

水产品信息周报



2010年第三十三期
(8月17日-8月23日)

中国水产流通与加工协会

电话: 65006270 邮箱: cappma@agri.gov.cn

【质量安全信息】

国内:

- ◎ 进口无食品安全国标食品将有法可依

国外:

- ◎ 欧盟修订有关用于生产食品和食品成分萃取溶剂的指令
- ◎ 韩国拟采取多项措施加强对有机食品监管

【贸易预警】

国内:

- ◎ 多地曝吃小龙虾中毒事件 “龙虾门”事件频发引发产业深思

国外:

欧盟:

- ◎ 英国食品标准局发布警示: 避免食用鲭中毒事件
- ◎ 欧洲食品安全局: 一大份贝类产品的规格应不超过 400 克
- ◎ 欧盟暂缓海豹产品进口禁令

亚洲:

韩国:

- ◎ 韩国禁止进口带创伤弧菌的海产品

【热点分析】

- ◎ 上半年日本鳗鱼市场报告

- ◎ 电子版已同期更新: http://www.cappma.org/huiyuanzhichuang_index.php

【质量安全信息】

国内:

- 进口无食品安全国标食品将有法可依

卫生部日前印发《进口无食品安全国家标准食品许可管理规定》（以下简称《规定》），对该类食品的安全性评估和许可做出规范。

来源：中国食品质量报

分析：

进口无食品安全国家标准食品，是指由境外生产经营的、尚未进口且我国未制定公布相应食品安全国家标准的食品。《规定》指出，卫生部负责该类食品的许可工作，制定公布安全性评估技术规范并指定卫生部卫生监督中心为相关技术审评机构，负责申报受理、组织安全性评估、技术审核和报批等工作。

《规定》要求，申请进口无食品安全国家标准食品许可的，进口商应当向审评机构提出申请，并如实提交包括申请表、配方或成分、生产工艺、企业标准及检验方法、境外允许生产经营的证明等资料；审评机构应在受理后 60 日内作出技术评审结论。卫生部根据技术评审结论，对符合要求的食品准予许可、公告，并将相关文件送达申请人。当有证据表明获得许可的食品安全性可能存在问题，或随着科学技术发展，对其安全性产生质疑时，卫生部应当及时对其进行重新评估。

国外：

欧盟修订有关用于生产食品和食品成分萃取溶剂的指令

2010 年 7 月 9 日欧盟发布通报，欧盟委员会公布修订欧洲议会及理事会有关用于生产食品和食品成分萃取溶剂的成员国近似法第 2009/32/EC 号指令。

来源：WTO 检验检疫信息网

分析：

欧洲食品安全局(EFSA)曾就二甲醚作为动物蛋白脂肪除脂萃取溶剂的安全性做过评估，并于 2009 年 1 月 29 日阐明了以下观点(OJ L 141, 2009 年 6 月 6 日)。

EFSA 认为，如二甲醚最大残留限量(MRL)为每公斤萃取动物蛋白 9 微克时，则不需有安全顾虑。对天然香料加工调料所产生的甲醇和异丙醇-2-醇(propan-2-ol)应规定特殊限量。为安全起见，这些限量应低于食品科学委员会安全评估的 10 mg/kg。

韩国拟采取多项措施加强对有机食品监管

据韩国《国际新闻》8 月 18 日报道，韩国农林水产食品部 17 日表示，为促进有机食品产业健康发展，提高消费者对有机认证食品的信任度，将构建相关管理体系对有机食品的生产、加工的全过程进行监管。

来源：商务部网站

分析：

首先，农林部计划明年上半年全面修订《亲环境农业扶持法》，整合目前农产品和加工食品二元化的有机食品认证制度。认证机构的指定和管理也将引进国际通行的“ISO 65 标准”。于此同时，引进发达国家的有机体系规划(OSP)，以加强对有机食品生产过程的监管。

另外，为加强对进口有机食品的监管，计划建立有机食品认证制度的国家间等效机制。至 2012 年前，向韩国出口有机食品的国家应完成彼此间等效性谈判，否则将须取得指定的国外或韩国认证机构的认证。

【贸易预警】

国内：

多地曝吃小龙虾中毒事件“龙虾门”事件频发引发产业深思

从今年七月份开始，南京陆续出现消费者食用小龙虾而出现不适症状入院治疗的情况，但与普通龙虾带来的食物中毒不同的是，这些患者并没有呕吐腹泻等胃肠道症状，而均表现为肌肉酸痛难忍，医生诊断为横纹肌溶解症。情况严重的还因肾功能受损，出现了“酱油尿”。

来源：扬子晚报

分析：

南京省人民医院和鼓楼医院的医生诊断为横纹肌溶解症（“肌红蛋白血症”）。

一般来说，肌肉溶解主要是由于挤压、外伤、剧烈运动等因素造成的肌肉损伤引起的，此外一些对肌肉产生损害的病毒、降脂药、 β_2 受体激动剂、苯丙胺、毒品等药物也会使肌肉溶解。因为肌肉细胞膜被破坏，使得肌肉细胞中的内容物被释放到血液中，这些内容物就包括大量的肌红蛋白。由于肌红蛋白需要通过肾脏来排出体外，而肌红蛋白本身就是个“大个子”，所以很容易阻塞肾小管，影响肾功能。症状较轻的会产生血红蛋白尿，严重的还会引起急性肾衰竭。

但以往小龙虾食物中毒多表现为呕吐、腹泻等肠道症状，这次病例则是肌肉溶解，情况明显不同。多名病例集中出现，这在以往也是没有的。“小龙虾生存的环境出了问题、小龙虾在运输过程中受到了污染，在清洁、烹制的过程中出了问题，都有可能导致这种结果。”

据悉，小龙虾一般生存在环境较难控制的浑浊水体里，虾壳上会附着很厚的污垢，当被捕捞上来后，有些不法商贩就用不明成分的药水或“洗虾粉”浸泡去除虾壳上的污垢，这些药水自然就进入龙虾体内，食用后也会引起严重中毒反应。

目前南京市卫生监督部门以及白下区疾控中心已经介入调查此事，从目前的情况来看，线索比较多，但是致病的真正源头也不是十分明确。比如很多市民怀疑是龙虾的“洗虾粉”导致的中毒，但是医生认为“洗虾粉”的成分是草酸，而草酸是无法导致产生这种疾病的。关于病因，仍在进一步调查中。监管部门表示必要的时候，会请相关的其他部门一同来“会诊”，争取早日能揭开真相。

国外：

欧盟：

英国食品标准局发布警示：避免食用鲭中毒事件

2010年8月13日，英国食品标准局发布警示，由于夏天发生多起涉及食用鲭后中毒的事件，所以提醒餐厅主管和消费者，一定要重视正确冷藏鱼肉的重要性

来源：英国食品标准局

分析：

食用鲭后中毒的事件涉及到食用家庭烹饪的鱼，包括金枪鱼，鲭和青鱼。其原因是鱼及鱼制品没有经过恰当的冷藏。较高的温度易引起微生物大量繁殖，同时产生一定量的，足以引起人食用鱼后生病的组胺类物质。烹饪没有破坏组胺类物质。

2010年6月底至7月底之间，英国健康保护局已经接到4起食用鲭后中毒的事故报告，这些事故共造成了10人生病。这些事故均涉及到饮食设备的问题，拙劣的食物加工方法或者不恰当的冷藏方式导致了这些事故的发生。

中毒的症状类似一种过敏反应，包括皮疹，血压降低，呕吐和腹泻。同时还有头痛，头晕，心悸和腹痛。食用受影响的鱼后，10分钟内，症状就能够表现出来，虽然这些症状通常在24小时内就可以消除，但是也有可能很严重，需要进行紧急的医疗观察。

欧洲食品安全局：一大份贝类产品的规格应不超过400克

近日，欧洲食品安全局（EFSA）称，欧洲地区一大份贝类产品的规格应不超过400克。原因是，若其规格超过400克，贝类产品中的海洋生物毒素就会对人类的健康造成威胁。

来源：国家标准频道

分析：

早在2006年，欧洲委员会就要求欧洲食品安全局提供一份对目前欧盟法规中规定的欧

盟地区的海洋生物毒素的限量的意见。因此，欧洲食品安全局食物链专家组就冈田（软海绵）（OA）酸及类似物、azaspiracid(AZA)-编组毒素、yessotoxin(YTX)-编组毒素、贝类毒素(STX)-编组毒素、pectenotoxin(PTX)-编组毒素、软骨藻酸(DA)、水螅毒素(P1TX)-编组毒素、雪卡鱼毒素(CTX)-编组毒素、循环亚胺(同边)以及短菌毒素(BTX)-编组毒素等海洋生物毒素的限量发布意见。同时，该小组还发布一份关于双壳类软体动物中亲脂性海洋生物毒素的意见和对现有的海洋生物毒素的总结性意见。

该小组对提供的所有数据进行检查分析后得出，欧洲地区一大份贝类产品的规格应不超过 400 克，只有这样，才不会对消费者的健康造成影响。该小组将这一结果提交给欧洲委员会之后，该委员会要求欧洲食品安全局将此数字与比利时、法国、葡萄牙、西班牙等国贝类产品的规格进行比较，以确实其评估的是否准确。

据了解，欧洲各国中每天消费超过 100 克贝类产品的人数比例分别为：西班牙 0.5-3%、爱尔兰 9%、意大利 13%、芬兰 14%、德国 18%、英国 19%、法国 24%、比利时 48%。欧洲各国中每天消费超过 200 克贝类产品的人数比例分别为：意大利 2%、法国 2.5%、爱尔兰 4%、英国 7%、比利时 11%、德国 15%。

欧盟暂缓海豹产品进口禁令

欧盟针对海豹产品的进口禁令原定 8 月 20 日起生效。就在生效前一天，加拿大“因纽特团结组织”拿出文件，宣称欧洲普通法院暂缓这一禁令。欧盟委员会 19 日承认，眼下要实施禁令需待欧洲法院最终裁决，欧盟委员会正审查上述暂缓决定。

来源：东方网-文汇报

分析：

欧盟是加拿大海豹产品的重要市场。加拿大 2006 年向欧盟出口的海豹产品价值 550 万加元，占当年出口总额的三分之一。

动物保护主义人士认为，加拿大用大棒捶杀或步枪打死等方式猎杀海豹，违反人道主义原则，应予以禁止。

鉴于公众强烈抗议，欧洲议会去年 7 月通过禁令，禁止欧盟成员国进口海豹产品。

加拿大总理哈珀说，禁令是对工作辛苦、收入微薄的加拿大海豹产品从业者的“公然歧视”。欧盟禁令“完全不公平”，一些国家不顾实际情况这样对待海豹产品从业者，是一种“耻辱”。

亚洲：

韩国：

韩国禁止进口带创伤弧菌的海产品

由于在进口检验中，从泰国产速冻馄饨和饺子中检测出创伤弧菌污染，韩国食品药品管理局（KFDA）于 2010 年 5 月 13 日对泰国含虾馄饨实施禁令并拒绝入境。

来源：WTO 检验检疫信息网

分析：

人食用被上述病原体污染的海鲜产品（如牡蛎、蛤和螃蟹等）后，或开放伤口接触此物污染的海水后，会受到感染。如果是经食物感染的，健康的成年人会犯肠胃炎，而身体虚弱者则可能导致原发性败血症或死亡。

要确定海产品是否带有创伤弧菌，通常采用 ISO/TS 21872-2: 2007 和美国 FDA 细菌分析手册（BAM）中的鉴别和确认方法。KFDA 认可这些传统检测方法。除此以外，为节约时间和劳力，一些实验室还采用快速方法，如 DNA 探针和实时 PCR 检测方法。

【热点分析】

上半年日本鳗鱼市场报告

价格

据日本海关信息悉知，6月份活鳗鱼平均价格是1510日元/公斤，与五月份的平均价格基本保持一致，比2009年6月份的平均价格高出4%；截止到六月底，今年上半年活鳗鱼平均价格是1455日元/公斤，较去年同比增长2%。

六月份日本海关加工鳗鱼平均价格为1630日元/公斤，较上月上涨1%，较去年同期上涨47%。上半年加工鳗鱼平均价格为1545日元/公斤，较去年同期上涨37%。

市场

6月份进口活鳗鱼达1359吨，价值20.52亿日元，进口量和进口额都比上个月增加21%，两者较去年同期分别增加9%和13%。

上半年日本对中国大陆活鳗鱼的进口量和进口金额分别较去年同期下降9%和5%，而对台湾活鳗鱼的进口量和进口金额分别较去年同期增加22%和23%。具体数据见下表：

来源	2010年1-6月		2009年1-6月		进口量 变化%	进口额 变化%
	进口量 (吨)	进口额(百 万日元)	进口量 (吨)	进口额(百 万日元)		
中国 (大陆)	2,936	4,487	3,240	4,741	-9%	-5%
台湾	3,724	5,202	3,053	4,242	+22%	+23%
其他	2	3	10	16	-80%	-81%
合计	6,662	9,692	6,303	8,999	+6%	+8%

六月份日本加工鳗鱼进口量达2899吨，进口额47.24亿日元，都较上个月下降了19%，而与去年6月份相比，进口量和进口额分别下降34%和2%。

上半年，日本对中国大陆加工鳗鱼的进口量和进口金额分别较去年同期增加17%和59%，对台湾加工鳗鱼的进口量也同比增加了101%。具体数据见下表：

来源	2010. 1-6月		2009. 1-6月		进口量 变化%	进口额 变化%
	进口量 (吨)	进口额(百 万日元)	进口量 (吨)	进口额(百 万日元)		
中国 (大陆)	13,831	21,036	11,856	13,195	+17%	+59%
台湾	961	1,819	477	730	+101%	+149%
合计	14,792	22,855	12,333	13,925	+20%	+64%

由于鳗鱼在日本颇受欢迎，因此消费量巨大，所以日本的鳗鱼基本上不出口，而日本市场的大部分的鳗鱼缺口还是靠中国鳗鱼在“支撑”。另据日本《朝日新闻》报道，由于日本今年鳗苗捕获量降低，日本今年的鳗鱼减产达40%。面对今年本地鳗鱼供应短缺，日本烤鳗供应商也只能靠进口来补充市场需求。

来源：中国水产门户网