

北京超市活鱼下架了又上架,杭州市场的活鱼能吃得放心吗

杭州昨突击抽检市场活鱼

主要针对重金属、孔雀石绿、抗生素,结果将尽快公布

新农都和农副物流中心水产市场,每日自检未发现禁用兽药

本报记者 马焱 施雯/文 林焱挺/制图

11月23日,北京很多超市买不到活鱼的消息开始在网上传,但是下架原因始终没有权威解释。昨天,事情又有了新进展,北京的超市被要求恢复活鱼销售。而从消费者反映的情况来看,在北京的沃尔玛、家乐福、欧尚等十多家大型超市都已经可以买到活鱼了。只不过,和之前下架活鱼一样,原因仍然不得而知。

看到这里,杭州的消费者不禁要问:杭州超市里的活鱼呢?到底还能不能好好买鱼吃鱼了呢?

昨天,杭州市市场监督管理局对此次事件做出了快速的落地反应——对杭州几家大超市在售的活鱼监督抽检。不管活鱼下没下架,安不安全才是最重要的。

杭州市场监管局 对市场活鱼抽样检测

昨天下午2点,钱江晚报记者跟随检查人员来到了位于文二西路的世纪联华华商店。在水产区,记者看到活鱼的种类丰富、数量充足。检查人员对老百姓比较爱吃的几种鱼买样封存,包括山东烟台产的多宝鱼、江苏宜兴产的鲈鱼、杭州产的汪刺鱼、临安产的水库鲫鱼。

之后,又在物美超市文一路店对包头鱼、鲫鱼进行了买样封存。检查中,物美超市相关负责人透露,自从北京发生超市活鱼下架事件以来,这两天,店里的活鱼销量有所下降,但供应都是正常的。

“光有这几批样本显然是不够的。”市场监管局相关负责人介绍,“我们还将派出多路人马对杭州市面上的活鱼进行抽样检测,以尽量保证抽检结果的准确性和公正性。”

检查人员介绍,此次抽检的主要项目包括重金属、孔雀石绿、抗生素。他们会第一时间将买来的样本交给有资质的第三方机构,预计两周左右可以出结果。如果被检测方对检测结果有异议,那么还要再换一家有资质的第三方检测机构复检。最终检测结果将会尽快向广大市民公布。

重点检测鲜活水产品中 硝基呋喃孔雀石绿氯霉素等残留

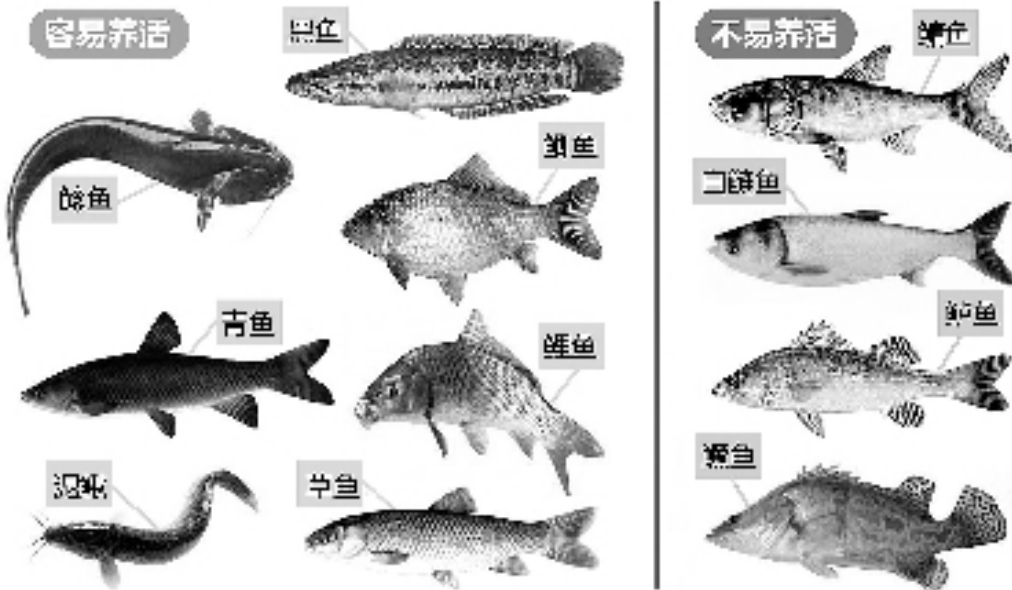
国家食药监总局网站11月24日消息显示,国家食药监总局近日将对北京、上海、杭州、南京、武汉、成都、西安、广州等12个大中城市开展经营环节重点水产品专项检查。主要针对近年来部门抽检监测问题相对突出的大菱鲆(多宝鱼)、乌鳢(黑鱼)、鳊鱼和明虾等4种鲜活水产品及其运输和销售过程中的养殖用水进行抽样,对其中硝基呋喃类药物、孔雀石绿、氯霉素等违禁药物残留情况进行检验。

事实上,今年以来,水产品检测已经被杭州市市场监管局列为日常抽检工作的重点。11月17日,市场监管局公布了近期的食品抽检情况,合格率为97.65%。

其中,在食品流通环节的抽检中,不合格批次已交由企业所在地市场监管部门和有关

养活鱼的难易程度是由其生命力强弱决定的,主要表现为耐低氧的程度

鱼的品种



鱼的健康状况和体质



部门按照《食品安全法》的规定,对不合格产品及其生产经营企业进行处置。

杭城两大水产市场每日自检 未发现禁用兽药

新农都水产市场有470多个经营户,近1000个水产批发摊位,基本都是鲜活批发的。每一批次产品,市场均要求商户提供产地农业部门盖章、来货方经营许可及法人代表身份证件方可进场销售。

市场自建有一个检测室,每天会对28个批次的水产品进行定性检测的抽检,检测商品包括鲍鱼、龙虾、多宝鱼等高档水产,四大家鱼、鲫鱼、汪刺鱼、黑鱼、鲈鱼、鳊鱼等中档水产,还有湖蟹、虾类、甲鱼、黄鳝泥鳅等其它水产。每次检测的包括孔雀石绿,氯霉素,呋喃唑酮,甲醛,双氧水,重金属这些项目,其中兽药检测包含了部分禁用或限用兽药的使用情况。

不过,截至目前,新农都市场在自检中,并未发现有违禁兽药使用的情况。但在今年夏季,曾在广东货源的黑鱼、汪刺鱼中发现限用兽药超标情况,总共发现有5-6批次,市场也请有关部门全部进行了销毁。同时,市场也接受有关部门的定期抽检。

市场负责人应耀芳说:“冬季较夏季水质更稳定,总体来说,水产品的质量是冬季好于夏季的。很多消费者认为外省长途运输的活鱼,运到杭州依然活蹦乱跳,可能是流通环节中,水里添加了某些药物。对此,我们也就活鱼水质进行检测,并未发现异常。”

除了新农都,杭州还有一大水产品批发

市场,农副物流中心水产市场。该市场有摊位900多个,但以冰鲜和冷冻品为主,涉及鲜活贸易的在200家以下。市场每天对超过10个批次以上的活鲜进行自检,检测项目主要是违禁兽药孔雀石绿,目前未发现产品使用违禁兽药的情况。

不过,市场负责人也表示,农副物流中心的市场监管部门,也不定期频繁来抽检,检测项目更多更全面。目前,市场的自检项目还是太单一,会在今后增加检测批次和检测内容。

鱼技专家 教你怎么挑鲜鱼

为什么超市里买回家的活鱼,养着养着很容易死掉?其实,家庭自养和市场里活鲜的保存方式,还是有很大区别的。

钱报记者联系了浙江一家大型连锁超市的生鲜负责人。其实活鱼活虾活蟹都不好伺候,它们离开养殖环境后很容易死掉。运输和售卖的过程,必须是全程24小时增氧,家里一般做不到这一点,所以还是建议大家,买好活鲜杀完带回家更好。

不过,即便是再小心呵护,运到超市配送中心的大宗活鲜,还是不免会有死在途中的,这些死的不能上架只好扔掉。如果活鲜上架没有及时卖完,也可能出现因缺氧死亡的情况,正常死亡的,超市会立刻做半价销售,不新鲜的只能报损扔掉。

我们买活鱼的时候,应该掌握哪些选购知识,钱报记者就此请教了浙江省鱼技推广总站主任王扬(见图)。