

宁波口岸 首次进口 活体波士顿龙虾 甬城的市民们 有口福了!

昨天,一架载有美国活体波士顿龙虾的MU2010航班顺利抵达宁波栎社机场,标志着宁波空港口岸食用水生动物进口实现零突破。

据了解,这批美国波士顿龙虾共计326.4公斤,是宁波口岸首次进口,也是宁波机场成为食用水生动物指定口岸开通后的首批业务。

记者 王婧
通讯员 张大鹏 何勤
舒林军 岑建灿 张琦

►宁波口岸首次进口的活体波士顿龙虾。

记者 王婧 摄



包船购买海鲜的市民越来越多了

本报讯(记者 鲁威 谢昭艳) 随着新春佳节的日益临近,在海上捕捞作业的渔船陆续返航,在宁波各地码头上,不时可看到渔船和运鲜船满载鱼获物返港的热闹场面。

记者了解到,近两年来通过包船购买海鲜鱼货的人越来越多。尤其在春节期间,不少企业以及个体通过亲戚朋友到码头订购一定数量的海鲜。此外,有人通过组团众筹购买渔船上一定比例的海鲜,然后分摊。

昨天,在奉化栖凤村码头上,船主沈师傅开心地告诉记者,这趟出海,捕获了很多的海鲜,渔船一靠岸,他就从船上卸下墨鱼、鲳鱼等鱼货,一盘盘鱼货摆满了大半个码头。

在码头上,除了被商贩收购的鱼货,还有不少经过挑拣的礼品海鲜。“用泡沫箱子打包好的鱼货都是顾客提前预定的。早上货到码头,下午就可以送到家里了。”陈培胖的家里有条拖网渔船,每次鱼货到码头,她都要去清点一番。陈培胖告诉记者,“这些新到岸的鱼货未冰冻过,保留原汁原味,减少了流通环节,可以直达用户餐桌。”

记者在相邻的桐照码头上看到了同样的景象,一箱箱鱼货陆续到港,渔民们忙碌着将海鲜搬运到货车上。林武辉的父亲是当地的一位渔老大。林武辉通过微信销售起了海鲜。鱼货到港后,林武辉根据顾客的订单分拣鱼货,并及时发送到顾客手中。

春节临近,海产品冰鲜礼包也很走俏,礼包内的货品多选择东海新鲜海产品,品种和数量普遍不多,一般只选择两三种,而数量普遍三五斤不等,而往年流行的大包装的冰冻水产最近不再受宠。对此,在江东水产批发市场做水产生意的叶先生告诉记者,“宁波人喜欢热气水产,到了节假日更是如此。因此送亲友多会选择冰鲜货,一般数量普遍不多,对品质要求倒是挺高的,都是吃个新鲜。顾客在批发市场看好货后,我们就会加碎冰打包然后直接送到指定地点。”

“放心年夜饭”在行动

本报讯(记者 毛雷君 通讯员 卢峰) 为确保我市年夜饭供餐安全,宁波市市场监督管理局于昨天下午开展了一次“放心年夜饭”“你点我查”活动,邀请了部分社会监督员共同参加。

此次检查行动共分两组,由市场监管局餐饮处相关负责人带队,分别对江北区的竹林人家、宁海食府、金港大酒店和鄞州区的开元名都大酒店、四季瑞雨进行了食品安全监督检查。

从现场检查情况来看,餐椅企业卫生状况总体情况良好,但也存在诸如餐饮具未清洗消毒到位、厨房等食品操作区域放置有个人物品等情况。此次检查共对5家酒店的17份食品原料(均为调味料)进行了抽检,同时对部分餐饮具和蔬菜、食用油、鱼肉等食品原料进行了快速检测,除极个别餐饮具ATP快速检查提示消毒不够彻底之外,其余快速检查结果均合格。

市场监管局餐饮处相关负责人表示,随着市民更多地选择在餐饮机构吃年夜饭,相关的检查力度也在加强,从历年的检查情况来看,我市餐饮机构在年夜饭的原料供应和操作规范上,总体情况良好,市民可以放心外出就餐。对于检查中发现的个别问题,他们已经督促相关餐饮企业立即整改,力争为广大市民营造一个安全可靠的就餐环境。

甬城的市民们有口福了

“以前由于宁波地区仓储、航运、口岸资质等条件限制,宁波地区的进口活体水产品,大多是从上海、杭州等地转运过来的。”宁波检验检疫局机场办张应勤介绍说。

现在,随着宁波机场航班资源、保障能力、人员配备、口岸资质等各项条件日趋完善,从进口食用水生动物从宁波空港口岸入境看起来是个不错的选择。

波士顿龙虾味道鲜美

据了解,波士顿龙虾生活于寒冷海域,肉质较为嫩滑细致,味道鲜美,并具有高蛋白、低脂肪以及富含微量元素的特点,深受市场青睐。美国龙虾通常按每半磅(222克)为一个级别划分规格,本次进口的龙虾共有三种规格,分别为单只1-1.2磅,1.25-1.5磅,以及较为少见的6-10磅。

宁波顺福物流有限公司金副经理说:“这批龙虾从美国启运到宁波进港,途中已经过了30余个

小时的失水状态,海关高效、快速的通关服务很大程度上保障了海鲜上市的鲜活度。”

为了保证活体水产品新鲜的口感,从捕捞到消费者餐桌的冷链运输,一般要保证在50个小时内完成。另外以目前大多活体食用水生动物保存运输条件而言,从捕捞开始36小时内,死亡率较低,应尽量在此段时间内完成运输。

小时的失水状态,海关高效、快速的通关服务很大程度上保障了海鲜上市的鲜活度。”

为了保证活体水产品新鲜的口感,从捕捞到消费者餐桌的冷链运输,一般要保证在50个小时内完成。另外以目前大多活体食用水生动物保存运输条件而言,从捕捞开始36小时内,死亡率较低,应尽量在此段时间内完成运输。

检验检疫为鲜活货贸易保驾护航

波士顿龙虾不远千里飞来宁波,检验检疫部门可是要好好“招待”他们。加班加点是常态,还有“绿色通道”、“限时通关”等一系列保障措施,不但要保证活体海鲜卫生、安全,还要保障其存活率,让它们能顺利成为饭桌上的一道可口美味的大菜。

另外,为了让甬城的吃货们能在自家门口享用到高端海鲜,检验检疫部门可是没少花心思。目前,国家质检总局对进境食用水生动物实施指

定口岸制度。也就是说,食用水生动物进口必须从获批的指定口岸入境通关。宁波作为长三角地区重要的节点城市,具有独特的海陆空交通优势。近年来,宁波检验检疫局积极指导宁波空港对口岸硬件设施设备、人员能力、制度建设等进行整合升级。宁波机场于2016年成功通过食用水生动物指定口岸验收,成为宁波地区首个进境食用水生动物指定口岸。

●●● 相关链接

不是龙虾的龙虾——波士顿龙虾

波士顿龙虾其实叫缅因龙虾,也不产于波士顿。这种大钳龙虾原称北美洲龙虾,北美洲东北以至加拿大东沿岸都有,由于缅因州产量多,又最先作商业捕捞运,故在19世纪已被定名为缅因龙虾。

波士顿龙虾因生活于寒冷海域,肉较嫩滑细致,产品具有高蛋白,低脂肪,维生素A、C、D及

钙、钠、钾、镁、磷、铁、硫、铜等微量元素丰富,味道鲜美,收到广大消费者喜爱。

但是严格来说,波士顿龙虾其实并不是龙虾,只能算龙虾“近亲”。波士顿龙虾属于海螯虾科,是螯虾的一种。与传统意义上的龙虾不同,波士顿龙虾有两个硕大、肉质丰厚的前螯。