

# 提高农产品质量助推农业兴起

□ 徐远官

2月4日,《中共中央 国务院关于实施乡村振兴战略的意见》发布,提出乡村振兴,产业兴旺是重点,必须坚持实施质量兴农战略。农产品作为农业不可或缺的部分,质量的好坏直接影响农业的兴衰,所以确保农产品质量有助于农业的兴起。

“夫农,天下之本也。”古往今来,我国都比较重视农业的发展,向来视农业为国家的根本、命脉。一直以来,我国都是农业大国,多种农产品产量也稳居世界前列,但是存在问题的也不少,离农业强国差之甚远。如我国农产品种类繁多,产量巨大却不精;农产品安全问题屡屡引起社会热议;品牌不少却很少有享誉国际的大品牌,国际竞争力更是无法与美国等那样专业化、规模化、市场化的农业强国相提并论。



综上问题表明,从农业大国转变成农业强国,甚至超越它,就需加快转变农业生产方式,切实采取有效措施,构建现代农业产业体系、生产体系、经营体系,

推进质量变革、效率变革、动力变革,提升农业优质化、绿色化、品牌化发展水平,依靠产品质量铸就一条农业强国之路。因此,质量兴农则需农业

应改变过去以追求产量为主的发展模式,转换成以提高质量,以更高效益为目标的发展方式,实现供给侧改革,全力发展集约型农业,即通过应用先进的农业技术措施、采用机械化、精耕细作来增加农业品产量以及质量。尽量让土地发挥最大潜力,集中人力物力,达到效益最大化。

同时,加大推进高标准农田建设力度。土地规模化有利于改造成高产田,产出质量更好的产品,实现目标增收。推行标准化生产,培育农产品品牌,保护地理标志农产品,打造一村一品、一县一业发展新格局,打响品牌知名度,提高产品竞争力。实施食品安全战略,完善农产品质量和食品安全标准体系,加强农业投入品和农产品质量安全追溯体系建设,健全农产品质量和食品安全监管体制,重点提高

基层监管能力等等。

内因是事物发展的根本原因,农业质量的提高归根结底还是得靠农民自身。据国家统计局数据显示,截至2017年末,中国大陆乡村常住人口57661万人。故此,除以上措施外,还要加大对农民耕作观念及农业知识、技术的培训。让农民从单纯的追求产量、求自饱中解脱出来,掌握更好的农业技术,确保农产品的质量,进而把农产品质量转换成更多的经济效益,使农民增收,为乡村振兴添砖加瓦。

农业兴,国家旺。全面推进质量兴农,转变劳动密集型生产方式,着力将新技术、新业态和新模式引入农业,提高农产品加工的转化率和附加值,在追求高产量、高质量的同时农民也跟着富起来,这才是一个农业大国,农业强国应有的姿态。

# 要尽快终结方便火锅标准的“裸奔”状态

□ 朱永华

在日前闭幕的“第九届中国(重庆)火锅美食文化节”现场,一种新型的“方便火锅”吸引了大众的目光。与传统意义上的火锅不同,这种新型火锅包装精美,比盒装方便面稍大,而且不用火,不用电,只要一杯凉水,就可以吃到热腾腾的食材。但是,调查发现,打着“方便”字眼的这款新型火锅,背后其实危机暗藏。(2017年11月22日《工人日报》)

科技的发展有时确实会超出人们的想象,从“点灯不用油、犁地不用牛、算账不用愁”到如今居然连火锅都无需用电用火了,网购一盒“方便火锅”,直接加入凉水,用不了几分钟,就如同泡方便面一样,马上就能享用

各种口味的食材,确实既方便又实惠,对于很多上班时间很难抽出时间又偏爱这一口的年轻吃货来说,无疑是“天大的福音”。

而实际上,方便火锅的加热原理非但不属于依靠科技,反而相当原始,据报道证实,配在火锅盒里所谓的发热包,主要成分就是碾碎的生石灰粉末,加入水后产生化学反应释放热量,笔者小时候在乡下就玩过这种“把戏”,把生石灰装入玻璃瓶中再加入水,迅速拧紧瓶盖丢进水塘,有时甚至能炸翻小鱼,因为炸碎的玻璃瓶在水塘里容易伤人,还没少挨过父母的责骂。

据笔者所知,生石灰的化学名称是碳酸钙(CaCO<sub>3</sub>),与水产生激烈化学反应后生成氢氧化钙(Ca(OH)<sub>2</sub>),俗称“熟石灰”,

因为能对水中悬浮物起到沉淀作用,农村不少水养殖户会经常用来清塘。人们在食用这种方便火锅,品尝各种美味食材的同时,势必也是喝“石灰水”,尽管笔者不是营养保健专家,想来这种石灰水喝进肚里,应该不会起到保健作用。

不仅如此,生石灰与水的反应迅速激烈,在反应过程中更释放出大量热量,这也是方便火锅能在几分钟内“自熟”的关键,也正因为如此,其危险程度可想而知,再加上方便餐盒的材质多为塑料又较轻薄,稍有不慎,出现烫伤以及造成财物损失也就在所难免。

这还只是食用方便火锅容易产生的“硬伤害”,而潜在的“软伤害”所给食用者身体健康

带来的深度危害势必更难预估,在方便火锅尚未纳入《食品生产许可目录》,相关标准和规范规定甚至监管均处于“空白”状态下,这种被冠以“自煮火锅”“懒人火锅”“微火锅”等各种名头的方便火锅,不但呈现出野蛮生长之势,无论选用的餐盒还是各种食材都很难有安全卫生保证,塑料餐盒在高温作用下对食用者健康是百害而无一利,“七拼八凑”的食材不仅难以保证卫生质量,由“石灰水”煮熟的各种食材本身对人体会造成什么危害,危害程度与摄入量大小关系等等,既没有权威部门给出评判,食用者更是一无所知,我们在享用方便快捷火锅的同时,毕竟不能搭上健康为赌注。

很显然,在快节奏的现实社

会中,人们既需要有方便快捷的餐饮服务,也需要有不同类型来满足消费者的个性追求,“方便火锅”也正是在这种市场需求下应运而生,但无论追求何种快捷方便甚至体现个性消费,都必须以恪守安全为前提,尤其是事关消费者身体健康的餐饮服务业,既要符合国家和地方卫生质量标准,也要保证消费者的食用安全。

稍让人感到安慰的是,目前方便火锅的销售还仅局限于线上,因此,在对方便火锅先“去去火”的同时,国家相关部门应当加快对其进行标准规范,终结方便火锅的“裸奔”状态,让这一新型火锅在承载厚重火锅餐饮文化底蕴的同时,以崭新面貌和新的姿态,唱响国内,奔向世界。

# 保障年夜饭安全须法治“掌勺”

□ 佚名

虽然离除夕还有半个月时间,但北京市各大酒店、饭店的“年夜饭之战”早已打响,进入了年夜饭套餐的准备阶段。丰台区食药监局目前正在开展年夜饭巡查工作,对于辖区内所有提供年夜饭的餐厅进行全覆盖式检查,在常规检查的基础上,与每一家承担年夜饭的餐饮单位都签订年夜饭食品安全工作责任书,通过规范食材选购、添加剂使用、菜品留样、应急处置等十二项具体要求,使企业切实履行食品安全主体责任,守法诚信经营,强化企业自律意识。(2月5日《北京青年报》)

象征团圆的年夜饭,是春节

期间每个人心底最柔软的守望。对于没有烹饪技艺而又热衷“食尚”的消费者来说,举家到饭店吃一顿年夜饭,既能免除动手采购食材和下厨做菜等诸多繁杂事务,又能省时省心体会团圆之乐,可谓一举两得。也正因为如此,举家到酒店、饭店吃年夜饭受到不少消费者青睐。

需要指出的是,尽管举家到饭店吃年夜饭确实方便快捷,但由于监管不能及时到位,年夜饭内容缩水、食品安全得不到保障等问题也如影随形。尤其是这一巨大的市场需求,容易让一些不良商家只顾追求利润而忽视食品安全。北京丰台区食药监局针对年夜饭可能存在的食品

安全隐患,提前给商家打“预防针”,要求商家切实加强自律,守法经营,这无疑是依法“掌勺”年夜饭、让年夜饭更加飘香的主动作为,不论是对消费者还是商家,都善意满满,值得充分肯定。

民以食为天,食以安为先。众所周知,年夜饭销售时段集中,市场蛋糕巨大,监管部门受人力、精力、时间等因素的掣肘,不可能在除夕夜拉网式地对所有经营年夜饭的商家进行全方位监管,年夜饭的食品安全难以得到有效保障。这就要求经营年夜饭的商家切实加强自律,坚持守土有责,捍卫食品安全底线,被誉为“史上最严”的新食品安全法对此也有明确规定。毕竟,无视食品安全的一锤子买

卖,让商家不仅难以赢得消费者的信任,而且还会自掘坟墓。实际上,对于期望分得年夜饭巨大市场利润一杯羹的商家来说,依法“掌勺”保障年夜饭的食品安全,既符合基本的商业伦理,又是应尽的法定义务,对此须臾不得淡忘。

如果说商家的自律是保障年夜饭质量安全的第一步,那么监管部门的严肃执法则是让年夜饭依法“掌勺”的兜底保障。近年来,年夜饭经营期间发生诸多食品安全事件,归根结底在于监管没能及时到位。不可否认,短时间内有效监管年夜饭整个流程的食品安全,确实存在一定难度,但这不是推卸责任的理由。须知,办法总比困难多,监管部门必须

秉承保障消费者“舌尖上的安全”的执法理念,有针对性地创新监管手段,对于无视年夜饭食品安全的不良商家,坚持露头便打,让其得不偿失,倒逼其恪守依法诚信经营的基本商业伦理。如此,年夜饭的经营才能有效地规范在依法“掌勺”的轨道上。相信监管部门的严格监管与商家的主动自律互为补充,必能筑牢年夜饭的食品安全基石。

当然,要确保年夜饭的食品安全,消费者也不能置身事外。在理性消费的同时,也应选择有保障的年夜饭供应商,并保留好相关的证据,以便在发生纠纷时依法维权。只有这样,才能让年夜饭飘香的菜肴,点缀出浓浓的亲情和欢声笑语的团圆。