

推动绿色生产 引领绿色消费

绿色食品产业高质量发展取得积极成效

1990年,全国农垦经济社会“八五”发展规划首次提出绿色食品概念。1993年,原农业部印发《绿色食品标志管理办法》,并于2012年进行了修订。30年来,绿色食品秉承生态环保、安全优质的绿色发展理念,聚焦产业水平高、产品质量高、产业效益高、品牌价值高“四高”目标,在推进绿色生产、引领绿色消费等方面创新实践,绿色食品从一个概念到一个标志、到一个产品、到一个产业不断发展壮大,成功打造了一批安全优质、美誉度高的农产品精品,成为绿色优质农产品供给的重要渠道,在助推农业高质量发展中发挥了示范引领作用。

绿色食品产业高质量发展成效显著

(一)产业规模稳步扩大。截至2019年底,全国绿色食品企业总数达到15984家,产品总数达到36345个,产品包括农林产品及其加工产品、畜禽、水产品及其加工产品、饮品类产品等5个大类,近150个种类,基本上覆盖了全国主要大宗农产品及加工食品。2010年以来,绿色食品企业和产品年均分别增长9.6%和8.1%,每年为城乡居民提供绿色优质农产品实物总量在2亿吨以上;绿色食品销售额从2823亿元增长到4656.6亿元,年均增长5.1%;产品出口额从21.3亿美元增长到41.3亿美元,年均增长6.8%。以县域为单位,全国共建成721个绿色食品原料标准化生产基地,面积达到1.66亿亩。绿色食品已成为绿色优质农产品供给的“生力军”。

(二)产品质量稳定可靠。按照韩长赋部长“严格审查、严格监管,稍有不合、坚决不批,发现问题、坚决出局”的批示要求,坚持“严”字当头,不断加强产地环境审核、产品质量检测

和投入品管控,严格认证审核和证后监管,确保了绿色食品质量安全。2010年至2019年,每年组织的绿色食品产品质量监督抽检覆盖率超过20%,抽检合格率保持在99%左右。在近几年农业农村部等部门组织的农产品质量安全监督抽检中,绿色食品产品质量抽检合格率均达到100%,未发生重大质量安全事件。

(三)生态和社会效益逐步彰显。绿色食品生产模式生态效益显著。研究表明,2009年至2018年绿色食品生产模式较普通生产模式共减少氮肥施用1458万吨,减少一氧化二氮(N₂O)排放4.29万吨、氨气(NH₃)排放98.42万吨、硝酸根离子(NO₃⁻)淋洗量61.98万吨、温室气体(GHG)排放量5558万吨;每年减少农药施用量7.3万吨。与普通农产品相比,绿色食品价格平均高出10~30%,有效带动农民增收。特别在生态环境优良的部分贫困地区,发展绿色食品生产已成为农民脱贫致富的有效途径。

(四)品牌影响力不断扩大。绿色食品的概念和品牌形象已得到社会各界广泛认可。“绿色食品”列入《辞海》,并编入《全日制普通高级中学生物教学大纲》,多所农林院校设置了相关课程。据调查,国内大中城市绿色食品品牌认知度已超过80%。同时,绿色食品的国际影响力逐步提升。绿色食品标志商标先后在美国、日本等11个国家、地区和国际组织成功注册。澳大利亚、印尼等国家的8个产品获得我国绿色食品证书。

绿色食品制度和管理体系不断健全

(一)构建了先进实用的标准体系。立足精品定位,瞄准国际食品质量先进水平,按照全程

质量控制技术路线,建立了一套特色鲜明、先进实用、科学权威的标准体系。绿色食品标准安全指标统筹采信美国、日本、欧盟等发达国家或地区先进标准,普遍严于我国有关国家标准和行业标准。目前,已制定发布绿色食品行业标准140项,制定区域性绿色食品生产操作规程162项。实施了绿色食品标准和规程“进企入户”示范行动,提升了企业按标生产水平。

(二)建立了科学规范的标志许可制度。1996年,绿色食品成为我国首个质量证明商标。按照证明商标管理规则,遵循从“土地到餐桌”的全程质量控制模式,采取“两端监测、过程控制、标志许可、证后监管”的管理制度,坚持质量审核与证明商标管理相结合的运作模式。严格落实自愿申请,省级受理、环境监测、产品检测、书面审查与现场审查、专家评审、中心审批、证书颁发等程序,确保认证质量。

(三)强化了规范严格的证后监管机制。建立并实施了企业年检、产品质量抽检、市场监察、质量安全预警、产品公告等五项证后监管措施,保证获证产品在有效期内符合绿色食品标准及技术规范要求。通过省级工作机构实地检查、检测机构监督抽查、标志市场监察、专家风险预警、及时公告信息等方式,强化了对绿色食品的管理、监督和保护。

(四)健全了专业完善的工作体系。建立了贯通部、省、市、县的四级绿色食品工作机构。截至2019年底,省级工作机构31个、地市级工作机构451个、县级工作机构2414个,基本覆盖所有省份和绝大多数市县;培训注册检查员2989人,监管员2152人,建立了400多人的专家团队;认定绿色食品定点检测机构96家,与中国农业大学农业

绿色发展学院联合成立了中国绿色食品发展研究院,为绿色食品事业发展提供了有力支撑。

(五)打造了有影响力的宣传推介平台。成功举办了20届中国绿色食品博览会,支持多地举办区域性的绿色食品展销会,组织企业参加境外贸易促销活动。近3年开展“春风万里,绿食有你”为主题的绿色食品宣传月行动,累计举办555场宣传活动。支持建设了一批专业化的批发市场、专销区域、专营店和电子商务平台,利用新浪微博等直播平台举行宣传月等活动,为湖北来凤、湖南永顺等8个贫困县开展“直播带货”,促进绿色食品销售。

推动绿色食品产业再上新台阶

“十四五”是我国全面实施乡村振兴战略、推进农业农村现代化的关键时期。人民群众对农产品的要求已从吃得饱、吃得安全放心向吃得好、吃得营养健康转变,绿色食品进入大有可为的战略机遇期。针对绿色食品发展中仍存在不平衡不充分问题,瞄准“四高”目标,抢抓机遇,精准施策,久久为功,努力推动我国绿色食品产业再上新台阶。

(一)在服务大局上下功夫。突出“四个融入”,主动融入乡村振兴,着力发挥绿色食品在促进乡村产业振兴、文化振兴和生态振兴中的引领作用。主动融入质量兴农,着力发挥绿色食品在推进标准化、优质化、品牌化生产中的示范带动作用。主动融入绿色发展,积极参与化肥农药减量增效、农业废弃物综合利用等行动,提高绿色生产水平。主动融入产业扶贫,立足贫困地区资源和生态优势,着力发挥绿色

食品在农业提质增效、带动农民脱贫增收中的作用。

(二)在做强产业上下功夫。坚持“标准至上、质量第一”,按照“稳定存量、优化增量”的要求,稳步扩大绿色食品产业规模,不断满足城乡居民对绿色化、优质化、品牌化、特色化农产品的需求。积极组织国家级农业产业化龙头企业、农民专业合作社等申报绿色食品。突出重点地区、重点企业和重点产品发展,不断优化产业结构,提升产业发展水平。

(三)在提升质量上下功夫。突出“严”字当头,从严审核把关。强化证后监管,落实好企业年检、产品抽检、市场监察、风险预警、产品公告等监管制度。增强获证主体用标意识,引导企业主动、规范用标。全力推进生产操作规程“进企入户”行动,指导企业、农民落实标准化生产,建立健全质量控制体系。支持发展环境友好、资源节约的绿色生产方式,引导企业、农民科学用肥、合理用药。推动绿色食品纳入国家质量追溯平台,健全绿色食品质量追溯体系。

(四)在打造品牌上下功夫。高水平打造中国绿色食品博览会、中国国际有机食品博览会、中国国际农产品交易会、农产品地理标志专展和全国农产品地理标志品牌推介会等国家级宣传推介平台。持续开展“春风万里,绿食有你”宣传月行动,扩大品牌影响力。鼓励支持地方开展公益宣传和产品推介、产销对接活动,积极采用网络直播、短视频等形式宣传绿色食品品牌,拓展流通渠道。开设一批实体营销网点,打造一批电子商务平台,培育一批专业经销队伍,线上线下同发力,保障有效供给,满足消费需求、实现品牌价值。

(农业农村部)

这些黄曲霉素“常识”是错的

近年来,虽然媒体对黄曲霉素的科普宣传不少,但很多人对它仍存在种种误解,下面我们就来盘点下这些错误的“常识”。

霉变花生一定有黄曲霉素?错。霉变花生不能吃,但未必有黄曲霉素。举个例子,如果花生是因为被污染上霉菌而产生霉变的,那就没有黄曲霉素。

没有霉变的花生就不含黄曲霉素?错。花生是否受到黄曲霉污染,肉眼是看不出来的,必须通过检测。

被黄曲霉污染的花生肯定有黄曲霉素?错。黄曲霉是否能产生毒素,要看它

有没有产毒的基因。食品工业中也需使用黄曲霉,只要不产毒就可以用。那么,污染的并不是黄曲霉,是不是就不会产生黄曲霉素?居然又错了。除了黄曲霉,寄生曲霉也能产生黄曲霉素。总结起来就是,发霉的花生不一定有黄曲霉素,没发霉的花生也不一定没有黄曲霉素。

地沟油中含黄曲霉素?错。黄曲霉素主要产生在田间和储存环节,地沟油里的黄曲霉素几乎都是人们“脑补”的。

验钞机可以检测黄曲霉素?错。黄曲霉素可以被激发出荧光,很多检测方法的确是基于这一点。不过一般食品中

的黄曲霉素含量极低,不可能被验钞机“看”出来。

普洱茶含较多黄曲霉素?不准确。普洱是靠微生物发酵得到的,这些微生物菌群会排斥黄曲霉,因此一般不会有黄曲霉素,只有少数劣质普洱可能含有少量黄曲霉素。

腐乳、豆豉、豆瓣酱容易被黄曲霉污染?不准确。在制作这些食物的过程中,生产者确实利用了霉变,不过产生霉变的并不是黄曲霉,这点和普洱茶类似。虽然不排除这些食物有被污染的可能,但总体上来讲可能性不大。

大米发黄是长了黄曲霉?不能一概而论。大米发黄,更可能的原因是陈化,也就是放久了。陈化会导致营养价值下降,但不一定产生黄曲霉素。

黄曲霉南方才有?错。南方温暖潮湿,确实更适合黄曲霉。不过北方并非净土,尤其是华北地区,温度并不低,也是黄曲霉常见的区域。东北、西北相对好一些。

筷子、案板几个月不换就会长黄曲霉?错。你以为黄曲霉是“吃素”的?看一下黄曲霉产毒的条件吧,它需要潮湿的环境、丰富的营养,还要携带“产毒基因”。为什么黄曲霉最“喜欢”花生、大米、玉米之类的食物?就是因为它们有营养。这个条件,一般的筷子和案板都不具备,所以,上面长霉是有可能的,产生黄曲霉素,有点异想天开。