包装车间生产场景。
- 4 首农庄园现代化连栋温室栽培场景。
- 5 首农庄园高效节能日光温室栽培场景。
- 6 翠湖包装生产线员工工作场景。
- 7 裕农公司智慧蔬菜大棚。
- 8 翠湖智能连栋温室番茄栽培场景。
- 9 首农庄园高效节能日光温室栽培场景。
- 10 翠湖智能连栋温室番茄栽培近景。
- 11 翠湖智慧农业创新工场二期科研温室水肥控制中心。



裕农公司蔬菜生产基地。