



什么是绿色食品？

绿色食品是指产自优良生态环境、按照绿色食品标准生产、实行全程质量控制并获得绿色食品标志使用权的安全、优质食用农产品及相关产品。

什么是有机产品？

有机产品是指生产、加工和销售符合中国有机产品国家标准的供人类消费、动物食用的产品。



什么是农产品地理标志？

农产品地理标志是指标示农产品来源于特定地域，产品品质和相关特征主要取决于自然生态环境和历史人文因素，并以地域名称冠名的特有农产品标志。

无公害农产品不再受理认证



根据农业农村部文件规定，自2022年9月24日起，停止无公害农产品认证受理（包括复查换证），对此日期之前已受理的申请，应当最晚不迟于2022年12月31日完成审查颁证工作。证书在有效期内的无公害农产品，可继续使用无公害农产品标志，证书到期后不再开展无公害农产品认证。

农产品质量安全小知识

广州市农业农村局
广州市农产品质量安全监督所

哪些蔬菜容易导致中毒？

有毒野生菌菇：一些有毒的野生菌菇含有鹅膏环肽类毒素，能够抑制蛋白质的合成。这种毒素导致的伤害是不可逆的，死亡率极高。对待野生菌菇必须采取不采不买不吃来规避中毒风险。

发芽土豆：土豆发芽后产生大量的龙葵素致使表皮发绿，人食用后会因龙葵素而中毒。

鲜蚕豆：有的人体内缺少某种酶，食用鲜蚕豆后会引发过敏性溶血综合征（俗称蚕豆病）。中毒会出现全身乏力、贫血、黄疸、肝肿大、呕吐、发热等症状，若不及时抢救，会因极度贫血而死亡。

未炒熟的四季豆：未炒熟的四季豆中含有皂甙，人食用后会中毒。炒熟的四季豆无毒。

鲜黄花菜：黄花菜又名金针菜，鲜黄花菜含有的有毒物质秋水仙碱进入人体后，会使人嗓子发干、口渴，胃有烧灼感，会产生恶心、呕吐、腹痛、腹泻等症状。

青西红柿：未成熟的青西红柿含生物碱，人食用后可导致中毒。

鲜木耳：鲜木耳中含有一种光感物质，人食用后，会随血液循环分布到人体表皮细胞中，受太阳照射后，会引发日光性皮炎。这种有毒光感物质还易被咽喉黏膜吸收，导致咽喉水肿。

变质白木耳：腐烂变质的白木耳会产生大量的酵米面黄杆菌，食用后胃部会感到不适，严重者可能出现中毒性休克。

另外，一切腐坏、霉变的蔬菜、水果、坚果等食品，均可能产生各种有毒有害物质，食用可能会导致中毒。



如何清除蔬菜残留农药？

1

清水冲洗法

将蔬菜放入清水中并浸泡10分钟后捞出，再用清水反复冲洗干净。

2

盐水浸泡法

先将蔬菜用清水冲洗，除去菜叶、茎上污物和泥土，取一盆清水放入一匙食用盐，将清洗干净的蔬菜放入，浸泡时间不得少于30分钟。盐水可加快蔬菜叶、茎上农药释出。

3

碱水浸泡法

有机磷在碱性环境下分解加快。先用清水洗净菜叶上的污物，取一盆配制好的碳酸氢钠水溶液，将蔬菜放入浸泡10-20分钟后捞出，清水冲洗4-5遍。

4

加热法

氨基甲酸酯类杀虫剂随着温度升高，分解加快。加热法常用于清除芹菜、菠菜、白菜、西兰花、豇豆等蔬菜残留农药。先用清水洗净蔬菜叶、茎上的污物，放入沸水中3-5分钟捞出，再用清水冲洗3-4遍。

5

储存法

蔬菜叶、茎上残留的农药可随着时间推移而缓慢分解，据专家测定储存时间必须在5天以上，才能达到最佳效果。此法适用土豆、茄子、冬瓜、南瓜、胡萝卜等不易腐烂的蔬菜。

6

去皮清除法

残留农药一般在蔬菜叶、茎上，去皮是清除残留农药最有效的方法。如冬瓜、茄子、胡萝卜、黄瓜等，食用前最好削皮，再用清水冲洗。



承诺达标合格证

承诺达标合格证是指食用农产品生产者根据国家法律法规、农产品质量安全国家强制性标准，在严格执行现有的农产品质量安全控制要求的基础上，对所销售的食用农产品自行开具并出具的质量安全合格承诺证。

根据新修订农产品质量安全法规定，生产企业、农民专业合作社应当执行法律、法规的规定和国家有关强制性标准，保证其销售的农产品符合农产品质量安全标准，并根据质量安全控制、检测结果等开具承诺达标合格证，承诺不使用禁用的农药、兽药及其他化合物且使用的常规农药、兽药残留不超标等。鼓励和支持农户销售农产品时开具承诺达标合格证。

广东追溯 GDZS 食用农产品合格证

我承诺对产品质量安全以及合格证真实性负责：不使用禁限用农药兽药；不使用非法添加剂；遵守农药安全间隔期、兽药休药期规定；销售的食用农产品符合农药兽药残留食品安全国家强制性标准。

No.9012345678900

<http://qsst.gdagri.gov.cn> 扫描查看电子合格证

刮开涂层 查询防伪