

让市民游客吃上放心海鲜

厦门市海洋发展局多措并举保障餐桌安全



晨报记者 陈起鸿

“五一”期间,厦门海鲜市场销量持续走高,作为厦门最大的海鲜集散地——夏商国际水产交易中心生意红火,这里承担着全厦门八成以上的海鲜交易量,如何让市民们吃上品质安全的海鲜,背后是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”)的持续努力。

4月28日晚,厦门市水产品批发市场质量安全保障中心联合殿前市场监督管理所、殿前街道神山社区、湖里派出所、湖里交警、市海洋综合行政执法支队三大队对批发市场开展联合执法监管和督导宣传活动,对批发市场水产品质量安全开展大检查、大抽检,切实保障节日期间水产品平稳有序供应,共同守护批发市场安全防线。

货源充足 水产品供应有保障

鲜活的石斑鱼、生猛的帝王蟹、光亮的大鲑鱼……在走访过程中,记者发现市场内一派繁忙景象,各家水产商户门前堆满了一箱箱新鲜水产品,各式各样的水产品种类齐全,新鲜程度肉眼可见。

“我们早早就备好了货,价格相较于平时没有明显上涨。”瑞龙水产老板倪瑞龙表示,店里主要售卖龙虾、珍宝蟹、鲈鱼等海鲜,临近节庆销量整整翻了一倍,自己也是提前从美国、越南等地调货,来保障前来批发的顾客可以买到充足的海鲜。

在海胜法水产门店,记者看到,各种鲜活的海鲜琳琅满目,店员们忙碌地穿梭在店里,整理打包新鲜到货的各类海鲜。门店主管李炎元高兴地告诉记者,每到节庆,自己店里的海鲜就不愁卖,每天各种海鲜销量加起来,一般都会有2000多斤,最多时甚至达到3000多斤。“像小青龙、波士顿龙虾,都很受市民欢迎,为此我们也是提前联系原产地,加大了进货量,让价格尽量平稳。”李炎元说。



水产品情况。市水产品批发市场质量安全保障中心工作人员向商户了解店内情况。记者唐光峰摄

每日水产品行情这样查

市民可通过市海洋局官方微信公众号“厦门海洋 XM-HY”了解本市水产品最新批发价格,各类水产品每日价格均以统计表形式进行发布。市海洋发展局工作人员将持续关注水产品价格信息,为市民了解每日水产品行情提供参考。

把关质量 每天开展水产品检测

“请出示营业执照,并提供该批次水产品的产地来源证明和一品一码申报情况。”当晚,保障中心对夏商国际水产交易中心组织开展水产品质量安全监督抽检,抽检品种主要是市民餐桌上常见的大宗养殖类水产品、季节性风险品种。

现场执法人员与经营者确认并登记了产品的产地来源、基数、营业执照等信息,对抽检水产品进行了样品制备和密封封装等处理,分为检测样品和备份样品。检测样品立即送往检测室进行药物残留等系列检测,备份样品贴上封条后由执法人员、抽检人员、被抽检对象共同签章确认后留存备查。

让市场上的海鲜吃得放心,

依靠的是日复一日、不打折扣的质量检测。在夏商国际水产交易中心的检测实验室,每晚都会对交易水产品进行检测。

“不同类型的水产品检测重点各不相同。”检测人员表示:“像是冰鲜类的水产品主要检测是否含甲醛、双氧水等禁用保鲜剂,而贝类、鱼类重点检测是否含氯霉素、孔雀石绿等药物残留。”

记者了解到,问题水产品一经发现,将会第一时间得到有效处理,确保市场流通水产品的安全。

据统计,目前夏商国际水产交易中心每日检测量已经达到200多批次,节日期间每日检测量增加至300批次左右。



实验室技术人员对送检样品集中制样。记者唐光峰摄

多措并举 强化多部门联合执法

如今,海鲜想要在市场售卖必须要“过五关斩六将”——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后,才能放行上市流通。

保障中心质量科科长洪江解答说,进入批发市场后的水产品质量安全监测工作仍然在线,通过企业自检、开办单位入场检、政府部门随机抽检和专项监测等多种方式、多渠道持续发力,有效保障市民舌尖上的安全。

对于各种有毒有害等不符合质量安全标准的水产品,以及水生野生保护动植物等属于禁止交易的水产品,都是严令禁止销售的,也是常态化检查重点。

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。

“今晚我们主要针对的是鲈鱼、金鲳、珍珠龙胆、白对虾等大众消费的水产品,开展了监督抽检。”保障中心检测科杜晓娟告诉记者,一方面,工作人员重点监测满足市民大众消费的大宗养殖类水产品,主要是市民餐桌上常见且市场交易量相对较大的品种;另一方面,则结合日常的监测结果并根据各地的风险品种的相关舆情和有关通报,有针对性地开展专项整治,严厉打击涉及水产品相关的违法违规行为。

下一步,保障中心将强化多部门联合执法,常态化开展对商户的监管督导,围绕交易秩序、环境卫生、诚信经营等多方面,进行全面提升保障,切实做好市场内水产品质量保障工作。



工作人员对抽检水产品进行取样。记者唐光峰摄