

“致癌黑鱼”又现，这次在大润发

8月以来济南三家超市出问题，若您了解养殖内幕请拨96706爆料

本报济南10月22日讯(记者刘志浩) 22日,省食药监局发布近期食品安全监督抽检信息,17大类的食品及食用农产品合格率98.3%。值得一提的是,日前本报报道过的含有呋喃唑酮代谢物的黑鱼,再次出现在“水产及水产制品”类的不合格名单中。

据介绍,该批次黑鱼生产地为槐荫区位里庄1号济南利鑫水产养殖有限公司,样品来自济南市历下区文化西路大润发超市,规格为散装,生产日期为6月29日,呋喃唑酮代谢物检出值为0.0020mg/kg。

呋喃唑酮系渔业养殖常用兽药,因其难以代谢,长期通过食物链摄入人体易引发各种疾病乃至癌症,早已被国家禁止使用。不过自今年8月起,我省及济南市食药监部门已经在银座、沃尔玛、大润发等三个超市发现含呋喃唑酮代谢物的黑鱼。

22日下午记者赴文化西路大润发超市鱼类售卖区,水箱中游动的有鲤鱼、鲫鱼和鲈鱼等,并无省食药监局通报中提到的黑鱼。一位工作人员表示,此前他们的确卖过黑鱼,但大约一个月前黑鱼就下架了,此后再未有出售。至于黑鱼是如何进到超市的,工作人员称他不知情。

17时许,记者又来到问题黑鱼的“标称生产企业地址”济南市槐荫区位里庄1号,发现此处的确有很多养鱼池塘,但却没有黑鱼的标称生产企业名称——济南利鑫水产养殖有限公司。“很多年前有人养黑鱼,现在基本上没人养了。”一位附近居民告诉记者,目前这一带多养殖锦鲤等观赏鱼类,以及鲤鱼、罗非鱼等食用鱼。“现在都知道黑鱼用药会超标,没人养,也没人卖了。”该居民说。

在位里庄1号旁边,记者还见到一处鱼药店,记者提及此次黑鱼检测出的超标项目“呋喃唑酮代谢物”,店老板摇摇头表示不知此为何物。附近多位居民向记者表示,他们从未听说过名为“济南利鑫”的水产养殖公司。

这次问题黑鱼到底来自哪里,神秘的“济南利鑫水产养殖公司”又是何方神圣,希望了解内情的读者,致电本报热线96706爆料。如果您了解鱼类养殖行业鲜为人知的内情或黑幕,欢迎一并致电。



22日下午记者在济南文化西路大润发超市发现,黑鱼早已下架。

本报记者 刘志浩 摄



22日17时许,在通报中提到的槐荫区位里庄1号,记者未发现

“济南利鑫水产养殖公司”。本报记者 刘志浩 摄

商超把关多靠自觉,黑鱼钻了空

每半年才索取一次检测报告,也没有推广快检系统

那边“致癌黑鱼”供货商刚被抓,这边大超市又检出违禁药物。黑鱼到底有多“黑”,超市黑鱼还能吃吗,究竟如何监管?

记者调查发现,出现“致命黑鱼”一方面是因为黑心养殖户谋取利益,另一方面则因为超市对供应商把关不严,自身并没有完整的检测系统。省食药监局人士表示,会通过多层抽检来加强对超市的监管,对近期出现的黑鱼问题将加大排查力度,早预警早处置。

本报记者 张鹏飞

近期三起“致癌黑鱼”事件

8月24日

济南银座集团广场店

国家食药监局通报了24个批次的合格水产品,通告显示,银座集团经营的黑鱼中检出呋喃唑酮代谢物、非食用物质孔雀石绿超标。

8月下旬

济南历下区沃尔玛超市

食药监管部门在抽检中发现,沃尔玛超市销售的黑鱼体内含有呋喃唑酮代谢物,超标高达数十倍。

10月22日

济南文化西路大润发

省食药监局发布近期食品安全监督抽检信息,“致癌黑鱼”再现。该批次黑鱼生产地为槐荫区位里庄1号济南利鑫水产养殖有限公司,样品来自济南市历下区文化西路大润发超市,生产日期为6月29日。

知名商超拦不住“致癌黑鱼”

“致癌黑鱼”已经不是第一次出现,早在8月24日,国家食药监局通报了24个批次的合格水产品,其中,山东银座集团股份有限公司经营的黑鱼中检出呋喃唑酮代谢物和非食用物质孔雀石绿。呋喃唑酮代谢物是致癌物质,孔雀石绿也可能对人体产生致畸、致癌和致突变等危害。

超市鱼类自检多限于外观、异味等

值得注意的是,银座和沃尔玛超市的“致癌黑鱼”都跟一家叫做“古堂香商贸有限公司”的企业有关。银座被查批次的黑鱼是银座集团广场店今年5月27日,从济南古堂香商贸有限公司购入,该店称当时累计购入11.8斤。

“古堂香”公司在得知黑鱼存在的问题后,曾将有关部门鉴定结论告知上游供货商——位于济南海鲜市场的“世强水产商店”,并当即停止

进货,但后者心存侥幸仍然售卖问题黑鱼。记者查询到,济南古堂香商贸有限公司成立于2005年,位于济南市中区西十里河东街,注册资金300万,是一家专业经营鲜活水产、水产品加工的公司。知情人士称,古堂香公司在银座各分店均设有专柜,但具体黑鱼销售情况并不清楚。记者多次拨打该公司电话,一直无人接听。

那致癌黑鱼是怎么流入

银座这样的大超市的呢?银座集团相关负责人表示,银座在活鱼类水产品进货时会进行多项检测,包括外观查验,对于存在鱼身没有弹性、有异味等问题的产品,银座都会拒绝购入。同时,银座表示,每半年会向供应商索取一次检测报告。

每半年索要一次检测报告,其出现问题的概率可想而知。银座方面表示,下一步针对农产品的特殊属性,银座集团将进行整改。

将加大黑鱼抽检力度,彻底曝光

据省食药监局食品流通处的相关负责人介绍,针对近年来频频出现的农残超标问题,我省自今年3月份以来,在食用农产品批发市场设立了快速检测系统,该系统可快速检验农产品的农残、药残等指标是否合格,有力保障源头供应产品的质量安全。

批发市场环节检完了,那超市呢?据了解,目前快检系统还没有推广到超市这个销售终端。“超市检测这块,主要

还是靠自检,有的超市比如潍坊地区的一些超市自己提供了快检系统,还有的就是设立检测系统,如果消费者买的東西不放心,可以拿回来检测。”该负责人告诉记者。

除了超市自检,我省食药监部门主要通过层层抽检实现对超市监管。省食药监局综合处处长王立河介绍说,“抽检监测项目,重点是食品中农药兽药残留、食品添加剂滥用和非法添加等安全性指

标。就我省来说,目前已经建立起四级抽检全面覆盖的检测体系。”

“大型超市检测归市县两级食药监部门来进行。”省食药监局人士说,“要通过逐级抽检,层层公示,让问题产品彻底曝光,以此来督促商家对自己的产品负责。否则市场也会将其淘汰。像近期出现的黑鱼问题,我们今后将加大排查力度,并结合专项整治进行早预警、早处置。”

“除了黑鱼,很多淡水鱼在养殖过程中都会使用抗生素,不只是呋喃唑酮。”这位人士说,不过呋喃唑酮由于价格便宜,以致尽管被禁,却仍有人偷偷使用。本报记者 刘志浩

延伸阅读

黑鱼山东养殖很少,多在南方

“现在黑鱼山东也就东平、微山一带养殖的多一些,其他地方很少。”22日晚,山东省海洋渔业厅淡水渔业研究院研究员、研究室主任王玉新说,因为黑鱼不吃饲料,以小杂鱼为食,只有在微山湖之类的大的淡水湖,才适合饲养,济南周边则没有这样的地方。而对于此次黑

鱼检测出呋喃唑酮代谢物,王玉新表示该药早已被禁用,“但不排除少数不法养殖户使用。”

一位常年做海鲜生意的业内人士也向记者证实,“目前济南市场上的黑鱼,多来自南方。”至于黑鱼体内查出的违禁物呋喃唑酮,该人士分析说有两种可能性:要么是医院的废

水污染了鱼塘,要么是养殖户为了减少鱼生病,而将这种药放入鱼塘中。

“除了黑鱼,很多淡水鱼在养殖过程中都会使用抗生素,不只是呋喃唑酮。”这位人士说,不过呋喃唑酮由于价格便宜,以致尽管被禁,却仍有人偷偷使用。本报记者 刘志浩

相关新闻

海米胭脂红超标 水产品成重灾区

据了解,在此次抽检中,水产及水产制品成为“重灾区”,抽检的116批次产品,有7个批次不合格,除了“致癌黑鱼”外,其余不合格产品为海米(红米),不合格项目为胭脂红、柠檬黄或二氧化硫超标等,其产地分别为滕州市杏花村倪立干杂海货商行,日照安东卫国际水产城,唐山市小平水产货栈及连云港方信食品有限公司。

据介绍,省食药监局已要求抽样场所所在地市级食品药品监管部门按照《中华人民共和国食品安全法》的规定,对上述抽检不合格产品依法采取责令企业及时采取下架、召回等相关措施。标称省外生产的不合格产品信息已通报相关省级食品药品监督管理局。

食药监管部门还特别提示,消费者在购买到或在市场上发现公告所涉不合格产品时,可以拨打12331热线电话,进行投诉或举报。

本报记者 刘志浩