

南京地产桂花鱼可以吃

水产养殖场的水产品很多都用了药,专家称,只要合理规范就不要紧



清蒸桂花鱼是不少饭店的招牌菜 (资料图片)

继多宝鱼事件之后,桂花鱼又卷入染“绿”风波。很多市民昨天打电话来询问,水产养殖场的水产品很多都用了药,那么用过药的水产品究竟能不能吃。对此,专家表示,适量用药是正常的。而且南京地产桂花鱼没什么问题。

桂花鱼渐受冷落

据悉,香港超市被检出的含有孔雀石绿的桂花鱼来自广东,而南京下关惠民桥的桂花鱼主要来自江苏、安徽和浙江等地的养殖户。江苏省淡水水产研究所的专家唐天德告诉记者,不管产地在哪里,任何一种养殖的水产品在养殖过程中都要用药。唐天德说,广东的桂花鱼产量很大,而销往江苏等地的主要是桂花鱼鱼苗,没有直接成熟的桂花鱼流入江苏,但是有些养殖户不懂,可能将桂花鱼同其它鱼、虾放在一起混养。他们一旦发现鱼虾被一些细菌感染生病了,就会使用孔雀石绿治病。

唐天德说,孔雀石绿是一种工业染料,养殖户很容易买到。但该药在两年前就被国家明令禁止使用。据悉,由于连

续受到多宝鱼和桂花鱼事件的影响,市场桂花鱼的销量有所下滑。桂花鱼是一种档次较高的水产品,下关惠民桥水产市场和南京的农贸市场价格一般都要卖到30元左右一斤,之前饭店的进货量比较大。而从昨天起,一些饭店的桂花鱼开始受冷落。

养殖户为何用禁药

鱼病主要有烂鳃、体表出血、肠炎等,原因主要是由病毒引起的。尤其是对技术要求比较高的水产品来说,一旦养殖过程中卫生管理不善、饵料控制不当或水质不良,就易诱发肠炎、烂鳍、烂尾巴等病患。一般情况下,只要有一条鱼有病,就要全部用药。用药又分两种情况,一是外用,就是按照规定,一吨水中用多少克药,剂量不

能太大。二是内服药,即将药和饵料放在一起给鱼吃。药品的种类大致有消毒药、抗菌药、杀虫药和抗病毒药等。为保证鱼卵的成活率,繁殖厂家有可能习惯使用一些禁用抗生素或孔雀石绿。

那么养殖过程中能不能不用药,以确保市民的饮食安全性呢?唐天德说,一点药都不用是不可能的。只是用什么药、用多少的问题。以前养殖户的传统做法是用石灰水,但这只能起到消毒的作用,效果并不好,养殖过程中仍然会出现鱼病,甚至大面积死亡。在谈到能否有孔雀石绿的替代物时,唐天德说,有替代的药物,现在的替代品是硫酸锌,但是效果不如孔雀石绿,因为孔雀石绿不仅能够消毒,还能杀菌,尤其对杀死聚缩虫、纤毛虫效果特别明显。

大不了不吃鱼内脏

唐天德说,如果非用不可,是可以用药的,但剂量一定要在国家规定的范围内。唐天德同时强调,不能因为香港的桂花鱼有问题,就认为条条桂花鱼甚至其它所有的鱼都不能吃,不能一概而论。何况南京销售的桂花鱼究竟有没有问题还没有最终的结论。当记者问,有媒体报道孔雀石绿这种杀菌剂,人吃了用过孔雀石绿的桂花鱼可致癌时,唐天德表示,在国外都有这种说法,所以中国已经明令禁止使用,但国家允许用的药就可以用。南京市卫生局一位不愿透露姓名的人士昨天表示,检出致癌物和吃了用过药的水产对人体的危害是两个概念。因为这和水产品用药之后残留的浓度有关,你不信,自来水里还能检出有害元素呢。问题是药物含量极小,对人体没有危害。

这位人士还表示,水产方面的事情和卫生部门没有关系,但他知道国家对使用农药的品种和剂量有规定,包括上市之前20天必须停止用药,所以这里面存在一个不规范的问题。另外还有一个致病途径的问题,一个人生病,并不能仅因为他吃了某种鱼虾,往往一种生病的病源有很多。所以检出致癌物和对人体的危害没有直接的因果关系。只要养殖户使用的是国家允许的药品,养出来的水产品是安全的。唐天德说,如果实在不放心,可

以不要食用鱼子等内脏。

高淳不用孔雀石绿

南京市周边郊县有没有桂花鱼?是否使用违禁的孔雀石绿?南京市农林局相关人士昨天说,南京养殖的桂花鱼都在高淳,采用与螃蟹混养的模式,每亩水面大约养殖20条桂花鱼,每条在一斤左右,高淳共有20万亩蟹塘,共混养桂花鱼约200万公斤。孔雀石绿这种药品主要是治疗霉菌病,而高淳的蟹塘不存在这种病,所以没有也无必要使用孔雀石绿。对南京地产的桂花鱼,市民尽可放心食用。

高淳是水产大县,也是国家级生态县,距南京城区约100公里。昨天,高淳县水产局局长陈贤明向记者详细介绍了该县桂花鱼的养殖情况。他说,像苏州等地,采用精养模式,一亩水塘能产1000多斤桂花鱼,高淳则采用套养,一亩螃蟹的水塘最多放30来条桂花鱼,平均也就20条左右,养殖密度很低。为何在蟹塘里放养桂花鱼呢?主要是蟹塘里小杂鱼太多,耗氧量大,影响螃蟹生长。放养桂花鱼是要它们吃掉小杂鱼,减少水体负荷。陈贤明说,高淳生态环境较好,几乎不用施药,只在螃蟹生长前期放些中草药,目的是增强螃蟹的免疫力。政府对蟹塘周边环境控制严格,因为水稻种植过程中要喷施农药,现在所有的蟹塘周边都不准种水稻。

快报记者 赵守成 夏天

【新闻链接】

有些鱼出问题 有些人就造谣

“近期注意别吃淡水鱼!宁波刚检验出霍乱菌。千万别在任何餐厅吃螺类水产,已有多人吃螺类水产得了管源线粒虫引起的脑膜炎!记得发给你所关心的人!”刚在家里烧好一条鱼准备大快朵颐的周小姐突然收到这样一条短信,吓得不敢下箸。而记者就此询问卫生部门与动物传染病专家得知,这则短信有造谣之嫌,市民完全不必恐慌。

看罢记者出示的短信全文,南京农业大学动物传染病专家范红结当即回复道:“有造谣之嫌,没有道理。”范红结称,水产品因喂养不科学出现有害物质,是很正常的现象,但并不具有普遍性。“关于食品安全方面的信息,大家还是要听食品安全主管部门的发布,不要因为收到一条毫无根据的短信,引起不必要的恐慌。再说即使是有个别地方个别餐馆的食品安全出现问题,也不代表每个地方都如此,成为普遍现象怎么得了呢?市民们还是可以放心食用大部分水产品的。”

南京市卫生局卫生监督所有关领导也表示,他们并未听说过短信中涉及的内容。“南京没有发现这种情况,大家吃水产品,烧熟煮透了吃,不会有问题。食品安全如果有问题,我们会在第一时间发布消息的。其他小道消息,没有必要过于惊慌。”

快报记者 吴聪灵

SUNING 苏宁电器

至真至诚 阳光服务
24小时服务热线: 4008-369-365 www.suning.com

您生活中的
电器专家

活动时间: 2006.12.2起



苏宁阳光卡
实惠随时带回家
更多积分 更多让利
为您的生活品质做储值
12月2日起,苏宁会员制全面启动!
还不快来办理属于您的苏宁阳光卡!

苏宁阳光卡

您家中的又一本存折



点滴积累 梦想成真

买电器 带上“苏宁存折”



会员商品 积分多多

消费者在苏宁新街口店、山西路店、江宁店购买标有积分赠送的商品,可获得会员积分,并可参加苏宁各种会员优惠活动。

礼品超市 随心选择

消费者在苏宁新街口店、山西路店、江宁店购买标有积分赠送的商品,可凭购物小票以及已累积积分的会员卡,在礼品超市中任选礼品使用积分兑换。

活动详情见店内海报!