

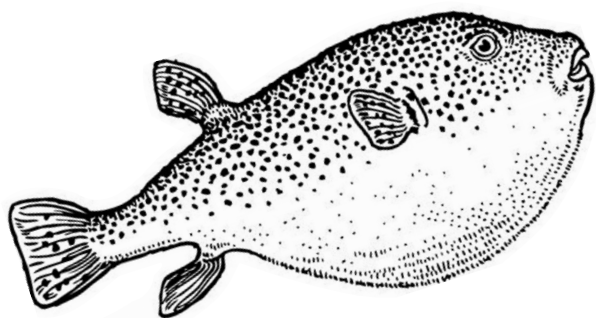
本报讯 有句话叫不吃河鲀不知鱼味,不过河鲀好吃是好吃,但是毒性也很强,吃得不对,会有生命危险。

2016年,国家开始放开部分有资质企业加工出售河鲀,但因为河鲀如果加工不当会导致致命剧毒,个人仍然不得买卖河鲀。但最近,有人爆料称海口坡博农贸市场有河鲀销售。 记者 廖自如

海口一菜市场里竟有河鲀公开出售

摊主:不知道有毒

噢我的天呐
幸好没人买



市场里发现的河鲀(视频截图)

投诉

不许私售的河鲀出现在市场

12月15日,海口市民张先生(化姓)向海口12345政府服务热线反映,称有人在市场销售河鲀。通过张先生现场拍摄的视频可以看到,坡博市场二楼的一个摊位上摆着八九条淡黄色的鱼,疑似河鲀。

当日,接到市民举报后,海口市龙华区工商行政管理局金盘工商所执法人员赶往现场,对摆卖河鲀的摊贩进行调查。工商执法人员在海口坡博农贸市场负责人余先生的协助下,找到了售卖河鲀的摊主陈女士进行约谈,并要求整改,对其在摊位上摆放着的河鲀责令自行销毁。

海口龙华区工商行政管理局金盘工商所所长徐儒招告诉记者,经核查,该摊位确实存在销售河鲀行为。“比较幸运的是,在我们到达之前,这批河鲀还没人买。”徐儒招说,河鲀有很多个品种,分野生和养殖。野生河鲀禁止流入市场,养殖的河鲀和未经加工的河鲀同样禁止经营。

“根据要求,农贸市场绝对不允许销售野生的或者饲养的河鲀。下一步,我们还将对辖区范围内所有农贸市场的摊主进行约谈,排查是否存在销售河鲀的情况,决不允许河鲀在农贸市场上进行非法销售。”徐儒招说。

走访

大部分摊主知道河鲀有毒

对私自销售河鲀一事,海口坡博农贸市场摊主陈女士解释,“我不知道河鲀有毒,知道就不会卖了。”陈女士说,那天的河鲀不是自家捕的,是她从海口新埠岛海鲜大世界批发市场进的货,“那天一条也没卖出去,工商执法人员说不能卖,我全部处理掉了。”

为了进一步了解河鲀销售情况,记者紧接着去了海口新埠岛海鲜大世界批发市场。

在一楼的海鲜水产品摊位,记者询问有没有河鲀卖,一位女摊主告诉记者,她有两条,记者仔细比对,发现该摊主卖的是刺泡鱼,不是河鲀。

另一位摊贩告诉记者,每天都有渔民将当

日捕捞的鱼进行分拣摆卖,有时候会有几条河鲀。

对此,海口新埠岛海鲜大世界水产品综合批发市场市场部经理黄光日表示:“我们会加强对市场的管理,给商户下发禁止销售河鲀的通知。不管它有毒没毒,我们市场一律禁售!”

12月25日,记者到海口金花农贸市场二楼海鲜区,询问多个摊主有没有河鲀卖,他们说河鲀有毒,不让卖,不懂吃的人吃了一旦中毒会有生命危险。记者随后走访了海口培龙农贸市场和海口海玻农贸市场,都没有发现有河鲀销售。和摊主聊起来,大部分人都知道河鲀有毒。

说法

河鲀毒性比氰化钠毒千余倍

“河鲀确实非常美味,但是如果由没有经过专业培训的人员加工成菜品,是很危险的。”海口一酒楼的大厨指出,即使是专业厨师,一不小心鱼肉就会被毒素污染,会危及食客生命。

由于遇到惊吓时会迅速地吸气,身体即膨胀成圆形,河鲀因而又被称为“气泡鱼”、“吹肚鱼”或“气鼓鱼”。据了解,河鲀有三十多种,身躯圆滚,头圆尾尖,是暖温带及热带近海底层鱼类,栖息于海洋的中、下层,有少数种类进入淡水江河中。春、夏之间的汛期,一些河鲀会进入长江、珠江等水系的中下游。

尽管美味,但河鲀体内含的毒素却非常致命,其毒性比剧毒氰化钠强一千多倍,会麻痹食用者的神经,轻则让人感觉舌尖及嘴唇发麻,以致全身麻痺,视觉模糊,听力减退,陷入昏迷状态,重则会让人恶心呕吐,腹痛,头痛,四肢冰冷,甚至呼吸和循环衰竭导致死亡。

由于毒性太强,稍有不慎,便容易引起中毒,因此加工处理河鲀需要经过非常繁琐的多道工序。上述厨师介绍,通常是刀沿活鱼划刻一圈,活剥鱼皮,放到水龙头下面去冲洗至少一个小时,让毒血流尽后,再把鱼头和鳍砍掉,挖去内脏、眼睛,反复用清水洗涤,直到彻底清除血液,经过长时间高温蒸煮才能食用。即便这样,在处理过程中,就是专业厨师也不能保证百分之百没有毒素浸入鱼肉里去。为防止发生意外,他所在的饭店,也早已经不用河鲀加工菜肴。

当食用河鲀中毒时,要第一时间拨打120,及时送医。在送医过程中,可采取自救措施。首先要通过手指按压舌根等手段强制催吐,然后喝下大量的凉开水或者凉茶水,在稀释了体内残留的毒素后,再进行反复催吐,有条件的可以再服用20ml硫酸镁或者其他泻药,以促进毒素的排出。

链接

餐企禁止养殖加工鲜活河鲀

据悉,河鲀养殖始于上世纪70年代末,至90年代中期国内开始规模化养殖。据中国水产养殖网发布数据显示,2012年开始,随着养殖技术的不断进步,河鲀养殖产量逐年增加,并于2015年首次突破2.3万吨。与此同时,能否经营、食用河鲀历经了政策波动。基于安全考虑,1990年卫生部出台《水产品卫生管理办法》明确:“河鲀有毒,不得流入市场。”此后,“禁令”曾受不少争议,直至26年后才有条件放开。2016年9月5日,农业部、国家食药监总局联合签发《关于有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营的通知》。人工养殖的暗纹东方鲀和红鳍东方鲀得以“解禁”。

不过,两个品种河鲀的放开经营也是有条件的,并非所有养殖基地都能进行河鲀养殖。而且,正规养殖基地养殖的河鲀也不是任何一家企业都可以加工的,须通过由中国渔业协会和中国水产流通与加工协会组织的专家考核后,并在农业部门进行备案公示,才能获得生产经营许可。

据介绍,河鲀可食部位(皮和肉可带骨)经检验合格并包装后可上市流通。但放开流通的是加工产品,并非鲜活品。对于餐饮企业仍禁止经营养殖河鲀活鱼,未经加工检验的河鲀整鱼和所有品种的野生河鲀。