

省海洋與漁業廳：不要生吃“淡水三文魚”

發佈日期：2018年6月7日 來源：廣東省消費者委員會

說起三文魚的肥美，廣東的吃貨們禁不住食指大動，而廣東市面上的三文魚寄生蟲有檢測嗎，能生吃嗎？昨日，廣東省海洋與漁業廳黨組書記、廳長王中丙帶隊上線廣東“民聲熱線”時明確表示，對於沒有標明產地的三文魚售賣，消費者要慎重選擇，“不要生吃淡水養殖的三文魚”。

廣東每年吃萬噸三文魚

最近，內地三文魚企業檢測三文魚寄生蟲引發不小的爭議和關注。

廣東是水產品生產和消費大省，廣東的三文魚來源有哪些，寄生蟲問題是否有檢測，國產三文魚能否生吃，如何加強水產品質量安全監管……一系列與三文魚有關的問題成為廣東“吃貨”們關注的熱點。

王中丙介紹，經過初步統計，廣東每年三文魚的消費量在1萬噸以上，來源為進口的深海鮭魚及從省外調進的淡水養殖虹鱒魚，“以進口為主”。

“無論深海養殖還是淡水養殖，三文魚都有寄生蟲。”王中丙稱，深海養殖三文魚身上的寄生蟲其滲透壓與人體不同，因而，深海三文魚的寄生蟲對人體健康的影響比淡水養殖三文魚的寄生蟲對人體健康的影響要小。“所以我們建議，不要生吃淡水養殖的三文魚”，王中丙說。

省海洋與漁業廳要求，商家在售賣三文魚時，必須標明來源、產地、價格等事項，“對於沒有標明產地的售賣，消費者要慎重選擇”。

作為水產品的生產大省及消費大省，廣東去年9月實施的《廣東省水產品質量安全條例》，健全水產品質量安全監管制度。“這是《食品安全法》出臺後我國第一部水產品質量安全地方性法規”，王中丙表示，廣東將加強部門檢打聯動，實施全程監管，確保人民群眾食用水產品“舌尖上的安全”。

湛江等地試點“灣長制”

廣東省海洋與漁業廳將加強水產品質量檢驗監測，構建水產品從生產到消費環節的品質安全監管體系，實現水產品源頭可追溯、流向可跟蹤、資訊可查詢、責任可追究，保障水產品消費安全。

王中丙介紹，廣東著力建設沿海經濟帶，印發《廣東省海岸帶綜合保護與利用總體規劃》，將全省4114公里的海岸線劃分為484段，分為嚴格保護岸

線、限制開發岸線和優化利用岸線，實施分類分段管理。目前，湛江等地正在試點“灣長制”工作。