

休渔期开始，海鲜市场“新鲜”依旧

渔业部门实行渔港岸线“全覆盖”监管 记者探访海鲜市场供应充足



安全补给。远洋捕捞+绿色养殖保障水产品

自5月1日12时进入伏季休渔以来，青岛市海洋发展局统筹调度辖区相关力量，紧盯关键渔港码头、重点渔区渔场及渔船临时停泊点，大力开展休渔专项执法联合行动，强力打击违法行为，辖区伏季休渔秩序形势总体稳定。一周以来，全市累计派出执法船艇75艘次，联合执法12次，查获违规作业船舶24艘（其中渔船8艘、涉渔快艇5艘、涉渔“三无”船舶11艘），清理流网1.5万余米，收缴违规禁用渔具1000余套。



进入休渔期以来青岛进行渔港岸线“全覆盖”监管。

24小时派驻值守关键渔港

休渔以来，我市组织巡查力量，布控小、远、散渔港码头及周边海域岸线，开展休渔管控巡查，采取“人防+技防”等手段，加密夜间巡查检查频次，对关键渔港24小时派驻值守，实现渔港岸线“全覆盖”监管。严格执行“常态巡航、交叉执法、蹲点值守、突击检查”十六字执法战术，调度执法船艇布控丁字湾、田横湾、崂山湾、前海一线、胶州湾、灵山湾、琅琊湾等海域，轮流值守，昼夜巡航，对违规行为进行严查严打。利用小目标雷达盯守大马力快艇和涉渔“三无”船舶等监管对象，实施精准打击查扣。

我市组织辖区船艇力量开展海上清网行动，对传统渔区和钓鱼场设置的“流刺网”“圈网”“滩网”等违规网具进行集中清理整治收缴。同时，开展渔业船舶（钓鱼船）安全生产伴航护航行动，严厉打击渔业船舶违规捕捞、碍航、私载超载人员、擅自拆卸和关闭通导设备等违法行为，全力维护辖区广大渔民群众生命财产安全。

海鲜市场鲜鱼减少冻货增多

如今休渔已有一周多，青岛海鲜市场情况如何？记者探访了团岛、麦岛、镇江北路等多个农贸市场发现，由于刚进入休渔期，市场上的鲜活鱼类还能看到，以鲅鱼、舌头鱼、偏口为主，鲅鱼价格略降，25—30元一斤，冻货以沙丁鱼、刀鱼、鼓眼、鲳鱼为主，价格变化不大。

团岛农贸市场海鲜摊主陈常阁告诉记者，现在的鱼类鲜货都是捕鱼期的“库存”，往后越卖越少，慢慢会以冻货为主，加上黄花鱼、金鲳、牙鲆、多宝鱼等养殖鱼类，总体品种还是比较丰富的，要抓紧时间吃的是虾虎和立虾，之后会越来越来，再就是八带价格会慢慢贵一些。

海鲜“菜篮子”产量充足

不仅如此，记者从青岛市海洋发展局了解到，休渔期市民的海鲜“菜篮子”依旧“新鲜”不断。目前我市企业已经储备了足量的鲅鱼、刀鱼、鲳鱼、银鲳、金鲳、鳗鱼、对虾等冷冻加工水产品，可随时投入市场。

青岛市大力开展绿色生态养殖，养殖品种既包括牡蛎、扇贝、蛤蜊、缢蛏等餐桌上常见的贝类产品，也有刺参、鲍鱼等高端海珍品，每年休渔期间产量近30万吨。发展了近700个深水抗风浪网箱，可在休渔期间为市民提供鲜活鲈鱼、真鲷（红甲吉）、大泷六线鱼（黄鱼）等海水鱼，以及大菱鲆、牙鲆等传统养殖鱼类，产量可达6000吨。在深远海区域，10万吨级养殖工船“国

信1号”预计休渔期间向市场提供500吨大黄鱼。养殖产品种类丰富多样，产量充足，可以满足市场需求。

青岛市现有远洋渔船169艘，作业海域遍布大西洋、印度洋、太平洋，捕捞品种包括金枪鱼、鱿鱼、秋刀鱼等，通过政策引导每年约有8万吨自捕水产品回运我市，补充市民菜篮子。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 记者 高静文 实习生 樊子非

新闻延伸

伏季休渔29年 渔业资源有效恢复

我国海洋伏季休渔制度自1995年开始实施以来，已有将近30年的历史，“海洋伏季休渔制度”是《中华人民共和国渔业法》第三十条所规定的“禁渔区和禁渔期”制度的一种形式。由于禁渔区域为我国管辖的部分海域，禁渔时间主要集中在每年的春夏两季，形象地称为“海洋伏季休渔制度”。目前，伏季休渔制度已覆盖我国渤海、黄海、东海、南海四大海域，休渔渔船近12万艘，休渔渔民上百万人。

每年的春夏两季是主要海洋生物种类的繁殖期和幼体生长期，在此期间实施海洋伏季休渔，可以有效地保护海洋生物的产卵群体和幼生群体，海洋渔业资源普遍得到休养生息。资源监测显示，实施伏季休渔后，海洋渔业资源得到有效恢复，中国对虾重现渤海湾，黄渤海区鲅鱼、海蜇、梭子蟹、毛虾等出现恢复迹象，个别种类产量明显增加，东海区带鱼、小黄鱼等优质鱼种数量也显著增加。

小龙虾一次最多吃10只？

专家：放心大胆吃，但要处理干净并做熟

小龙虾被誉为宵夜之王。每当夜幕降临，一盆美味的油焖小龙虾总能洗去打工一天的人的疲惫。这两天，小龙虾在社交媒体上成为顶流。从“成都小龙虾身价暴跌至最低6元”开始，小龙虾命运的齿轮开始转动，人们纷纷讨论“小龙虾很脏还能吃吗”“男子被小龙虾壳扎伤险截指”“小龙虾吃多了会引发横纹肌溶解吗”。紧接着，江苏疾控发布建议“一次食用小龙虾不超过10只”。终于，小龙虾又经历了反转，热搜上出现“小龙虾很脏完全是误解”。在虾池子里自由玩耍的小龙虾并不知道自己在社交媒体上经历了跌宕起伏的命运。小龙虾到底能不能吃？专家表示，正规渠道购买的小龙虾可以放心大胆吃，感染只是小概率事件，但烹饪时一定要处理干净并做熟。

小龙虾经历舆论“过山车”

长沙的谢先生非常喜欢吃小龙虾。

半个月前他和朋友一起吃宵夜，点了满桌的小龙虾，谢先生大快朵颐之际，一不小心被龙虾壳扎破了左手手指，在指头上划出一道伤口。谢先生不以为意，用纸巾擦拭了血液后继续吃着美味的小龙虾。到了第二天，受伤的手指出现红肿和疼痛。谢先生在家门口的诊所对伤口进行了简单的消毒和抗感染处理，可病情不仅没有好转，中指伤口处的皮肤颜色还变得越来越深。在长沙市第三医院就诊检查后，谢先生被诊断为左中指感染，并出现皮肤软组织坏死，如不及时治疗，还可能引发其他并发症，如败血症、骨髓炎等，甚至可导致截指。

吃小龙虾竟然有截指风险？这也引发了众多小龙虾拥趸的热议。5月6日，江苏疾控提醒：注意哈夫病，建议一次食用小龙虾不超过10只。哈夫病是一类原因不明的横纹肌溶解综合征，世界各国均偶有发生，一般是吃水产品后24小时内发病，除此之外没有明显的规律。近年来，在江苏、安徽、湖北等地

出现了数例因食用小龙虾致横纹肌溶解综合征的病例。除了吃小龙虾，吃海鱼、淡水鱼都出现过类似的案例。

小龙虾会引发哈夫病，也引发了不少网友的猜测：小龙虾生长的环境到底脏不脏？上海市市场监管局发布消息称，每年都会对菜场、超市、饭店、网购等渠道的小龙虾进行抽检，涉及重金属、兽药残留等指标，近三年抽检结果均为合格率100%。

专家：不慎被扎伤应正确处理

记者从城阳蔬菜水产品批发市场了解到，目前青岛市场上的小龙虾主要来自江苏淮安和湖北荆州，江苏淮安小龙虾的批发价为10—14元/斤，湖北荆州小龙虾批发价为10—20元/斤，城阳蔬菜水产品批发市场每天小龙虾的上市量在5吨左右。

针对小龙虾产生的争议，青岛农业大学食品科学与工程学院副教授李鹏认为，新闻中男子剥小龙虾壳不当导致

手指感染，甚至引发了截指风险，极有可能是因为小龙虾自身携带了某种细菌，被小龙虾扎伤以后，细菌有可能随着小龙虾进入到伤口之内，从而导致了伤口感染。

在李鹏看来，不只是小龙虾，猪肉、牛肉、海鲜等生食都有可能携带一些细菌，如果操作不当，加之个人体质问题，会通过伤口进入到血液进行繁殖和传染，从而造成伤口感染。但这并不能说明它们在生产环节卫生环境不达标，自然环境中同样会带有微生物。总的来说，吃小龙虾、海鲜而引发微生物感染还是小概率的事件。也不必因为这些小概率事件而对小龙虾、海鲜这些食物敬而远之。

李鹏建议，人们在处理、烹饪并食用小龙虾的过程中也要注意自我保护，避免被刺伤，如不慎被扎伤，也要高度警惕，正确处理，密切观察是否有不适，避免感染。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 记者 李沛