



## 上海丰美实业有限公司

宝杨路1858弄15号601室 电话:021-61532137 66867462 13816062477 联系人:黄先生

来自海上的香格里拉(横沙岛)的产品

系列饮料:芦粟汁,橙汁;绿色农产品生产与销售,农家乐休闲旅游等。 **诚招代理商**

### 三农实用周刊

【热线答疑】

#### 如何防治玉米芯叶腐烂病?

问:如何防治玉米芯叶腐烂病?

答:高温高湿会引起作物的许多病害。夏玉米生长期间正逢高温,而近期本市更是强台风加连续降雨,玉米田土壤水饱和,田间环境湿度大,极易诱发玉米芯叶生长异常。

目前植株开始进入孕穗期,雄穗还未抽出,烂芯的主要症状:玉米芯叶扭曲,拧在一起,不能展开;扭曲的部分从芯叶尖部开始向下变为黄褐色,剥开芯叶,内有大量黏液,芯叶腐烂,严重的雄穗也全部腐烂。

防治方法:(1)用剪刀破开扭曲严重的芯叶,以利于抽雄。(2)剪除芯叶已扭曲并严重腐烂的病株,将它们带出田外作深埋处理。(3)加强田间管理,消灭田间杂草,以利通风,降低田间环境的湿度。(4)药剂上可用50%多菌灵或75%百菌清500倍液,12.5%采果利1500倍液喷雾防治。可加入适量锌肥,以提高玉米的抗性。(5)对无发病田块也应及时进行喷雾防治。施药时要避开开花授粉期,以间隔5~7天,连用两次为好。

#### 如何计算治疗草鱼肠炎内服药物的用量?

问:治疗草鱼肠炎,如何计算内服药物的用量?

答:防治鱼病计算内服药物的方法有两种。(1)按每千克鱼体的重量计算用药量,自制药饵应采用此法。(2)按每千克饲料的重量计算用药量,一般商品化颗粒药饵采用此法。

根据水产养殖的特点,第一种计算方法较科学,因为鱼池中鱼体的总重量,可以根据放养时的苗种重量和到用药时的投饵量估算出来,在此基础上计算用药量比较准确。而且不管饲料的品质如何和投饵量多少,用药量是恒定的。第二种计算方法的不足之处是一个鱼池中鱼体总重量是固定的,如果投喂不同品种的饲料,因饲料的品质不一样,实际的投饵量会有一些的差异。如果药物按饲料的重量计算,则品质较差饲料的实际投饵量较高,计算的用药量也就较高;而品质较优饲料的实际投饵量较低,计算的用药量也就较低。

在计算用药量时,除了计算草鱼的重量,还要包括其他鳊、鲤等吃食鱼的重量。此外,还应考虑滤食鱼(如花白鲢)也会少量摄食药饵;因此药饵量还应增加10%~20%。

为了确保治疗效果,计算用药量时还应根据具体的病情轻重略作增加。如果病情较严重,病鱼食欲较差,应适当减少投饵量,并酌情增加用药量(增加20%~50%)。如果病情较轻,大多数鱼吃食正常,可以按常规的用药量计算。为了节约用药量,一部分饲料可以不加药物,先投喂不含药物的饲料,让健康鱼先吃饱,再投喂药饵让病鱼吃。

上海三农服务热线供稿

## 无公害农产品认证的特点是什么?

来自上海的陈女士致电上海三农服务热线,询问无公害农产品认证的特点是什么?

针对此问题,热线专家表示,无公害农产品认证是我国农产品认证的主要形式之一,目前虽然是自愿性认证,但与其他的自愿性产品认证相比有本质的区别。

(1)政府推行的公益性认证。无公害农产品是政府推出的一种安全公共品牌,目的是保障基本安全,满足大众消费。因此,无公害农产品认证实质上是保障食用农产品生产和消费安全而实施的政府质量安全担保制度,属于公益性事业,实行政府推动的发展机制,认证不收费。

(2)产地认定与产品认证相结合。无公害农产品认证采取产地认定与产品认证相结合的模式。产地认定主要解决生产环节的质量安全控制问题;产品认证主要解决产品安全和市场准入问题。无公害农产品认证的过程是一个自上而下的农产品质量安全监督管理行为,产地认定是对农业生产过程的检查监督行为,产品认证是对管理成效的确认,包括监督产地环境、投入品使用、生产过程的控制及产品的准入检测等方面。

(3)推行全程质量控制。无公害农产

品认证运用全过程质量安全管理的指导思想,强调以生产过程控制为重点,以产品管理为主线,以市场准入为切入点,以保证最终产品消费安全。推行“标准化生产、投入品监管、关键点控制、安全性保障”的技术制度,从产地环境、生产过程和产品质量三个重点环节控制危害因素。

上海三农服务热线供稿



【农经信息】

### 浦东新区切实加强规范农村集体“三资”监管平台运作

## 全面提高集体“三资”信息化管理水平

为进一步规范农村集体“三资”监管平台运作,全面提高集体“三资”信息化管理水平,根据市委农办、市农委有关要求,近日,浦东新区结合自身实际,研究制定了《浦东新区农村集体“三资”监管平台工作制度》,切实将集体“三资”管理纳入制度化、规范化、科学化管理轨道。具体措施是:

#### 明确监管范围

为更好地发挥农村集体“三资”监管平台功能作用,根据市、区有关文件精神,将全区镇、村、队三级集体经济组织及其投资的全资、控股等企业全部纳入集体“三资”监管平台监管的范围,以确保集体“三资”安全运行、保值增值。

#### 明确工作职责

一是区级层面。区农经部门每月定期对录入“三资”监管平台中的数据进行检查,

链接→→

及时将检查情况反馈各镇,以便进行整改完善;同时将每月检查情况列入各镇年终农经工作考评重要内容。二是镇级层面。镇集体资产管理部和农经部门具体负责本镇集体“三资”数据采集,并安排专职信息员定期将数据录入监管平台。镇级集体经济组织及其所属集体企业须及时将资产负债表、利润表等报表上报镇责任部门,并由信息员将有关数据录入平台。同时,镇相关职能部门要结合实际,研究制定监管平台日常的管理制

### 浦东新区宣桥镇注重加强财务合同监督管理

为进一步规范农村集体资产财务管理,切实维护农村集体经济组织及其成员利益,近年来,浦东新区宣桥镇注重加强对经济合同的监督管理,专门制定了《宣桥镇加强合同监督管理试行办法》,明确了规范的工作程序,尤其是对合同管理过程中的关键环节进行严格控制,确保了农村集体资产的保值增值。该镇具体做法是:

规范经济合同签订。在起草经济合同时,重点对合同标的批准范围、当事人履行合同能力、财务管理规范性及财务数据准确性等有关事项进行全面了解、深入研究,不断完

善合同涉及财务的条款,尤其注重在合同汇审中严格把关,避免由合同条款带来的财务风险。合同起草完毕由相关负责人签字确认后,将合同拟定文本、背景资料、谈判文件、签约资料、相关意见等一并报镇司法所审查。

做好经济合同备案。依据财务的成本费用分项,将合同分为劳务及分包合同、材料合同、机械租赁合同、征地拆迁合同、零星合同等,进行分类归档,并做到随时更新目录。合同签订后,若本单位为承办单位,则将合同正式文本及相关资料送镇司法所备案,并送镇档案管理部门存档。

【生活小常识】

## 黑木耳的颜色越黑越好吗?

黑木耳被誉为“素中之王”,具有很高的营养价值。黑木耳含有丰富的碳水化合物、蛋白质、铁、钙、维生素等营养物质,营养价值极高。同时,黑木耳含有丰富的植物胶原成分,具有很强的吸附作用,对无意食下的难以消化的谷壳、头发、沙子等异物具有溶解和氧化作用。因此,常吃黑木耳能起到清理消化道、清胃涤肠的作用,特别是对从事矿石开采、冶金、棉纺毛纺等空气污染严重工种的工人来说,经常食用黑木耳能起到良好的保健作用。

但有关食品专家介绍,一些不法商贩为欺骗消费者,经常使用普通地耳染色冒充黑木耳。普通地耳是用锯末、秸秆撒上地耳菌人工繁殖的,有时在潮湿的地方自己也能生长,没有什么营养价值,而且成本很低,一斤地耳的产地价约为十多元,但经染色后就摇身一变成了营养丰富的“黑木耳”,每斤能

卖出近五六十元。

造假者通常将地耳倒入盛满热水的铁锅里,放入一定量的墨汁,就可将原本黄褐色的地耳变成黑色的“黑木耳”。目前,这种假冒的黑木耳在网上销售较多,而销售真正黑木耳的网上商城并不多,仅有“山货吧”等少数几家商城。

同时,由于黑木耳的吸溶性很强,很多其他物质,包括糖、盐等都能吸收进去,一些不法商贩还常使用化学制剂硫酸镁浸泡以增加黑木耳的重量,这样一斤黑木耳能长“胖”两三斤。但作为一种化学制剂,硫酸镁也可作为泻药用,是严禁添加到食品中去的。

专家提醒,黑木耳并非越黑越好,大家可通过辨别颜色来区别真假。真正的黑木耳正面是黑褐色,背面是灰白色的,而地耳是黄褐色的,用硫酸镁浸泡过的木耳则两面都

度和维护制度,方便业务操作。三是村级层面。选择便民的地点设立“农民一点通”,明确专人进行定期管理,村所属集体企业也要及时将资产负债表、利润表等报表上报本村集体经济组织,由村级信息管理员负责审核后,将报表上报给镇“三资”监管平台专职信息员。

#### 明确具体工作要求

各镇、村要在摸清家底的基础上,对录入监管平台的数据进行严格审核,特别是对各村“农民一点通”中的资产概况、收入支情况、集体土地收益、农龄公示及政策文件等公示内容进行认真核对、及时更新,以确保数据真实、准确和有效。同时,在做好数据录入工作的基础上,按照档案规范管理的要求,将有关纸质档案资料整理成册,科学归档,并落实专人保管。 市农经站供稿

严格经济合同履行。针对合同类型,建立不同的收益成本核算体系,制定有效的费用管理控制办法;按不同项目,建立明细分类账,做到核算清晰、准确;根据合同条款,审核执行结算业务。在会计期末,根据合同性质,对履行完毕的合同及时确认收入,并依据权责发生制原则及配比制原则归集费用,结转成本。

建立合同管理及保密制度。对送存备案的有关合同,作为重要的财务档案指定专人保管,同时加强相关人员业务培训,提高财务人员的业务能力和职业素养,严禁以任何形式泄露合同在订立和履行过程中涉及的商业秘密和技术秘密。 市农经站供稿



呈黑褐色。同时,黑木耳味道很自然,有股清香味,而掺假的木耳有墨汁的臭味。把经过“加工”的“黑木耳”泡在清水中,很快水就会变成墨黑色。此外,真木耳嚼起来清香可口,而经过硫酸镁浸泡过的木耳又苦又涩,难以下咽。

大家以后在食用黑木耳的时候要看好哦,不要误买误食假木耳。

晓琴