

最严农残新国标实行半月

检测能力有,抽检力度待加大

生物农药产业等有望迎来新机遇



食安山东 品牌引领在行动
主办:省食安办 省食药监局 齐鲁晚报
征集:打假线索 诚信联盟企业 消费观察团

被称为史上最严厉的农残新国标——《食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2014)于本月1日正式实施。至今,新国标实行已半月有余。这收紧的农残标准,到底会给农户、消费者、管理部门和相关行业带来哪些变化?作为蔬菜水果等农产品大省的山东,又能否顺利通过这新国标的“大考”?



舌尖上的感与证

本报记者 李钢 见习记者 杨丹丹

我省已具新国标检测能力 市场上仍以快检为主

近日,本报记者先后到济南市的匡山蔬菜批发市场、堤口果品批发市场、八里桥蔬菜批发市场等多家大型批发市场采访发现,商户们和消费者对农残新国标都不太了解。

匡山市场的商户张女士说,“新标准俺不知道,市场里有专门检验的,超不超标他们比俺们懂。”

记者采访了解到,对于农残检测设备,市场上仍以快速检测仪为主。在

匡山市场和堤口路市场,检测员每天早午进行两次抽检,并将结果直接联网上传到济南市农业局。目前各农贸批发市场上的农残检测设备只能检测出农残含量是否合格,只能做定性检测,而不能检测出具体超标多少。一旦用快检设备检出超标,工作人员会立即采取措施,将相关数值提交上一级检测机构进行检测。

山东省农业厅的相关负责人表示,虽然新国标

制定了更严的标准,并不意味着原来的快检方式不能适应新标准。“新增的检测项目用原来的机器一样能检测出来。之前不是不能检,而是之前国家没规定具体的参考值,即使检出了,也无从判断是否超标。新标准的出台,给农残超标的判定增加了依据。”

山东省农药检定所所长杨理健表示,目前省属的农业监测所已经能够按照新国标的要求检测农残项目。

倒逼种植户源头提质 生物农药企业将获新机遇

“新国标会倒逼农业种植环节提高质量。”山东省蔬菜协会秘书长高中强说,我省是农产品大省,以蔬菜为例,我省蔬菜播种面积3000万亩,占全国的9%左右,产量达1.1亿吨,占全国的14%左右。在他看来,新国标实行后,会对我省的农产品生产产生很大的促进作用。

高中强分析说,实施新国标,就需要从农产品种植的源头抓起,这会迫使农户使用低毒低残留农药,或采取其他更加安全的病虫害综合防控措施,“国标严了,不达标卖不出去。尤其是果菜主产区,为

了整个区域的品质,政府或协会、合作社等也会要求农户加强自律,主动选择低毒农药等,倒逼着区域提高生产的规模化、标准化。”不过要在短期内完全改变现在的个体分散经营模式,却有些不太现实,那抽检的模式就会有漏洞。

当然,由于低毒低残留农药价格相对较高,新国标会造成农民生产成本上升。据了解,为了鼓励农户选择低毒农药,我省实行低毒、低残留农药、兽药补贴制度。例如,我省的东营、济宁、潍坊等地对农民购买低毒农药补贴30%-50%。

“标准提高了,生物化肥、生物农药等可以降低农药施用量的产品,市场肯定会增大。”对于新国标的实行,山东金龙珠生物肥业有限公司董事长高光林从中看到了机遇,高光林还开了两个农场,“我们种的一个主要产品是韭菜,这是平常农残超标最严重的蔬菜。我们用有机肥种出的好产品得到市场认可后,每斤能卖到30块。”但好景不长,市场上很快冒出一些“假李逵”,“可消费者买回去,发现不一个味,慢慢市场就不认了,价格就下来了。”

产量增幅连年超20%仍供不应求

食安窘境催食用菌产业连年跳高

本报济南8月17日讯(记者 马绍栋) 受蔬菜药残、土壤污染等食品安全事件影响,人们对传统蔬菜消费的担忧正在催生一个全新的产业。凭借无菌操作、洁净生产以及严格质量控制的食用菌产业近几年异军突起,我省食用菌产业去年总产量达412.5万吨,产值达247.1亿元,连续多年居全国第一位。

“之前食用菌是个小行业,这几年发展很快,山东在这方面又是全国第一大省。像我们公司,尽管每年产量都以20%左右的速度增长,市场仍然供不应求。”我省食用菌产业龙头企业,山东荣丰食用菌有限公司市场总监吕太永如是介绍他所在的食用菌行业。据了解,经过这几年的发展,现在的食用菌种植跟过去比也有了巨大变化,新发展起来的食用菌规模生产企业全部是工厂化种植,机械化操作程度很高,管理也开始向精细化发展。“我们的生产过程全部采用微电脑控制技术。”吕太永告诉记者,食用菌不能采用绿色植

物生产那样的田间耕作技术,而是应用微生物学的无菌操作技术在各类设施内进行生产,这让种植的菌菇成为农产品里面生长环境最干净的健康食品,“不可能有抗生素、农药,因为那样食用菌就不长了。”

蓝海集团膳食管理中心总经理王永贵表示,目前酒店的中高端消费群体对食用菌的营养价值非常认可,甚至比传统的海参、鲍鱼等高端食材更加“受宠”。因为越来越多的人认识到菌菇对种植环境要求很苛刻,没有污染,目前中低端食用菌消费也在启动过程中。

工厂化生产技术的突破是食用菌行业规模化生产水平大幅提高的基础。“工厂化食用菌生产近几年发展很快,几乎是每年上一个台阶。”山东省蔬菜协会秘书长高中强告诉记者,食用菌产业最能代表现代农业水平,由于发展较早且多面向出口,一开始就对质量控制抓得比较严,加之从上到下法律法规、标准等都对质量

安全要求比较高,且工厂化生产对环境控制更容易,包括温度、湿度、光照、二氧化碳、病虫害等指标都可以实现精确控制,因此食用菌产销均呈快速增长态势,国内外两个市场都发展很快。

据吕太永介绍,我省食用菌行业产量每年都保持20%以上的增速,为进一步满足细分市场需求,企业还不断加强科研,不断推出新的珍稀品种和新技术。在邹平芳绿食用菌生态园,记者看到各种形状的新型菌菇或大或小,或圆或扁,或单独或成簇,让人眼花缭乱,有的似花,有的像菜。而在荣丰食用菌生产基地,一种叫“缓生菇”的新品种吸引了高端客户的注意,据介绍,这种菌菇采用独创的“低温缓生技术”,其生长的过程中,不但杜绝了人工营养剂催熟,还延长了菇体的生长周期,使其吸收更多养分,形成数量丰富的鲜味物质和营养元素,撑满整个蘑菇的“身体”。高科技正在为食用菌行业注入新的生机。

记者观察

农残国标频更新 到底严在哪里?

2012年底,相关部门曾颁布新版的《食品中农药最大残留限量》,不过仅仅实行了一年左右,2014年3月,相关部门颁布了最新的农残国标,较2012年颁布实施的版本新增加了65种农药,43种(类),1357项限量指标。值得注意的是,新国标为115个蔬菜种(类)和85个水果种(类)制定了2495项限量标准,比2012版本增加了904项限量标准。

新国标不仅在指标数量上做了很大的提升,对食品安全各项检测也要求更为细致严格,“像黄瓜,以前在13项监测标准中,毒死蜱等7种农药的残留值要求在0.1—0.5mg/kg之间,而在新标准中,将毒死蜱的残留限量明确为最高0.1mg/kg。”

新标准跟旧标准到底有什么不一样呢?

主要体现在两方面,一方面是新标准规定的农药残留最低量的变化,例如朝鲜蓟里的乙酰甲胺磷指标原来是≤1mg/kg,而新标准里是≤0.3 mg/kg。另一方面是对一些之前没有做出具体数值要求的蔬菜给出了具体的农残标准:例如菜豆里的毒死蜱,之前未做具体数值规定,而新标准里要求必须≤1mg/kg;洋葱里的马拉硫磷,新标准要求≤1mg/kg。

新国标的另一大亮点是基本与国际标准接轨。据悉,新国标中,国际食品法典委员会已制定限量标准的有1999项。其中,1811项国家标准等同或严于国际食品法典标准,占90.6%。

在标准制定过程中,所有限量标准都向世界贸易组织(WTO)各成员进行了通报,接受了各成员的评议。

2013年山东食用菌总产量达**412.5万吨**,产值达**247.1亿元**,比2012年分别增长**12.7%**,**19.3%**。

山东食用菌工厂化生产企业总家数**750家**,产品日产量**6159.24吨**,比2012年日产量**5079.9吨**增长了**21%**,比2011年的**3183.1吨**增长了**93%**;年产量**204.97万吨**,比2012年的**152万吨**增长了**34.8%**,比2011年的**99万吨**增长了**107%**。



齐鲁晚报李岩侠 品牌工作室策划

微博: <http://weibo.com/u/3870363721>
品牌企业QQ群: 260469383
主持人: 李岩侠 邮箱: daxia365@sina.com
电话: 18678859550 0531-85193055

野生鱼比养殖鱼 有营养是个误区

本报见习记者 魏吉顺 马文文

“去附近的超市、菜市场买鱼,总感觉那种真正的‘野生鱼’难找,大部分还是养殖的。”8月7日,在历山路大润发超市,正在购物的济南市民张女士告诉记者,就想给怀孕的儿媳买些野生鱼吃,“野生鱼吃活物长大,肉更嫩,受得污染也少一些,吃起来更营养。”

如今,“野生”基本就是价值、稀有的同义词,比起养殖鱼来,野生鱼以新鲜、无污染更受到了人们的追捧。但记者在采访中了解到,野生鱼更容易出现食品安全问题。

“就像近海的鱼或会受到不可避免的污染,而这些是不可控的。”山东省海洋资源与环境研究院水产品质检中心一位负责人告诉记者。一条三斤重的草鱼,养殖最多需要一年时间,但在长江里成长时间需要2-3年。野生鱼的劣根性更强,一条鱼一生可能在多个水域生活,它呆的某些水域或许就是五类水或劣五类水。但是养殖鱼的养殖用水,国家有明确标准,这种水体的洁净度大致相当于地表水的三类水,也就是可做饮用水源的水质。养殖户在抽取外界的水后,并不能立即用它养鱼,必须经过灭菌、消毒、沉淀等多道程序,待水质检测达标后,才能放进养殖池塘。

不过,记者在采访中了解到,消费者对野生鱼的渴求,正因为他们对养殖鱼用药方面有顾虑。“其实现在国家对渔场养殖中药物类的管控已经非常严格,这些年在山东沿海渔场药物抽检中,像氯霉素等一些违禁药物几乎就看不到了。”山东省海洋与渔业厅市场与质量监管处处长王建成告诉记者,我省今年第一季度313个水产苗种监督抽查总体合格率为96.8%,同比提高1.1个百分点,但同时仍存在个别地区、个别品种药残超标现象。王建成也提到,“现在市场上鱼类的来源也很复杂,像在济南市场上卖的一些鱼可能是从浙江甚至更远的地方过来的,目前这一块儿的市场准入机制还在完善。消费者最好还是到一些大型超市或是正规的生鲜市场等监管更严格完善的地方购买鱼类。”

另外,西南大学渔业资源环境中心与北京市营养源研究所分析检测中心去年做了一项关于野生鱼和养殖鱼营养价值的对比实验,实验的对象为重庆人经常吃的长吻鮠(江团)、中华倒刺鲃(青鱼)、草鱼、鳊鱼(花鲢)4种长江鱼,参与实验的西南大学渔业资源环境研究中心主任姚维志表示,很多人认为野生鱼营养更高,其实是一种误区。在欧美,野生鱼类往往不被作为食品推荐,野生鱼等同样于质量安全得不到保证的鱼。姚维志说,鱼的营养价值主要体现在鱼肉蛋白质和脂肪含量。鱼的鲜味主要取决于鲜味氨基酸,鲜味氨基酸总量越高,鱼的鲜味越好。而实验数据显示,养殖鱼的这些指标均高于野生鱼。

在采访中,业内专家也提醒消费者:不论是野生鱼还是养殖鱼,最主要的是一定要辨别是否新鲜。鳃是鱼的一个相当重要的排毒器官,在烹调前,一定要将鱼鳃等清除干净。最好将鱼头用清水浸泡半小时或简单煎烤一下,这样可以减少一部分脂肪,而脂肪最容易藏匿重金属和农药残留。不要选头大的鱼,头越大,存在的农药残留和重金属就越多。