

这些食物千万勿“吃鲜”，可能会中毒

日常生活中,我们常会听到一句话:快,趁新鲜吃,味道好。但是,有些食物恰恰是不能吃新鲜的,不仅对身体没好处,甚至可能会中毒!

新鲜腌菜

新鲜蔬菜中都含有一定的硝酸盐,在腌制过程中,这类硝酸盐会还原成有毒的亚硝酸盐。食用过量的亚硝酸盐会引起亚硝酸盐中毒,导致缺氧等症状。一般情况下,在腌制4小时以后,蔬菜中的亚硝酸盐含量开始增加,一直持续到14天至20天左右到达高峰,然后开始逐渐下降。因此,腌制的蔬菜最好过半个月以上再吃。

新鲜黄花菜

新鲜的黄花菜花蕊中含有秋水仙碱,尽管秋水仙碱本身没有毒性,但秋水仙碱会氧化生成毒性极强的二秋水仙碱。这种物质对胃肠道有强烈的刺激性,会导致呕

吐、腹泻等症状。建议不要食用鲜黄花菜,可以食用干黄花菜,其秋水仙碱含量较少,但食用前最好也先浸泡。

鲜木耳

鲜木耳中含有一种叫做“卟啉”的成分,食用后,人在太阳的照射下会引发植物光性皮炎,可能引发皮肤瘙痒,出现红肿、痒痛等症状。

同时,卟啉容易被咽喉黏膜吸收,导致咽喉水肿。如果一定要食用鲜木耳,食用之前可将其焯水,以除去卟啉。

干木耳则是经过了暴晒的处理,在晒制的过程中,已经消耗了很多的卟啉成分。在需要食用干木耳的时候,经过温水的浸泡,也能消耗剩余的卟啉成分。

鲜银耳

新鲜银耳本身没有问题,问题在于一种叫做“椰毒假单胞菌酵米面亚种”的细菌,很喜欢生长在含

水量高的新鲜银耳上,它产生的名为“米酵菌酸”的毒素毒性很强,而且在高温烹煮下也很难分解。和木耳、黄花菜类似,吃干制银耳就相对安全得多。

鲜茶

刚刚炒制好的茶叶存在很多活性较强的鞣酸、生物碱。而这种物质能够让人的神经系统兴奋,引发心率过快等症状。所以新炒的茶叶最好放置半个月再喝。

鲜海蜇

新鲜的海蜇含有的水分特别多,皮体比较厚实,但是含有毒素。只有经过食盐加明矾盐的反复清洗,才能使鲜海蜇脱水,海蜇中的毒素随水排干净。加工过的海蜇呈浅红或浅黄色,厚薄均匀且有韧性,用力挤也挤不出水,这样的海蜇方可食用。如果遇到兜售不经处理或只经1—2次盐渍处理的海蜇,千万不要购买。

赵岚

健全“准出准入”机制 嵊泗贻贝“持证上市”

从今年7月起,嵊泗县建立贻贝市场“准出”机制,要求每一批贻贝上市前必须经过抽样检测,检测合格后,将标有生产日期、合作社、联系方式等信息的食用农产品合格证订在贻贝包装袋上。检测内容主要为贝毒素中最主要的麻痹性贝毒(PSP)和腹泻性贝毒(DSP)。

据嵊泗县海洋与渔业局有关负责人介绍,此前,海洋渔业部门会对贻贝上市期间进行一周一次的抽检,进行风险监控。现在,“准

出”机制的推出将食品安全风险控制源头。

“准出”机制抓的是源头管控,而“准入”机制将进一步强化贻贝市场的安全性。目前,嵊泗县所有的贻贝销售户需要出示出货方的营业执照、检验检测合格报告,以及进货票据等证件方可销售贻贝。同时,市场监管部门会对每一批次入市贻贝,包括野生采摘的贻贝进行快速检测。今后,当地还将对其它贝类水产品实行同样的“准入”机制。

谢梦洁 魏炜

农业安全生产常识问答②1

未穿救生衣的落水者如何自救?

- (1)选用正确的游泳姿势。一般宜选用仰泳姿势,以减少体力消耗;
- (2)脱掉或者割破穿着的塑料连衣裤,防止下肢浮起导致人体倒立于水中;
- (3)利用衣服自制临时浮具;
- (4)捞取海上漂浮物充当浮具;
- (5)除非过往船舶已经发现落水者,不应该作无效果的游泳,避免因游泳而减少体内能量;
- (6)当接近过往船舶时,应采取立泳,将手举出水面摆动,在离船舶1000米以内时,大声呼救。

落水者在低温中如何自救?

- (1)扎紧袖口、衣领等处,对身体散热快的部位加以保护;
- (2)尽可能漂浮在水中,不要游泳和运动,以控制体温下降的速度;
- (3)在水中采取正确的姿势:两腿弯曲并拢,两肘紧贴身旁,两臂交叉抱在救生衣前面,尽可能浮着,保持头和颈露出水面;
- (4)落水者与一个或者两个以上漂浮伙伴紧密地聚集在一起,使尽可能多的身体面互相接触。

对落水者如何进行人工呼吸?

俯卧压背法:使病员俯卧位,腹下垫枕,头向下略低,面部转向一侧,以防止口、鼻触地,一臂弯曲垫在头下,另一臂伸直,急救者跪跨病员大腿两侧,将手放在病员背部两侧,向上用力压迫与放松,用身

体重量向下压迫,然后挺身松手,以解除压力,使胸廓自行弹回,如此反复进行,每分钟16至18次,用力不能太猛,防止骨折。

止血的方法有哪些?

止血的方法一般可分为4种:

- (1)加压包扎止血法;
- (2)指压止血法;
- (3)止血带止血法;
- (4)填压止血法。

如用止血带止血,应防止组织坏死,每隔半小时要放松1次,每次2—3分钟。

对处于半昏迷、昏迷或假死等较严重情形的落水者,应采取哪些急救措施?

- (1)在援救过程中,要不断观察遇险者的呼吸情况;
- (2)如果遇险者不会呼吸,应立即进行人工呼吸;
- (3)如果遇险者恢复呼吸,但失去知觉,则应让他按左侧卧姿势躺下;
- (4)避免所有不必要的人为搬动,甚至不要脱掉湿衣服,不要按摩;
- (5)要用毛毯或其他衣物包裹遇险者,并立即送到温度15℃—20℃之间的舱室休息,最好保持平衡,头部稍微向下。

海上搜救报警求助电话、我省渔业搜救热线电话、我省渔业互助保险客服电话是多少?

12395是全国统一水上遇险求救电话。967201是我省渔业搜救热线电话。967202是我省渔业互助保险客服电话。

——摘自由省农业农村厅编印的《农业安全生产常识百问》



近日,宁波市农业农村局组织开展“肥药两制”改革省级示范农资店复审工作,对全市农资店进行全面检查,确保农业投入品源头安全。

秦松 摄

秀洲：以“利剑”行动守护“舌尖上的安全”

今年下半年以来,嘉兴市秀洲区启动农产品质量安全专项整治“利剑”行动,打出一套风险排查、监督抽查、依法查处“组合拳”,坚守农产品质量安全底线,切实保障人民群众“舌尖上的安全”。

通过齐抓共管,拧紧安全“责任阀”。秀洲区农业农村局出台了《农产品质量安全专项整治“利剑”行动方案》,明确各镇、街道和相关科室“利剑”行动的工作目标、任务和责任,做到各司其职。同时,签订农产品质量安全管理工作目标责任书,将农产品质量列入对镇、街道政府考核内容。坚持“党政同责、一岗双责、权责一致、齐抓共管、失职追责、尽职免责”原则,落

实“属地管理”负责制、“部门管理”责任制和“生产主体”责任制,督促生产主体切实做到知法、懂法、用法和守法。

突出培训宣传,严控用药“标准尺”。秀洲区多次召开农产品质量安全培训会议,通过讲解相关法律法规、绿色防控技术、剖析典型案例等方式,围绕不同行业 and 不同主体,抓好质量安全培训。同时,积极推行绿色种植、健康养殖技术。

突出多措并举,织密监管“防护网”。集中开展专项行动,抽检韭菜、甲鱼、禽蛋等样品119批次。遵循“双随机”相关规定,开展农产品质量安全抽检。今年以来,

累计抽样613批次,合格率99.02%。启动农业投入品追溯项目及农资经营实时视频监管平台项目建设,实现65家农资店身份证、人脸信息采集设备及视频监控摄像头安装全覆盖,提高信息录入质量和信息采集便利度。强化投入品执法,累计处罚案件9起、处罚10.19万元。加大生产记录巡查工作,检查生产主体126家,整改74家。积极委托第三方开展农产品质量安全和安全生产检查,实施网格化监管,加强追溯体系建设,推进农贸市场实施自产自销(散户)合格证制度,今年累计开出合格证2.7万张。

周豪