

## 国产虹鳟和进口三文鱼成一家了 大家最关心的还是： 生食三文鱼安全吗？

### 专家和商家都建议： 生吃要谨慎，熟吃最稳妥



进口冰鲜三文鱼，一条在6公斤左右。

三文鱼是不少食客的心头爱。有关国产虹鳟和进口三文鱼是不是同一种鱼的争论，在今年5月曾热闹了一番。近日，中国水产流通与加工协会公布了一份《生食三文鱼》团体标准，把国产虹鳟划入三文鱼，再度引起全国热议。

国产虹鳟是不是三文鱼？表面上看这只是名分之争，背后却是民众关注的生食鱼类是否安全的问题。业内人士介绍，进口冰鲜三文鱼保质期只有15天，超过这个期限，生吃就有一定的食品安全隐患。宁波有超市建议顾客，冰鲜三文鱼柳买回家后烹饪再食用。寄生虫病专家则表示，不管是淡水鱼还是海水鱼，生吃都有感染寄生虫的风险。

首席记者  
孙美星  
文摄

话题

### 一份团体标准 把虹鳟和三文鱼划为一家

今年5月，一则“我国青藏高原养殖三文鱼已占国内三分之一市场”的新闻引起广泛关注。当时有一种说法是，青藏高原养殖的是虹鳟，并非三文鱼，作为一种淡水鱼，虹鳟不适合生吃，因为感染寄生虫的风险更高。还有业内人士爆料，常有商家用便宜的国产虹鳟替代进口三文鱼。不久又有国内专家出来辟谣，说三文鱼不是一个科学名称，而是业内商品名称的统称，虹鳟也好，挪威的大西洋鲑也好，在业内都统称为三文鱼类。三文鱼有没有寄生虫不取决于在海水还是在淡水生长，而是看其生长过程是否安全可控。

8月10日，中国水产流通与加工协会三文鱼分会成立大会上，公布了《生食三文鱼》团体标准。该标准明确规定，“三文鱼是鲑科鱼类的统称，包括大西洋鲑、虹鳟、银鲑、王鲑、红鲑、秋鲑、粉鲑等”。也就是说，在这个团体标准里，三文鱼和虹鳟鱼变成了同一种鱼。

这个标准同时要求，今后三文鱼的预包装要标注原料鱼产地以及种名，如三文鱼(大西洋鲑)、三文鱼(虹鳟)等。

值得一提的是，团体标准不同于国家标准，不具有强制性。

市场

### 宁波市场上少见虹鳟 三文鱼多来自智利加拿大丹麦

那么，宁波市场上的三文鱼主要来自哪里？有虹鳟吗？昨天下午，记者来到水产品批发市场了解情况。

在大世界水产交易区，有四五家经营户销售三文鱼，不过没有看到国产虹鳟的身影。宁波鹭发水产贸易有限公司是市场里最大的三文鱼经营户，其门市部里有烟熏和冰鲜两种三文鱼。

烟熏三文鱼是已经加工好的三文鱼肉，一包重1公斤多，批发价格在65元左右。鹭发水产工作人员孙耀博告诉记者，烟熏三文鱼主要用于制作沙拉等菜肴，销量不大。国内消费者更青睐冰鲜三文鱼。

在该公司的冷库里，冰鲜三文鱼被储藏在0℃到-2℃的环境里，外包装上的标签显示，这批三文鱼来自智利，在南太平洋海水里养殖，品名一栏写着“大西洋鲑鱼”。

宁波人对挪威三文鱼比较熟知，而实际上，从几年前开始，宁波市场上的进口三文鱼来源地已经以智利、加拿大、丹麦等国为主。昨天，冰鲜进口三文鱼整条的批发价格是每公斤80元。

市场另一名经营户告诉记者，国产虹鳟前一两年在宁波市场上出现过，其口感不如进口三文鱼，整条批发价为每公斤40-50元。

据业内人士介绍，仅凭外观和口感，普通消费者想鉴别进口三文鱼和国产虹鳟并不容易，不排除有商家把两者混着卖。

建议

### 冰鲜三文鱼超过15天就不能生吃 淡水鱼最好不要生吃

不管虹鳟是不是三文鱼，消费者最关注的还是生食是否安全。

“冰鲜三文鱼保质期很短，从产地发出只有短短15天时间，超过这个时间，就不建议生吃。”孙耀博说，智利的冰鲜三文鱼从产地发出到宁波的二级批发商手里，至少要4-5天，接下来的10天里如果不能卖出，就只能当冷冻三文鱼销售。冷冻三文鱼售价是冰鲜三文鱼的一半，只能烹饪后食用，如煎三文鱼柳等，如果生吃会有一些的食品安全隐患。

对于传统上都是生吃的冰鲜三文鱼柳，一些超市在销售的时候悄然修改了食用建议。比如麦德龙超市鄞州店就在店内销售的冰鲜三文鱼柳标签牌上，特别注明了“建议烹饪后食用”的字样。“主要是从食品安全的角度考虑。从去年开始，我们超市就不提供试吃的生鱼片了，卖的冰鲜鱼也建议顾客煮熟了吃。”麦德龙超市一位姓徐的鱼类主管告诉记者，超市的冰鲜三文鱼来自丹麦法罗群岛，虽然全程按冷链储运，符合生吃标准，但考虑到顾客买回家后的储存和食用时间不可控，超市还是建议大家：熟吃最稳妥。

市第二医院急性感染科副主任袁刚表示，不管是人工饲养的鱼还是野生的鱼，虽然它们的生活环境不一样，但都有感染寄生虫的风险。相较而言，淡水鱼体内存在寄生虫的概率更高，这是因为淡水鱼的生存环境比海鱼更容易感染寄生虫。此外，淡水鱼中的寄生虫生长在与人体差不多的渗透压下，较易在人体内存活，生吃淡水鱼的风险因此更大。

袁医生说，淡水鱼中常见的寄生虫有华支睾吸虫、肝吸虫、肺吸虫等，宁波本地生吃淡水鱼是非常少见的，所以最近几年没有收治过这类寄生虫感染的患者。从文献报告看，生吃淡水鱼导致寄生虫感染的病例，多见于广东沿海和湖北、江西等淡水鱼主产区。

专家提醒，去除鱼类体内寄生虫最有效的方法是高温，一般来说100℃高温煮上几分钟，鱼体内的寄生虫都会被杀死。因此，建议市民对来源或保存时间不确切的鱼类，尽量避免生吃，淡水鱼更不要生吃。此外，在清洗鱼的过程中，鱼鳃、鱼鳞、鱼内脏等容易藏匿细菌和寄生虫的地方，要清洗、剔除干净。

### 怎么鉴别劣质三文鱼刺生？

三文鱼刺生的优劣如何鉴别？孙耀博介绍，新鲜的进口三文鱼，鱼肉呈橙红色，色泽鲜明，看上去有光泽，不含血迹或淤痕。而劣质三文鱼，肉色发暗没有光泽。如果是冷冻后再解冻的三文鱼，鱼肉会发酸。

小贴士