

广州14个项目获得全国首批城中村改造专项借款

首笔发放资金15亿元

羊城晚报讯 记者陈玉霞、通讯员穗建报道：记者从广州市住房和城乡建设局获悉，广州14个项目获得全国首批城中村改造专项借款。

1月30日，广州市白云区罗冲围片区潭村、民科园片区大沥村等14个城中村改造项目获得国家开发银行、农业发展银行首批城中村改造专项借款授信1426亿元，首笔发放15亿元。资金将用于项目前

期工作、征收补偿安置、安置住房建设以及安置住房小区的配套基础设施建设等，其中罗冲围片区城中村改造项目获得国家开发银行全国首笔专项借款1亿元。

据了解，白云区罗冲围片区是广州市城中村改造四大重点片区之一。该片区紧邻广州白云站，普遍存在房屋质量差、公建配套设施缺乏、公共空间稀缺和交通网络不发达等城市安

造，打破城乡二元结构，将城市发展“短板”变城乡融合发展“样板”，推动片区农民身份、土地性质、基层治理、经济结构等实现大转变。同时，构建符合新市民需求的新城市运营体系，打造宜居宜业的城市新社区。

1月30日，罗冲围片区潭村城中村改造项目获得专项借款资金，标志着在广州“依法征收、净地出让”城中村改造全面落地，打开广州新一轮城中村

改造新篇章。

广州市住建局方面表示，未来，广州将坚持“拆、治、兴”的改造思路，坚持稳中求进工作总基调，以点带面推动城中村改造，形成“先谋后动、动则必快、快则必成”的态势，有效消除各类安全风险隐患，改善居住条件和生态环境，高效综合利用土地资源，促进产业转型升级，推动城市发展迈向高质量的新阶段。

羊城晚报记者走访广州和东莞多个批发市场和坚果加工厂，购买样品送检后发现——

半数红瓜子样品色素超标

羊城晚报记者 罗清峣

春节将至，家家户户都忙着置办年货。与此同时，坚果类尤其是红瓜子和开心果等食品的安全问题再次引发关注。有网友反映，食用红瓜子后手指被染成了红色，过分洁白的开心果或经过漂白处理。

近日，记者走访广州和东莞的多个批发市场和坚果加工厂，采购了一些样品送至实验室检测。检测结果显示，8个红瓜子样品中有5个样品的人工合成红色素含量明显超标。针对8个开心果样本的漂白剂检测结果均为阴性，检测人员表示漂白剂经过一段时间后会逐渐挥发掉，不一定能够检测出残留物。一些批发市场的店主承认，市面上售卖的白色开心果确实经过了漂白处理。

专家指出，发霉的开心果可能含有黄曲霉毒素，漂白处理后这些问题会被隐藏，若被消费者误食，风险更大。如果发现红瓜子的果肉也被染成红色，或者开心果呈现不自然的白色，最好避免食用。

【红瓜子调查】

多位档口老板声称红瓜子没有添加色素

红瓜子是否像网上所传的那样被染色呢？为了寻找答案，记者前往广州和东莞的多个批发市场和瓜子加工厂，并采购了一些样品用以检测。

记者走访发现，鲜红色瓜子的价格普遍高于黑色和浅黄色瓜子，批发市场的价格为每斤20元到28元之间，而普通瓜子为每斤17元到20元。

广州市天平日杂批发市场某档口员工表示，出现该价格差异的原因是“红瓜子长得漂亮”。此外，每个摊位老板都坚称他们售卖的红瓜子是天然的，没有添加色素。

然而，在东莞大岭山批发市场的一个档口，记者发现名为“东兴红瓜子”的产品在包装上标注有柠檬黄、日落黄等着色剂。

大品牌的瓜子是否存在这一问题呢？记者在网购平台上，购买了两种市场流行的品

牌的瓜子，分别是“发财瓜子”和“富锦红瓜子”。“发财瓜子”的商品详情页上明确表示，该瓜子“拒绝添加食用色素等添加剂”。

记者前往广州市白云区的“发财瓜子”生产公司，以为公司采购年货为由进行了走访。在该公司的展示柜内，陈列着多种该公司生产的坚果和零食，包括两种颜色的“发财瓜子”，一种呈现淡棕色，另一种则是鲜红色。公司员工解释，这两种不同颜色的产品实际上选用了相同的原料，区别仅在于它们的制作工艺。淡棕色的瓜子是经过“蒸气”工艺处理的，而鲜红色的瓜子则是采用了“炒制”工艺，两种工艺使得瓜子的原始颜色有不同程度的减淡。当记者询问这些产品是否仅仅添加了糖和盐，而没有别的添加剂时，员工表示肯定。

多个批发市场散装红瓜子均添加人工色素

随后，记者将采购的8种红瓜子送往实验室进行检测，检测结果显示，购于东莞大岭山批发市场真诚食品档口和双八食品档口、番禺区清河市场零食档、广州市天平日杂批发市场俊贤干货档口的散装红瓜子，以及“发财瓜子”的鲜红色的炒制瓜子中的人工合成红色素含量明显超标。

广东达元绿源食品安全科技股份有限公司检测员阮梦盈解释说：“这几个样本检出人工合成红色素，含量在50mg/kg左右，明显超出天然本底含量范围。”而“发财瓜子”的淡棕色的瓜子以及“富锦红瓜子”红色色素的值在正常范围内。

这几天，梁钜东所在的团队正为即将开幕的陈村花市“待货选品”，除了龙形年桔盆栽，还有年桔香薰、年桔果干、年桔洗手液等文创产品。“变的是年桔走进千家万户的形式，不变的是背后的历史文化，以及人们对新一年的美好期盼。”梁钜东说。

示：“可能是天然的红瓜子在煮熟或者炒制过程中褪色，一些商家为了让其色泽看起来更加鲜艳，在制作过程中添加了人工合成色素。”

中山大学食品安全与营养教授蒋卓勤认为，春节期间出于对节日“喜庆”气氛的烘托，市场上有商家对红瓜子进行染色是难以避免的，“从理论上讲，如果染料只在外壳，没有渗到肉里边，问题应该不是很大。”但如果发现染料渗透到瓜子内部，最好不要食用。

蒋卓勤表示，如果过量摄入人工合成色素可能导致过敏反应，例如腹泻等症状。而如果这些色素进入人体内部，可能会增加患癌症的风险，并增加肝肾器官的解毒负担，对健康不利，“当然我们偶尔吃点应该问题不是很大，人都有解毒的能力”。

【开心果调查】

多位档口老板承认白色开心果经过漂白处理

记者走访发现，市面上销售的开心果主要分为纯白色和浅棕色两种，后者常被称为原色开心果。相较于浅棕色的开心果，白色开心果不仅个头偏小，而且价格每斤便宜2元到8元不等。

多位批发市场的店主坦言，白色开心果是经过漂白处理的，如东莞大岭山批发市场某档口店员就建议记者购买原色开心果，“白色的是经过漂白的”。

生产“富锦红瓜子”的制造商也生产开心果，工作人员表示，漂白开心果的品质没有保障：“漂白果是有陈年果的，有些陈年果可能已经发霉了，经过反复漂白后再拿到市场上卖。”“发财瓜子”的生产商也表

示：“我认为原汁原味更好一点，但因为客户有要求，觉得白色的漂亮，(我们才生产)”。

开心果是否允许漂白呢？记者了解到，过去，过氧化氢（双氧水）和二氧化硫曾被用于开心果的漂白处理。但根据2011年新版《食品添加剂使用标准》规定，过氧化氢不再被允许用于食品加工过程中的漂白处理。至于二氧化硫，若被用于开心果的漂白处理，其残留量必须符合国家标准。

蒋卓勤指出，漂白剂残留量较高时可能导致腹泻，并对生殖系统和神经系统产生不利影响。二氧化硫在体内可能导致黏膜受损，即使残留量较少，也可能增加肝脏和肾脏的排毒负担。

漂白能掩盖发霉变质等问题，误食后危害更大

随后，记者将开心果送往实验室进行检测，阮梦盈介绍：“对于8个开心果样本，针对性检测了漂白剂二氧化硫和双氧水项目，原色和白色的开心果检测结果均为阴性。”但该结果并不代表没有进行漂白处理，蒋卓勤指出，漂白剂会逐渐挥发掉，经过一段时间后，不一定能够检测出残留物。

最关键的是，漂白剂有可能掩盖食物的缺陷，比如掩盖发霉的开心果。“发霉的开心

果含有黄曲霉毒素，掩盖后我们看不到了，照样吃。这个风险可能比漂白剂的毒性更大。”蒋卓勤表示，添加漂白剂后，食品的营养价值也会大大下降。

对此，相关从业人员指出了解辨方法：“看果肉，漂过的果肉是白的，不是自然的白，而是死白死白的。”蒋卓勤提醒，如果感觉开心果味道变了，虽然看起来没坏，也不要吞食。

新春走基层 金灿灿出货忙

陈村年桔把“广东年味”推向全国



种植户为年桔围上保护网

最欢迎。”种植户李志成到现在为止卖出了近千盆年桔，预计在近两日全部卖出。身处全国最大的年桔产地，他和附近种植户生产的年桔销往全国各地，省内主要以潮州、汕头、东莞、韶关为主，省外则运往湖南、湖北、广西等地。

“去年种了三四百盆，已经全部预定出去了。”种植户梁广干的身后有一片倒扣着的花盆，那是大批年桔被运走后留下的印记。而在隔壁桔田里，开春后移栽的年桔幼苗已经长出一寸高。梁广干表示，幼苗借助柠檬

枝自身系统输送水分、无机盐和有机物，辅以当地适宜的水热条件，春节过后便可移植到更大的花盆里。

三、四月移栽，六、七月转盆，八月制水催花，十月精剪吊桔，一盆桔树需要生长两到三年才能挂果，一年开几次花。年桔种植技艺的代代相传，离不开当地农户的匠心守望。李志成种年桔已有十余载，他的父辈同样以种植为生，几亩地的蒂落果熟养活了三代人。

随着种植产业的科技化、规范化，陈村年桔在2018年10月获国家农产品地理标志登记保护，除了销往粤港澳地区，还远销新加坡、马来西亚等东南亚国家。同时配合岭南理学院、陈村镇年桔文化馆、朱子学堂、“桔场时光”年桔文化传承基地等展示场馆，打造出“百千万工程”农文旅融合发展的陈村样板。

文旅融合 桔乡新气象

“陈村仙涌种植年桔的历史已有上千年。”据仙涌村委会办

“陈村仙涌种植年桔的历史已有上千年。”据仙涌村委会办

文羊城晚报记者 梁善茵 图羊城晚报记者 梁善茵 实习生 何文涛

年桔喜丰收 技艺代代传

看到记者走近，一位桔农在远处摆摆手，“卖完啦，拉完这车就收工。”他表示，由于去年冬季气温普遍较低，北上的货车大多提早发货，去年国庆假期前后就有熟客陆续订货。据他介绍，高峰时段每天有五六辆货车发货，以12寸年桔为例，每车可运载50盆至60盆。

“去年的收成比前年好，销量也更好，12寸、16寸的年桔

温暖回家路

广州首趟务工人员返乡专列出发



首趟“山海心连 穗黔同行”务工人员返乡专列从广州南站开出 羊城晚报记者 刘畅 摄

岗的经历，王炳辉仍历历在目，他回忆道，专列上的工作人员为返岗人员派送水杯等物资，下车后还送到地铁站口，“那是我第一次对广州这座‘陌生的城市’有了温暖的感知。”王炳辉说。

有了返岗专列的“舒适体验”，今年，王炳辉和同样在广东务工的妻子一起报名了返乡专列，“高铁坐六七个小时便能到家。”王炳辉表示，今年计划将乘坐年初十的返岗专列回到广州。

“以前总听说春运难，买票难，上车难。但真正体验春运后，却感觉并没有人们说的那么吓人。”家住贵州省安顺市西秀区的罗秋秋在广州南沙区东涌镇山海心连之家工作已有近半年之久，第一次回家，罗秋秋就

表示，为加强对在粤务工人员精准服务促稳岗，保障年后复工复产，广州市人力资源和社会保障局积极协调铁路等部门，加密专列频次，扩大规模，加大“点对点”返岗专车专列服务力度。

预计2024年各级人力资源和社会保障部门开展点对点服务不少于15万名务工人员。”广州市人力资源市场服务中心主任李汉章介绍，“计划年后首周开行贵州、湖南、广西、重庆等多地至广州的返岗专列，优

先服务脱贫人口，优先保障重点产业、重点项目等企业员工顺利返岗。”

与此同时，广东还将加大政府关爱，在春节期间多形式开展慰问、迎春文娱活动等，为异地务工人员提供各类生活、就业服务。李汉章表示：“我们将营造浓郁的节日关爱氛围，让务工人员留粤的安心工作生活、返乡返岗的有序顺利，切身感受到‘就业在广东’的良好就业创业氛围。”

羊城晚报记者走访广州和东莞多个批发市场和坚果加工厂，购买样品送检后发现——

半数红瓜子样品色素超标

羊城晚报记者 罗清峣

春节将至，家家户户都忙着置办年货。与此同时，坚果类尤其是红瓜子和开心果等食品的安全问题再次引发关注。有网友反映，食用红瓜子后手指被染成了红色，过分洁白的开心果或经过漂白处理。

近日，记者走访广州和东莞的多个批发市场和坚果加工厂，采购了一些样品送至实验室检测。检测结果显示，8个红瓜子样品中有5个样品的人工合成红色素含量明显超标。针对8个开心果样本的漂白剂检测结果均为阴性，检测人员表示漂白剂经过一段时间后会逐渐挥发掉，不一定能够检测出残留物。一些批发市场的店主承认，市面上售卖的白色开心果确实经过了漂白处理。

专家指出，发霉的开心果可能含有黄曲霉毒素，漂白处理后这些问题会被隐藏，若被消费者误食，风险更大。如果发现红瓜子的果肉也被染成红色，或者开心果呈现不自然的白色，最好避免食用。

【红瓜子调查】

多位档口老板声称红瓜子没有添加色素

红瓜子是否像网上所传的那样被染色呢？为了寻找答案，记者前往广州和东莞的多个批发市场和瓜子加工厂，并采购了一些样品用以检测。

记者走访发现，鲜红色瓜子的价格普遍高于黑色和浅黄色瓜子，批发市场的价格为每斤20元到28元之间，而普通瓜子为每斤17元到20元。

广州市天平日杂批发市场某档口员工表示，出现该价格差异的原因是“红瓜子长得漂亮”。此外，每个摊位老板都坚称他们售卖的红瓜子是天然的，没有添加色素。

然而，在东莞大岭山批发市场的一个档口，记者发现名为“东兴红瓜子”的产品在包装上标注有柠檬黄、日落黄等着色剂。

大品牌的瓜子是否存在这一问题呢？记者在网购平台上，购买了两种市场流行的品

牌的瓜子，分别是“发财瓜子”和“富锦红瓜子”。“发财瓜子”的商品详情页上明确表示，该瓜子“拒绝添加食用色素等添加剂”。

记者前往广州市白云区的“发财瓜子”生产公司，以为公司采购年货为由进行了走访。在该公司的展示柜内，陈列着多种该公司生产的坚果和零食，包括两种颜色的“发财瓜子”，一种呈现淡棕色，另一种则是鲜红色。公司员工解释，这两种不同颜色的产品实际上选用了相同的原料，区别仅在于它们的制作工艺。淡棕色的瓜子是经过“蒸气”工艺处理的，而鲜红色的瓜子则是采用了“炒制”工艺，两种工艺使得瓜子的原始颜色有不同程度的减淡。当记者询问这些产品是否仅仅添加了糖和盐，而没有别的添加剂时，员工表示肯定。

然而，在东莞大岭山批发市场的一个档口，记者发现名为“东兴红瓜子”的产品在包装上标注有柠檬黄、日落黄等着色剂。

多个批发市场散装红瓜子均添加人工色素

随后，记者将采购的8种红瓜子送往实验室进行检测，检测结果显示，购于东莞大岭山批发市场真诚食品档口和双八食品档口、番禺区清河市场零食档、广州市天平日杂批发市场俊贤干货档口的散装红瓜子，以及“发财瓜子”的鲜红色的炒制瓜子中的人工合成红色素含量明显超标。

“我们希望教会桔农接触互联网平台，免费提供‘桔场时光’作为直播基地，帮助他们尝试直播、团购带货。”陈村镇年桔协会副会长梁钜东及其团队与线上平台、物流公司和桔农三方对接，畅通销售渠道，为年桔“上云端”保驾护航。

这几天，梁钜东所在的团队正为即将开幕的陈村花市“待货选品”，除了龙形年桔盆栽，还有年桔香薰、年桔果干、年桔洗手液等文创产品。“变的是年桔走进千家万户的形式，不变的是背后的历史文化，以及人们对新一年的美好期盼。”梁钜东说。

示：“可能是天然的红瓜子在煮熟或者炒制过程中褪色，一些商家为了让其色泽看起来更加鲜艳，在制作过程中添加了人工合成色素。”

中山大学食品安全与营养教授蒋卓勤认为，春节期间出于对节日“喜庆”气氛的烘托，市场上有商家对红瓜子进行染色是难以避免的，“从理论上讲，如果染料只在外壳，没有渗到肉里边，问题应该不是很大。”但如果发现染料渗透到瓜子内部，最好不要食用。

蒋卓勤表示，如果过量摄入人工合成色素可能导致过敏反应，例如腹泻等症状。而如果这些色素进入人体内部，可能会增加患癌症的风险，并增加肝肾器官的解毒负担，对健康不利，“当然我们偶尔吃点应该问题不是很大，人都有解毒的能力”。

【开心果调查】

多位档口老板承认白色开心果经过漂白处理

记者走访发现，市面上销售的开心果主要分为纯白色和浅棕色两种，后者常被称为原色开心果。相较于浅棕色的开心果，白色开心果不仅个头偏小，而且价格每斤便宜2元到8元不等。

多位批发市场的店主坦言，白色开心果是经过漂白处理的，如东莞大岭山批发市场某档口店员就建议记者购买原色开心果，“白色的是经过漂白的”。

生产“富锦红瓜子”的制造商也生产开心果，工作人员表示，漂白开心果的品质没有保障：“漂白果是有陈年果的，有些陈年果可能已经发霉了，