

醛白菜”保鲜凸显监管新盲点

寿光已建议上级部门对使用保鲜剂制定新规



王辰 早报资料

除了以上市场主体自己的检测外,从地方到国家的各级农业部门每年都要进行几次农产品的例行监测。如,农业部一般一年会在全国进行4次农产品质量安全例行监测工作,时间分别为1-3月、4-6月、7-9月和10-12月。监测结果向社会公布,并通报各地,要求对监测发现的问题进行整改。

储运: 保鲜领域尚无国家标准

农产品的保鲜发生在栽培之后、加工之前,处在一个过渡阶段。

这时,农产品虽然采摘下来了,但仍然是活体,又即将上餐桌,因此防腐保鲜存在一些困境。

上海农科院作物育种栽培研究所农产品保鲜加工学科研究员乔勇进表示,保鲜环节就存在一些乱象,“有些栽培的农药在用,有些食品添加剂也在用。”

但栽培时对农药有安全间隔期要求,在采摘前多长时间内不能用。而采摘后的农产品和餐桌很近,“(保鲜剂)可能今天用上了,明天可能就要吃了,所以安全不好控制。”

乔勇进的同事陈召明也表示,对于带果皮、储存时间长的农产品,如香蕉、橘子等,还可以使用一些防腐保鲜剂,而对于要鲜食的蔬菜,其采摘后流通时间短,从田间到餐桌上环节紧凑,“严格说来,不应该用防腐、保鲜剂。”

乔勇进说,因为我国在保鲜领域起步较晚,尚没有制定明确的国家标准。

实际上目前对蔬菜的检测,也只局限于农药残留检测。一些用于保鲜的非农药类化工产品,并不在检测之列,最新的例子就是用于保鲜白菜的甲醛。

“甲醛白菜”事件发生后,青州市

农业检测中心主任朱树兴就抱怨说,“用什么标准检测这个(甲醛),用什么仪器检测?总得有标准,没有标准,你怎么检测。”“连规定都没有,更别说标准。”

以至于当地派出所所在查处甲醛白菜时,自己都一头雾水,“当时焦点在这个(甲醛白菜)是不是有毒有害食品,一直咨询省里、各个部门。”“没有一个单位给我们一个明确的答复。”青州市东夏镇派出所所长张玉亭说。

而山东省卫生和商务部在回应甲醛白菜一时事,援引的都是比较宏观的规定。

山东省卫生厅援引2011年修订发布的《食品添加剂使用标准》(GB2760-2011)规定,甲醛等23种物质不得作为食品用加工助剂生产经营和使用。也就是说,以任何方式在食品中添加甲醛的行为均是违法的。

商务部新闻发言人沈丹阳称,对于菜农使用甲醛对农产品进行保鲜处理有法可依。他援引的是《农产品质量安全法》第33条规定,“含有国家禁止使用的农药、兽药或者其他化学物质的不得销售”。

但针对蔬菜保鲜领域什么可用、什么不可用,不可用之物如何检测,并没有一个单独明确规定。

青州市农业局副局长刘胜田告诉早报记者,已建议上级农业部门对农产品使用甲醛,以及其他不属于农药范畴的保鲜剂制定相关规定。

但乔勇进认为,即使要制定国家标准也比较困难,且可行性不大,因为保鲜技术在不断更新。他建议企业应主动做一些储存、运输的标准化流程,根据品种特性和市场需求的不同采取不同方法,“采后储存一个月后消费的,什么流程,采后储存五个月后消费的,什么流程。”

蔬菜检测困境

蔬菜检测体系的那些“漏”

抛开保鲜阶段尚无标准不说,目前针对农药及其残留的监管和检测体系是否完善?

或者消费者想问的是,对农药残留超标或含有高毒农药的蔬菜,这套体系能否将其都拦截在餐桌之外?

没有人敢打百分之百的包票,毕竟这套监管和检测体系,存在一些先天不足和后天局限的问题。

如我国大部分是分散农户在种植蔬菜,组织性不强带来的监管难题;又如囿于人力财力,检测本身只是个抽样抽检的过程,谁能保证没有漏网之鱼?

这就有赖于监管和检测体系的配套措施——追溯机制来威慑和惩戒了。

农药违规使用难禁止

在蔬菜种植培育阶段,即使按照寿光的做法,对投入品实行严格控制,但农户未必都能遵章而行。

有媒体就报道,有些菜农会冒险到邻近寿光的其他县市去购买违规农药。而且,农药超出批准范围使用的问题,各地并不鲜见。

农业部也不避讳这个问题,在谈到我国农药残留的风险隐患时,称由于农业产业规模太小,有千家万户的农民分散生产和经营,基地准出和市场准入难以真正做到,造成监管更加困难。

而在农产品质量检测环节,主

要依靠农残限量标准。

相比发达国家,我国对农药管理起步较晚,制定的农药残留限量指标和包含食品种类数量偏少,限量值更新也相对缓慢。

从事农产品农药残留检测工作的农艺师张卫锋在2010年曾撰文称,我国所使用农药残留限量标准存在着限量指标和包含食品种类较少、更新缓慢的问题,在以农产品为原料加工而成的食品中几乎没有制定农药残留限量标准。没有相应的标准,遑论检测。而实践中并不会对标准中涉及的所有农药残留项目进行检测。

“农药残留标准制定追求全面,但检测时全都检测,那样工作量和成本太大。”上海农科院的陈召明说,只能结合标准目录,根据经验来检测常用和重点的农药残留项目,而用于保鲜的非农药类化工产品,则在检测范围之外。

此外,上述流程进行的检测均为抽检。青州市农业局检测中心主任朱树兴就说,检测蔬菜不可能做到普检,即每一棵都检测,只能是抽样检测。

地头装菜归谁监管?

按照《国务院关于进一步强化食品安全工作的决定》规定,农业部门负责初级农产品生产环节的监管,质检部门负责食品生产加工环节的监管,工商部门负责食品流

通环节的监管,卫生部门负责餐饮业和食堂等消费环节的监管,食品药品监管部门负责对食品安全的综合监督、组织协调和依法查处重大事故。

但在各环节的交叉地带,就容易产生因边界模糊而带来的不知该谁管的问题。

譬如,甲醛保鲜白菜,虽然是商贩在装车运输时进行,但仍在产地甚至是田间地头。

青州市农业部门称,流通环节不归农业部门管理,而农业部门也没有权力上路查车。

青州派出所起初只是按照镇政府的统一安排,进行前期调查摸排,但“行政单位不明确(是谁)。”

“甲醛白菜”事件发生后,青州市指定在蔬菜未出青州之前,统一归农业部门管理。

青州市农业局副局长刘胜田也理解这种规定,“从青州这个大局来看,既然还在青州这个范围内,我们也没必要推责任。”

“这样就不会出现监管盲点,消除了监管盲点。”朱树兴补充说道。

而寿光市也有类似困境。农业行政执法大队在进行抽检时,往往连超市和物流市场一起抽检,而据信俊仁说,这实际上已属于工商部门管理的范畴。“他们也没什么设备啊,我们就一并抽查检验了,如果涉及法律层面的处罚,再交由工商处理。”

李云芳

蔬菜追溯机制的那些“难”

走进杭州叶青兜农贸市场,你会注意到,卖家的秤不再只有简单的称重功能,还能打出一张交易小票。这种被称为“追溯秤”。

小票上除了有该次交易的卖家、时间和品种等信息,还有一个标明“追溯码”的条形码。

将“追溯码”在农贸市场的查询终端上一刷,就能显示出所购买食品的进货地和农药残留检测信息。

这是杭州市正在推行的肉菜流通追溯体系。

2010年下半年,商务部、财政部确定上海、重庆、大连、青岛、宁波、南京、杭州、成都、昆明及无锡市为肉菜流通追溯体系首批10个试点城市,去年又增加10个城市。

商务部认为,近年来食品安全事件时有发生,一个重要原因是企业主体的安全责任没有落实。建设肉菜流通追溯体系,就是要从流通领域入手建立市场倒逼机制,强化经营企业的食品安全意识。

追溯体系落实难

根据杭州的肉菜追溯体系,消费者可凭借交易小票追溯到农贸市场内的摊主,而摊主则可凭借流通服务卡追溯到批发市场批发商。

农贸市场内的摊主均持有一张流通服务卡,在批发市场进货时,需要在批发市场的追溯卡终端

上刷一下。这样摊主的进货信息,包括数量、批发商、产地等信息就会录入卡内,并同步打出一张明细凭票。农贸市场管理员每天早上会收集摊主这张进货的明细凭票。

按照肉菜追溯体系的设计,摊主必须要有凭票,没有就不允许在农贸市场售卖。

但问题是,摊主在批发市场进货时刷卡,需要批发商也配合同时刷卡才行。而实际中,批发商并不愿意配合刷卡,导致进货摊主无法将信息录入卡内,也无法取得凭票。

“没有票,我们也没法管。如果每个市场他没票就不要卖的话,所有农贸市场都要关门了。”杭州一农贸市场管理员告诉早报记者。

追溯到户或大棚难

杭州蔬菜交易批发市场内的一位批发商表示,如下家因蔬菜质量问题追溯过来,就在批发市场里重新检测,不合格的话就销毁,“我们也不退货,只有烂货、差货我给换。”

而批发商也不会再去追溯产地的上家,因为蔬菜都是一家家收起来,不是一个农场里面出来的,只能大概确定一个村,但没法判定具体是哪一户。

杭州农副产品物流中心管委会社会事务科农产品质量安全主管戴国良表示,查到批发市场内菜

批蔬菜不合格的话,管委会向产地农业部门发函,告知其哪一批次蔬菜不合格,敦请加强监管。

刘胜田也证实,接到消费地农业部门的函件后,就会责成产地批发市场对源头地的蔬菜进行重点把关。如能追溯到农户,确定其使用了违规的农药,就会对该农户以及出售违规农药的农资店进行处罚。

但刘胜田承认,无法确定具体是哪一户、哪个蔬菜大棚出产。

无包装蔬菜追溯难

寿光农业行政执法大队大队长信俊仁也说,有包装的蔬菜还容易溯源,分散、无包装销售出去的蔬菜就很难追溯,如那些一车直接拉到寿光物流园交易的蔬菜。

而我国农业生产中个体从业者占到经营主体的95%,包装蔬菜的份额还不足13%。

商务部认为,肉菜流通的组织化、包装化水平不高,容易出现食品安全问题,且不易查找源头。这也是建设肉菜流通追溯体系的一大难点。

信俊仁则希望,日渐增多起来的合作社能够解决这一问题,合作社能够集合农户,统一打一个品牌、统一销售。“因为凡是一个公布了名字出去的大组织,它非常重信用和质量。”

李云芳