

小心！這種美味是“定時炸彈”

06-05-2021 中國質量新聞網

上海醉蟹，一道上海的地方傳統名菜，酒醉肉質鮮嫩甜滑，蟹黃肥腴綿潤，更帶有醉人的芳香，是許多上海老饕的“心頭好”。但醉蟹作為醃製生食動物性水產品，未採取高溫烹飪的方式加工，沒有燒熟煮透，可能含有致病菌，甚至寄生蟲，食用後易引發“食源性疾病”。



2018年發佈的《上海市人民政府關於本市禁止生產經營食品品種的通告》禁止餐飲單位自行加工醉蝦、醉蟹、醉蟛蜞、鹹蟹。

但仍有飯店抱著僥倖心理，自行加工並售賣醉蝦、醉蟹、醉泥螺等菜品。近期，上海市普陀區市場監管局就立案查處了一起違規製售生醉蟹案。

案情簡介

春節前夕，普陀區市場監管局執法人員在對轄區內某大型飯店開展節前專項檢查時，在該飯店冷菜專間的冷藏冰箱內查見兩隻自製待售醉膏蟹，浸

泡於醬汁內，外觀呈青色，肉質部分有明顯流動性特徵，可以判斷為生醉加工。

法律分析

本案例中，當事人自製並出售醉膏蟹的行為違反了《上海市食品安全條例》第二十四條第一款第（四）項：“禁止生產經營下列食品、食品添加劑和食品相關產品：（四）市人民政府為防病和控制重大食品安全風險等特殊需要明令禁止生產經營的食品、食品添加劑”及《通告》第四項“禁止在食品銷售和餐飲服務環節製售一簍海蜇、二簍海蜇、經營自行添加亞硝酸鹽的食品以及自行加工的醉蝦、醉蟹、醉蟛蜞、鹹蟹和醉泥螺。”的規定。

因此，普陀區市場監管局決定依法對該飯店給予從重處罰，沒收該飯店違法所得 397.98 元，並處以 15 萬元罰款。

而該飯店法定代表人，作為公司的執行董事，直接參與公司經營活動，處理公司事務，且在明知醉蟹為《通告》中禁止經營的食品品種的情況下仍實施違法行為。其本人 2020 年度在該飯店處取得的收入共計人民幣 43766 元。依據《中華人民共和國食品安全法實施條例》第七十五條第一款第（一）項：“食品生產經營企業等單位有食品安全法規定的違法情形，除依照食品安全法的規定給予處罰外，有下列情形之一的，對單位的法定代表人、主要負責人、直接負責的主管人員和其他直接責任人員處以其上一年度從本單位取得收入的 1 倍以上 10 倍以下罰款：（一）故意實施違法行為；”的規定，對當事人的法定代表人作出罰款 43766 元的行政處罰。

溫馨提示

消費者若要品嚐生醉蟹的鮮美，請務必看准正規商家，並應季食用。

吃生的醉蝦、醉蟹有感染寄生蟲的風險，可醉製的絕美滋味又讓人無法割捨。不如選擇熟醉蟹，熟的醉蟹不僅擁有生醉蟹酒香四溢的原有優點，同時更避免了生食螃蟹帶來的腸胃負擔。

任何組織和個人發現違反《通告》規定生產經營禁止生產經營的食品的，可以撥打消費者投訴舉報專線電話 12315 進行舉報，經查證屬實的，由市場監管部門根據有關規定予以獎勵。

注：本文中醉蟹指生醉蟹。

（供稿：上海市市場監管局）

