

# 每天从舟山运 300吨海水到宁波 这是在干啥？

## 摊贩用它来养海鲜 海鲜更安全，口感也更好

昨日，记者从路林水产批发市场获悉，经过半个月试运行，宁波首个天然海水处理供应系统正式启动。目前，天然海水供水接口已全面覆盖该市场的76家活海鲜经营户，经营户打开水龙头，就能把来自舟山海域的天然海水，接入养殖水箱。



路林水产批发市场里的天然海水养殖箱。

记者 史妮超 摄

## 路林市场：经营户用天然海水养海鲜

薛永斌从事海鲜生意已经20多年，是路林水产批发市场最大的活海鲜供应商，每年“走货”近3000万元。以前他暂养活海鲜用的是人造海水，每天用量近50吨，现在全部替换成了取自舟山海域的天然海水。

“换成天然海水，活海鲜的存活率提高了，换水频率低了，人工成本也减少了。”这是薛永斌这半个月来的最深感触。

薛永斌告诉记者，像基围虾、梭子蟹、虾蛄这一类东海海鲜，以前用人造海水暂养，在眼下这样的高温天里，半天

就要换一轮水，如果2至3天不换水，海鲜肯定活不了。现在换成天然海水，换水周期延长到了3至5天。

对于消费者而言，由于天然海水更适宜海鲜生存，海鲜活体的黏液分泌减少，买回家的海鲜更新鲜，口感更好。

## “百千万”美丽消费 示范工程启动 我市今年将创建 6条化妆品示范街

商报讯（记者 毛雷君 实习生 叶西 通讯员 黄鸣丰）记者昨天从宁波市市场监管局获悉，化妆品“百千万”美丽消费示范工程在我市全面启动，未来三到五年，我市将建设不少于12条示范街（商圈）、150个示范商场（市场、连锁体）和1500家示范经营单位，示范街（商圈）将覆盖除保税区、东钱湖旅游度假区、大榭开发区以外的所有县级行政区域。今年为试点起步阶段，创建示范街（商圈）的数量不少于6个，示范商场（批发市场、连锁体）的数量不少于55个，示范经营单位不少于500个。

法规意识淡薄，对产品质量安全的认识不够到位，经营单位的主体责任难以落实。此次示范经营单位包括美容院、美发店、专卖店、母婴用品店、酒店、药店、小超市及其他化妆品经营使用单位，标准包括主体与环境、产品合法性、标签与标识、渠道与来源、广告与宣传、消费放心六大项。值得一提的是，2013年至2015年已创建的省级化妆品经营示范单位也全部纳入本次示范建设，对不符合新标准的单位，市市场监管局将按省局要求撤销其原省级示范单位称号，并收回牌匾。

据介绍，本次示范建设，政府部门的工作重点在于引导和服务，并不授予称号，而是根据当前化妆品经营领域中的薄弱环节以及法律法规的有关规定，制定了相应的标准和评分细则，引导化妆品经营使用单位落实主体责任，提升管理水平，保障产品安全，参与单位无需书面申请，也没有固定的及格分数。对于所有自愿参与到示范创建中的化妆品经营使用单位，在对标完善、改进提升后，年底前将由各地市场监管部门组织考评组按评分细则进行打分评定，并对外公布接受社会监督，最终目标是逐步形成市场承担主体责任、政府实施精准监管、社会各界共管共治的化妆品安全治理模式，不断提升化妆品安全保障水平。

## 海水采自舟山海域水下20米处

今年七月初开始，一艘名为“浙江北渔水60001”的海水专用运输船每天往返于舟山海域与路林水产批发市场的1号码头间，一次可运输约300吨天然海水。

市场负责人金华峰介绍，

“浙江北渔水60001”的海水采集系统，每天在舟山海域三个定点取水处，抽取水深15—20米处、检测指标达标的天然海水。运至路林市场码头后，供给天然海水净化处理工作平台（趸船）。

趸船储水量达2200吨，可满足该市场7天的养殖用水需求。在趸船内部，天然海水经24小时黑暗沉淀、砂滤等多个环节的物理净化流程后，再由水泵抽到市场的高位水塔进行避光储存。

## 运来的天然海水如何保证水质

据了解，在海水运输船及净化处理平台上，均装有在线水质监测仪（包括海水检测系统、GPS跟踪系统），对包括海水PH值、盐度、温度、溶氧量等主要理化指标进行全程监测，实时记录反馈。

同时，由宁波大学、宁波海洋与渔业研究院的相关专家提供技术支持，该市场根据农业部《无公害食品海

水养殖用水水质》要求，制定了市场企业标准《海水产暂养海水水质质量要求》，规定了盐度、溶氧量、PH值、重金属残留、农残等水质要求。

“每个月我们都会按照上述指标进行定期的水质定量检测。除此之外，我们每天也会对PH值和溶氧量进行检测。必须符合标准，才能

对外供水。”宁波市海洋与渔业研究院副院长柳海介绍说。

从取水点、净化处理平台到高位水塔，经过多重检测后，天然海水通过供水系统，由管网接入市场内各活海鲜经营户的水箱，用于暂养保活海鲜。另一路由管网输至市场内供水点供给前来购买海鲜的采购户。

## 用海水晶勾兑的“人造海水”将逐步退市

在引入天然海水处理供应系统前，宁波的水产商贩是如何暂养待售的活海鲜？薛永斌告诉记者，用自来水、海水晶勾兑而成的人造海水来养是行业内最为普遍的做法。“先在大桶里接入自来水，按配比加入海水晶搅拌均匀。再放入鱼缸的循环过滤系统运转3~5小时，然后投入使用。”薛永斌说，他的水产批发行每天用水量约50吨，为此，他专门雇了两个人负责勾兑人造海水。

尽管比较麻烦，但在很长一段时间里，对于水产商贩而言，这种勾兑人造海水的做法是相对可行并且较为经济的一种操作方式。然而，值得一提的是，用海水晶勾兑制成的人造海水，在其安全性上一直遭受质疑。

宁波大学海洋学院院长徐善良表示，海水晶是一种化工产品，在加工过程中一般会添加铁、锰、锌、铜等20多种无机盐。“短期内虽能维持海鲜的新陈代谢，保持其活力，但如果配比不当，反而会伤及海鲜的代谢功能，降低其酶的活性和离子通透性，从而影响海鲜的存活时间、存活率和品质。”

徐善良说，如果使用的是质量过关的食用级海水晶，安全性上还是有所保证的。但食用级海水晶每公斤售价在10元左右，而工业用海水晶的每公斤售价在2元左右，因此，有个别商贩会使用工业用海水晶来勾兑人工海水。“劣质海水晶含有的重金属、亚硝酸盐等成分，会破坏海鲜的酶活系统。有些消费者会奇怪，我明

明买的是活蹦乱跳的海鲜，但吃起来口感却不好，很可能就是这种原因造成的。”

“使用海水晶暂养活海鲜存在各类风险，因此，推广使用天然海水，以替代人造海水，对于提高活海鲜的成活率、品质，降低活海鲜的食品安全风险，都有直接的促成作用。”宁波大学副校长严小军表示。

路林水产批发市场方面表示，下一步，市场将加快建设灌装线，生产20~25公斤装的桶装天然海水，以桶装方式逐步推广至宁波主城区的菜市场、超市、餐馆、酒店等海鲜售卖场所。

记者 史妮超  
实习生 林楠  
通讯员 刘沛沛