

监督管理

福建省河鲀鱼安全利用状况调查分析

朱 巍¹ 计 融²

(1. 洛阳市卫生监督中心, 洛阳 471000; 2. 中国疾病预防控制中心营养与食品安全所, 北京 100021)

摘 要:目的 了解福建省河鲀鱼资源利用情况和加工企业的卫生状况, 为进一步规范我国的河鲀鱼市场管理提供依据。方法 运用资料分析和访谈调查的方法, 了解福建省的河鲀鱼资源分布、利用情况, 分析河鲀鱼加工利用安全状况。结果 由于近年资源减少, 收购价格升高致使利润降低, 众多曾经加工河鲀鱼烤鱼片的小企业退出, 烤鱼片已不再是福建省河鲀鱼的主要加工形式, 不再占我国的烤鱼片市场的主要份额。当前海捕河鲀鱼主要以冻品形式出口至日本、韩国。冻品进口国要求严格, 惩罚措施严厉, 促使出口企业加强内部管理, 实施行之有效的控制措施, 福建省地方政府也制定了相关规范, 使得企业的冻品加工具有很高的安全性。结论 福建省海捕河鲀鱼资源主要以高安全性的冻品形式出口日韩。

关键词: 福建; 鲀形目; 安全

Investigation on Status of Safety Use of Puffer Fish in Fujian Province

ZHU Wei, JI Rong

(Luoyang Health Inspection Center, Henan Luoyang 471000, China)

Abstract: **Objective** To know about the utilization of puffer fish resources and hygienic conditions of processing enterprises in Fujian province, and provide countermeasures and bases for regulating the market management of puffer fish. **Method** The data analysis, interviews and questionnaire surveys were used to realize the distribution and utilization of puffer fish in Fujian province, and to analyze safety condition in puffer fish processing, and to discuss how to use puffer fish resources safely. **Results** Because the diminishing resources and the high purchasing cost lead to low profits, many plants used to process roast fish fillet had to withdraw. Roast fish fillet was not the main processing form of puffer fish in Fujian province any longer, and was not major part in China anymore. Nowadays, sea puffer fish are mainly exported to Japan and South Korea in frozen form. Such countries importing frozen foods have strict requirements and rigid punishments, which promoted export enterprises to enforce internal management and to carry out effective control measures. Local governments in Fujian province established relative regulations to improve the safety of enterprises' frozen foods. **Conclusion** Sea puffer fish resources in Fujian province are mainly exported to Japan and South Korea in frozen form with high safety.

Key word: FUJIAN; Tetraodontiformes; Safety

我国的河鲀鱼资源非常丰富, 品种繁多, 主要分布在黄海、东海和南海三大海域。据报道, 我国近年河鲀鱼的年海水捕捞量约 6~8 万吨^[1]。福建省海岸线蜿蜒漫长, 海洋资源丰富, 是海捕河鲀鱼的产销大省。据报道, 2002 年福建的河鲀鱼产量在 6 万吨以上, 其中 40% 用于生产河鲀鱼烤鱼片, 30% 出口至日本、韩国, 还有部分河鲀鱼流失于民间。食用河鲀鱼烤鱼片引起的中毒时有发生, 1999 年 3~7 月间, 厦门、福建、大连、上海连续发生了 4 起, 并造成了人员死亡^[2-4]。可以说, 福建省的河鲀鱼加工业对我国的河鲀鱼加工业有着举足轻重的影响力, 对我国的食品安全有着重要的影响。为了解福建省河

鲀鱼的资源分布、加工现状、安全程度, 开展了此项调查研究。

1 材料与方法

2007 年 5 月, 中国疾病预防控制中心营养与食品安全所组织人员对福建省河鲀鱼利用状况进行了现场调查。一方面对企业进行实地考察, 并访谈企业主要负责人, 了解企业生产加工及管理状况; 另一方面, 与当地疾病预防控制、卫生监督、水产、海洋与渔业等部门的专家座谈, 了解当地河鲀鱼业资源、加工、管理状况。此外还通过中国期刊网、维普数据库和有关官方网站收集相关资料。

2 结果

2.1 加工企业数量减少

福建省曾是河鲀鱼加工生产的大省, 仅河鲀鱼

基金项目: “十一五” 食品安全关键技术 (2006BAK02A07 - 4)

作者简介: 朱巍 女 硕士

通讯作者: 计融 男 研究员

加工企业就有百余家,其中家庭式作坊占大多数。但由于多方面的原因,许多家庭式作坊纷纷退出河鲀鱼加工行业,河鲀鱼加工企业数量快速减少。

2.2 产品类型发生变化

福建海捕河鲀鱼主要是棕斑腹刺鲀和暗鳍腹刺鲀2种,由于近年河鲀鱼资源逐渐减少,行政部门严厉监管,利润低等原因,福建河鲀鱼烤鱼片的产量逐年递减,不再占我国烤鱼片市场的主要份额。海捕河鲀鱼主要以冻品形式出口至日本、韩国。

2.3 冻品出口企业的管理控制措施

2.3.1 鱼种选别 福建只加工棕斑腹刺鲀和暗鳍腹刺鲀冻品,这二种鱼含毒量低,肌肉几乎无毒,即使内脏的含毒量也很低,所以只要能严格控制鱼种,就为产品的安全性提供了保障。由于附近海域也出产含毒量很高的月腹刺鲀,而且其外形与加工的2种鱼种容易混淆,因此在加工中重视严格控制鱼种。捕捞者对鱼种进行初步筛选,采购者选择购买鱼种单一、掺杂少的鱼源。加工过程中从清洗、剖杀、浸泡、速冻等各个环节严把鱼种关,及时发现并剔除混杂鱼种、有毒鱼种。企业普遍采取奖惩措施保证鱼种选择与鉴别,挑出、剔除鱼种者按照加工环节不同给予不同奖励,同时对该环节以前的环节进行惩罚。这一措施有效地促进了员工挑选出非加工鱼种,保证了鱼种的安全。

2.3.2 鲜度及完整性的控制 鱼种和鲜度及完整性是控制河豚毒素的关键环节,企业在加工过程的多个环节对此进行控制。捕捞渔船及鱼源从码头运输至工厂的过程中都采取冰鲜措施,鱼源运至工厂后及时加工处理或速冻,在采购、加工的多个环节对鲜度及完整性进行鉴定,及时将不新鲜者及破损者剔除。

2.3.3 人员培训及质量控制 企业主要行政管理人员和技术管理人员经常参加省质监部门开办的河鲀鱼培训班。进口企业为了控制进口产品的安全性,有时为企业提供到进口国培训,进口企业也对企业进行现场考察与培训指导,企业的很多培训资料、技术资料都由进口企业提供。企业一般从业人员主要由企业的技术管理人员培训,使其掌握河鲀鱼的一般知识、鱼种鉴别等知识。在加工过程中,加工经验丰富的工人与经验相对少的工人搭配,进行现场技术传授。技术人员进行车间现场巡查,解决加工中遇到的如鱼种不能确定等技术问题。

3 讨论

3.1 加工企业数量减少的原因

由于资源数量的减少,河鲀鱼资源竞争加剧,导

致收购价格上升,小作坊无资金和大企业竞争资源,加之风险大、利润低等原因,许多家庭式作坊退出河鲀鱼加工行业,河鲀鱼加工企业数量快速减少。

3.2 烤鱼片产量降低的原因

由于资源减少,竞争加剧,小型企业纷纷退出。资源与加工企业数量的减少,直接导致了烤鱼片产量的降低。

由于地方监管部门对河鲀鱼烤鱼片等制品生产加工和流通过程的控制,多年以来,河鲀鱼烤鱼片等加工制品在国内的加工一直处于一种半公开状态,其出口也限于国外关口把守严格,一直难以突破,因此流通市场仅限于国内,受监管部门以及公众的接受程度的影响,河鲀鱼烤鱼片等制品在国内市场的流通一直处于暗流状态。产品从不标称为河鲀鱼制品,只按普通鱼制品销售,售价不可能得到提升,利润空间有限。海捕的野生河鲀收购价格在5~6元/kg,企业需要经过原料整理、漂洗、沥水、调味、摊片、烘干、揭片、烘烤、滚压拉松、检验、包装等程序才能出售,在市场的销售价格在30元/kg左右。但如果做成河鲀鱼冻品出口,加工简单,而价格也在30~40元/kg。相比之下,企业更愿意加工冻品出口。

食用河鲀鱼烤鱼片导致的中毒事件造成了负面社会效应,管理部门追究处罚也对加工企业形成了威慑作用,在资源、利润有限的情况下,很多企业不再愿意承担高风险进行烤鱼片的生产。

3.3 产品安全性分析

家庭作坊式的技术、管理薄弱,品质无法保证,以往导致中毒的河鲀鱼烤鱼片多出自这类企业。因此众多小作坊的退出,大大降低了食品安全隐患。

对于出口冻品,由于日、韩两国对河鲀冻品要求严格,惩罚措施严厉,我国的河鲀鱼生产加工企业内部从原料采购、生产加工、人员培训等各方面都有着严格的要求。

日本对河鲀鱼冻品的要求非常严格,对进口申请书记载的每个货物均进行现场检查。对鱼种、加工状况等进行抽样检查,若发现不符合要求,不但停止该批货物进口,还会根据合同内容处以高额罚金或暂停与供应商的贸易往来,其间所有检验费用都由供应商承担。韩国也采取与日本相似的控制措施。

早期出口冻品时曾出现过抽检不合格等问题,导致河鲀鱼加工企业遭受巨大损失,后中方出口企业迅速进行内部管理挖潜,制定一系列行之有效的管理措施,使这种现象得到有效控制,目前中方出口企业已经几乎不再因为出口河鲀鱼品种控制不严而在日韩检查时遭受经济损失。目前福建向日、韩出

监督管理

中国 6 城市学生午餐供餐单位卫生状况调查研究

刘 煜^{1,2} 胡小琪² 刘爱玲² 崔朝辉² 潘 慧² 刘瑞祥³ 马冠生²

(1. 河北省邯郸市卫生监督所,河北 邯郸 056001; 2. 中国疾病预防控制中心营养与
食品安全所,北京 100050; 3. 上海市教育委员会,上海 200000)

摘 要:目的 了解我国 6 城市学生午餐供餐单位的卫生状况。方法 按照典型调查的原则抽取我国 6 城市 9 家
供餐企业和 18 家学生食堂,采用问卷调查法和现场观察法进行调查。结果 供餐企业的卫生问题主要集中在分
餐间设施不全、盒饭标识内容不全、运送及留样不符合规定,食堂的卫生问题主要为功能间设计布局不合理、采购
食品未按要求索证、服务人员卫生意识差、留样不合规定及卫生管理组织制度不健全。结论 应针对企业和食堂
存在的问题采取相应改进措施,加强监督和指导,强化管理,企业推行 HACCP。

关键词:学生; 城市; 餐馆; 卫生

Hygienic Status of School Lunch Suppliers in Six Cities

LIU Yu, HU Xiao-qi, LIU Ai-ling, CUI Zhao-hui, PAN Hui, LIU Rui-xiang, MA Guan-sheng
(Handan Municipal Institute of Health Inspection, Hebei Handan 056001, China)

Abstract: **Objective** To evaluate the current status of hygiene of the lunch suppliers. **Method** The questionnaire and survey
were used to collect information on school lunch among 9 enterprises and 18 canteens in 6 cities by the typical survey method.
Results The main hygienic problems of the lunch supplying enterprises were that facility in packing room was not perfect, and the
label in the box lunch were not perfect as required, and the transport and samples were not in line with regulation. The hygienic
problem of the canteen concentrated in arrangement of function room, purchase food without checking the certificate, and the
hygienic awareness of the staff were lack, and samples were not in line with regulation, and the systems of the management were
not sound. **Conclusion** Different steps should be taken according to different conditions in the enterprises and canteens. It is
necessary to strengthen the supervision and direction, reinforce the self-management and carry out HACCP to inquiry.

Key word: Students; Cities; Restaurants; Health

口河鲢鱼冻品的企业对其加工的河鲢鱼的安全、卫生有很强的控制能力,证明了实施的控制措施行之有效。

日韩在进口河鲢鱼制品时的严格把关,对保护国民的重要性和有效性不言而喻,也反向促进了我国出口企业生产控制水平的大大提高,设限把关的效果相当明显,这一点非常值得我们学习。

参考文献

- [1] 王奇欣. 我国海捕河鲢鱼的加工管理现状与思路[J]. 中国水产, 2005, (6): 16-17.
- [2] 张耀宽. 一起河豚中毒调查报告[J]. 中华流行病学杂志, 2000, 7(5): 35.
- [3] 马群飞, 林升清, 王明. 烤鱼片干河豚毒素中毒事件的追踪调查[J]. 中国卫生监督杂志, 2001, 8(4): 145-147.
- [4] 朱宝平, 段发森, 陈恺玲, 等. 一起食用烤鱼片引起的食物中毒的调查[J]. 海峡预防医学杂志, 2000, 6(4): 23.

[收稿日期: 2007 - 10 - 20]

中图分类号: R15; S965. 225 文献标识码: C 文章编号: 1004 - 8456(2008) 01 - 0044 - 03

基金项目: 教育部委托项目

作者简介: 刘煜 男 硕士生

通讯作者: 马冠生 男 研究员