协同发展看京津冀

第六届京津冀品牌农产品产销对接活动意向签约3.6亿元

本报讯 李锐 12月28日，由农业农村部市场与信息化司指导的第六届京津冀品牌农产品产销对接活动在北京新发地农产品批发市场举行，京津冀地区农产品供应商与全国多家农批市场采购商、京东集团等电商平台积极对接洽谈。

活动以线上视频形式开展，现场直播连线天津、河北分会场，运用大数据平台，打造“智慧产销”新模式，实现参展、推介、洽谈、签约全流程无接触精准服务。北京新发地农产品批发市场、河南商丘农产品中心批发市场、江苏凌家塘农产品批发市场、北京顺鑫石门国际农产品批发市场分别与承德市农业农村局、河北省农产品品牌协会、保定市农业农村局、天津蓟州绿色食品集团进行签约，意向签约金额达3.6亿元。

本次活动旨在贯彻落实《中共中央国务院关于实现巩固拓展脱贫攻坚成果同乡村振兴有效衔接的意见》的有关要求，有效保障“菜篮子”稳产保供，促进京津冀现代农业协同发展，推动建立统一顺畅的农产品市场流通体系，助力品牌农产品产销畅通循环。

相关人士强调，产销精准衔接是农产品流通的核心要义，是畅通国内大循环、突破供给约束堵点的有效抓手。一要持续实施实施“三品一标”提升行动，提升农产品质量安全水平，打造更多优质特色品牌农产品；二要完善农产品产销对接机制，引导更多流通主体、电商平台参与产销对接，并建立农产品滞销卖难应急处置机制，推动解决农产品季节性和突发性卖难问题。三要加强产地仓储保障实施建设，继续实施农产品仓储保鲜冷链物流设施建设工程，提升产地仓储保鲜和商品化处理能力，减损增效、保障供应，促进农民共同富裕。

河北石家庄节前市场货源充足价格稳定

2021年12月29日，市民在河北石家庄新乐市一家超市选购水果。河北石家庄市相关部门多措并举，保障各大商场、超市节日市场货源充足、价格稳定。 **贾敏杰 摄**

保定顺平1500亩苹果拿到欧盟“通行证”

本报讯 张明月 11月25日，河北省保定市顺平县顺农果品现代农业园区1500亩三优红富士苹果获得来自欧盟的良好农业规范（简称GAP）认证，标志顺平有机林果打造取得阶段性进展，获得了进军国外高端市场的“通行证”。

据了解，顺农果品现代农业园区位于顺平县大悲乡，依托河北农业大学的技术指导，建有水果试验示范站和科技创新第一驿站，以新型矮砧密植栽培模式种植苹果，采用国际先进专业化农业设备和现代化高科技管理手段，园区每年苹果产量达50万公斤以上，被河北省科技厅评为“河北省农业科技园区”。

今年7月，顺农果品现代农业园区向SGS国际认证机构递交了GAP认证申请，经过专家严格实地考察，以及对周边环境、水土质量、植株生长、施肥用药、果品质量、储存条件等多项指标跟踪检验后，认定顺农果品现代农业园区坚持标准化种植，其环境质量、产品质量和管理水平等均达到较高的条件，符合GAP认证标准。

据园区相关负责人介绍，获得认证后，对苹果的生产过程、场所管理、污染管理、可追溯性体系、化学处理、土壤水质、灌溉施肥、病虫害防治、包装储存等多方面都提出了更高更具体的标准要求，将很大程度上提升园区林果生产的标准化水平。下一步，园区将以良好农业规范种植标准带领农户生产经营，做强做精品牌，积极拓展销售渠道，对接高端市场和国际市场，带动更多农民增收致富。

据悉，近年来顺平县大力推进特色林果产业建设，目前全县苹果种植面积6万多亩，年产量10万多吨，享有“中国苹果之乡”的美誉。这次顺平苹果获得欧盟认证对林果产业发展具有重要意义，不仅提升了顺平苹果的市场知名度和国际影响力，更高层级地开拓市场，推动对外贸易，还有助于加快顺平林果产业现代化步伐，推动传统农业迈向品牌化国际化，为乡村振兴提供新的活力。

京津冀三地建立食品检验检测人才库

本报讯 马彦铭 近日，为进一步加强区域间学术、技术、人才交流联动，在人才培养尤其是高层次复合型人才培养方面开展全方位合作，河北省食品检验研究院、北京市食品安全监控和风险评估中心、天津市食品安全检测技术研究院联合建立“京津冀食品检验检测技术创新联盟检验人才库”。人才库由京津冀三地食品相关领域专家组成，首批共有30名专家入选。

人才库的建立旨在为北京冬奥会食品安全保障、区域食品安全风险预警和风险评估提供技术支持，为京津冀重大食品突发事件处置提供咨询建议。人才库将有效提升区域内食品检验机构整体技术能力和水平，助力北京冬奥会和冬残奥会等区域内重大活动食品安全保障工作高效有序开展，全面推进京津冀食品产业高质量发展。

河间市推动驴肉火烧产业做大做强

本报讯 王雅楠 整体长度在9-15厘米；火烧外观要饱满、双面一致，厚度均匀；酱卤驴肉切片要平整、厚薄均匀……如今，河间市100余家驴肉火烧企业按标准生产加工驴肉火烧，驴肉火烧产业正走向标准化、产业化、规模化。

河间驴肉火烧经过数代人的传承发展，已成为独具地方特色的美食，是河北省级非物质文化遗产。为将这一招牌做大，河间市成立了驴肉火烧产业协会，并在2019年出台了《河间驴肉火烧》《河间驴肉火烧加工技术规范》两项团体标准。该标准和规范规定了河间驴肉火烧的术语、定义、技术要求和检验方法，及河间驴肉火烧生产加工的术语和定义、设施和基本条件要求、原辅料要求、制作过程和制作工艺要求。两项标准实施以来，河间驴肉火烧产业的发展实现了统一、规范。

为推动驴肉火烧产业加快发展，河间秉持“小火烧，大民生”理念，明确了龙头化带动、连锁化辐射、品牌化建设、政府引导孵化产业链的路子，明确了政府扶持方向，实现“规范运行实现新常态、规模群体实现新扩张、产业链条实现新延伸、品牌形象实现新提升、产业效益实现新增长”的发展目标，并通过举办“中国·河间驴肉火烧旅游文化节”等活动，不断推动驴肉火烧产业做大做强、做优做精。

目前，河间驴肉火烧产业从业者达6.2万余人，门店遍布全国各地。驴肉加工和餐饮全产业链年总产值达83亿元，拥有高玛纳、功夫驴、李春秋、老孙头等多家全国知名老字号品牌。2016年，河间驴肉火烧被评为“中国旅游金牌小吃”；2017年，河间被中国饭店协会命名为“中国驴肉火烧之乡”；2020年，河间驴肉作为食品生产集中区治理提升通过省级验收。

“在今后的工作中，我们将带着驴肉火烧产业协会的成员单位到承德、秦皇岛、保定等地，与当地餐饮企业进行对接，推广扩大两项团体标准的实施范围，推介河间驴肉火烧品牌。”河间市市场监督管理局副局长冯胜利说。