

禁渔期，菜市场里的小鲳鱼从哪来？

大部分是冷冻存货 也有少量系非法捕捞

记者 朱一丹
实习生 孙碧青 王珍

东海禁渔快两个月了，市区菜市场里“新鲜”小鲳鱼依然随处可见。这些鲳鱼来自何方，算不算非法捕捞？记者近日在走访了市区一些菜市场后了解到，目前菜市场里在卖的鲳鱼大多是禁渔期之前的冷冻存货。不过，也不排除有少量非法捕捞上来的新鲜鲳鱼在销售。

▶市场上买来的鲳鱼有的还不及成人手掌心大小。

朱一丹 摄



大多数“新鲜鲳鱼”其实是冷冻货

昨天上午，记者来到江东区东柳菜市场。在近十个水产摊位上，几乎都可以看到鲳鱼的身影。这些鲳鱼被摆放在冰块上，其中个头较小的鲳鱼，还不及成人的手掌心大小。

记者来到一个水产摊位，摊主指着摊位上大小不等的鲳鱼告诉记者，最小的25元/斤，大一些的35元/斤，最大的一批要40元/斤。

“这些都是新鲜鲳鱼？”

“不是，禁渔期内禁止捕捞，现在市面上在卖的鲳鱼，特别是一些个头比较大的，大多是禁渔期之前经销商就储备好的冷冻货。”这位水产摊主告诉记者。

“禁渔实行了多年，现在很多经销商都有了经验，在禁渔期之前就储存了大量冷冻海鱼。”宁波市江东水产批发市场总经理戎永敢告诉记者，在今年禁渔期之前，江东水产批发市场从事水产经营的商家就已经储藏了总量大约6000吨的黄鱼、鱿鱼、鲳鱼等冻品，以此来保障禁渔期内宁波市场上水产品的供应。

那菜市场上部分水产摊主叫卖的所谓“新鲜鲳鱼”又是怎么回事？一位水产摊主告诉记者，大部分在叫卖的“新鲜鲳鱼”都是滥竽充数，“将冷冻鱼用海水泡一泡，消费者如果缺乏经验很容易上当受骗。”

非法捕捞也有存在

记者随后走访了市区多家菜市场，确实也有个别摊主一口“咬定”自己销售的是新鲜捕捞上来的鲳鱼。

在市区一家菜市场内，一位水产摊主就对记者声称，她可以提供新鲜鲳鱼，不过要提前预订。

“现在是禁渔期，怎么能够捕捞鲳鱼啊？”记者问。

“规定是不能捕，但是偷偷捕捞还是有的，就是数量不多，海产品一上岸就被人抢购光了。”而当记者追问是从哪里捕捞上来时，该摊主表示他也不知道。

如果真如该摊主所言，这些新鲜鲳鱼又是怎么被捕捞、流通到市场上的？

“市面上出现的部分新鲜鲳鱼可能是从外地运过来的，也有可能是本地一些‘三无’船只通过拖网等方式违规偷捕上来的。前天我们就在象山海域渔山列岛东面扣押了三条涉嫌违规的‘三无’船，船上有不少非法捕捞到的带鱼、鲳鱼等。”宁波市海洋与渔业执法支队副支队长王法献告诉记者，虽然他们已经加大在禁渔期内的执法检查力度，但由于海域宽广，且非法捕捞船只往往趁着夜间或者气候条件较差的时候出海，给执法部门的查处带来很大难度。“近期我们已经加大了执法力度。但是要完全杜绝非法捕捞现象，还是要靠更多的人提高资源保护意识，不要为了眼前利益吃了‘子孙饭’。”

我市开展流通环节食品安全百日整治行动 重点抽检现场制售食品和校园周边食品

本报讯（记者 史娓超 通讯员 宣文） 据记者昨天从市工商局采访获悉，眼下，全市流通环节食品安全大整治百日行动已经正式拉开战幕。

记者从工商部门了解到，根据前一阶段流通环节食品安全隐患大排查工作排查出的隐患，本次百日行动将重点关注包括乳制品、肉及肉制品、辣椒粉及其制品、食用油、茶叶、调味料酒等在内的日常消费食品和婴幼儿食品；重点查处无证（照）经营食品，销售过期变质、有毒有害、假冒伪劣食品，未按规定贮存、运输食品以及违法食品广告等违法行为。同时，农产品批发市场和农贸市场，食品集中交易市场，食品销售网络平台，商场、超市等现场制售食品者，乳

制品和酒类经营者，食品添加剂经营者将成为重点检查对象。另外，对学校及周边、农村和城乡接合部、车站码头、旅游景点等重点区域切实加强巡查频率和监管力度。

据悉，本次行动中，工商部门将加强抽检力度，其中对商场、超市和食品交易市场的现场制售食品抽检不少于500批次，对农产品批发市场、农贸市场的辣椒粉及其制品等抽检不少于300批次，对校园及周边食杂店方便食品的抽检不少于500批次。计划本月底之前完成第一批抽检，抽检批次不少于总数的三分之一，全部抽检工作将于8月底之前完成。工商部门还特别申明：两次以上抽检不合格的生产商或销售商，将被列入监管黑名单。

宁波烤鳗首次“游入”新加坡

本报讯（记者 徐跃年 通讯员 黄莹 张金科）最近，一批重9.9吨，货值26.3万美元的冷冻烤鳗经宁波慈溪检验检疫局检验合格后顺利运达新加坡，这是宁波烤鳗首次进入新加坡市场。至此，新加坡已成为宁波烤鳗继日本、欧盟、美国、加拿大、俄罗斯等出口市场的又一新兴市场。

据记者了解，鳗鱼是一种风险程度高、检测要求严、监管难度大的商品，而且国际市场依存度非常高，养殖、加工、储运任何一个环节出问题，都会给企业和养殖户造成巨大的损失。在近几年整个鳗鱼行业极度不稳定和出口几乎陷入僵局的情况下，我市鳗鱼出口企业坚持产品质量安全是企业生命线的宗旨，推崇鳗鱼科学养殖、生态养殖，强化源头监管，保证鳗鱼产品的质量。在此背景下，宁波鳗鱼出口形势良好。

主要出口北美地区 宁波成为全国最大棺木出口基地

本报讯（记者 徐跃年 通讯员 方宇 徐周）又有一种非常冷门的出口商品，宁波一举夺得全国第一。日前，记者从宁波出入境检验检疫局获悉，2012年1—6月，我市共出口棺木55批，3669个，共计166.1万美元，从上述数据看，宁波已成为全国最大的棺木出口基地。

据记者了解，我市企业生产的棺木主要出口美国、加拿大等北美地区。因国际间文化差异、风俗避讳等原因，棺木出口企业普遍存在存活期短、市场接受度底等弊病。我市棺木出口企业，十年如一日，不断进行研发投入，根据市场要求积极开发产品，确保该行业做大做强。其中我市最大的棺木出口企业是宁波西川木制品有限公司，该公司近年来不但从加拿大殡葬行业协会购买成品棺木进行研究，还曾经以电子邮件的形式向北美地区发放市场问卷进行调研，以了解那里的丧葬消费特点。目前，其自主品牌“SICH”已占据美国1%以上市场份额。

我市出口的棺木主要以红枫木、黄桃木等进口木材为原材料，使棺木保留环保、清香、纯朴的特征。我市出口的棺木均价在4000元左右，最高档的棺木以桃花芯木为原材料，外镶嵌“最后的晚餐”等金属扣件，出口价格在8000元左右。棺木出口还可以根据逝者的体形进行定制，有一次，逝者是一个体重500斤的肥胖者，我市棺木出口企业还为此特地定制了加宽加长的棺木。

宁波出入境检验检疫局有关人士告诉记者，棺木出口的检验检疫和海关监管类别属于木制品，可以批量出口。

倡导节约，势在必行
节约用水，人人有责