两个市场 一个标准

——山东省安丘市按国际标准确保农产品质量安全调查

本报记者 单保江

阅读提示

山东省安丘市是我国重要的蔬菜出口基地。2006年前后，由于欧美、日本等大幅提高食品安全标准，大量蔬菜因药残超标卖不出去，成千上万的菜农赔得一塌糊涂。经过几年的蜕变，如今安丘蔬菜产品的品质有了巨大改观：去年，在国内高端市场销售80多万吨；今年上半年，全市农产品出口创汇超过1.6亿美元，出口最多的是日本和欧美市场。巨变从何而来？近日，记者走进安丘，探究变化背后的秘诀。

上图 安丘市安全生态农业种植区。 刘久平摄

1 挫折之后谋转型

8月6日，记者走进山东省安丘市凌河镇大姜生产基地。眼下正是生姜生长最快的时候。小儒林村菜农张福刚告诉记者，今年大姜收获后，他原想参加市里的姜王比赛，不过眼下看来还差得远。“去年露天组姜王的亩产纪录是20829斤。”

安丘市是我国重要的蔬菜出口基地。市农业局局长王忠学介绍，全市年出口蔬菜150万吨，创汇约2.5亿美元。年人均出口蔬菜1.5吨多，人均创汇折合人民币1578.9元。去年国内高端市场销售80多万吨，今年上半年全市农产品出口创汇超过1.6亿美元。出口最多的是日本和欧美市场。

“出口连续增长的原因是什么？”记者问。张福刚不假思索地说：“靠的是质量。”

蔬菜质量，给张福刚刻下了太深的记忆。2006年前后，欧美、日本等大幅提高食品安全标准，大量蔬菜药残超标。蔬菜卖出去才是钱，卖不出去不如草，成千上万的菜农赔得一塌糊涂。安丘市蔬菜出口这根经济支柱，几乎被折断。

下定最大决心，安丘从2007年开始用铁腕标准抓农产品质量安全，全力把出口蔬菜这根支柱再扶起来。2011年，全市进一步实行“两个市场，一个标准”，让内销蔬菜指标也要达到国际标准。近年来，据国家权威部门公布的结果，安丘市农产品抽检合格率已连续多年保持100%的纪录。日本兼松株式会社采购顾问花冈肇来安丘考察后说：“我们对安丘蔬菜的安全质量非常放心、满意。”

安丘市先后被评为全国出口食品农产品质量安全典型示范区、国家级农业综合标准化优秀示范市。他们的经验，被国家质检总局和山东省政府总结为“安丘模式”，在全国和全省推广。

2 高标准组织生产

进入安丘市鲁丰集团食品加工车间参观，把记者“折腾”得够呛。经批准后，工作人员指导记者进入程序：梳头、清理毛发——戴口罩、头套——穿防尘工服——进消毒室，在不同的消毒液内洗3次手——穿水靴，蹚过消毒池——进除尘间，“环绕立体风”吹拂。

终于可以进入车间了。车间内，每立方米的细菌检测，精确到个位数。隔着玻璃，记者看到，工人在柔和的灯光下操作，给人以外科医生做手术的感觉。“这是加工出口产品吗？”防护服里传出回答：“是内销产品。我们内销外销都是一个标准。”

在鲁丰集团总经理办公室，总经理刘海燕正忙着调度向北京、青岛发货。他说：“这些蔬菜，和发往日本的菜是一个标准。我们的质量，内外同一把尺子，决不看人下菜碟、内外分两档。”刘海燕说，不光是鲁丰集团一家，从2011年底开始，安丘市内销蔬菜、出口蔬菜都按同样的标准生产，也就是说，一个标准统筹国内国外两个市场。

安丘市农产品质量安全管理办公室主任李建芳告诉记者，抓农产品质量安全，首先要实现生产的规模化、标准化。分散生产，肯定达不到工业化的安全标准。这是传统农业向现代农业的跨越，也是农业生产方式的重大转型。

潍坊鑫盛食品有限公司员工赵英才和记者谈起这一艰难转型。老赵的标准化管理经验，远近出名。这位65岁的菜农，管理着石堆镇1390亩标准化种植基地。他说，过去几十年的老做法都不管用了，现在种加销等实行“六统一”，严格按照程序和国际标准浇水施肥，产品生长时间和大小，都有规定，跟工厂流水线的标准化一模一样。“俺们这些老头子，不再是农民，都成了种菜工人了。”

规模化标准化，让蔬菜生产越来越现代化。在老赵的基地里，记者看到，大棚滴灌高效节水灌溉、农产品质量安全速测、测土配方施肥检测等装备一应俱全，杀虫灯等生物防治措施随处可见。

基地里，每个地块和品种都有生产日志。记录簿上，作物种、管、收的各个阶段，用药、施肥的数量、时间、产品购进渠道等，都有记录，保证对每个环节发生的问题都能进行追溯，对质量问题都能立即启动纠偏机制，同时为产品预警、追溯、召回提供依据。

目前，安丘市共流转土地42.8万亩，建成了国家大型商品粮基地和姜葱蒜出口基地各40万亩，还有10万亩国家地理标志产品花生生产基地，以及草莓、桑蚕等基地。安丘市农经局副局长贺承涛说，规模化和标准化，打牢了质量安全基础。现在市里制订了生姜、大蒜、草莓等33个农产品生产技术操作规程和200多个生产标准，参与制订了《初级农产品质量安全区域化管理体系要求》国家标准。这些与国际接轨的标准，让“安丘标准”变成了“国际标准”。由此，安丘市被确定为全国唯一的农业综合标准化示范市，同时，市里还建立了全国首个农业综合标准化研究所。

“近年来，我们内销、出口一个标准，让农产品都符合国际标准，形成了安丘蔬菜的高端品牌效应。”刚刚荣获全国优秀县委书记称号的安丘市委书记刘兴明告诉记者，食品安全的最终裁判是市场、是消费者。作为生产方，多年来我们只干不说、多干少说。我们下定长期奋战的最大决心，持之以恒，久久为功，一定要把安丘建设成为让世界信得过的食品农产品质量安全区域。

3 源头治理农药残留

“像甘蓝地里的菜青虫、夜蛾、小菜蛾，就用生物农药‘菜喜杀虫剂’治，这种药过了3天的农药间隔期，就可顺利出口。”山东鲁丰集团技术员张新凤说，“我们公司用药严格按国际标准兼顾国内外两个市场，像甘蓝长蚜虫，‘乐果’农药日本肯定列表不检测，但国内禁用，我们坚决不用；啶虫脒国内允许用、出口日本易检出药残，我们也不用。”

药残，是农产品质量安全的拦路虎。安丘市以抓铁有痕的决心，管住“农药瓶子”，保证农业化学品使用后不会在产品中留下超标的药残。

市里请专家按国内外最严格的标准，帮助规划了一个“市场准入安全圈”，圈里包括411个生产企业的3309个农兽用药，圈外的药物一律不准进入安丘销售使用。全市35处农兽药批发企业和973处镇村销售店全部实行连锁直营，封闭式管理，农兽药来源、去向、质量都可追溯，用户一律实名购买。

记者走进安丘邦源农资石堆连锁店，看到各种农药化肥码放得整整齐齐。附近金冢子镇七戈庄村的马凤高来买农药，他与店主韩国良是熟人，但还是一丝不苟地登记：姓名、身份证号、手机号、购买时间、品种等。

翻看老韩的销售账本，除了购买人的信息外，所卖药品的“身世”，从进货、开方到发货，还有农资生产厂家、批号、本店进货时间等，都一清二楚。

马凤高说，这个办法很麻烦，但很管用。有了这个专营渠道，高残留农药就进不来，按标准用药就不会药残超标。过去，一家蔬菜质量闹出麻烦，十里八乡都跟着倒霉。就是因为管得不狠，还有赚头。现在情况好了，源头上关死闸门，治住药残，吃菜的、种菜的都放心，都受益，再也不怕有人胡来、连累大多数人了。

安丘市市长桑福岭告诉记者，管住“农药瓶子”，是农产品质量安全的关键环节，但不是全部。质量管理链条很长，环节很多，每一步都必须管理到位。安丘市对六大农产品都相应制定了目前国际上最严格的检测标准，步步把关，一滴水也不能漏。

在安丘市农业综合标准化管理和检测中心，记者看到这里的产品都印有二维码。随手拿过一棵大葱用手机一扫，其产地、产户、用肥、用药等信息一目了然。该中心负责人闫世良告诉记者：“今年上半年，有关部门抽检了49967份样本，基本实现全覆盖。”

安丘市还设立了600多个农产品质量安全监控点，设立了在线监控中心，对农产品生产全程进行无缝隙实时监控。在安丘市出口食品农产品质量安全示范区，记者看到，他们利用电子商务、大数据、物联网等技术，对农资买卖、药物使用和田间管理等进行实时管控。

4 品牌战略促质量保证

高质量农产品生产，意味着需要投入更多的人力物力。安丘市农业局蔬菜站站长张中华说：“以前治理农作物上的姜螟等害虫，多用乐果、菊酯等农药，现在改用微生物源杀虫剂苏云金杆菌，成本提高了。此外，种植、加工、检测等各个环节都投入加大，必然侵蚀利润。”

张中华认为，优质优价才能让消费者和生产者双赢，让食品安全可持续。品牌战略是实现食品质量安全良性循环的必由之路。

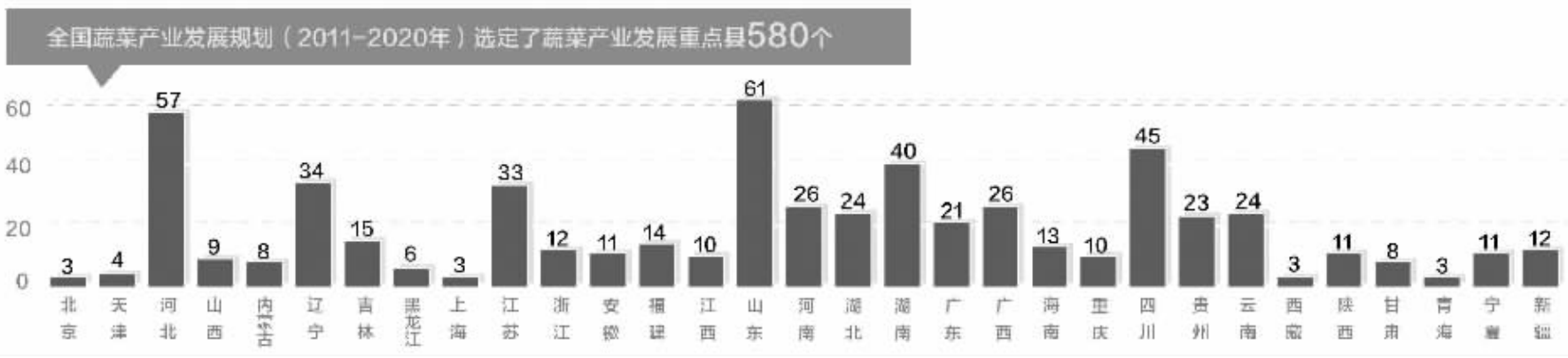
记者在鲁丰集团采访了解到，鲁丰集团是农业产业化国家重点龙头企业，总资产达10亿元，主要生产禽肉制品、冷冻果蔬等系列产品600多个品种、规格，年加工能力50万吨。产品主要销往日本、美国及欧盟等国家和地区。“过去我们出口食品，都是贴别人的标签。如今，无论出口还是内销，我们都用自己‘鲁丰’的牌子。”刘海燕说，企业在食品质量安全上已经打下牢固的基础，我们完全有信心打出自己的品牌，让质量安全与品牌建设相得益彰、良性循环。由此，企业效益大幅度提高。去年，安丘市表彰纳税百强企业，鲁丰集团名列全市第11位，与许多制造业强手站到了一起。

安丘三通食品公司，为保证食品质量安全，实行从田间到餐桌的“一元化农作物管理模式”。所谓“一元化”，就是生产中所使用的肥料、农药和种苗等，全部由集团内部企业生产和提供，确保每个环节质量安全可靠，由此打出了企业的品牌。在日本市场，三通食品公司销售的产品价格一般高出市场均价10%左右。

安丘以其高质量的产品，成为山东省第一个供港蔬菜备案基地。在香港市场，安丘蔬菜均价高出平均市价20%左右。

安丘源清田食品有限公司每年向日本出口近万吨鲜大蒜和生姜，其市场份额约占日本市场三分之一左右。公司副总经理王秀珍说：“我们的产品能直接进入标准苛刻的日本超市，源自消费者对安丘农产品质量安全品牌的整体认可。”

抓食品质量安全，是一场没有终点的马拉松，安丘市仍然在一步不松地往前跑。目前，他们已注册优质农产品商标68个，安丘大姜、柘山花生、安丘大葱等8个产品获地理标志产品认定，269个产品获有机、绿色、无公害农产品认证。



调查手记

抓食品安全要有三个“高压线”

单保江

食品安全是块硬骨头，不好啃。山东省安丘市委书记刘兴明说，安丘三任班子接力抓，8年多来一直在啃这块硬骨头，很值得。抓好食品安全，让消费者吃上了放心菜，让菜农提高了收入，安丘蔬菜的品牌也越来越响，地方经济效益不断增长，安全蔬菜让安丘实现了多赢。当前，安丘市正在继续努力，打造让世界信得过的食品安全区域。

抓食品安全，安丘市专门成立了常设的市农产品质量安全管理办公室，汇聚所有相关方面力量一起抓。记者细看他们的招数，不外乎三点：一是有“高压线”。给农业投入品划出“红线”，将高污染、高残留农药拒之门外，卖不得，买不得，更用不得。用药、买药笔笔都有记录，出了问题坚决刨出根来。谁碰“高压线”，一定会付出沉重代价，不容忍，不姑息，这就从源头上管住了高残留，也为食品安全奠定了基础。

二是下真功夫。从土壤、空气、水源到种子，从生产、加工、销售直到餐桌，长长的产业链，数不清的环节，安丘市都一一制定标准，一步不松地管起来。各种标准摞起来足足一人多高，全部与国际标准接轨。菜农生产，不但严格按照标准操作，而且还要做好记录，以备检查核验。同时各种检测、监控手段也全都跟上、盯上，不留半点缝隙。

三是有打持久战的耐力。抓食品安全，不可能毕其功于一役，必须要有长期作战、久久为功的心理准备，不断发现新问题，适应新情况，坚持不懈地抓下去，才有可能推动食品安全不断上台阶。

安丘市大力推广生态物理杀虫“杀”出安全菜篮子。图为安丘市农业局植保站科技人员在田间安装诱捕器进行生态杀虫。 刘久平摄

安丘市农产品检测中心工作人员正对农产品质量进行检测。 王海瑶摄

干净整洁的安丘市盛鑫食品有限公司大姜加工车间。 王海瑶摄

在安丘市农业综合标准化信息监管中心，可以看到安丘市重点种植基地、农产品加工车间、质量检测中心的情况。 本报记者 单保江摄

本版编辑 许跃芝 张 虎
电子邮箱 jjrbyxdc@163.com