

武汉一食品加工厂 集中回收死虾做虾仁

厂方：死虾只是“脑死亡”

本报讯 近日，湖北省武汉市民何先生反映，他去武汉白沙洲农副产品大市场水产区买龙虾时发现，市场上有人专门回收死虾，不知作何用途。连续两日，记者蹲守该市场发现，确实有人在市场内集中回收死虾，而后装箱托运。为摸清这些死虾的去处，记者跟踪其中一辆装载死虾的货车，发现这些死虾被运往仙桃市一家名为“外婆家”的食品加工厂。

何先生今年32岁，是汉口一家餐馆的老板。每天上午，他都会去白沙洲农副产品大市场批发些水产品，拖回店里做原材料。近日，他进货时发现，市场里有人专收死虾。他们以低价回收死虾后，装入塑料箱托运出市场。这让他有些疑惑：这些人耗财费力地收死虾干吗？何先生说，活虾价格是死虾价格的10多倍，不排除有餐馆老板以次充好来牟利。但死虾吃了有害健康，他认为，赚钱要有底线，将死虾端上餐桌实在不能容忍。

记者探访 有三个摊点专门收购死虾

4月16日，记者来到白沙洲农副产品大市场水产区。批发商陈先生介绍，从虾贩子那里收回死虾后，他和其他批发商会请人按个头把活虾分为3类：个小的，10多元一斤；个稍大的，30多元一斤；再大一点的，50多元一斤。

由于长途运输、挤压等，活虾被挑拣出来后，会剩下不少死虾。那么，这些死虾怎么处理呢？记者注意到，包括陈先生在内的批发商会对死虾进行二次分拣，个头大的、虾尾有弹性的，会迅速去掉虾头，以20元一斤的价格把虾尾卖给餐馆老板做虾球；个小的，或者死的时间较长，虾壳有些变形、烂掉的，则会单独放进另一个盆子里。

探访中，多家批发商说，挑得不不要的死虾也不会浪费，还是有专人来收购，价格每斤2元到3元不等。对于这些死虾的用途，他们的说法是“用来做饲料”。

一路跟踪 死虾被运进一家食品加工厂

4月17日，记者选定白沙洲农副产品大市场水产区交易A区的一处摊点，蹲守观察。上午9时至下午3时，不停有人拿着死虾来这里过磅，以3元一斤的价格卖给摊点。守摊的几名男子将收来的死虾堆放在一个个塑料箱里，直到百来个塑料箱被放满为止。

记者注意到，同样是塑料箱来装载，但死虾堆放方式与活虾完全不同。一般来说，活虾放入塑料箱时，往往放一层虾再铺一层冰，箱子外层不会装得太满，且外面还有一层泡沫盒。而这些死虾只是被堆放在塑料箱里，没做任何保鲜处理。

早上9时到下午3时，因有的死虾放置时间较长，堆放点散发着一股腥臭味，引来不少苍蝇。下午3时30分左右，工作人员往装有死虾的塑料箱里撒了些冰碴子，然后搬入尾号为“Q93”的货车。

下午3时20分，尾号为“Q93”的货车从白沙洲大市场出发，记者一路跟踪，货车出城后经汉宜高速开往仙桃，驶出高速后沿着仙监大道进入郭河镇。下午5时19分，货车突然停在一家安装着井水龙头的商店门口。司机下车后打开车厢，拿起水龙头向车内装虾的塑料箱喷水。

附近一家商店的老板告诉记者，这样做是给车内虾子降温，防止其变质。他还表示，每天都有不少来自武汉的车子运来虾子，多半是送往附近一家名叫“外婆家”的食品加工厂作为生产虾仁的原料。

10分钟后，货车再次启程，几分钟后，货车驶入一家挂有“湖北外婆家食品有限公司”牌子的工厂。

厂方声称“脑死亡”的虾仍可做原料

记者见状，立即向仙桃市食药监局反映此事。当日下午6时，在仙桃市郭河镇食药监所蔡所长带领下，记者进入湖北外婆家食品有限公司厂区，又见到尾号为“Q93”的货车。此时，货车上的虾已被搬空，空塑料箱摞在一起。

空塑料箱不远处，多名工人正在一条流水线上分拣小龙虾。流水线一侧，两个塑料箱里装着烂掉、变形的小龙虾及杂物。另外一侧，三个



白沙洲商户们挑出的死虾有人上门购买



白沙洲市场内，工人将死虾搬上货车

塑料盒里装着规格较小、体态完整的小龙虾。一名工人告诉记者，分拣出的大个头龙虾已被送往加工区，这三箱龙虾将被用来制作虾尾。没一会儿，工厂生产负责人熊先生赶到现场，称这三箱小龙虾会被做成饲料出售，不会作为食品原料。

随后，记者与蔡所长一起来到该工厂加工区，工人将分拣后的小龙虾倒入一台蒸煮机，不一会儿，就出来红彤彤的熟虾。在蒸煮机旁边，摆放着逾百箱煮熟的小龙虾，按照个头大小摆放在不同位置。一名工人称这些虾都被用来制作食品，话说完就被旁边多人阻拦，一旁的熊先生则称这些虾也是用作饲料。

不久，公司负责人刘某赶来，仙桃市食药监局检疫局两名负责人也赶到现场。检疫局一名负责人向刘某询问这批虾子是否有采购单据时，刘某回答称没有。

据刘某介绍，尾号“Q93”的货车运来的虾子约有4000斤，其中三分之一是符合做虾仁标准的虾，其余部分则是做成虾饲料，以每斤6角钱的价格卖给甲鱼等养殖户。将虾煮熟是为了防止腐败变质，煮熟后，他们会再一次分拣，分拣出合格的虾，作为生产虾仁的原料。刘某称，该工厂主要从事虾仁出口。如果原料不合格，既通不过国内标准，也通不过国际标准。

当记者提出，这些虾都是市场不要的，九成以上都已死亡时。该负责人称，有些虾还是活着的，有些虾也只是“脑死亡”，看起来死了，肌肉仍有弹性，可以作为原料使用。

主管部门 没有进货查验记录属违法

死虾可以用作食品原料吗？仙桃市食药监局检疫局相关负责人称，厂方说将虾煮熟后还要进一步分拣，也就是说，这批虾还不是食品的原料，他们不好检测。

湖北省食药监局食品生产监管处相关工

作人员表示，根据《食品安全法》的规定，食品经营企业应当对原料采购履行验证、检测等程序，不允许采购腐败变质的材料作为原料。企业应建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、进货日期以及供货者名称等内容，并保存相关凭证。

该工作人员表示，在现有的法律法规中，不是根据动物的死活来判断能否作为原料，而是根据其是否腐败变质来判断是否可作为原料。小龙虾只要没有腐败变质，就可以作为食品加工企业的原料。如果市民发现食品经营企业采购腐败变质食材进行加工，可以向食药监部门进行举报。

湖北出入境检验检疫局相关工作人员称，该局主要负责食品在进出口环节的检验，采购虾源是在国内进行的，不属于他们的管理范围。

湖北省水产局质量安全办公室相关负责人表示，他们主要管理水产品第一次销售前的质量，至于水产品加工成商品，再次销售时，则不在他们的管理范畴。一般来说，用于出口的虾子，原产地必须具备出口资质。

医生提醒 死虾非常容易变质

武汉大学中南医院消化内科主任医师施先艳介绍，小龙虾与螃蟹的蛋白质含量很高，死后腐败速度很快，非常容易变质。虾蟹体内蛋白质构成中含有大量组氨酸，死后组氨酸迅速转化为有毒物质组胺，就是烧煮后也很难消除，它会引起人体过敏等不良反应，可能会导致急性肠胃炎。

其次，小龙虾与螃蟹死后腐败分解时易滋生肉毒杆菌等细菌，也会引起急性肠胃炎。加上虾蟹都是底栖生物，平时以微生物为食，本来就易沾染细菌，所以建议大家尽量吃活虾蟹，不要食用死亡的虾蟹。（荆楚）

《全国城市年轻指数报告》发布 郑州上榜年轻二线城市

本报讯 昨日是五四青年节，腾讯QQ大数据发布《全国城市年轻指数报告》。报告称，北京、上海、广州、深圳等一线城市在城市年轻指数排名中位列前茅，其中深圳成为“最年轻”城市。

据了解，此次调查覆盖中国近300座城市中16-35岁的QQ年轻用户群体，通过分析城市年轻群体占比及其在城市间的流动比率等多项数据，综合分析加权算出城市的年轻指数。

报告指出，2016年全国从一线城市到五线城市年轻指数呈逐渐下降的趋势。

在全国年轻指数排名前20的城市中，北京、上海、广州、深圳上榜，其中深圳的年轻指数高达89，远超其他城市。北京、上海的城市年轻指数均为78。可见，虽然一线城市生活压力较大，但还是让很多年轻人趋之若鹜。

二线城市排名前五位的分别是温州、苏州、东莞、郑州、武汉，并且这五座城市的年轻指数均超过北上广津。可见，越来越多年轻人愿意将发展格局转向二线城市。（新华）



海口红城湖打捞出 35吨死鱼

昨日，环卫工人对湖面死鱼进行打捞。

当日早晨6时许，海口市民发现红城湖湖面漂浮大量死鱼。海口市已组织环卫工人100多人次对死鱼进行打捞，并组织巡视人员阻止围观市民捡拾死鱼，截至昨日16时许，已打捞35吨左右死鱼，将送往颜春岭垃圾填埋发电厂进行集中焚烧，确保问题鱼不流向市场。

海口市海洋渔业局调研员吕永良介绍，死亡鱼类为海水鱼青鳞鱼，初步判断是随南渡江的引水进入红城湖的。基本可排除红城湖水域严重污染致鱼死亡的可能性。海口市海洋渔业局和海口市水务局已组织专家赶赴现场摸清鱼群来源和死亡原因。新华社发



郑州一医院楼侧 现巨型视力表

5月3日，郑州一医院高楼侧面现巨型视力表。

据悉，该医院大楼位于郑州航海路附近，大楼高二十多层，在楼的侧面巨大的视力表十分醒目，最上方的字母E已超过单层楼高。有市民戏称：“这要是再看不见，就真该考虑戴眼镜了。”（小新）