

舟山“管产减”并举力促“舌尖安全”

近年来,舟山市坚持管理创新、技术创新、防控创新,从生产、经营、监管各环节入手,大力推进农产品质量安全监管工作,全力保障“舌尖上的安全”,实现省级农产品质量安全放心县全覆盖,主要农产品省级例行监测合格率稳定在98%以上。

管理创新,“管”出放心农产品

走进舟山市任何一家规模以上农业生产主体,只要拿出手机,扫一扫合格证上的二维码,就可以显示出一串信息,包括农产品的产地、生产者姓名、生产日期、上市日期等,这样就可以直接追溯农产品生产的各个环节。

如今,“一证一码”已成为舟山市农产品的一张亮丽名片,消费者在购买地产农产品时,遇到任何质量问题,都可以凭合格证向生产经营主体

权。

近年来,舟山创新农产品质量管控机制,实行农业投入品规范化建设,农药实名制购买全面落地,农资市场秩序进一步好转,经营主体责任意识进一步增强。

舟山还把农产品质量安全“红黑名单”纳入舟山农信系统信用评定体系,对信用好的企业在申请贷款上给予优惠。近3年来,全市累计评定“红名单”119家次,百家农业生产主体

在贷款上受益,贷款额度普遍提高,最高贷款金额达300万元。该项激励政策大大增强了农业生产主体自觉履行农产品质量安全第一责任人的意识。

同时,当地大力推进农产品质量安全追溯体系建设。目前,全市4个县(区)全部建成农产品质量安全追溯县,405家农业生产规模主体纳入平台管理,70家农药经营店落实农药实名制购买,实名制监管覆盖率100%。

技术创新,“产”出品质农产品

晚稻杨梅、普陀佛茶、定海草莓、岱西葡萄、朱家尖西瓜、登步黄金瓜……如今,一系列舟山绿色优质农产品已经在市场上有一定的知名度。这些农产品能被消费者认可,离不开有效的技术支撑和规范化的生产标准。

近年来,舟山大力推广应用高架无土栽培、水肥一体灌溉系统、物联网应用等技术,

目前全市水肥一体化应用面积7830亩,数字化信息化装备应用面积250亩,无土基质栽培应用面积8500平方米。生产者还可根据标准化生产技术模式图,适时进行灌溉、施肥、除草、用药,保证农产品的品质。

同时,舟山以“三品一标”作为农业标准化工作的主抓手,无公害农产品、绿色食品新

认定数不断增加,农产品地理标志登记保护工作稳步推进。截至目前,全市有无公害农产品生产基地83个,绿色食品认证主体25个,农产品地理标志登记产品4个,“三品一标”农产品种植面积11万余亩,绿色优质农产品种植比率达到56%以上,并制定市级农业地方标准17个,市级主导农产品标准化操作模式图28张。

防控创新,“减”出安全农产品

近年来,舟山以推进农业绿色发展示范创建为引领,以省级农业绿色发展先行示范县(普陀、岱山)、先行示范点(定海)创建项目为依托,做好化肥农药减量示范样板,带动全市农业生产减肥减药。通过开展化肥与农药“双实名制”“双定额制”试点和示范方建设,促进

肥药减量。

同时,当地大力强化化肥农药减量技术支撑,推广测土配方施肥、水肥一体化、机械侧深施肥等科学施肥技术,普及科学安全用药知识,引导农民种植紫云英等绿肥作物,施用有机肥、沼液肥,采用新型缓(控)释肥技术,

提升科学施肥水平,减少化学农药用量。

自实施农药减量控害增效行动3年来,舟山已实施病虫害绿色防控应用面积10.82万亩,不合理施用化肥减量174.33吨,农药减量12.82吨。

周萌

科普讲堂

这些农产品,发芽了还能吃吗?

不少农产品容易发芽,那么,发芽后的农产品是否有毒?还能食用吗?其实,不同的农产品发芽后应该采用不同的方式处理。

发芽的土豆:有剧毒,不能食用

一说起发芽食物有毒,土豆绝对是榜上有名。为了抵抗害虫的侵袭,土豆能够产生一些有毒的物质来保护自己,其中最著名的就是“龙葵碱”。土豆产生的龙葵碱主要存在于茎和叶中,我们常吃的部位,就是它的块茎。

土豆正常状态下龙葵碱的含量很低,但一旦开始发芽、变绿,龙葵碱就会大量生成,超过安全食用的范围。所以吃发芽的土豆,很容易导致食物中毒。

发芽的红薯:没毒,但最好别吃

土豆发芽会产生毒素,红薯是不是也一样呢?

实际上,红薯和土豆完全是两类植物。土豆是茄科,红薯是旋花科,并且一个是块茎,另一个是块根。对于红薯来说,发芽本身并不会产生什么有害物质,但不推荐大家吃发芽的红薯。

因为在适合发芽的环境条件下,红薯容易发生霉变。霉菌在生长繁殖的过程中会产生一些毒素。一般红薯发芽都会伴随着霉变,所以最好也不要吃。

发芽的花生:或产生黄曲霉素,不建议食用

长出花生芽的花生虽然没有毒,但不建议食用,因为花生外壳被破坏后,很容易受到霉菌污染,生成可怕的、具有强致癌作用的黄曲霉毒素。

发芽的蒜:可以食用

我们平时从超市买回来的大蒜,在适宜的气温环境下,是很容

易发芽长叶。这样的“二次发育”,确实会消耗掉一部分蒜本身的营养价值,使得蒜瓣变得萎缩、干瘪,降低口感,但并不会产生有毒物质,可以放心食用。

而且与新鲜的大蒜相比,发芽的大蒜具有更强的抗氧化性,可以更有效防衰老。

发芽的姜:可以食用

我们买回家的姜,其实大多数都有芽,只是有些芽不起眼、有些芽被剔除了。如果用刀切开发芽的姜,就会发现它内部肉质干瘪、纤维粗糙。

发芽之后,姜的营养价值有所降低,但它的主要成分并没有受到破坏,是可以食用的。

发芽的芋头:可以食用

芋头如果放久了,也会发芽。虽然芋头的营养成分与土豆相似,但发芽的芋头是无毒的,大家可以放心食用。

发芽的糙米:可以食用,而且营养翻倍

糙米发芽时,大量酶源被激活,同时新产生多种水解酶,如淀粉酶、半纤维素酶、蛋白酶、氧化还原酶等,使糙米内部的能量、营养物质等发生显著变化。米中的一些大分子变成小分子,营养更容易被消化吸收。

一些研究表明,发芽糙米中含有丰富的B族维生素、维生素A、维生素E以及烟酸、泛酸等。而且,糙米本身含有的钙、镁等矿物质多与植酸结合在一起,食用时很难被身体吸收。但发芽过程中由于植酸酶被激活,植酸被分解,矿物质元素被释放出来,发芽糙米中的钙、镁等矿物质反而易被人体消化吸收。

吴芯

农业安全生产常识问答 20

渔船救生衣该如何保管与存放?

- (1)救生衣应存放在易于取用的地方;
- (2)救生衣不能存放在潮湿、有油垢或温度过高的地方;
- (3)蛇皮袋子装的救生衣,扎口一定要打活扣,勿打死扣;
- (4)不要把救生衣当作枕头或坐垫;
- (5)发现破损或泡沫块缺少的救生衣,一定要及时更换。

救生衣应该如何正确穿着?

- (1)穿着前应检查救生衣有无损坏,腰带、胸口及领口的带子是否完好;
- (2)将腰带部分置于身前,再把头部套进救生衣内;
- (3)将左右两根腰带于身体正面交叉后,打死结系牢,再系好胸口、领口的带子即可。

注意事项:一要注意救生衣是否能正反两面穿用,有的救生衣正反两面穿皆可,救生性能一样。但有的救生衣只能正面穿着,穿反了就不合适。如仅在一面配置了救生衣灯、反光膜的救生衣,若把有灯的一面穿在里面,灯光就发挥不了作用。二要

将带子打死结,扣子等紧固件要扣牢。若未扣牢,在跳水时受水的冲击可能会松开,或在水中漂浮较长时间后滑落。

如何正确使用救生圈?

用手压救生圈的一边使它竖起,另一只手抱住救生圈的另一边把它套进脖子,或者在救生圈竖立时手和头顺势套入救生圈中,然后把救生圈置于腋下,落水人员的身体在水中要保持直立。

——摘自由省农业农村厅编印的《农业安全生产常识百问》



日前,玉环市港航海洋和渔业综合行政执法工作人员赴玉环披山渔场开展海上安全检查,主要检查渔船安全设备配备及船员持证情况,当天共检查8艘渔船,检查结果良好。

倪建军 摄