

农业转方式 不意味着放松粮食生产

□ 韩长赋

我们常说,中国用世界10%的耕地和6%左右的淡水资源,养活了世界20%的人口。但这个巨大成就的背后,也付出了很大的代价。一方面,农业资源长期透支、过度开发,资源利用的弦绷得越来越紧;另一方面,农业面源污染加重,农业生态系统退化,生态环境的承载能力越来越接近极限。农业发展面临资源条件和生态环境两个“紧箍咒”,加快转变发展方式,实现可持续发展,迫在眉睫、刻不容缓。

当前和今后一个时期,加快转变农业发展方式要以发展多种形式适度规模经营为核心,以构建现代农业经营体系、生产体系和产业体系为重点,着力转变农业经营方式、生产方式、资源利用方式和管理方式,推动农业发展由数量增长为主转到数量质量效益并重上来,由主要依靠物质要素投入转到依靠科技创新和提高劳动者素质上来,由依赖资源消耗的粗放经营转到可持续发展上来,走产出高效、产品安全、资源节约、环境友好的现代农业发展道路。

转变农业发展方式,并不意味着放松粮食生产,不能削弱农业



综合生产能力。国务院办公厅印发《关于加快转变农业发展方式的意见》提出要坚持把增强粮食生产能力作为首要前提。确保饭碗任何时候都牢牢端在自己手中,夯实转变农业发展方式的基础。同时在保障国家粮食安全的思路作出了相应调整,主要是推动粮食生产由注重年度产量向稳定提升粮食产能转变,实现“产量稳定”、“藏粮于地”、“藏粮于技”。

“产量稳定”就是要集中力量千方百计把最基本最重要的

谷物、口粮保住,在此基础上,统筹兼顾棉油糖、“菜篮子”等重要农产品生产。“藏粮于地”就是加快建设高标准农田。以高标准农田建设为平台,整合新增建设用地土地有偿使用费、农业综合开发资金、现代农业生产发展资金等,统筹使用、集中力量开展建设,到2020年建成8亿亩高标准农田。“藏粮于技”就是走依靠科技进步、提高单产水平的内涵式发展道路。

转方式,核心是发展多种形式农业适度规模经营,即在稳步

开展农村土地承包经营权确权登记颁证工作基础上,各地要采取财政奖补等措施,扶持多种形式农业适度规模经营发展,引导农户依法采取转包、出租、互换、转让、入股等方式流转承包地。有条件的地方在坚持农地农利用和坚决防止“非农化”的前提下,可以根据农民意愿统一连片整理耕地,尽量减少田埂,扩大耕地面积,提高机械化作业水平。

具体而言,就是在三方面努力:一是鼓励创新土地流转形式。加快发展多种形式的土地经营权流转市场,鼓励承包农户依法采取转包、出租、互换、转让及入股等方式流转承包地。鼓励有条件的地方制定扶持政策,引导农户长期流转承包地并促进其转移就业等。

二是合理确定土地经营规模。土地经营规模不是越大越好,应当有一个适宜的范围,要因地制宜,合理确定。据测算,现阶段,对土地经营规模的务农收入相当于当地二、三产业务工收入的,土地经营规模相当于当地户均承包土地面积10~15倍的,应当给予重点扶持。

三是健全农业社会化服务

体系。通过建立健全农业社会化服务体系提升规模化水平。鼓励发展既不变农户承包关系,又保证地有人种的托管服务模式,鼓励种粮大户、农机大户和农机合作社开展全程托管或主要生产环节托管,实现统一耕作、规模化生产。

随着生活水平的提高,老百姓愈发关注“舌尖上的安全”。农业部将坚持产管并举,力求做到“产出来”与“管出来”两手抓、两手硬。

在生产源头上,加快标准制定,推进标准化生产,力争5年内全国“菜篮子”主产区生产基地基本实现按标生产;强化投入品管控,推进绿色化生产;落实生产者责任,推进规模化生产;建立追溯体系,推进品牌化生产。以生猪等“菜篮子”产品为重点开展追溯试点,力争5年内大部分合作社、龙头企业实现可追溯。

在监管层面,既要加强执法监管,实施专项整治,也要创新监管模式,推进社会共治。开展国家农产品质量安全县创建活动,强化属地管理责任,积极探索有效监管模式。

【专家解读(之三十六)】

关于肉制品肉毒杆菌污染

本期专家

刘秀梅	中国食品科学技术学会副理事长,国家食品安全风险评估中心技术顾问、研究员
王守伟	中国肉类食品综合研究中心教授级高工
徐幸莲	南京农业大学食品科技学院院长、教授,国家肉品质量安全控制工程技术研究中心副主任
陈淑敏	中国肉类食品综合研究中心高级工程师
李贺楠	中国肉类食品综合研究中心工程师

一、背景信息

近期,加拿大和美国召回可能被肉毒杆菌污染的肉酱、鱼罐头等产品,再次引起大家对肉毒杆菌的关注。在既往解读饮料中肉毒杆菌污染基础上,本期解读肉制品肉毒杆菌污染。

二、专家解读

(一)罐装和家庭自制的发酵肉制品属于易被肉毒杆菌污染的食品。

肉毒杆菌是一种厌氧菌,即在缺氧环境下才能繁殖、生成芽胞、产生毒素,芽胞具有一定耐热性,肉毒毒素具有耐酸性,因此,低酸性罐头食品(含铁罐、玻璃罐)及家庭自制的密封腌渍食物是易被肉毒杆菌污染的食品。

(二)我国已制定食品中肉毒杆菌及其毒素的相关检测标准。

鉴于肉毒毒素的可能危害

性,其已在全球范围内得到高度重视,美国和欧洲每年均会发布关于该菌的流行病学调查报告。美国于1973年制定了低酸性食品罐头的良好作业规范(GMP),对低酸性食品罐头实行严格的加热杀菌管理,减少可能存在的肉毒杆菌污染风险。

我国对于密封罐头等可能存在肉毒杆菌污染风险的食品,其微生物要求均为“应符合商业无菌”,并制定了相应肉毒杆菌及肉毒毒素检验方法标准和食物中毒诊断标准。

(三)企业应主动依法召回“可能给消费者带来风险的食品”。

根据资料显示,美国、加拿大报道的四起食品召回事件并不是由于肉毒杆菌导致食源性疾病暴发后的行动,而是在调查监测中发现问题和潜在风险(可能存在肉毒杆菌污染)后,生产企业的自愿召回行为,属于对社会的食品安全风险预警和对消费者的健康保护。

三、专家建议

(一)食品生产经营者应认真遵守我国《食品安全法》和《食品召回实施办法》等有关规定,落实召回责任。食品生产者通过自检自查、公众投诉举报、经营者和监管部门告知等方式,知悉其生产经营的食品属于不安全食品的,应当主动召回。企业经营者应配合食品生产者的召回工作,因自身原因所导致的不安全食品,应在其经营范围内主动召回。对应当主动召回,而未主动召回的,监管部门可以责令召回。

(二)消费者应主动关注企业和监管部门发布的召回信息,不要食用列入召回名单的食品,避免可能的食品安全风险。此外,自制发酵食品尤其要注意防控风险,选择食材原料、水、容器等要注意卫生,最好少量制作,短期食用。

有机食品认证面临的『危机』

□ 郭铁

有机食品近期问题不断:先是福成五丰有机牧场因违规饲料添加剂被撤销有机认证证书,随后天津市消协在13种有机蔬菜中检出9种存在百菌清农残,涉及“北菜园”、“翠京元”等多个知名有机品牌,有机认证“危机”一下子又回到了公众视野。

对比发现,中国有机产品标准与欧盟、美国差别并不大,在一些详细条款上甚至要求更严。一位参与制定《有机产品》新国标的专家指出,当初之所以按最严标准制定国标及认证管理办法,为的就是整肃市场,提振有机产品消费信心。

然而如果只有严格的标准,没有严格的监管,那么有机认证食品生产就会沦为一种道德风险较高的行为。在缺乏第三方监管的情况下,在企业追求最大利润的过程中,面对如此严格的标准,依然“假有机”横行,老百姓能否吃得上真正的有机食品更多地要维系在企业的良心之上。

2014年4月1日,“史上最严”的新版《有机产品认证管理办法》正式实施,明确各地质监部门负责有机认证企业的监管,而认证机构应当对其认证的产品、服务、管理体系实施有效的跟踪调查。但业内人士透露,认证机构大多平均一年到企业审核一次,且每次审核都会进行提前通知。

资料显示,中国是亚洲有机农业面积最大的国家,每年有机产品进口额呈增长态势。事实上,我国的有机农业面积与有机农业大国美国相当,但在通过美国官方认可的80多家认证机构中,尚无一家中国企业。

从长远来看,树立中国有机认证的权威性,不仅关系到消费者权益的保护、有机食品消费信心的树立,也关系到我们的有机农业能否顺利走出国门。