

严格把关 守护“舌尖上的安全”

市海洋发展局全力保障节日期间水产品批发市场平稳有序



晨报记者 陈起鸿
通讯员 许晓煜

测温亮码、佩戴口罩、全面消杀、强化抽检……中秋刚过、国庆将至,夏商国际水产交易中心(以下简称“市场”)一派繁忙的景象。在进行了严格的

入场查验后,一辆辆满载渔获的车辆有序进入市场。

据了解,夏商国际水产交易中心是厦门最大的水产品集散地。为保障节日期间市场整体水产品供应稳定、质量可靠,厦门市海洋发展局下属单位厦门市水产品批发市场质量安全保障中心(以下简称“保障中心”)严格落实疫情防控措施,全面排查安全隐患,加大水产品质量安全监管和监测力度,筑牢安全防线。

严格防疫

进口冷链水产品均需“四证一码”

“请正确佩戴口罩,配合测温,主动出示健康码、扫场所码。”9月8日晚,在夏商国际水产交易中心入口,所有进入市场内的车辆与人员逐一接受检查,严格落实防疫各项规定。

目前,夏商国际水产交易中心已建立起了常态化核酸检测机制,按照要求认真落实从业人员、产品、环境的核酸检测工作,保障市场从业人员“应检尽检”、新进人员“随进随检”。

“针对市场整体卫生环境,我们持续强化消杀工作的频次和力度。”夏商国际水产交易中心市场管理员李剑锋表示,相关部门在市场的公共区域与经营场所早晚各开展两次

全面消杀,同时专门组织对卫生死角进行清理。

据悉,目前进入市场的进口冷链水产品必须具备“四证一码”,除了需出示产品海关报关单、检验检疫证明、核酸检测证明和消毒证明外,还应提供“入厦流通码”。

除此之外,针对水产品质量安全,也有一系列严格把关措施——需按市场准入要求落实索证索票、“一品一码”申报等工作并接受查验。

所谓“一品一码”指的是一批次水产品具有唯一的二维码,相当于每批次水产品拥有自己独一无二的“身份证”。凭借“一品一码”可实现水产品“源头可溯,去向可追”。

稳定供应

常见水产品价格平稳

石斑鱼、金鲳鱼、鲈鱼、梭子蟹……记者在走访过程中发现,市场内各家水产商户门前,一箱箱新鲜水产品不断抵达,鱼虾蟹等常见水产品种类齐全,工人们忙碌地进行卸货登记工作。

“节日期间,店内销量上涨了50%左右。”兴旺海鲜城经理宋长江表示,店内主要售卖各类高档海鲜,包括帝王蟹、东星斑、斑节虾等,平时每天销售量大概在3000斤,但近期已达5000斤左右,整体价格虽有所上涨,但幅度并不大。

“我们早早就开始了备货工作,共准备了20万斤海鲜。”鑫泉水产店负责人杨清泉告诉记者,店内海鲜还是按照往年的价格售卖,没有出现大幅度

上涨。近期,不少合作饭店已开始预订海鲜,他店内的备货量可以轻松应对。

记者了解到,市海洋发展局、夏商水产集团实时掌握市场价格、供应情况,积极采取有效措施落实市场保供工作。目前,水产品市场供应和储备充足,价格稳定。

“市场已提前通知动员各商户加大水产品储备。”李剑锋表示,市场共有500家以上批发商户,共计200多种常见在售海鲜,像带鱼、小管等市民餐桌上常见海鲜,涨幅不大,平均就涨了2到3元。开渔后,当季渔获供应充足,各式调配的养殖类水产也可以满足厦门市民的需求。



本版图片 记者 唐光峰 摄



保证质量

进一步加密抽检次数

近日,保障中心组织对夏商国际水产交易中心进行水产品质量安全监督抽检,抽检品种主要为市民餐桌上常见的大宗养殖类水产品。

在当天的抽检现场,执法人员与经营者确认并登记营业执照、产品的产地来源、基数等信息,对抽检水产品进行了样品制备和密封分装等处理,将这些水产品分为检测样品和备份样品。检测样品立即送往实验室进行药物残留等系列检测,备份样品贴上封条后,则由执法人员、抽检人员、被抽检对象共同签章确认后留存备查。

针对节日期间水产品供应量增加的情况,保障中心检测科杜晓娟介绍,节日期间保障中心增加了抽检的频次,“点、面结合”,除常态化的随机抽查外,还以问题为导向加大重点产地和品种水产品的监测力度。在夏商国际水产交易中心的检测实验室,技术人员每晚都会对交易水产品进行检测,当前已增加到每天240个批次左右的样品检测工作。

无论是冰鲜还是活鲜,有关部门都会做到“应检尽检”,主要进行药物残留、有毒有害物质等检测工作。“其中,冰鲜类水产品主要检测是否含甲醛、双氧水等禁用保鲜剂。”执法现场的检测人员说道。

今年以来,在市海洋局督促指导下,有关部门对夏商国际水产交易中心水产品的抽检力度不断“加码”,累计开展药残、甲醛、双氧水、贝类毒素等项目检测65794批次。