

美国生蚝疑似受污染，国家质检总局启动应急机制

我市的生蚝主要来自省内和广东

# 生蚝最好熟制后食用



■记者 项颖

前晚，小林和朋友去安阳一排档吃了一打生蚝，回到家上吐下泻，半夜去医院急诊。“以前也常吃，都好好的，难道是市场上的生蚝有问题？”小林疑惑。

喝一口冰镇啤酒，吃一个热腾腾的剁椒、蒜蓉生蚝，一想起来就垂涎三尺，但最近，小部分食客吃得“忐忑”。据悉，前段时间，美国生蚝疑似受副溶血弧菌污染。国家质检总局启动应急机制，立即暂停进口美国华盛顿州的生蚝，并对涉及中国进口商进口的生蚝实施召回处理。

瑞城市场上的生蚝安全吗？食客是否还一如既往地在吃？近日，记者走访了市区的排档、酒店、菜市场了解情况。



## 市民对此不以为意

前晚22时许，阳光小区附近一排档内宾客满座，几乎每位食客都点了碳烤生蚝，有些人还点了好几盘。当问起美国生蚝污染事件时，大部分人表示不知晓，少部分人表示略有耳闻，但大家对此并不在意，照吃不误。

## 生蚝最好烧熟食用

记者从市海洋与渔业局了解到，我市范围内没有捕捞或是养殖生蚝，市场上的生蚝主要产自本省其他市县和广东等地。近几年，我省加强了对浙产生蚝的抽检，至今没有发现受检生蚝存在有害金属或有毒物质。

据了解，生蚝中有机物质的含量特别高，特别是有机锌，因为生蚝对锌的吸附能力比较强。但有机锌含量较高的生蚝，对人体

并没有危害。

市海洋与渔业局专家说，现在很多酒店、餐馆流行生蚝生吃，其实这种吃法很不健康，容易伤害肠胃。市民吃生蚝上吐下泻，就是由于没烧熟引起的。包括生蚝在内的新鲜贝类最好要烧透、烧熟食用，比如疑似受副溶血弧菌污染的美国生蚝，烧熟吃就没有问题。建议市民吃生蚝前，最好先在清洁的水里养殖三四天，以利

染事件，不过我们的生蚝都来自广东，应该没问题。而且近段时间，也没客人吃了生蚝不舒服。”

在安阳小吃一条街专卖碳烤生蚝的马先生告诉记者，最近生蚝销量和以往无异，每天卖出近百个。“前几天似乎有客人提起污

于其排出脏东西。

### 相关链接：

副溶血弧菌又称嗜盐菌，多数海产品均天然携带。这种菌在56℃的环境下经5分钟即可灭活，在食醋中1至3分钟即可死亡。但在气温升高的情况下，细菌繁殖快，加之生蚝主要为生食，易导致体质弱的食用者发病，因此安全卫生风险相对较高。

### 瑞安电视台

- 20:27 剧场
- 00:23 午夜影院
- 温州新闻综合频道
- 14:05 老婆大人(25)
- 20:16 女神捕(24、25)
- 22:35 水浒传(14、15)
- 温州经济科教频道
- 19:02 回家的诱惑(29、30)
- 22:06 爱车
- 22:21 快乐创业园
- 01:00 铁梨花(28)
- 温州都市生活频道
- 07:52 新包青天(4—6)
- 13:05 愤怒的天使(24、25)
- 20:05 愤怒的天使(26)
- 21:55 新一天
- 22:22 保姆与保安(19、20)
- 温州公共民生频道
- 08:06 乱世新娘(22、23)

### 18:40 民国往事(24、25)

- 22:50 江湖往事(18、19)
- 浙江卫视频道
- 19:33 剧场
- 21:21 冲关我最棒
- 浙江钱江都市频道
- 09:00 神探狄仁杰(41—43)
- 13:10 温柔的背叛(51)
- 19:30 倒插门(1—3)
- 21:30 九点半
- 浙江经济生活频道
- 18:32 锁定美军特使(5、6)
- 21:25 浙江省企业领袖峰会
- 浙江教育科技频道
- 12:20 谁知女人心(15、16)
- 14:30 黑色名单(19—21)
- 18:58 飞虎神鹰(15、16)
- 23:21 内线(10、11)
- 浙江影视娱乐频道
- 13:30 蝎居(9—11)

### 18:35 别对我说谎(4、5)

- 21:30 步步惊心(35—37)
- 浙江6频道
- 16:35 汽车版
- 18:18 1818 黄金眼(民生版)
- 20:46 欢乐英雄PK 大擂台
- 浙江公共·新农村频道
- 08:40 告密者(29、30)
- 包青天(1)
- 18:15 永不磨灭的番号(28、29)
- 21:43 翠花牵线
- 中央一台
- 09:20 敢死队(22—24)
- 13:10 谁知女人心(1—4)
- 20:05 辛亥革命(29、30)
- 22:36 将军日记(19—21)
- 中央二台
- 11:50 环球财经连线
- 16:13 消费主张
- 18:00 市场分析室

### 20:30 经济信息联播

- 21:20 经济半小时
- 中央三台
- 18:00 动物狂欢节
- 18:30 开心辞典
- 19:30 第6届中央电视台舞蹈大赛
- 22:10 综艺喜乐汇
- 中央四台
- 18:45 国宝档案
- 19:15 苍天(23)
- 21:00 中国新闻
- 21:30 今日关注
- 中央五台
- 12:00 体坛快讯
- 21:30 体育世界
- 中央六台
- 19:35 故事片:云水谣
- 22:48 故事片:钟楼怪人
- 00:39 故事片:驯匪记

### 中央七台

- 19:00 农广天地
- 20:03 军事纪实
- 21:17 致富经
- 中央八台
- 13:20 四女奇缘(33—36)(印度)
- 17:00 五福到(17、18)(新加坡)
- 19:00 陕北汉子(21—25)
- 23:25 中国远征军(31—37)
- 中央十台
- 19:57 百科探秘
- 20:30 走近科学
- 22:10 人物
- 中央十一台
- 22:29 快乐戏园
- 23:09 精彩回放
- 中央电视台·少儿频道
- 19:00 动画梦工场
- 20:00 银河剧场

## 温馨提示

单身的你若觉得与我们推出的男主角或女主角相配，请致电本报征婚热线65916666或加QQ995695436，我们将为双方交换详细资料，并根据双方的意愿，安排相亲活动，但对于双方的后续发展，那谁也打不了包票，只能看缘分了。

## 今天男主角：小嘉

**我** 1983年出生，身高1.81米，体重83公斤，硕士，企业工程师，有婚房。

**他** 朋友眼中的小嘉：工作细心，做人有条理，为人正派，生活朴素。

**他的爱好** 上网、打篮球、游泳。

**他的爱情宣言** 两个人生活需要双方相互关心与支持，成功的男人背后必定有一个贤妻良母。

**他的“她”** 年龄在25至29岁，身高1.60米以上，本科以上学历，塘下、莘塍、市区一带人，最好是教师。

(记者 李雅)

(节目以当日播出为准)