

探访南京最大水产市场

进口三文鱼已禁售

防疫工作明显加强,专家称三文鱼是传染源属误导,现阶段尽量少吃生鲜食品

快报
调查

热线:96060



近日,北京连续三天新增新冠肺炎确诊病例,新发地市场从切割进口三文鱼的案板上检测到了新冠病毒,市场暂时休市。一时间,海鲜市场再次挑动全社会神经,三文鱼也成为“众矢之的”。

南京的三文鱼市场如何?6月14日清晨,现代快报记者走访了南京市最大的农副产品市场——南京众彩农副产品物流配送中心,这里是南京众多蔬果肉鱼产品的源头,许多菜场、超市、饭店的三文鱼正是从该处的水产市场拿货。



扫码看视频

现代快报+ZAKER南京记者
熊平平 周明文/摄

禁止商户售卖进口三文鱼,加强防疫工作

目前众彩水产市场对三文鱼的管理方式如何?“我们昨天上午已经要求所有商户将进口三文鱼下架。”南京众彩农副产品物流配送中心水产市场食品安全办公室主任宋家驹对现代快报记者表示,6月13日上午9点半,管理方召集水产市场所有商户开会,要求提供营业执照、食品经营许可证、海关报关单、检验检疫证明等四证,“我们还没接到对国产虹鳟鱼处理通知,所以也未对商户做要求。”

现代快报记者获得的一份文件显示,6月13日,南京市市场监督管理局食品经营管理处在全市下达开展食品经营环节安全大检查通知,明确对于检查中发现的进口三

文鱼产品,一律下架处理。

“包括案板在内的工具都进行了采样检测。”宋家驹告诉记者,6月13日下午,江宁区市场监管局驻众彩市场办、江宁区疾控中心、南京市疾控中心工作人员进入市场开展工作,对包括三文鱼在内的进口海产品、进口牛羊肉,进行了采样检测,并对所有在售三文鱼、鲜活海产品商户及部分市场工作人员进行了核酸检测。

除以上应对措施,宋家驹介绍,市场正常的防疫工作也在进行。记者注意到在水产市场进出口,有工作人员加强了对进出人员的体温测量,未佩戴口罩者被禁止进入市场。

倡议

江苏餐饮行业协会:
引导消费者
谨慎食用刺身等
生食类海鲜

快报讯(记者 张瑜)常态化疫情防控期间,餐饮企业要如何做好疫情防控?食客在外就餐要注意哪些问题?6月14日,现代快报记者获悉,江苏省餐饮行业协会发布关于常态化疫情防控期间加强餐饮业管理的倡议书,倡议餐饮企业加强原料采购溯源管理,加强就餐引导,引导消费者谨慎食用刺身等生食类海鲜水产品、畜禽类菜品;引导消费者就餐前勤洗手,使用公筷公勺、文明用餐。

倡议书中提到,在当前疫情防控常态化形势下,省餐饮行业协会就餐饮服务单位进一步强化食品安全管理、落实主体责任、抓好重点环节防控发出如下倡议:

高度重视,严格落实国家、省暨各地疫情防控领导小组关于常态化疫情防控期间加强餐饮业管理的有关要求,履行企业主体责任。

加强原料采购溯源管理,严格落实索证索票制度,禁止非法采购、烹制、销售、食用野生动物。

加强烹饪加工管理,严格操作流程,菜品煮熟烧透。

加强就餐引导,引导消费者谨慎食用刺身等生食类海鲜水产品、畜禽类菜品;引导消费者就餐前勤洗手,使用公筷公勺、文明用餐。

加强人员管理,餐饮从业人员须岗前测温,对客服务佩戴口罩;对消费者进店就餐进行疏导,避免人员聚集过密。

“常态化疫情防控期间,各项防控措施还是不能放松。”江苏省餐饮行业协会执行会长于学荣说,倡议书中提到,餐饮企业引导消费者谨慎食用刺身等生食类海鲜水产品、畜禽类菜品。他说,目前刺身等生食类海鲜水产品、畜禽类菜品主要是涉及到一些日料店、酒店冷菜、餐厅自助餐等。

于学荣还强调,餐饮企业要引导消费者使用公勺公筷,养成健康、文明的消费习惯。今年2月底,江苏省餐饮行业协会等77家餐饮行业协会组织集体倡议,提供公筷公勺,做“公筷公勺、文明就餐”践行者。

现场

三文鱼店生意惨淡
门前摆放被劝止下架

清晨的南京众彩物流水产市场一片热闹景象,供货方、采购商挤在一条条过道中为一天的食物忙碌着。

C区是水产市场,过道两侧布满了一家水产行,分为冻品、海鲜、淡水等区域。现代快报记者在水产市场内走访一圈后发现,进口三文鱼已基本下架。仍有部分商户在售三文鱼,种类多是国产虹鳟鱼。

在一家专门售卖三文鱼的水产行,一名工作人员告诉现代快报记者,消费者和水产商都在观望,现在国产虹鳟鱼没有接到通知不让售卖,“如果不让卖,我们只能把鱼全放到冷库,下一批货就不会拿了。”

记者注意到,不少仍在售卖三文鱼的商户生意惨淡,“以往像这个时候已经卖出去好几条了,但今天一条也没卖出去。”水产市场内仍有少量店铺门前,摆放着进口三文鱼,但很快被市场管理工作人员劝止下架。

一名水产行老板告诉记者,他刚拿了一批进口三文鱼的货,“今天价格降了十几元至四十五元一斤,但依然卖不出去。”卖不出去的三文鱼只能放进冷库,但时间久了会影响口感。

在走访过程中记者发现,部分原本售卖三文鱼的水产行已经将三文鱼全部下架,“昨天开了会,今天已经不给卖了。”

作为年轻人更喜欢的电商平台,这些生鲜平台的三文鱼售卖情况如何?记者发现在一家电商平台发现,智利进口三文鱼仍可正常下单购买,客服表示,只要下单就可正常配送。而在另一家电商平台,以“三文鱼”为关键词进行搜索,显示的则为鲟鱼、鲈鱼等,已搜索不到三文鱼相关产品。



南京众彩物流水产市场



市场内的三文鱼

三文鱼是传染源属误导,应该是交叉污染

专家

三文鱼是否会成为新冠病毒传染载体?新冠病毒是否会通过食物传播?政府部门应该如何做好防疫工作?

“在目前的研究中,没有发现鱼类病毒感人类,也没有发现人类病毒感鱼类,鱼作为人类病毒的中间宿主,也从来没有发现过。”香港大学病毒学专家、医学教授金冬雁告诉现代快报记者,冠状病毒是通过“结合血管紧张素转化酶2”即ACE2蛋白来实现感染的,鱼类的ACE2与哺乳动物相差非常远,因此,“三文鱼本身作为病毒载体的可能性极小。”

根据病毒学家研究,蝙蝠、穿山甲、猫、

老虎、貂等哺乳动物之所以能成为冠状病毒中间宿主,是因为他们的ACE2跟人类非常相像,能够被病毒识别。

“北京三文鱼案板检测到新冠病毒,应该是一个典型的交叉污染。”流行病学专家、华中科技大学同济医学院教授魏晟告诉现代快报记者,所谓交叉污染,是指三文鱼本身并不感染病毒,只是可能在处理三文鱼过程中被新冠病毒污染。

魏晟指出,网络传三文鱼是传染源存在误导,“如果三文鱼是传染源,检疫人员是在多个与三文鱼相关的环境持续检测到,不会是一个偶然发现。”

做好个人防护,生鲜食品现阶段尽量少吃

建议

新发地三文鱼案板的病毒来自哪里?金冬雁指出,以现有技术条件,查明来源并不难,科学家和疾控部门尽快对基因序列、病毒传播路径做科学分析,解答公众的疑惑,对各城市科学防疫至关重要。

魏晟表示,从理论上讲,新冠病毒确实可以通过冷链系统从国外传进来的。“但是即使是境外被污染带毒,理论上病毒量较小,因为低温环境新冠病毒不可能增殖。”

多位专家亦指出,不能让三文鱼“背锅”,但北京的疫情发现也警醒所有城市,

国外新冠病毒感染率高,通过环境携带病毒可能性增大。因此,针对进口食品,尤其是冷链食品,检测检疫时应做好工作。

市民针对新疫情应该如何做好防护?专家表示,市民需要做好个人防护,戴口罩、勤洗手等经典方式依然有效。

“生鲜食品现阶段尽量少吃,或者尽量吃熟食,这样会降低传播风险。”魏晟说。金冬雁也特别提醒,三文鱼熟食没有问题,牛羊肉等高蛋白食品也可以食用,“食用时做好卫生即可。”