

织纹螺被“通缉” 连累地产海锥



本报8月2日讯(记者 韩杰杰 通讯员 王权)浙江等地近期出现因食用织纹螺引起的中毒事件,卫生部于7月20日发布预警公告,紧急叫停任何食品生产经营单位采购、加工和销售织纹螺。近日,记者走访市场了解到,由于织纹螺与本地产的海锥儿长得像,海锥儿销量受到了不小的影响。

近日,记者对南下河市场及市区几大农贸市场进行了走访,在约20户经销贝类的摊位上,记者均未看到织纹螺,商

户也称没有卖过此类产品。目前常见的贝类主要是花蛤、白蛤、牡蛎、扇贝、蛏子等品种,由于正处在国家规定的伏季休渔时期,这些贝类大多都是人工养殖的。

采访中,几个商户称,由于织纹螺与海锥儿长得像,本地产海锥儿销量受到冲击,尤其是前一阵有毒织纹螺传得最火热的时候,基本上没有人来买。有的人还专门过来确认这是不是织纹螺。一位商户称,本来一斤能卖到十七八元的海

锥儿,降到十块钱都没人稀罕。

据悉,近年来由于全国各地海洋环境受到不同程度的污染,“赤潮”频发,使得本身无毒的织纹螺频频成为众矢之的,这是由于其自身摄食习惯,造成织纹螺有的有毒有的无毒,由于目前医疗手段所限,还难以有对症的药物对贝类特有的神经性或麻痹性贝类毒素加以降解或治疗,所以卫生部在7月20日发出通知,要求禁止销售和食用织纹螺。

专家支招 织纹螺细辨别

夏季是织纹螺集中上市和食物中毒的多发季节,如今物流畅通,主产于南方的织纹螺也频现北方市场。那么,如何来对此进行辨别和预防呢?为此,本报采访了潍坊市渔业产品质量中心工作人员王权。

据介绍,织纹螺属软体动物门,腹足纲,织纹螺科,一般说来,织纹螺顶部为尖锥形,壳面为灰褐色或黄褐色,长约1~2cm,螺层为7~9层,顶部数层有凸起的纵向细肋,肉体为淡黄色,有海丝螺、海狮螺等俗称。

其它经常被食用的海水螺类,如学名虹光亮樱蛤的海瓜子,大小形状皆如南瓜子,是一种白色的小蛤蜊;学名钝拟蟹守螺的海锥儿,其贝壳呈塔形,长约2厘米,螺层通常为8层,壳面为黄白色,壳底白色,壳口卵圆形;至于红螺、香螺等,由于其个体巨大,一般都在7~8cm以上,十分易于织纹螺辨别开来。

由于小型贝类种类繁多,一般市民很难仔细辨别清楚,若自己不认识,建议还是不要购买食用为好。