质量特报

编者按　2019年12月，农业农村部组织召开全国试行食用农产品合格证制度工作部署视频会议，全面部署食用农产品合格证制度试行工作。当前，各地以实际行动迅速贯彻会议精神，推进落实生产者主体责任，探索构建以合格证管理为核心的农产品质量安全监管新模式。合格证是上市农产品的“身份证”，是生产者的“承诺书”，是质量安全的“新名片”。在新冠肺炎疫情防控期间，全国共开具了370万张合格证，附带合格证上市农产品248万吨，有力有效地保障了农产品质量安全。

山东开具食用农产品合格证100余万张

本报记者 黄慧

连日来，山东青岛田瑞生态科技有限公司每天有12吨带有“食用农产品合格证”的新鲜鸡蛋，被运往青岛各大超市、学校及大型餐饮服务单位。

在山东省东营市广饶县大王镇后稷家庭农场，检测员完成农产品检测后，所有信息都会自动上传检测平台生成合格证。随后，这些农产品会贴着“乐安农产品”标签进入市场。

今年以来，按照农业农村部关于试行食用农产品合格证制度的工作部署，山东在全省范围内全面推进合格证制度。截至目前，全省开具食用农产品合格证数量已达100余万张，有效保障了新冠肺炎疫情防控期间农产品质量安全。

根据山东省农业农村厅在1月印发的《山东省试行食用农产品合格证制度实施方案》要求，该制度的试行主体为食用农产品生产企业、农民专业合作社、家庭农场，同时鼓励小农户参与试行。试行品类为蔬菜、水果、畜禽（活畜活禽）、禽蛋、养殖水产品。合格证的内容包括食用农产品名称、数量（重量）、种植养殖生产者信息（名称、产地、联系方式）、开具日期、承诺声明等信息。

山东省各级农业农村部门积极行动，加强食用农产品合格证开具指导和培训宣传，探索多种有效形式，推动生产主体主动出具粘贴合格证或随车附“证”进入流通环节。

早在今年2月，莱西市就开始推广试行食用农产品合格证制度。“所有客商购买我们的产品，都会给他们出示合格证，我们借着这次合格证的使用，严格抓安全生产，确保每一件从我们园区出去的农产品不出安全问题。”莱西小院村草莓园区负责人张志强说。

“食用农产品合格证由生产者自行开具，自我承诺。合格证一式两联，一联出具给交易对象，一联留存一年备查。”莱西市农产品质量监督检测中心主任王庆东介绍，为了确保食用农产品合格证真实有效，莱西市将开具合格证纳入农业生产单位日常巡查检查内容，同时加强对种植户的技术指导和对即将上市农产品的农药残留检测频次。对于发现的承诺合格而抽检不合格的农产品，依法严肃查处，同时帮助生产者查找原因及问题整改。对于虚假开具合格证的，记入信用管理体系档案。

淄博市近日试行食用农产品合格证制度，目前已实现蔬菜、水果、畜禽（活畜活禽）、禽蛋、养殖水产品全覆盖，并且积极引导小户、散户参与试行，形成明确、可操作性强的试行方案，保证小农户责任落实和产品销售渠道畅通。

“我们鼓励借助已有信息化平台开具电子合格证，鼓励支持统一印制派发，由规模化生产主体自我填写激活使用，镇村或统一合作组织配备电子设备，小农户集中开具合格证等。”淄博市农业农村局相关负责人表示，目前，山东省财政已专门安排推进食用农产品合格证专项资金，淄博将严格落实好监管责任和属地责任，根据当地产业结构，合理分配资金安排，保障食用农产品合格证制度专项资金专款专用。

为高质量、可持续推进制度试行，4月10日，山东省农业农村厅召开全省全面推进食用农产品合格证制度工作视频会议，分析当前工作推进形势，要求坚持全面性、系统性原则，在完善合格证制度推行主体对象库、创新方法手段、信息精准化数字化上下功夫，推动山东省农产品质量安全再上新台阶。下一步，山东省将强化监督检查，对于未实行合格证制度的主体和产品，一律不准予参加各类展示展销会，一律不准予参评各类品牌和奖项，一律不给予项目支持，一律不推荐为标准化基地、养殖场等示范主体，一律不准予申报绿色食品、无公害农产品、名特优新农产品名录等。

江苏泰州

农产品“带证”上市 消费者更放心

严伟 贾力

近日，江苏省泰州市开始全面试行食用农产品合格证制度，让农产品“带证”上市，让消费者“认证”消费成为新常态。

作为省内规模最大的香菇产业基地，泰州市鸿程食用菌种植专业合作社在2019年加入江苏省农产品质量安全追溯平台，并成为泰州市农产品合格证制度先行试点企业。

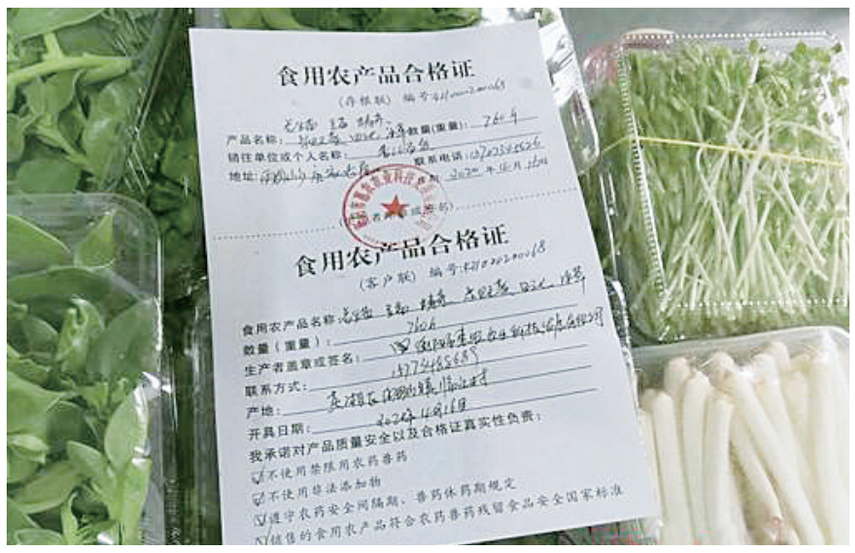
4月18日下午，笔者在合作社看到，工作人员正往一筐筐准备发货的香菇上贴标签。根据要求，他们把每一批采摘的香菇进行抽检化验，并将化验结果上传至平台，然后通过平台打印带有追溯码的合格证。

这个追溯码就相当于这批香菇的“身份证”。消费者拿起手机扫一扫，就可以看到香菇的生产数量、采摘时间以及检测结果。同时还有生产企业对消费者做出的承诺，比如不使用禁限农药、农药残留符合国家标准、不使用非法添加剂等。

“贴了标签后，就意味着我们要对产品品质承担责任。我们是这么承诺的，也是这样做的。”鸿程食用菌种植专业合作社副总经理陈余彩说，“现在客户对我们的产品质量更放心了，这对打造品牌很有好处。”

目前，姜堰区入驻江苏省农产品质量安全追溯平台的生产经营主体已有74家，溯源产品135个，已累计打印使用34万张食用农产品合格证，带证销售农产品700多吨。

据泰州市农业农村局相关负责人介绍，今年3月份，泰州全面启动食用农产品合格证制度试行工作，全市一季度新增入驻省农产品质量追溯平台主体147家，试行的品类包括蔬菜、水果、畜禽、禽蛋和养殖水产品。泰州市力争到今年底，合格证试行主体、试行品类覆盖率达到60%以上。



日前，湖南省衡阳市蒸湘区多家农产品生产企业的工作人员在区农业农村局的帮助下，经过公司农残自律性检测或委托检测合格后，运用信息化技术，开具了蒸湘区食用农产品合格证，并贴在采摘包装好的新鲜蔬菜上，它们带着自己独一无二的“身份证”被发往各个超市、市场。据了解，蒸湘区现已全面推广试行食用农产品合格证制度，着力从种植养殖源头严把食品安全关。这标志着蒸湘区各类食用农产品将逐步实现“带证上市”，开启农产品质量安全监管新模式。图为惠农农业发展科技有限公司开具的销往香江百货的蔬菜产品合格证。　谭倩 刘巧兰 摄

浪潮集团运用区块链、大数据打造质量链——

为合格证落地提供解决方案

本报记者 王小川

常去菜市场买菜的消费者发现，相比以往，不少蔬菜的包装上加贴了一个证书：食用农产品合格证。据了解，根据农业农村部部署，目前，食用农产品合格证制度正在全国试行，探索农产品质量安全治理新模式。

食用农产品合格证制度主要指生产者在自控自检的基础上，自主开具合格证，承诺其生产的农产品符合国家农药、兽药残留限量强制性标准。据悉，农业农村部要求各地建立合格证制度与农业项目补贴、示范创建、品牌认证等机制挂钩，对率先试行合格证的种植养殖生产者提供政策倾斜和项目支持。

为助力政府部门快速推进制度实施，作为国内权威的第三方全要素质量数据公共服务平台，由浪潮集团打造的质量链利用区块链、大数据等技术，研发食用农产品合格证落地解决方案。

农产品生产主体多且分散，个体农户质量意识参差不齐等问题是食用农产品合格证实施中的痛点。对此，浪潮集团质量链事业部总经理商广勇表示，质量链基于浪潮云和IBS区块链平台，汇集全方位数据，建立合格证企业服务和政府服务平台，聚焦合格证制度实施和监督考核，面向政府、企业、消费者等不同用户，提供主体管理、产品管理、电子合格证分发、查验、留存，质量查询等服务，实现合格证制度在当地的快速部署推广，打造放心消费环境。

商广勇介绍，针对当前食用农产品合格证推广中的主体特点和诉求，质量链设计了“一轻一重”推进策略，分别通过“质量链合格证”小程序和企业服务平台实现。大型农产品企业可以利用企业服务平台，方便地宣传展示自身质量管理能力和产品质量水平，便于消费者信任并购买。

对消费者而言，质量链提供“一码查”质量查询服务。消费者通过质量链小程序、扫描合格证上的质量链码，即可查看产品的电子合格证和更多质量信息，能够明明白白消费。

对于政府来说，通过引导本地企业使用质量链平台，可以汇聚企业主体、产品质量等数据，建立动态主体目录，便于监管部门及时了解本地合格证制度推进情况和产品质量情况。

质量链食用农产品合格证将电子合格证等数据写入区块链形成电子证据，在发生质量安全问题时，可以快速确责追责，便于事中事后监管。依托区块链多中心化的结构，打造政府、企业、消费者等多方共同参与、共治共享的质量共治生态，推动提升农产品质量安全水平。商广勇告诉记者，目前，质量链已在全国30个省份、107个地市实现落地，2400余家知名品牌企业上链，在平台运营及政府企业服务方面积累了丰富经验。

动态资讯

四川
建立农产品质量安全“两个名单”制

4月16日，笔者从四川省农业农村厅获悉，今后，四川省将逐步建立农产品生产主体质量安全“两个名单”制度，即“重点监控名单”和“黑名单”。其中，“黑名单”的处罚措施更多更严，连续三次列入者，将被终身限制农产品领域生产。

据了解，农产品生产企业、专业合作社和其他主体，如存在农药、兽药残留超标等情形，将被列入“重点监控名单”。农产品生产主体在被列入“重点监控名单”后拒不整改、产品质量安全违法犯罪行为受到刑事处罚和伪造或冒用绿色食品等行为，将被列入“黑名单”。

今后，四川省农业农村厅将定期向社会公布列入“两个名单”的农产品生产主体，并向省级相关部门和市（州）通报，对其实施联合惩戒。被列入前述“两个名单”的生产主体，将会受到划出涉农项目资金、取消扶持政策和税收减免、取消已获得绿色食品认证资质等处罚。而情节严重者，还将被列入失信名单等惩处。　王成栋

山西
“晋祠大米”全面推行标准化生产

近日，在山西太原晋源区晋祠镇花塔村育秧大棚内，一条自动化育秧生产线正不停地运转。经过播施底土、喷淋给水、播撒种子、覆盖浮土后，育秧盘通过传输轨道被送至大棚内。这是太原市水稻种植首次大规模采用机械自动育秧生产新技术，这意味着晋祠大米标准化生产迈出了关键的一步。

晋祠大米产于太原晋祠镇一带，2010年，原农业部批准对“晋祠大米”实施农产品地理标志登记保护。今年以来，晋源区按照“区域化布局、标准化生产、规模化种植、产业化发展、集约化经营、品牌化打造”的思路，出台了一系列晋祠大米帮扶政策，包括培育新品种、推广新技术、施用有机肥；加大水源地保护，完善灌溉水渠、田间道路配套建设，推广机械化生产作业；聘请农业专家进行田间管理；统一现代化加工、包装，全面实施晋祠大米质量标准化生产，极大地调动了稻农种植积极性，今年全区计划再增加种植面积1000亩。　沈赓前 黄永建

山东聊城“许营西瓜”效益好

4月16日，天气升温，在山东省聊城高新区许营镇贾庄村成方连片的西瓜大棚前，贾宝堂高兴地忙碌着，他种植了3亩多“小礼品瓜”长势喜人。“再有十几天，西瓜就要上市了，我这些瓜净收入得12万元多。”贾宝堂兴奋地说。“销售都不用出家门，到时全国各地的客商陆续前来收购，这些都得益于我们的地标品牌。”在场的贾庄村支部书记、山东铁女农业科技园总经理周桂英接过话头。

周桂英说的地标品牌是当地享誉四方的靓丽名片——许营西瓜。在被认定为“山东省一村一品示范镇”的基础上，许营西瓜又获绿色食品A级产品认证，成功获得国家农产品地理标志登记，成为带动一方的支柱品牌。

许营镇党委书记刘志坚介绍，全镇耕地总面积约5.4万亩，仅大棚西瓜种植面积就达3万亩，年产出西瓜超过15万吨，收入达3亿元，占农业收入的60%多。

为实现真正意义上的“绿色”，聊城高新区科学引导许营镇充分发挥示范带动作用，全面落实管理责任制，与国家蔬菜研究中心、山东省农科院加强技术合作，积极实现由传统种植模式向绿色种植方向转变。统一供种、统一供肥、统一供药、统一栽培方案、统一技术指导，户与户之间签订“五户联保”责任书，不施用高残留化肥，尤其是在西瓜上市前一个月内严禁农药，并及时做好田间档案记录，进行农药残留速测，指标合格后方可上市。

目前，聊城高新区实现了产品优势向经济优势的转变和“以销促产”的良性循环。“许营西瓜”标准化带动了产业化，形成一支庞大的经纪队伍。全镇从事西瓜经纪的瓜农已达1100多人，连接起了许营产地市场和京津冀地区的大中型瓜菜市场。

王含冰 沈晓星 文/图

控风险 保质量

双孢蘑菇全程质量安全控制指南

农业农村部农产品质量安全风险评估实验室（上海）

双孢蘑菇是全球栽培范围最广的食用菌，它是生长在粪草发酵料上的一种伞菌，属蘑菇科，蘑菇属。双孢蘑菇的栽培方式有菇房栽培、大棚架式栽培和大棚畦栽等，产量排在我国各类食用菌品种的第五位。农业农村部农产品质量安全风险评估实验室（上海）根据生产基地调研情况，从质量安全生产实际出发，提出了双孢蘑菇全程质量安全控制指南。

产地环境

选择在交通方便，水、电供应便利，地势高燥，地质较硬，接近充足清洁水源又易排水、无旱涝威胁的地方，合理布局，堆料场应在下风口。

栽培基质

栽培原辅料应干燥、纯净、无霉变、不结块。在放置过程中应通风换气，保持贮藏环境干燥，防止原辅料生蛆和霉烂变质。主料包括：麦秸秆、稻草、牛马猪粪、鸡粪、饼肥等；辅料包括：尿素、过磷酸钙、石膏粉等。栽培覆土一般为河泥砻糠土、稀泥砻糠土、草炭土等。根据当地原料资源情况，建议因地制宜选用栽培基质。

菌种

选用优质、高产、抗性强、适应性广、商品性状好的品种，并经示范试验，菌种质量应符合相关规定。

栽培管理

播种期确定

工厂化生产播种时间，根据生产安排，随时播种。传统生产播种时间，根据天气条件、品种特性，以当地平均气温降至18℃以下的始期为准，倒推35～40天为播种时间。

预湿

将稻草、麦秸秆逐层预湿，每层厚20～30厘米，堆高不超过2米，浇水持续2～3天，使草充分吸水5～6天。粪类辅料晒干后加适量水后堆起来，使含水量60%左右。

一次发酵

一般安排在播种前25天进行堆料。观察草粪干湿度，可适量补水，以建堆后有少量水渗出堆外为好，料温控制在70℃～85℃。培养料从堆制到进菇房，一般翻堆3次，每次翻堆把下层的料翻到上层，四边的翻到中间，粪草充分抖松、拌匀。一次发酵后腐熟程度五至六成，颜色呈浅咖啡色，草料有较强抗拉力，弹性足，略有氨气味，含水量65%左右，PH值7.8～8。

二次发酵

工厂化方式：培养料均匀装入二次发酵隧道内，进行二次发酵，使料温逐步上升至56℃～60℃，并保持8小时，再进行65℃左右巴氏消毒6小时后，将料温降至45℃～50℃，保持4～5天。

菇房方式：趁热迅速将培养料均匀堆放到床架上，厚度35厘米左右，根据培养料干湿度适当补水。封闭菇房，采用蒸汽加温，在24小时内使温度升到56℃～60℃，维持20小时，开窗通风降温，逐步将温度降到50℃～52℃，维持48小时后，停火自然降温，降到40℃～45℃可以开窗降温。根据料面干湿度适当补水，待料温度降到28℃～30℃播种。

二次发酵结束时培养料颜色变为褐色，质地疏松柔软有弹性，粪草混合均匀，可观察到大量白色放线菌遍及整个料层，无氨臭气，有略带甜面包气味的香味，含水量65%左右，PH值7.4～7.7，无病虫、无粪块、无异味。

播种

工厂化方式：在上料时同时自动化混合播种，播种量控制在栽培料的0.5%左右。

传统方式：料层厚度在25厘米左右，先将菌种总量的2/3均匀撒在培养料上，轻轻抖动，使菌种颗粒均匀渗入培养料内，然后将其余1/3菌种均匀撒在料面上，用消过毒的木板轻轻拍压，使菌种与培养料紧密接触。容量750毫升麦粒菌种瓶，播种量为每平方米1～1.5瓶。

覆土

采用河泥砻糠土、稀泥砻糠土、草炭土等，应进行药剂消毒或蒸汽消毒。当菌丝发满料层时进行覆土，一般在播种后15～20天。覆土时菇房适宜温度为20℃，遇到持续高温要推迟覆土。采用一次覆土，覆土厚度3.5～4厘米，覆土顺序先粗后细。

出菇管理

播种后2～3天内以保湿为主，少通风，棚内相对湿度保持在85%～90%。3～4天后菌丝定植，逐步加大通风量，但仍以开背风窗为主。7～10天后菌丝封面，要加大通风量，昼夜打开全部门窗，降低菇房湿度至75%～80%。一般播种后18～20天菌丝可发菌到料底。

覆土约12天后，菌丝在覆土中充分蔓延，长至适宜部位时，喷洒结菇水，喷水量以土层吸足水分不漏料为准，同时通风量比平时大3～4倍。出现黄豆大小的菇蕾后，加大喷水量，持续通风，保持室内相对湿度90%～95%。

采收

根据市场消费需求，采收相应大小的双孢蘑菇。采菇时，动作需轻盈，不要带动过多的覆土。鲜菇要轻拿轻放，用小刀削去菇柄基部，及时分级销售与加工。

病虫害防治

坚持“预防为主，综合防治”。重点抓好菇房、器具、材料消毒，培养料发酵，禁止使用国家已明令禁止使用的农药。

病害有湿泡病、褐斑病、枯萎病和干腐病等。一般推广使用二次发酵法，利用巴氏消毒杀灭有害霉菌，培养料发酵时防止堆温偏低或过湿。发菌和出菇期间，挖除染有杂菌的培养料，再撒生石灰粉覆盖病区。

虫害有跳虫、菌蚊、螨虫等。一般菇房门窗用窗纱封好，防止成虫飞入产卵，用3瓦黑光灯诱杀成虫。菇房要经常清扫，搞好卫生，杜绝虫源。

采后贮运

冷藏温度根据贮藏和运输周期在0℃～5℃范围内适当调整，冷藏环境最适相对湿度为90%。采用冷链运输，确保制冷设备保持良好工作状态，使新鲜双孢蘑菇保持恒定低温状态。

包装标识

运输和产品的包装应符合相关规定。双孢蘑菇在包装箱应固定良好，防止运输途中晃动造成损伤。