

007322

# 成都市 食品公司志

1954—1988

成都市食品公司編

# 序 言

在庆祝成都肉食品企业（集团）公司成立三周年之际，《成都市食品公司志》经过一年多的撰写，与大家见面了，这是全公司职工盼望已久的事，是本市食品系统一件值得庆贺的事。

成都市食品公司是集团公司的重要支柱，并在历史上对集团内骨干企业的成长作出过积极贡献，为集团的建立奠定了基础，因此，她的发展史也可以说就是集团公司历史的序篇。自从1954年成都市食品公司成立的30多年以来，我市国营食品商业从小到大，曲折前进，经历了从社会主义计划经济到有计划商品经济的历史进程，逐步确立了在成都食品市场中的主导地位，并在各个历史时期发挥了重要作用。特别是党的十一届三中全会以后，我市食品系统在流通领域和经营环境发生较大变化的情况下，坚持在改革中探索前进，在多渠道流通中积极发挥国营商业的主渠道作用，对促进畜禽生产发展、稳定市场供应、调节肉食供求作出了贡献。回顾历史，我们体会到：成都食品商业工作中确有许多可借鉴的经验，也有值得记取的教训，我们有责任把走过的道路和做过的工作介绍给大家，这就是编写本书的目的。

这部志书，以比较翔实的资料记述了从1954年至1988年35年间成都国营食品商业建立和发展的过程，再现了食品系统广大职工艰苦创业，开拓进取的历史风貌，对取得的成绩作了较全面的总结，也如实记载了工作中的失误，不失为一部比较系统地记述成都肉禽蛋商业发展和国营食品部门经营情况的史料，能起到“资政、存

史、致用”的作用，有助于激励今人，启示后人。同时，它又是一部对全公司职工进行企业精神教育和职业道德教育的好教材，也是一份使社会各界对食品商业工作增进了解的宣传材料，有助于增强内部团结，促进对外交流。我相信，《成都市食品公司志》的出版，对当今和今后我市食品商业的改革、建设和发展，将会发挥积极的作用。

在这部志书的编写过程中，市公司修志办的同志付出了艰苦的劳动，公司的许多老同志提供了大量的资料，上级有关部门的领导和同志对此书的编写给予了热忱支持，我代表集团公司全体职工向他们表示衷心的感谢！

成都肉食品企业（集团）公司总经理 谢灿麟

1992年3月



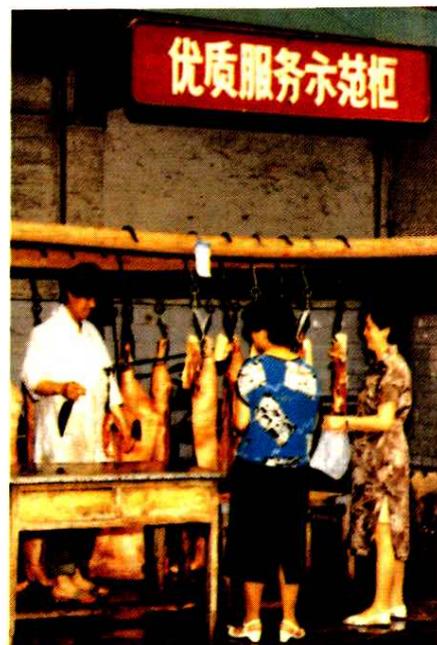
◁ 公司办  
公楼



▽ 从肉  
联厂运  
出鲜、  
冻猪肉

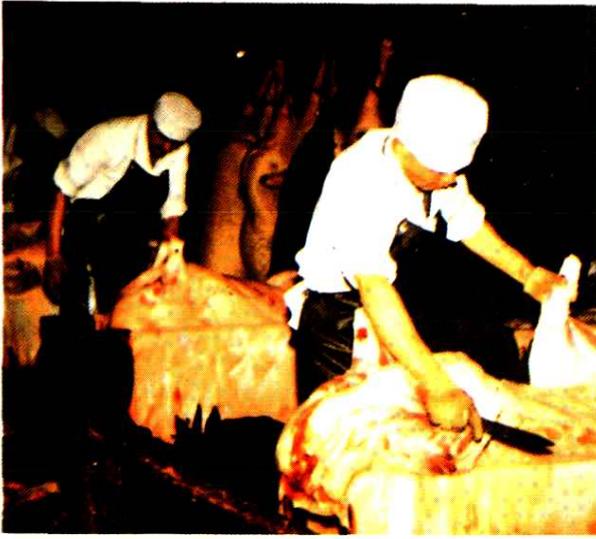
◁ 生猪运  
到肉联厂

▽ 零  
在售  
门猪  
市肉





◁工  
驷厂  
马生  
桥猪  
肉屠  
类宰  
加线



◁苏坡桥肉类加工厂手工剥猪皮



▷牛羊经营部菜牛屠宰线



◁厂  
肉制  
食作  
加工  
香肠

▷ 机械化养鸡场鸡舍

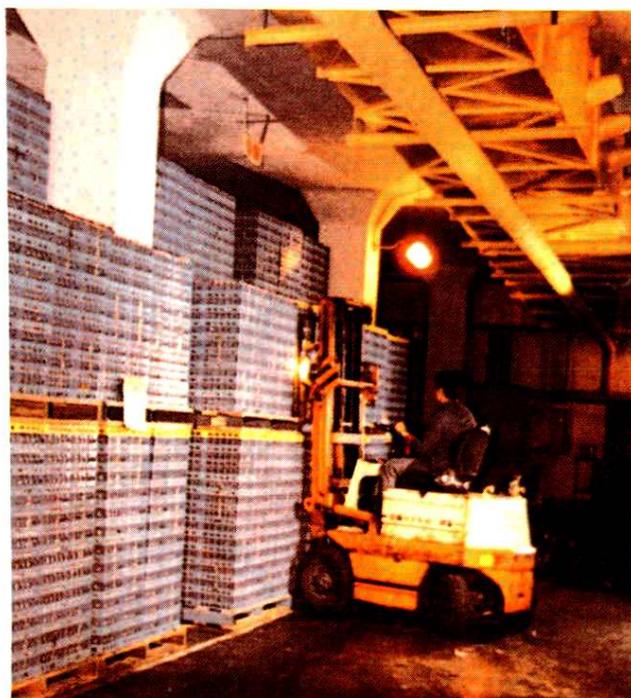


▽ 禽蛋公司  
蛋品冷库



◁ 元宝鸡

▽ 缠丝兔

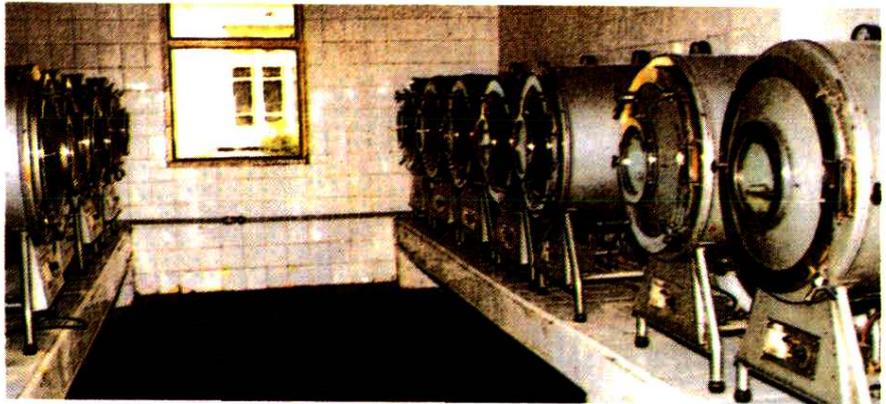


▷ 蛋品检验间





◁ 成都肉联厂冷库一角



▷ 制药  
器生  
化备



◁ 冷库铁路专用线



▷ 公司汽车  
队载重汽车



◁肉品检验  
化验室

▽浆洗街加  
工厂生产车间



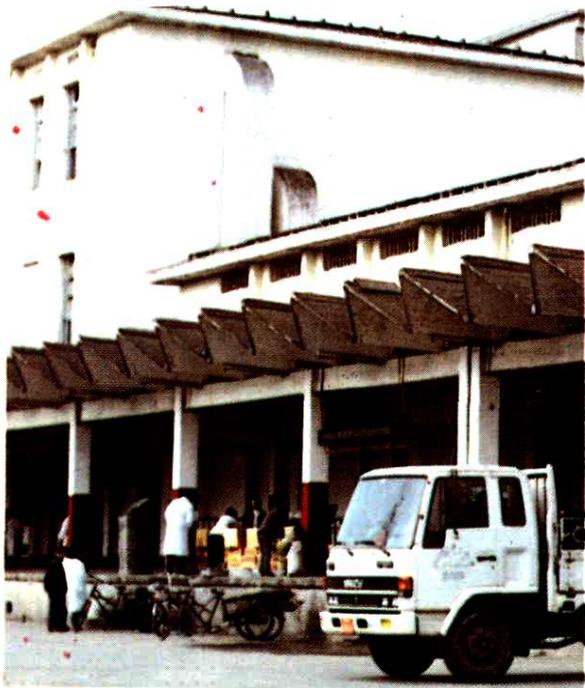
▽猪肉腌腊制品



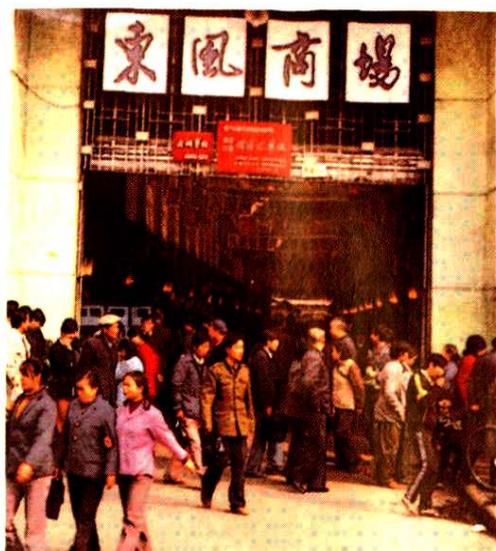
△冻猪分割肉及  
副产品



◁猪肉熟制品



△东风副食品商场



△成都南郊肉联厂冷库一角



◁ 术培  
营业  
员训  
员实  
际  
中  
级  
操  
业  
作  
务  
考  
技  
核



◁ 职工宿舍楼



◁ 公司  
党员  
代表  
召开  
大会

▷ 公  
司  
会  
职  
小  
工  
组  
代  
讨  
表  
论



◁ 公司  
工会  
开展  
“工  
人  
之  
友”  
服  
务  
活  
动

▷ 公  
司  
团  
委  
开  
展  
“  
为  
您  
服  
务  
”  
活  
动



▷ 志组  
编成  
员领  
导合  
影小



◁ 公司历届领导参加定稿会

▷ 志编  
办公室  
成员合  
影



# 凡 例

一、本志书的编写，以马列主义、毛泽东思想为指导，坚持四项基本原则，以《建国以来党的若干历史问题的决议》为准绳，遵循辩证唯物主义和历史唯物主义的基本原理，实事求是、详近略远地记述成都市食品公司成立以来企业的发展状况，记述公司广大职工通过艰苦创业、辛勤劳动对社会所作的贡献。

二、本志书在体例上采用条目形式，按照“横分门类、以事系时”的原则分为篇、章、节、目四个层次。全书分“概述”和9个专题篇，共9篇37章123节，以条目为基本组织形式。

三、本志书体裁采用记、志、表、图等形式。以记、志为主，辅以表、图。

四、本志书上限在1954年，下限在1988年。为了记事的需要，有的篇章上限追溯到成都市食品公司成立以前；下限因市食品公司机构变动，隶属关系发生变化，截止时间相应提前。

五、本志书中的文字，均使用1956年国务院公布的《汉字简化方案》中的简化字。

六、本志书使用数字，按照1987年1月1日国家公布的《关于出版物上数字用法的试行规定》办理。

七、本志书使用的度、量、衡单位，采用国务院1984年2月27日颁发的《中华人民共和国法定计量单位》的单位。

八、按照志书编辑的有关规定，志书的“市区”和“城区”所指范围应严格区分。在本志书中，成都市区系指成都市内所有城区和市属郊区、郊县；成都城区仅指成都市内各城区。

九、由于本志书只在内部使用，对于食品行业专门术语未逐一注释，只在专门术语名词的字面意义和具体含义有较大差别，可能发生误解的情况下才作注释。

十、志书中的注释，在正文中择一出现之处编号，注释内容放在全书末尾，按编号顺序集中排出。

# 目 录

凡 例	
概 述.....	1
第一篇 机构沿革.....	5
第一章 公司成立前食品行业.....	5
第一节 猪肉业.....	5
第二节 牛羊特牲业.....	5
第三节 禽蛋业.....	6
第四节 成都市屠场股份有限公司.....	6
第二章 公司建立与发展.....	7
第一节 公司名称和隶属关系.....	7
第二节 职能科室.....	8
第三节 直属单位.....	10
第四节 采购网点设置.....	17
第三章 公司管理的零售商店.....	18
第一节 猪肉商店.....	18
第二节 牛羊特牲商店.....	19
第三节 禽蛋商店.....	19
第四章 县区食品机构.....	20
第一节 县区食品公司.....	20
第二节 食品经营站.....	20
第三节 肉联厂.....	21
第四节 加工厂.....	22

第二篇 生猪经营 .....	23
第一章 采购与调入 .....	23
第一节 区域范围 .....	23
第二节 自购及代购 .....	24
第三节 市外调入 .....	26
第四节 市内调入 .....	27
第五节 货源调节 .....	29
第二章 城市供应 .....	36
第一节 供应方式 .....	36
第二节 猪肉的分配办法 .....	37
第三节 猪皮化油销售 .....	44
第四节 猪肉消费水平和自给程度 .....	45
第三章 出口与外调 .....	49
第一节 猪肉出口 .....	49
第二节 生猪外调 .....	50
第四章 扶持生产 .....	62
第一节 执行收购政策, 改进收购方法 .....	62
第二节 为养猪提供援助 .....	63
第三节 三年困难时期支持城市发展养猪 .....	64
第四节 支持“专业户”养猪 .....	65
第五章 生猪的多渠道经营 .....	67
第一节 政策规定 .....	67
第二节 国营食品公司的作用 .....	68
第三篇 蛋禽兔牛羊经营 .....	72
第一章 蛋品的经营 .....	72
第一节 收购与调入 .....	72
第二节 城市供应 .....	77
第三节 蛋品调出 .....	81

第二章 禽兔的经营 .....	88
第一节 扶持生产发展 .....	88
第二节 直接经营 .....	90
第三节 组织经营 .....	91
第四节 供应与调出 .....	94
第三章 菜牛羊的经营 .....	104
第一节 货源的组织 .....	104
第二节 牛羊肉的供应 .....	106
第三节 牛羊肉调出 .....	107
第四篇 加工生产 .....	114
第一章 生猪屠宰加工 .....	114
第一节 屠宰能力 .....	114
第二节 屠宰技术与设备 .....	115
第三节 产品生产 .....	116
第二章 猪肉制品加工 .....	126
第一节 加工企业的建立和发展 .....	126
第二节 加工设备与技术 .....	127
第三节 产品生产 .....	129
第三章 猪副产品综合利用 .....	135
第一节 采集加工 .....	135
第二节 生化制药 .....	136
第四章 蛋禽兔加工 .....	139
第一节 蛋制品 .....	139
第二节 家禽 .....	140
第三节 家兔 .....	141
第五章 牛羊屠宰加工 .....	142
第一节 活牛羊屠宰 .....	142
第二节 牛羊肉加工 .....	143

第三节	牛羊副产品采摘加工 .....	144
附：部、省、市	优质产品 .....	147
第五篇	仓储运输 .....	150
第一章	仓储 .....	150
第一节	仓库建设和演变 .....	150
第二节	活畜禽的饲养保管 .....	152
第三节	腌腊品的储存 .....	154
第四节	蛋品的储存 .....	155
第五节	包装的使用和管理 .....	156
第二章	冷藏 .....	158
第一节	冷库的建设和发展 .....	158
第二节	冷库管理 .....	159
第三节	郊县区食品公司及其它冷藏能力状况 .....	160
第三章	运输 .....	161
第一节	人力运输 .....	161
第二节	汽车运输 .....	163
第三节	火车运输 .....	165
第六篇	企业管理 .....	169
第一章	领导体制与企业整顿 .....	169
第一节	领导体制 .....	169
第二节	企业整顿 .....	171
第二章	计划统计管理 .....	172
第一节	计划管理 .....	172
第二节	统计工作 .....	175
第三章	财务会计管理 .....	176
第一节	财务管理 .....	176
第二节	会计核算 .....	179

第三节	财会监督 .....	181
第四节	经营损益 .....	182
<b>第四章</b>	<b>物价管理 .....</b>	<b>196</b>
第一节	管理权限 .....	196
第二节	生猪价格 .....	196
第三节	菜牛羊价格 .....	204
第四节	蛋品价格 .....	206
第五节	禽兔价格 .....	209
第六节	物价检查监督 .....	212
<b>第五章</b>	<b>兽医卫生检验管理 .....</b>	<b>219</b>
第一节	商品畜禽检疫 .....	219
第二节	肉品检验 .....	222
第三节	食品卫生管理 .....	223
<b>第六章</b>	<b>劳动工资管理 .....</b>	<b>227</b>
第一节	职工劳动管理 .....	227
第二节	职工工资管理 .....	230
第三节	工资性奖金和津贴 .....	232
<b>第七章</b>	<b>对私改造与零售管理 .....</b>	<b>233</b>
第一节	私改工作基本情况 .....	233
第二节	归口行业的改造 .....	234
第三节	零售管理 .....	236
<b>第七篇</b>	<b>职工队伍 .....</b>	<b>243</b>
<b>第一章</b>	<b>职工队伍基本情况 .....</b>	<b>243</b>
第一节	全民职工 .....	243
第二节	临时职工 .....	244
第三节	大集体职工 .....	244
<b>第二章</b>	<b>职工的劳动和工作 .....</b>	<b>245</b>
第一节	采购员 .....	245
第二节	饲养工人 .....	246