

## 重点

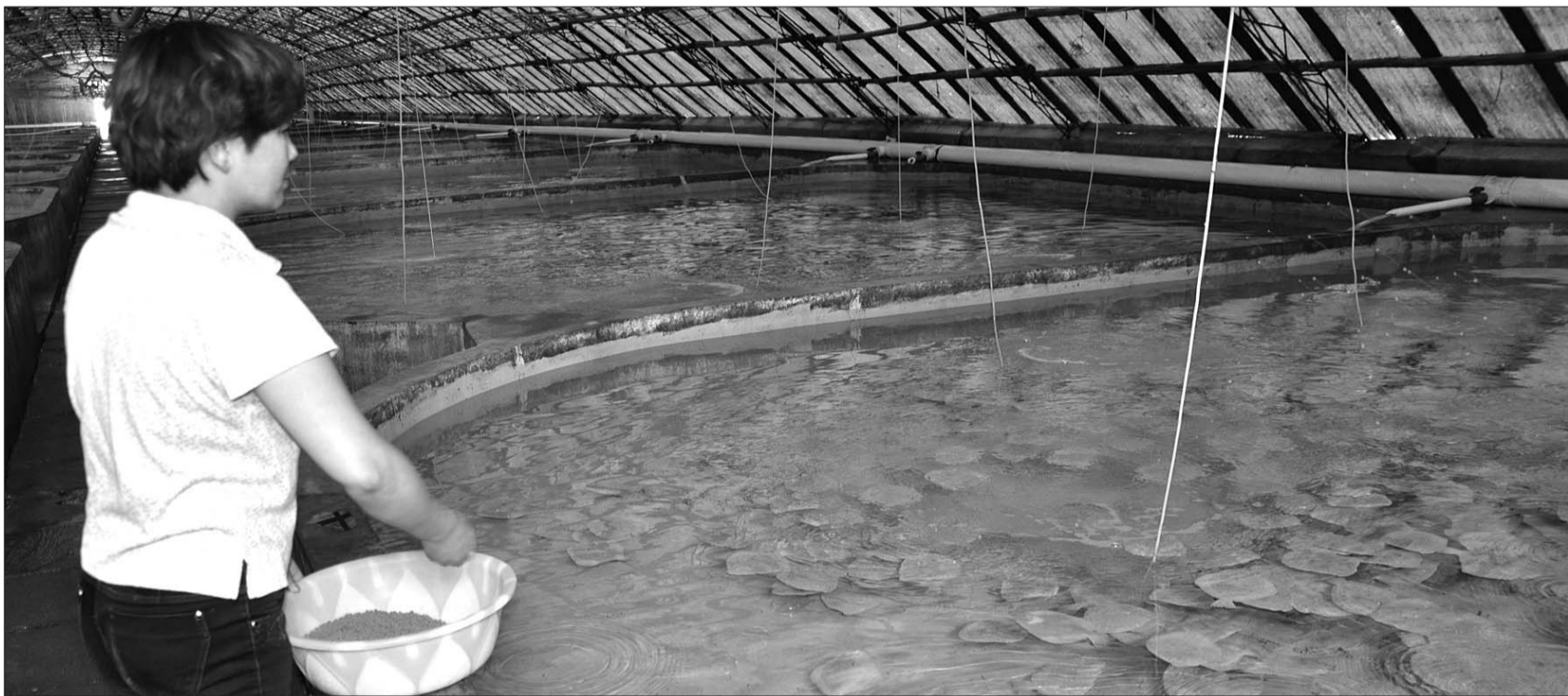
民生  
报告

多宝鱼多次被检出药残超标,这让整个行业深受打击,以致这种“贵族鱼”的收购价一下子从600元/公斤跌至40元/公斤。近日,记者赶赴烟台、青岛、日照等地,追踪多宝鱼养殖、加工、销售的全过程,发现工厂化养殖的多宝鱼保证了源头的可追溯性,而因为药残风波改变的养殖方式也使得使用违禁鱼药的情况大为减少,但老百姓对多宝鱼的疑虑仍未消除。

药残风波后养殖严防用药,价格仍一跌再跌

# 多宝鱼何时能重获信任

文/片 本报记者 孟敏



6月26日,烟台天源水产公司的循环水养殖车间里,工作人员正在给多宝鱼喂饲料颗粒。

药残超标后遗症

## 收购价从600元/公斤跌至40元/公斤

“多宝鱼学名大菱鲆,原产于英国。”烟台开发区大季家办事处天源水产公司经理曲江波记得,1999年,中国水产科学院黄海水产研究所雷霖院士将多宝鱼在蓬莱养殖试验场培育成功时,它是名副其实的“贵族

鱼”,出厂价一度卖到600元/公斤,零售价每公斤七八百元。

“2006年,上海多宝鱼药残过量事件,造成了人们对多宝鱼食品安全的信任危机。”中国海洋大学教授林洪表示,山东作为多宝鱼的养殖大省,受到重创,而重建信任

需要时间和措施。

现在,烟台、日照等地多宝鱼的收购价约为40元/公斤。“今年1至5月,多宝鱼价格在下滑。”一位业内人士介绍。

曲江波说,多宝鱼主要销往北上广等一线城市,以活鱼销售为

主,山东的销量占总销量的10%,基本都销往了各大酒店。20元/斤的收购价是近年来的新低,去年收购价还是一斤三四十元。“现在吃多宝鱼的人少了。”天源水产公司的一位员工说,虽然价格降低,但多宝鱼销量一直上不去。

风波促产业转型

## 药残把关成加工企业检测重点

在烟台开发区大季家办事处天源水产公司,近20个养殖池水质清澈,养殖人员一撒饲料,呈片状的多宝鱼迅速漂浮起来游往池边抢食。

在养鱼池的旁边,两个圆柱状的水管汩汩地冒着清水,摸上去只有15℃-16℃。“2009年之后,我们养殖就使用的是循环水,鱼池的上方是进水管,下方是出水管,确保鱼池里的水一直是流动的,保证养殖用水的水质和温度。”该公司的员工徐荣静介绍说。

2006年的药残超标风波,使得多宝鱼养殖场纷纷转型,现在山东省内的大型工厂基本采用的都是循环水养殖,这是有效避免药残超标的方式。“采用循环水,外来病原菌进不来,养鱼过

程几乎可以不用药。”林洪分析说,养鱼池的水流出后,会使用生物膜净化,通过无害的生物菌来分解池内的相关物质,与海水一同起到杀菌的作用。如果使用抗生素,就会把生物膜上的有益菌杀死,影响鱼的存活。

在位于日照市海滨一路的鲟鲆体系唯一一家加工型试验站里,相关负责人介绍,多宝鱼属于鲟鲆类,对出口加工用水产养殖场的鲟鲆鱼,从一条鱼未出生时,加工企业就已经追踪亲鱼的经历,确认小鱼苗,对养殖过程中的水质、药物、饲料、饵料进行检测,在出水池时对鱼苗及成鱼进行药物残留检测等,确保整个养殖过程可追溯。

进入加工车间,除了要穿戴防护消毒服,公司甚至对每一个



6月26日,日照鲟鲆加工试验站的工作人员把切好的鱼片送入单冻机。

水管都进行了编号,以方便例行的水质监测。“必须最大限度地防止微生物超标。”负责人说。

该负责人介绍说,药残把关

也是他们的检测重点,目前产品检测中心可检测7种常规微生物、140多种农药残留、兽药残留及食品添加剂,有毒化学成分等。

链接

## 2006年多宝鱼药残超标风波

2006年10月中旬,上海、北京等地相继发生多宝鱼药物残留超标事件。10月底,上海市食品药品监督管理局采集30份多宝鱼样品对禁用鱼药、限量鱼药、残留重金属等指标进行检测,结果发现这些多宝鱼样品全都含有硝基呋喃类代谢物,部分样品还被检测出孔雀石绿、恩诺沙星、环丙沙星、氯霉素、红霉素等多种禁用鱼药残留。

11月19日,上海市宣布暂停销售多宝鱼,随后各地相继展开对多宝鱼的检测,查出多种禁用鱼药。全国各地水产品批发市场相继发出停止销售多宝鱼的通知。11月27日,农业部通报了上海多宝鱼事件调查处理结果,3家山东水产养殖企业因使用违禁药被查。12月12日,青岛市食品安全委员会首次公布岛城多宝鱼抽检结果:抽检的4个批次多宝鱼在13种抗生素项目检验中全部合格。

本报记者 孟敏

## 多宝鱼味鲜美 中西吃法各不同

多宝鱼胶质蛋白含量高,味道鲜美,营养丰富,具有很好的滋润皮肤和美容的作用,且能补肾健脑,助阳提神;经常食用,可以滋补健身,提高人的抗病能力。中国的食用方法为清蒸、清炖。

多宝鱼也是做生鱼片的好材料,其鱼头、骨、皮、鳍也可以做汤。欧洲人喜欢将多宝鱼做成“鱼排”。有的餐馆大厨会将多宝鱼剔骨起肉,再将鱼肉蒸熟,在酱汁方面更用了西餐常用的红酒汁,上碟时,每一块多宝鱼扒放在白瓷小碟上,上面淋满了红酒汁,拌上佐料,精致如艺术品。吃这款菜时每人分得一份鱼扒,另外特别配上一套刀叉,像在西餐厅用刀叉吃牛扒一样地吃蒸多宝鱼,最好吃的是鱼鳍。(综合)

行业暴利变微利

## 源头可追溯,不敢冒险用违禁药

2006年药残超标风波,山东省约5000万尾多宝鱼囤积,经济损失近20亿元。据了解,2013年第一季度,山东集中了多宝鱼本季度76.3%的养殖面积、67.1%的销量及86.1%的产量。

现在,曲江波养殖了约60万尾多宝鱼,从鱼苗到商品鱼,大约需要一年半到两年的时间,鱼长成后能达到1.2斤-1.5斤,一

条鱼的成本平均17元左右,收购价从药残风波前的600元/公斤跌到现在的40元/公斤,已经变成微利行业了。

林洪认为,目前,多宝鱼的利润虽然已经变小,但仍维持在20%左右,这是一个社会平均利润,企业仍能健康发展。价格稳定时,企业要突围,就得着重提高质量,重建行业信誉,毕竟鼎

盛时期的暴利时代已一去不返。

林洪所在的科研组从2009年起,便开始进行“鲟鲆类质量安全监管与追溯平台”的建设,近两年已在青岛市黄岛区的个别渔业园区进行试点运行。“每条鱼都将打上二维码。”只需要将鱼身上的标码输入到网站,一扫二维码,便可以知道生产企业、喂养的饲料、上市时间等信息。

林洪提出,工厂化养殖能构建现代渔业生产技术体系和从产地到市场再到餐桌的食品安全体系。违禁的硝基呋喃类药物一旦使用,会在鱼体内残留一年到一年半,其代谢物也始终会存在,很容易通过产品追溯体系,追查工厂,大规模生产的企业不会为了蝇头小利,拿声誉和品牌冒险,使用违禁药。