



买菜不用愁 吃菜无须忧

66万亩菜地给市民提供放心菜

本报讯 记者甘青、实习生余茜、通讯员陈仁报道:2月4日,记者在嘉鱼县潘家湾镇的蔬菜地看到,一辆辆大货车忙着装载蔬菜。其中一位工作人员显得很忙碌,不断的抽取车上的蔬菜用仪器检测。

“这是蔬菜农药残留检测,不合格不放行。”嘉鱼县潘家湾镇蔬菜协会有关负责人介绍,嘉鱼菜农们像爱护自己的眼睛一样爱惜“嘉鱼蔬菜”这一品牌,不仅自己

要做到质量安全,还形成了相互监督的机制。

咸宁蔬菜到底怎么样?用市农业局干部们的话说:“咸宁的市民是有口福的,因为我们的菜质较安全,量有保障”。

这话说得底气十足。市农业局提供的一组数据显示:目前,我市落实基本菜地最低保有量面积66.5万亩,超省定规划6.5万亩。全市正在使用的“三品”品牌共

320个,其中有机食品16个、绿色食品66个,无公害农产品238个。

在蔬菜质量安全监管中,我市从农业投入经营进出货台帐、农业生产过程台帐,到经营环节农产品进出货台帐及职能部门抽检监测制度,即从田头到餐桌全过程建立一整套责任追究机制。

在温泉中心菜场,菜贩刘女士介绍说:“我们这里365天,天天都不缺少新鲜

的蔬菜,不仅量有保障,菜品还很丰富。”买菜的马女士也印证了菜贩的说法,她说,菜场从没断过时令蔬菜。

菜质好,产量足,源于我市“菜篮子”工程市长负责制。2010年全省推进新一轮“菜篮子”工程工作会议后,市政府确定每年拿出资金200万元扶持蔬菜生产。各县市区也掏出“真金白银”,制订了相应的激励政策推进蔬菜产业发展。

放心菜,如何让人吃得放心

文/记者 甘青 实习生 余茜 通讯员 程仁 图/记者 袁灿



嘉鱼县潘家湾镇,几辆采购车来到地头,工作人员挑拣、装箱、过秤,挂着露珠的蔬菜装车,合作社负责人收款……这一幕每天都在蔬菜合作社上演。

“这菜从秧苗长成菜品,没有‘喝’过农药,没有‘吃’过化肥。质量好,自然畅销。”合作社负责人王功道脸上爬满了笑

容,话语充满底气。

不远处的田间,整齐的树立着一个个杀虫灯、防虫网、诱虫板,插在道路两边的系列农药安全施用警示牌。

不要小看这些杀虫灯、警示牌。陪同采访的市农安办朱主任说,菜地如果发生病虫害,杀虫灯和粘板就将发挥作用,来诱杀害虫。

经过测算,使用这种生态杀虫技术,可以降低30%的农药使用量。即便使用农药,农民也会严格按照程序使用,而所使用的农药,全部来自农业部认证的销

售网点和药品。

“我们这里全部是按标准化,无公害生产。”王功道补充道。

自2009年,潘家湾通达蔬菜合作社开始按照无公害蔬菜基地规程种植蔬菜。王功道口中的“无公害”严格遵守三点原则:一是使用以农家肥、生物肥为主的配方施肥技术,二是以生物农药、高效低残留农药运用技术,减少化肥施用量,三是严禁施使用国家规定禁用农药。

“无公害的技术要求高,设施投入增

加了成本,菜农们是否愿意按这种模式操作?”记者疑问道。

“菜农们都抢着种无公害蔬菜,热情高着呢!”王功道说,如今是个物质丰富,人们更加注重健康养生,无公害操作方式非常适应市场需求,不仅没有增加成本,反而让蔬菜销路更好了,价格也卖起来了。

农业局统计显示,我市推动农业标准化生产和“三品”创建工作,全市通过绿色食品和无公害产品认证的蔬菜品种达到125个。



虽说菜源安全有保障,但进入市场还得过三关。

菜贩子王女士在温泉集贸市场卖了5年蔬菜,她说:“我们咸宁蔬菜质量很有保障,层层把关质量怎会不好。”

记者梳理王女士的层层把关,共三个

关卡:第一关,蔬菜从原产地运出菜地,要接受当地农产品质量安全抽样检测,不合格者被打回;第二关,蔬菜进入咸宁城区销售,要接受有关部门抽样检测,不合格被打回;第三关,蔬菜进入城区超市、菜场销售,要接受超市、菜场工作人员的抽样检测,不合格禁止销售。

在过三关中,让王女士津津乐道是一辆“食品安全质量流动检测车”。

检测车内一边放置了检测台,台上放着大型检测箱,里面装有各种快速检测试

剂,测试箱旁摆放着先进的多功能食品安全快速分析仪……

“只需10分钟,它就能对蔬菜、瓜果的农药残留含量等多个指标进行快速检测。”王女士夸张的用手指比作一个十字。检测的食品种类主要以水产品、蔬菜、农副产品等为主,几乎覆盖了大多数市民关心的食品安全检测项目。

“蔬菜进入市场必须提供身份证明,才能放行。”市农业局副局长张才保的话也印证了王女士的述说。

张才保介绍,我市自2011年就实施了《咸宁市农产品质量安全市场准入工作实施方案》,凡进入我市实行市场准入销售的农产品必须具备身份证明,并督导农产品批发市场、集贸市场、超市和仓储单位建立进货台帐制度。

一本本记录详尽的购销台帐,可追溯销售摊点售出蔬菜的销量、来源等,从而保证了蔬菜的安全。去年,我市深入开展农产品抽检工作,抽检87次,综合抽检率98.2%,同比提高1.93个百分点。



放心菜购买回家是否就能百分之百放心食用?

“市民还得仔细清理。”市农安办朱主任介绍,虽然蔬菜经过了层层把关,但都只能做到抽样检测,不能保障所有蔬菜百分之百合格。

近年来,我市蔬菜生产总量直线上升,到2011年全市蔬菜总产量已达到230万吨,按照全市291万的总人口数来计算,我市人均蔬菜占有量已达到790公斤每年,人均日蔬菜占有量2.16公斤。如此庞大的蔬菜数量,不可能做到批批有检测,总会存在“漏网之鱼”。

怎么清理?农业专家们有“绝招”。朱主任介绍了蔬菜的清理方法。

时令蔬菜口感鲜美、营养丰富,历来为人们所喜食,但同时也由于在种植过程中虫害比较严重、施用农药也相对较多而

成为农药残留指数较高的“危险”菜种。

怎样才能彻底清除蔬菜残留农药?久“泡”。一般蔬菜可使用淡盐水或食用碱水浸泡几分钟,空心菜、卷心菜等农药残留严重的蔬菜应该浸泡30至60分钟,再用清水漂洗3至6遍。

重“洗”。目前市面上已经推出了各种品牌的果蔬专用清洁剂,相比传统的洗洁精,这类专业清洁剂在去除蔬菜残留农药方面的功效更为突出。

多“刨”。农药中的化学成分往往集中残留在蔬菜的表皮或根部,因此在食用

黄瓜等蔬菜时注意把表皮刨掉是确保食用安全的必要之举。

忌“冷”。对某些残留农药最好的清除方法是高温处理,如青椒、豆角、芹菜等蔬菜通过高温烹煮,残留农药的清除率可达90%以上。少吃生冷凉拌蔬菜,可以有效降低残留农药对身体健康的危害。

一棵菜的心里话

记者 甘青

我是市郊的一棵蔬菜。虽然冬日暖阳高照,但我的心情仍然感到失落。

人们防贼一般的防备着我们,生怕我们吃了避孕药,涂了敌敌畏。你说人们都不敢放心吃菜,我们的生存价值何在?

这也不能埋怨人们重重的警惕心。就在昨天清晨,菜贩与菜农在田间闲聊时又讲述了一件匪夷所思的事。这次事件中,它的哥们——黄瓜成了主角。

原来,一市民买了数根黄瓜回家,看着鲜嫩翠绿的黄瓜,市民忍不住咬了一口,滋味确实不错。忽然,他接到一个出

差电话,随即,将黄瓜置入冰箱冷藏。三天后,市民回家打开冰箱,见证了奇迹一刻——被咬过的黄瓜居然变长了。事后,市民赶紧将这一“奇迹”上报给有关专家,专家一番检测,找出了秘密所在:黄瓜出产前注入了生长素,导致被咬过的黄瓜在冰箱继续成长。

哎!这事闹得又增加了人们的防范心理。都怪黄瓜兄弟不争气。

平时,我挺洁身自好的,总希望自己体内体表都是纯天然,受到市民追捧。但总是有人昧着良心给我们瞎吃药,乱喷

药,整得里外不是菜。

但也有好消息。我从菜农口中得知,如今人们对放心菜盘查得很严格,建立了层层检查关口:菜从菜地运出前要接受检测;菜运进菜市场前要接受农业部门检测;菜运到超市、菜场要接受超市、菜场检测;菜在市场销售过程中还要接受工商部门的检测。

虽然检测能恢复我们放心菜一些荣誉,但哪天不用做检测,就是我们荣誉真正回归的时候。我很羡慕十多年前,前辈们那纯天然的时代,那时候的天是蓝的,

菜是不用打农药的,更没有生长素。

放心菜如何让人吃得放心?我还想跟大家说说心里话,谈谈自己的愿望:

我希望人们不要给蔬菜吃药涂药,让所有蔬菜都能洁身自好,用纯天然阐释放心菜的品质。

我希望人们改善土壤、空气、水质等,还我们蓝天白云净土,让我们蔬菜有一个良好的生长环境。

我们希望我们放心菜能贴上绿色标签,不再防火防盗防蔬菜,能一路畅通无阻,直通市民餐桌……