

这些农产品安全谣言,你信了吗?

“有机蔬菜认证造假”“香瓜太甜是因为加了甜蜜素”“黑木耳打农药”……农产品作为食品的源头,其质量与安全问题日益受到舆论关注。特别是在自媒体浪潮推动下,农产品质量安全话题声量持久不衰,在网络不断被“翻炒”“嫁接”,催生出错综复杂的网络生态。中国农业科学院农产品质量安全舆情监测团队近期梳理了2018年我国农产品质量安全的几大热门话题,并进行了科学解读。

特别甜的香瓜喷施“甜蜜素”?

【热点回顾】2018年7月,有媒体曝光称,黑龙江香瓜主产区绥化市兰西县一些瓜农为了增加香瓜的甜度,会给正在生长期的香瓜喷洒疑似“甜蜜素”的“增甜剂”。事件直接造成当地香瓜滞销,部分自媒体以《震惊!央视告诉你,香瓜上喷了见不得人的东西》等为题恶意传播不实消息,引发网民对蔬果农产品用药安全问题的担心。

【热点解读】在香瓜生产中采用叶面施肥是一项正常的生产技术。喷施的所谓“增甜剂”实质上是一种水溶性叶面肥料的商品名,一种含钾量比较高的肥料,并非报道中所说的“甜蜜素”。这种叶面肥料具有平衡营养供应、促进香瓜糖分积累的功能,不会给瓜果产品带来质量安全问题。真正的甜蜜素是一种食品添加剂,其甜度是蔗糖的40倍左右,用于水果罐头、果酱、蜜饯、面包、糕点、饼干、饮料和果冻等加工生产中,在香瓜生产过程中向植株喷施甜蜜素一般不可能,也没有必要。

18元一只的速生烤鸭能吃吗?

【热点回顾】一段时间以来,全国多个城市的街边出现售卖低价白条烤鸭的摊贩。但群众始终对这18元一只的烤鸭到底靠不靠谱存有疑虑。特别是2018年8月前后网络中出现了一些传言称,这些烤鸭原料用的是所谓“速生鸭”。这一说法瞬间引发了群众对“速生家禽”“激素家禽”的恐惧,大批网友在社交平台留言讨论此事。

【热点解读】这些烤鸭多使用的是小白条鸭,是白羽肉鸭的一种。通常饲养期30天左右,主要用于加工小型烤鸭、香酥鸭等,出栏体重为1.9千克~2.0千克,屠宰后全净膛重约1.25千克,烤制成熟食后重量约



0.8千克,即1.6斤左右,市场策略就是价廉物美,一个三口之家一顿即可吃完。白羽肉鸭是当前肉鸭养殖行业通过不断的遗传改良培育的新品种,特点是饲料转化效率更高,从而长得更快,不需要药物和激素就能够实现良好生长,没有食品安全问题。比起餐馆里上百元一套的烤鸭,这种小型烤鸭无论从养殖、屠宰分割还是后期加工等各个环节,成本构成都有很大差异,不具有可比性。

木耳频繁打农药?

【热点回顾】2018年10月前后,一段“木耳打药”的视频出现在各大社交平台上。视频中,一名正在给木耳打药的男子向视频拍摄者介绍,木耳每年至少需要打两次药,现在正在打的是“农达”。该男子声称,有的农户还会使用激素,农户不会吃自己种出来的木耳。

【热点解读】农药残留问题一直是最受广大网民关注的农产品质量安全问题之一。本次事件以微视频的形式出现于网络,打着“有图有真相”的旗号,实则模糊拍摄单位、时间及地点,具有刻意摆拍的嫌疑,动机不良,恶意抹黑,对不了解食用菌实际生产过程的消费者产生了很大的误导。

黑木耳栽培过程中常见的虫害有菇蚊、菇蝇和螨类等,杀虫的正常方式是干湿交替的物理方法,阳光自然照射也能杀虫。黑木耳对化学药剂十分敏感,喷洒农药反而容易导致畸形耳。菇农宁可阳光暴晒进行虫害防控,也不愿在正在出耳的菌袋上喷洒农药。

有机蔬菜有“玄机”?

【热点回顾】2018年上半年,多家媒体曝光了“有机食品”特别是有有机蔬菜在生产、认证、销售等环节存在“猫腻”。例如,一些商超将有机菜和非有机菜混着卖,部分有机蔬菜种植基地违规施用化肥,甚至在一些第三方有机认证机构“有机检测证明给钱随意开”。有机食品市场乱象的接连曝光,加重了公众对国内品牌食品农产品认证制度的不信任感,引发网民热议,大量网民在微博平台中呼吁“加强有机农产品打假”。

【热点解读】有机食品素来以安全、健康、营养的形象示人,其生产、加工、包装、销售等各环节都有严格的规定。媒体的接连报道暴露出当前我国有机农产品认证、监管的漏洞,特别是对有机市场的动态监管力量存在严重不足。

(据新华网)