

祖庙17家农贸市场纳入“快检”

街道举办2018年农产品质量安全知识竞赛

今年是佛山市在全省率先创建食品安全示范市的攻坚之年,4月18日,祖庙街道举办2018年农产品质量安全知识竞赛在丰收街演播厅拉开“战幕”,10支参赛队伍激烈对决,比拼农产品质量安全检验检测综合能力,在比拼当中提升业务能力,更好地守护祖庙街坊“舌尖上的安全”。



获奖团队和领导合影。

10支参赛队伍激烈对决

据了解,当天活动的参赛选手是来自祖庙街道辖区参与“全省2000家农贸市场快检工作”农贸市场快检工作自检方、第三方的检测人员。他们分别组成了中检达元代表队,同济市场代表队,山紫市场代表队,南堤、禅大市场代表队,莲花、郊边市场代表队,简村、华安市场代表队,聚豪、永新市场代表队,圣堂、花园市场代表队,鸿业、聚安市场代表队,嘉业、敦厚市场代表队,10支代表队,共30名选手。而当天竞

赛的内容,涉及法律法规、农产品安全常识、食品及食用农产品检测知识,以及科普类的生活小知识,非常考验选手农产品检测知识的深度以及知识面。参赛选手围绕必答、抢答、风险题展开了激烈的角逐。

“农药残留快筛试剂盒的结果判定,若重复2次以上,样品的抑制率均为多少,表示被测样品农残超标?”主持人话音未落,第三组代表队圣堂、花园市场代表队的队员已经拿起话筒,自信地

回答出“大于50%”的正确答案。由于各代表队参赛选手专业知识和技能都相当扎实,第一环节结束,各队的成绩没有明显差距。在紧接着的抢答题环节中,选手们纷纷积极抢答,反应迅速,现场气氛“火药味”甚浓,精彩的比拼获得台下观众阵阵掌声。

最紧张的莫过于风险题环节,各队根据自身分数绝对押出分数,答错扣除被押分数,答对分数翻倍。鸿业、聚安市场代表队在上一环节

结束得到了120分,在风险题环节大胆地押出了120分,可惜队员没能答对该题遗憾地扣除所有分数。而莲花、郊边市场代表队则是在150分的基础上,押出了149分,在仔细思考下队员回答正确149分翻倍,最终获得了299分,也成为了这次比赛的亚军。

经过几轮的激烈对决,最终中检达元代表队赢得了比赛一等奖,莲花、郊边市场代表队和圣堂、花园市场代表队分别获得二、三等奖。

助力佛山建国家级食品安全示范城市

本次活动由祖庙街道总工会和禅城区市场监督管理局祖庙分局联合主办,祖庙街道农产品检测和动物防疫检疫站承办,广东中检达元检测技术有限公司协办,旨在强化食用农产品质量安全检测技术,提高祖庙辖区农

产品检测人员业务水平,提升食用农产品质量安全检验检测综合能力。

“今年是佛山市在全省率先创建食品安全示范市的攻坚之年,祖庙街道抓好中心工作,认真落实上级关于加强食品安全监管工作的部

署。”祖庙街道党工委委员叶少芝表示,祖庙街道将着力推进食品安全监管“三个转变”,形成“行业自律、政府监管、社会参与、消费者监督”的协同共治格局。同时,完善监管体系,加强源头管理和完善全面覆盖的监管机制。

为了推进我市创建国家级食品安全示范城市,近年来祖庙街道通过积极对辖区农贸市场、超市、集体饭堂等单位进行食用农产品安全自检工作的责任和重要性宣传,要求其积极开展食用农产品自检工作;区市场监督管理局祖庙分局辖下祖庙街道农动检测站巡查人员定期对辖区128个监测点进行监测、监督和抽检,成功建立了

食用农产品安全监测和监督体系。

据统计,目前,祖庙街道农贸市场已全部开展农产品快速检测工作,其中有17家农贸市场快检工作,占全区的31%。下一步街道将继续加大农产品的监管力度,并逐步推进纳入全省2000家农贸市场快检工作的进度。据祖庙街道农产品检测和动物防疫检疫站(下简称检疫站)相关工作人员介绍,目前祖庙街道农贸市场农残检测合格率达99.8%以上。工作人员还利用流动检测车,走进社区、学校、幼儿园,让市民学生体验农残检测,提高他们对农产品食品安全的关注。

食用农产品安全小知识

●什么是农药残留?

农药残留是指农药使用后残存于生物体、农产品(或食品)及环境中的微量农药,除农药本身外,也包括农药的有毒代谢物和杂质,是农药及其他相关物质的总称。残存的农药残留数量称为残留量,以每千克样本中有多少毫克(mg/kg)表示。农药残留是施药后的必然现象,但如果超过最大残留限量标准,会产生对人畜不良影响或通过食物链对生态系统中的生物造成毒害的风险。

●如何去除农药残留?

农产品中的农药残留可以通过一些方法加以去除或减少,常用的简单方法包括放置、洗涤、烹调 and 去皮等。一是放置,因为农药残留会随着时间的延续不断地降解,一些耐储藏的土豆、白菜、黄瓜、西红柿等,购买后可以放几天,一方面可以使农产品可继续熟化,另一方面农药会降解残留减少。二是洗涤,残存于农产品表面或外部的农药残留也较易被水或洗洁精冲掉,因此,在烹调前将蔬菜用水泡半个小时,再适当加洗洁精冲洗,基本可去除表面的农药残留。三是烹调,高温一般可以使农药残留更快地降解。四是去皮,苹果、梨、柑橘等农产品表皮上的农药残留一般都要高于内部组织,因此,削皮、剥皮是一个很好的办法。

如:包叶菜类(花椰菜、包心白菜、茼蒿等),应该出去外叶,再剥单片冲洗;瓜果类可以用软毛刷刷洗;花蒂凹陷类(甜椒、佛手瓜等)先切除瓜蒂再冲洗;小叶菜类(空心菜、香菜等)应用流动水冲洗根茎、嫩叶于水盆中展开搅动冲洗。

●如何安全消费食用农产品?

购买时大型超市及大型农贸市场所出售的农产品受到严格检测及监督管理,一般也建立了速测点,因此,在以上地点购买的产品在质量安全上会更有保证。

●绑蔬菜胶带有化学残留,食用时切掉残留胶带处

在超市里经常看到为减少蔬菜的损耗,商家大多用胶带来捆绑蔬菜。其实专用蔬菜胶带,其生产过程和原料都和普通胶带一样,含有化工原料,专家建议:如果市民买到的蔬菜含有胶带残留,食用时最好将胶带粘部分撕掉或者切掉。



比赛现场。