

河鲀有限开禁半年多 一些饭店菜场违规售卖“无底限”



“蒌蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时。”作为长江三鲜之一，河鲀（俗称河豚）一直受到许多吃货的喜爱。不过，因为河鲀部分脏器有毒的生物特性，1990年，国家就出台过相关规定，禁止其流入市场。2016年9月，国家农业部和食药监联合发布了《关于有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营的通知》（以下简称《通知》），这意味着这两种河鲀可以有条件地“合法化”食用了。

眼下正是河鲀大量上市的时节。近日，现代快报记者探访发现，南京有不少饭店打起了擦边球，甚至有违法经营河鲀活鱼、野生河鲀的行为。

现代快报/ZAKER南京记者 王益/文 马晶晶/摄



江宴人家鱼缸里的“长江条纹大花鱼”，其实就是暗纹东方鲀



专家称，这种菊黄东方鲀有剧毒

有限开禁怎么理解

规定

《通知》中规定，先行有条件地放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀两个品种产品的加工经营。要求加工企业按照河鲀加工技术要求去除有毒部位和河鲀毒素，河鲀可食部位（皮和肉可带骨）经检验合格后附检验合格证方可出厂。《通知》明确规定：禁止经营养殖河鲀活鱼和未经加工的河鲀整鱼。禁止加工经营所有品种的野生河鲀。

通知中有四个“关键词”。一是养殖河鲀。即野生河鲀鱼任何情况下不在放开之列，且养殖河鲀只限暗纹东方鲀和红鳍东方鲀两个品种。二是加工产品。放开的是加工产品，并非鲜活品。三是鱼源基地。即加工企业的原料必须来源于经农业部备案的鱼源基地。江苏目前只有中洋生态鱼股份有限公司、南通龙洋水产有限公司这两家。四是加工企业。加工企业必须具备3个条件：拥有经营备案的河鲀鱼源基地；具有河鲀鱼加工设备和技术人员；建立了完善的产品质量安全全程可追溯制度和卫生管理制度。

餐饮协会发预警 仍有餐馆卖活鱼

预警

眼下正是河鲀上市的季节。3月16日，江苏省餐饮行业协会发布关于餐饮企业经营河鲀的行业预警，提醒餐饮企业遵守法律法规，严控河鲀来源，消费者在饭店吃河鲀一定要谨慎。

但是近日，现代快报记者接到市民举报，南京一些生鲜餐厅、市场有违法经营河鲀的情况。张先生（化姓）说，前几天他和朋友去源江渔港吃饭，发现大厅内的易拉宝上印着河鲀，水族箱中也养着许多河鲀活鱼，其中还有毒性很强的菊黄东方鲀。

不止一家饭店在 售河鲀活鱼

近日，现代快报记者探访了南京的多家生鲜餐厅，发现违法经营的情况不少。江宴人家夫子庙店、源江渔港绿博园店、扬中渔港、烟波渔港、向阳渔港、金来源酒店，都有河鲀活鱼在售。

位于南京夫子庙附近的江宴人家，大厅的菜品模型中，记者发现一盘鱼长得很像河鲀，尽管名牌上写的是“大花鱼”，但上方的广告牌却写着“蒌蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时”。虽然换了名字，但这卖的显然是河鲀。

在后方鱼缸，记者看到一排三个水箱都装着河鲀。尽管标签贴的是“长江条纹大花鱼”，但经专家鉴定，其实是暗纹东方鲀。负责称重的服务员也承认，虽然写的是大花鱼，实际上就是河鲀。

在市民投诉的源江渔港绿博园店，现代快报记者发现了暗纹东方鲀，还有条纹东方鲀和菊黄东方鲀。在烟波渔港，记者发现了菊黄东方鲀和暗纹东方鲀，大小小养了几十条，装满了三个水族箱。

在金来源酒店，两个水族箱中装着十几条河鲀，箱子外贴着标签：分别是条纹东方鲀和菊黄东方鲀。扬中渔港在售的是暗纹东方鲀，养在后厨。

一条河鲀从百元 到几千元不等

这些河鲀的价格跨度较大，最便宜的是扬中渔港，一条暗纹98元，服务员表示一

天能卖几十条。金来源以平价招徕顾客，条纹128元一条，菊黄168元一条。烟波渔港的价格相对较高，暗纹是388元一斤，菊黄则要688元一斤。

最贵的是源江渔港，一条条纹东方鲀要2000多元。一位潘姓大厨在一边解释说，价格高是因为这是野生的，从长江入海口新鲜捕捞上来，“清明之前更贵，要5000多一条，如果是长江里野生的就要一万多了。”尽管价格高，消费的人还不少。潘师傅说，这两天他们已经卖出了十多条野生河鲀。

供货商有养殖基 地，也有渔民

可以看到的是，这些餐饮企业在售的河鲀活鱼，除了《通知》中提到的暗纹东方鲀，还有未解禁的条纹东方鲀和菊黄东方鲀。那么，这些河鲀活鱼是哪里来的？

采访中，一些商家对于来源避而不谈，或者含糊地称来自养殖基地。源江渔港的潘姓大厨透露，餐饮企业一般是从养殖基地进货，而野生的则是从渔民手中购买，他们有长期合作的渔民，店中两条野生的条纹东方鲀就是前两天渔民送来的。

现做现杀是噱头， 厨师资质难保证

为什么这些餐饮店要卖河鲀活鱼？一家餐厅的服务员表示，现做现杀的河鲀更鲜美，受食客喜欢。烹饪时，可以红烧也可以白灼，烧汤的味道也很好。

源江渔港的潘姓大厨表

示，自己做河鲀已经20多年了，出锅后自己第一个尝，肯定不会有事的。

在扬中渔港，记者看到，料理河鲀的厨师十分年轻。当问及他是否有专业资质、是否专门做河鲀时，服务员没有正面回答，只是笑着说：“放心好了，我们河鲀卖得很好，每天都有几十条，这么多客人吃了都没事。”

扬中特级河豚烹饪大师、非遗扬中河豚文化的代表性继承人孔庆璞告诉现代快报记者，烹饪河鲀需要厨师经过专业的培训，但这个培训往往都是行业内自行组织的，并没有国家权威部门发布的规范要求。“如今一些网站、商业公司也在搞培训，给厨师发证书，但它们的资质如何并没有监管，这其实是很危险的。”

菜场也能轻易买 到河鲀活鱼

调查中，现代快报记者发现，不仅是饭店、餐厅有河鲀活鱼，就连菜市场都能轻而易举地买到活河鲀，甚至野生的河鲀。

在南京科巷菜场的生鲜区，记者就发现有三家摊位在售河鲀活鱼，多为暗纹东方鲀，价格在一斤32元—35元。还有一家在售菊黄东方鲀，65元一斤。老板表示，这是野生的，当天上午刚捞上来的，需要更多的话，他可以再去取。

一家摊位的老板表示，他可以帮忙宰杀，内脏会处理干净，顾客买回去后和普通的鱼一样烧就可以。他表示，菜场里有多家摊位在卖河鲀活鱼，“又不是什么稀奇的东西。”

为什么有商家 在售河鲀活鱼？

江苏省餐饮行业协会秘书长于学荣介绍，对于去年9月的这个通知，上海等地执行得很好，但江苏的管理没那么严格。南京经营活河鲀的餐饮企业很多，既有暗纹东方鲀出售，也有严令禁止售卖的含有剧毒的菊黄东方鲀，一旦加工不当，很可能导致食物中毒。

孔庆璞指出，《通知》虽然是国家农业部和食药监联合发布的，但并不是具有权威性的法律规范，在管理上并没有指出如何来具体操作。“原来是全面禁止，那么大家都不做，现在有条件地放开了两种，部分商家会出现挂羊头卖狗肉的现象。”他举例说，菊黄东方鲀要比红鳍东方鲀和暗纹东方鲀肉质更细腻，味道更鲜美，但它并没有开禁。一些商家可能名义上卖的是后两者，但实际上卖的是菊黄东方鲀。

食药监将加强管理

这些违法出售河鲀活鱼的餐饮企业和市场，由谁来管呢？现代快报记者了解到，经营河鲀活鱼是不允许的，如果市民发现有这种行为，可以向市场监督管理局反映，或直接拨打12331进行投诉举报。

今年3月17日，南京市食品药品监督管理局发布了进一步加强河鲀监督管理的通知，要求全市进一步加强监督管理工作，迅速组织开展河鲀专项检查，督促经营者做好进货查验和索证索票工作。对检查中发现违法经营河鲀（或以其他替代名称）的食品经营单位，要按照有关规定，严格依法处置。目前记者已将探访中发现的情况向食药监举报。