

# 我国修法进一步加强对农产品质量安全



10月19日,《中华人民共和国农产品质量安全法(修订草案)》(以下简称《草案》)提请十三届全国人大

常委会第三十一次会议审议。《草案》作出一系列规定,确保广大人民群众“舌尖上的安全”。

在健全农产品质量安全责任机制方面,《草案》明确农产品生产者对其生产经营的农产品质量安全负责,要求生产者诚信经营自律,接受社会监督,承担社会

责任;落实地方人民政府的属地管理责任和部门的监督管理职责;构建协同、高效的社会共治体系,要求注重发挥基层群众性自治组织在农产品质量安全管理中

的优势和作用,鼓励其建立农产品质量安全信息制度,协助开展有关工作。

在完善农产品生产经营全过程管控措施方面,《草案》要求建立农产品产地监测制度,加强地理标志农产品保护和管理,规定农产品

生产企业、农民专业合作社应当依法开具食用农产品质量安全承诺合格证,并对其销售的农产品质量安全负责,对列入食用农产品质量

安全追溯目录的食用农产品实施追溯管理。

完善监督管理措施是加强农产品质量安全的保障。《草案》规范农产品质量安全监督检查工作,完善监督检查措施,加强农产品生产日常检查,建立农产品生产者信用记录制度,强化考核问责,完善应

急措施,强化有关部门的执法衔接和配合。

此外,《草案》加大了对违法行为的处罚力度,大幅提高农产品生产经营者违法成本,完善监管主体的法律责任,并与食品安全法有关处罚的规定作了衔接。

(于文静)



## 四川乡村振兴网红案例⑦

# “幸福古村”守望幸福

(二)

“质朴原乡”是幸福古村最大的特色,它承载了不少人的乡愁记忆,还承载了上世纪知青上山下乡、战天斗地的青春记忆,是项目建设重点挖掘、重点突出的特色。本着“尊重村落记忆,尊重传统建筑,尊重生态环境”的原则,项目建设重点从以下几个方面体现“乡村味道”:

一是乡村的灵魂。村民是村落的核心和主体,是古村落的灵魂,只有原住民参与到乡村振兴的发展中,乡村文化才能传承,乡村价值才能得以回归。一方面,示范民宿租用村民闲置房屋和院落进行

统一打造,为原住民保留生产生活用房,使原住民不离开原来生活的院子,成为乡村旅游发展的参与者和见证者;另一方面,让村民作为旅游的服务者、经营者、管理者,最大限度参与到项目建设和后期运营过程中,作为乡村故事和乡村文化的传播者,与游客和谐共处,体现出古村的“活性”。

二是乡村的民居。幸福村民房多数为上世纪60~80年代的土墙青瓦民居院落,不少院落均以当地石条垒基、石条作柱、石板铺院,院内水缸、洗衣板等生活器具均以当地石材为材料,大部分墙体均用土砖砌成,多数还保留了农村传统特

色的“堂屋”和“仓房”等,民房院落落成风景,体现了人与自然的和谐相处。项目建设中保留了民房院落原有的外貌、内部结构,只对原有的石板院坝等进行修整、规范,恢复完善了“堂屋”“仓房”等设施,并在院落内适当的地方放置了犁、耙、风桶、石磨、蓑衣、斗笠、竹耙、瓢碗等传统农耕和农村生活用品,将村落传统特色建筑符号推广应用到各个院落的装修中,使整个

中,镌刻进这座村落的印迹,以谨慎的态度对村落进行自然地梳理。村民经年累月行走的生产便道,“修旧如旧”修整为旅游步道;废弃的猪槽村上野花草,既是景观又是安全防护;将磨刀石做成警示牌,粪桶做成垃圾桶,将干柴整齐码放于墙根成为装饰。村口古树下的石板凳,房前屋后和田边的草垛,屋檐下的玉米棒串,挑水池塘,长满苔藓的石板水渠,溪边桥头的水车和屋墙上斑驳的标语,处处都透出浓浓的乡村味道,处处都足以勾起人们记忆深处的乡村记忆。

(本报综合)

# 养殖柴鸡应抓好细节



通风换气是一对矛盾体,在保证温度的情况下一定要通风换气,以保持棚内空气新鲜。

和百毒杀在蛋和肉中无残留,可用于饮水消毒。实施饮水消毒时,其药物浓度必须准确。

散养柴鸡一般在2~5月份进雏,入秋后鸡群陆续进入高产期,但若管理不善,极可能造成经济损失。因此,专家建议深秋养殖柴鸡时应抓好以下细节:

1. 塑料暖棚保温。家禽产蛋最适宜温度为13℃~23℃,饲料最佳利用率温度为18℃~21℃。如果在此基础上,环境温度每下降1℃,鸡只就需要多消耗1.5克饲料来补充体能消耗,会影响产蛋率。因此,做好深秋保温工作对节约饲料、提高产蛋率具有很重要的意义。

2. 做好疫苗预防接种。秋冬交季前要做好禽流感疫苗的预防,然后每2~3个月注射一次疫苗。在免疫接种前后3~5天停用抗生素、磺胺类药物。



病死鸡,做好消毒工作。同时还应随时注意周围地区疫病发生情况,以便及时采取相应措施。(李书杰)

3. 补饲和补光有机结合。低气温时,鸡的热量消耗大,要保持日粮的能量水平,增加玉米、谷类等能量饲料的比例,还可在饲料中加入3%~5%的植物油或油渣、炒熟的黄豆粉,提高能量水平,保证柴鸡的能量需要。由于深秋初冬自然光照时间短,应人工补光照(达到16小时)。通常实行早晚两次补光,早晨固定在5时开始补到天亮,傍晚5时开始补到9时,光照时间最长不超过17小时。增加光照与饲喂制度要有有机结合。

4. 勤于观察,及时治疗。细心观察鸡群,及早发现、隔离、诊断、治疗病鸡,妥善处理和百毒杀在蛋和肉中无残留,可用于饮水消毒。实施饮水消毒时,其药物浓度必须准确。

5. 针对常发病要早做预防。1. 建立卫生消毒制度。鸡体消毒,可用两种以上消毒液轮换喷雾消毒,一周两次;饮水消毒,菌毒净

2. 注意通风换气。冬季保温和

通风换气是一对矛盾体,在保证温度的情况下一定要通风换气,以保持棚内空气新鲜。

3. 补饲和补光有机结合。低气温时,鸡的热量消耗大,要保持日粮的能量水平,增加玉米、谷类等能量饲料的比例,还可在饲料中加入3%~5%的植物油或油渣、炒熟的黄豆粉,提高能量水平,保证柴鸡的能量需要。由于深秋初冬自然光照时间短,应人工补光照(达到16小时)。通常实行早晚两次补光,早晨固定在5时开始补到天亮,傍晚5时开始补到9时,光照时间最长不超过17小时。增加光照与饲喂制度要有有机结合。

4. 勤于观察,及时治疗。细心观察鸡群,及早发现、隔离、诊断、治疗病鸡,妥善处理和百毒杀在蛋和肉中无残留,可用于饮水消毒。实施饮水消毒时,其药物浓度必须准确。

5. 针对常发病要早做预防。1. 建立卫生消毒制度。鸡体消毒,可用两种以上消毒液轮换喷雾消毒,一周两次;饮水消毒,菌毒净

2. 注意通风换气。冬季保温和

通风换气是一对矛盾体,在保证温度的情况下一定要通风换气,以保持棚内空气新鲜。

3. 补饲和补光有机结合。低气温时,鸡的热量消耗大,要保持日粮的能量水平,增加玉米、谷类等能量饲料的比例,还可在饲料中加入3%~5%的植物油或油渣、炒熟的黄豆粉,提高能量水平,保证柴鸡的能量需要。由于深秋初冬自然光照时间短,应人工补光照(达到16小时)。通常实行早晚两次补光,早晨固定在5时开始补到天亮,傍晚5时开始补到9时,光照时间最长不超过17小时。增加光照与饲喂制度要有有机结合。

4. 勤于观察,及时治疗。细心观察鸡群,及早发现、隔离、诊断、治疗病鸡,妥善处理和百毒杀在蛋和肉中无残留,可用于饮水消毒。实施饮水消毒时,其药物浓度必须准确。

5. 针对常发病要早做预防。1. 建立卫生消毒制度。鸡体消毒,可用两种以上消毒液轮换喷雾消毒,一周两次;饮水消毒,菌毒净

2. 注意通风换气。冬季保温和

通风换气是一对矛盾体,在保证温度的情况下一定要通风换气,以保持棚内空气新鲜。

3. 补饲和补光有机结合。低气温时,鸡的热量消耗大,要保持日粮的能量水平,增加玉米、谷类等能量饲料的比例,还可在饲料中加入3%~5%的植物油或油渣、炒熟的黄豆粉,提高能量水平,保证柴鸡的能量需要。由于深秋初冬自然光照时间短,应人工补光照(达到16小时)。通常实行早晚两次补光,早晨固定在5时开始补到天亮,傍晚5时开始补到9时,光照时间最长不超过17小时。增加光照与饲喂制度要有有机结合。

4. 勤于观察,及时治疗。细心观察鸡群,及早发现、隔离、诊断、治疗病鸡,妥善处理和百毒杀在蛋和肉中无残留,可用于饮水消毒。实施饮水消毒时,其药物浓度必须准确。

5. 针对常发病要早做预防。1. 建立卫生消毒制度。鸡体消毒,可用两种以上消毒液轮换喷雾消毒,一周两次;饮水消毒,菌毒净

2. 注意通风换气。冬季保温和

通风换气是一对矛盾体,在保证温度的情况下一定要通风换气,以保持棚内空气新鲜。

3. 补饲和补光有机结合。低气温时,鸡的热量消耗大,要保持日粮的能量水平,增加玉米、谷类等能量饲料的比例,还可在饲料中加入3%~5%的植物油或油渣、炒熟的黄豆粉,提高能量水平,保证柴鸡的能量需要。由于深秋初冬自然光照时间短,应人工补光照(达到16小时)。通常实行早晚两次补光,早晨固定在5时开始补到天亮,傍晚5时开始补到9时,光照时间最长不超过17小时。增加光照与饲喂制度要有有机结合。

4. 勤于观察,及时治疗。细心观察鸡群,及早发现、隔离、诊断、治疗病鸡,妥善处理和百毒杀在蛋和肉中无残留,可用于饮水消毒。实施饮水消毒时,其药物浓度必须准确。

5. 针对常发病要早做预防。1. 建立卫生消毒制度。鸡体消毒,可用两种以上消毒液轮换喷雾消毒,一周两次;饮水消毒,菌毒净

2. 注意通风换气。冬季保温和

通风换气是一对矛盾体,在保证温度的情况下一定要通风换气,以保持棚内空气新鲜。

3. 补饲和补光有机结合。低气温时,鸡的热量消耗大,要保持日粮的能量水平,增加玉米、谷类等能量饲料的比例,还可在饲料中加入3%~5%的植物油或油渣、炒熟的黄豆粉,提高能量水平,保证柴鸡的能量需要。由于深秋初冬自然光照时间短,应人工补光照(达到16小时)。通常实行早晚两次补光,早晨固定在5时开始补到天亮,傍晚5时开始补到9时,光照时间最长不超过17小时。增加光照与饲喂制度要有有机结合。

4. 勤于观察,及时治疗。细心观察鸡群,及早发现、隔离、诊断、治疗病鸡,妥善处理和百毒杀在蛋和肉中无残留,可用于饮水消毒。实施饮水消毒时,其药物浓度必须准确。

5. 针对常发病要早做预防。1. 建立卫生消毒制度。鸡体消毒,可用两种以上消毒液轮换喷雾消毒,一周两次;饮水消毒,菌毒净

2. 注意通风换气。冬季保温和

通风换气是一对矛盾体,在保证温度的情况下一定要通风换气,以保持棚内空气新鲜。

3. 补饲和补光有机结合。低气温时,鸡的热量消耗大,要保持日粮的能量水平,增加玉米、谷类等能量饲料的比例,还可在饲料中加入3%~5%的植物油或油渣、炒熟的黄豆粉,提高能量水平,保证柴鸡的能量需要。由于深秋初冬自然光照时间短,应人工补光照(达到16小时)。通常实行早晚两次补光,早晨固定在5时开始补到天亮,傍晚5时开始补到9时,光照时间最长不超过17小时。增加光照与饲喂制度要有有机结合。

4. 勤于观察,及时治疗。细心观察鸡群,及早发现、隔离、诊断、治疗病鸡,妥善处理和百毒杀在蛋和肉中无残留,可用于饮水消毒。实施饮水消毒时,其药物浓度必须准确。

5. 针对常发病要早做预防。1. 建立卫生消毒制度。鸡体消毒,可用两种以上消毒液轮换喷雾消毒,一周两次;饮水消毒,菌毒净

省级报刊 全国公开发售 登报咨询电话 1388-028-1755

<b>四川间润科技有限公司</b> 统一社会信用代码:91510100MA6D7JL633 正副本营业执照 ▲成都新嘉利酒店管理有限公司 统一社会信用代码:5101055241401 正副本营业执照 ▲成都新嘉利酒店管理有限公司 统一社会信用代码:5101055241401 正副本营业执照 ▲成都新嘉利酒店管理有限公司 统一社会信用代码:5101055241401 正副本营业执照 ▲成都新嘉利酒店管理有限公司 统一社会信用代码:5101055241401 正副本营业执照	<b>罗治伟</b> 统一社会信用代码:5101055241401 正副本营业执照 ▲成都新嘉利酒店管理有限公司 统一社会信用代码:5101055241401 正副本营业执照 ▲成都新嘉利酒店管理有限公司 统一社会信用代码:5101055241401 正副本营业执照 ▲成都新嘉利酒店管理有限公司 统一社会信用代码:5101055241401 正副本营业执照	<b>成都博信商贸有限公司</b> 统一社会信用代码:510124000044624 正副本营业执照 ▲成都新嘉利酒店管理有限公司 统一社会信用代码:5101055241401 正副本营业执照 ▲成都新嘉利酒店管理有限公司 统一社会信用代码:5101055241401 正副本营业执照 ▲成都新嘉利酒店管理有限公司 统一社会信用代码:5101055241401 正副本营业执照	<b>成都锦信物业管理有限公司</b> 统一社会信用代码:5101055241401 正副本营业执照 ▲成都新嘉利酒店管理有限公司 统一社会信用代码:5101055241401 正副本营业执照 ▲成都新嘉利酒店管理有限公司 统一社会信用代码:5101055241401 正副本营业执照 ▲成都新嘉利酒店管理有限公司 统一社会信用代码:5101055241401 正副本营业执照	<b>成都锦信物业管理有限公司</b> 统一社会信用代码:5101055241401 正副本营业执照 ▲成都新嘉利酒店管理有限公司 统一社会信用代码:5101055241401 正副本营业执照 ▲成都新嘉利酒店管理有限公司 统一社会信用代码:5101055241401 正副本营业执照 ▲成都新嘉利酒店管理有限公司 统一社会信用代码:5101055241401 正副本营业执照	<b>成都锦信物业管理有限公司</b> 统一社会信用代码:5101055241401 正副本营业执照 ▲成都新嘉利酒店管理有限公司 统一社会信用代码:5101055241401 正副本营业执照 ▲成都新嘉利酒店管理有限公司 统一社会信用代码:5101055241401 正副本营业执照 ▲成都新嘉利酒店管理有限公司 统一社会信用代码:5101055241401 正副本营业执照	<b>成都锦信物业管理有限公司</b> 统一社会信用代码:5101055241401 正副本营业执照 ▲成都新嘉利酒店管理有限公司 统一社会信用代码:5101055241401 正副本营业执照 ▲成都新嘉利酒店管理有限公司 统一社会信用代码:5101055241401 正副本营业执照 ▲成都新嘉利酒店管理有限公司 统一社会信用代码:5101055241401 正副本营业执照	<b>成都锦信物业管理有限公司</b> 统一社会信用代码:5101055241401 正副本营业执照 ▲成都新嘉利酒店管理有限公司 统一社会信用代码:5101055241401 正副本营业执照 ▲成都新嘉利酒店管理有限公司 统一社会信用代码:5101055241401 正副本营业执照 ▲成都新嘉利酒店管理有限公司 统一社会信用代码:5101055241401 正副本营业执照
--	--	---	---	---	---	---	---

成都新力光电科技有限责任公司... 成都信通置业有限公司... 成都信通置业有限公司... 成都信通置业有限公司...