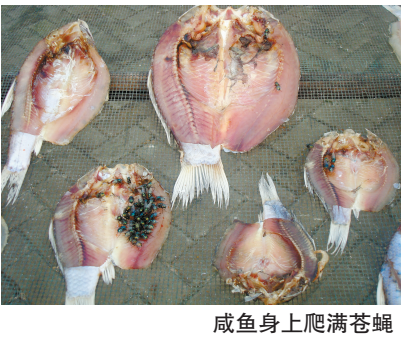
咸鱼太“美味” 大批苍蝇来“聚会”

记者调查发现咸鱼制作环境脏乱差 专家提醒：长期食用咸鱼易患癌

星报调查

咸鱼是以盐腌渍后，晒干的鱼，自古以来，是人们日常餐桌上常见的菜肴，一直受到人们的喜爱。但日前，有人向记者爆料，省城市面上销售的咸鱼，往往是由一些私人作坊加工而成，生产环境和卫生条件都得不到保证。对此，记者做了调查。

见习记者 宁大龙
记者 张崴 文/图



咸鱼身上爬满苍蝇

现场情景 咸鱼上爬着许多绿头苍蝇

根据市民的报料，记者来到了巢湖忠庙。记者看到在马路两旁，每隔不到十几米便有一个用纱窗布做的台子，上面摆放着一些大小不一的死鱼。虽然天气已经很凉了，但是，仍然可以看到苍蝇飞舞。在一条比较大的鱼上，竟发现有十几只绿头大苍蝇聚在一起享受着美食。记者观察了一会还发现，该路段常有汽车经过，扬起的满天灰尘散落在晾鱼架子周围。

随后，记者尾随一名工人，进入腌制咸鱼的小作坊。只见黑乎乎的加工池腌制着多种咸鱼，仔细一看，池里竟同时浸泡着多只死苍蝇。鱼腥味、腌制材料的咸鲜味混在空气里，让人作呕。在整个加工作坊内，记者没有发现任何管理部门颁发的证件。

作坊工人 多是合肥的商家前来收购

在现场，记者以观光者的身份，随即采访了一名正在为咸鱼翻身的工人。

记者：这些鱼都是从哪来的？

工人：附近一些农民把鱼打捞出来以后，如果当天卖不掉就会低价处理给我们。

记者：这些咸鱼你们是自己吃？还是往外销售？

工人：我们也吃，大部分都是往外卖的。

记者：那么都是谁来收购这些咸鱼呢？

工人：一般都是些合肥的商家开着车来我们这边收。

记者：腌制咸鱼收入怎么样啊？

工人：也只能维持平常的生计吧，小本生意，赚不了多少钱。

记者：平时有有关部门来检查过吗？

工人：没有，我们腌咸鱼又不违法。我干了这么久，从来没听说过有谁因为加工咸鱼被处罚的。

有关部门 分工不明确导致监管空白

那么这个问题到底该谁来管？记者首先致电了合肥市食品药品监督管理局，但工作人员表示，记者所反映的情况，属于生产环节出现的问题，应当咨询工商或质检部门。随后记者分别拨打了合肥市质检和工商局的电话，但都没有得到明确的答复。

为何这么多部门都管不住一个小小的咸鱼？采访的最后，记者在巢湖市工商局得到了答案。该局一工作人员介绍，忠庙咸鱼加工的问题迟迟没有监管，主要原因是各部门之间分工出现了问题。比如，在生产环节出现问题，应当归质检部门管；如果出现问题的是农产品，则应当交给农委处理……因此，几个部门分工不具体，责任划分不明确，导致监管空白。

专家提醒 长期食用咸鱼易患高血压、鼻咽癌

那么，常吃咸鱼会造成哪些危害？记者采访了食品养生方面的专家。据了解，腌咸鱼、熏鱼、鱼干都不宜多吃。研究表明，腌咸鱼放的时间较长，鱼体脂肪易被空气氧化，产生氧化脂肪酸而腐败，对人体有较强的毒害。此外，鱼肉中的蛋白质分解也会产生亚硝胺类致癌物质，不可多食。常吃咸鱼患癌的危险比少吃者大45倍。此外，咸鱼中盐较多，常吃易患高血压。如果长期食用咸鱼还易患鼻咽癌。

此外，专家还提醒，痛风患者、出血性疾病患者、肝硬化病人、结核病人、高血压病人、听力下降的人和对鱼过敏的人都不应该接触咸鱼，此外高温条件下工作人士也忌食咸鱼。

市場星報

伊赛特家居汇 OPENING 开业 THE 嘉年华 CARNIVAL

“首届潮流家饰艺术节”
摄影大赛 光彩呈现

以你的镜头，捕捉国际家饰潮流，以璀璨光影，
展现你个人风采，赢取伊赛特开业嘉年华丰厚大奖！

只要您在10月15日-10月22日，报名参加“首届潮流家饰艺术节”
摄影大赛，均有机会领取礼品，并获得丰厚大奖！

本次活动特邀安徽摄影家协会副秘书长、市场星报摄影专家组参
与评选，所有优胜者作品将颁发权威证书，并公开展示！

报名地点：市场星报2楼家装部
报名热线：7136990

100%返现
499件名品限量购



详见商场公告，本次活动的最终解释权归合肥伊赛特商业管理有限公司所有

华邦 WINBOND REAL ESTATE 华邦置业
伊赛特家居汇 WINBOND EXCELLENT LIFE FURNITURE-MALL

+86-551 5170888
公交路线：136/111/129/8/124到信旺华府骏苑站下
时尚家居 艺术家饰 潮流灯饰 休闲配套 创意沙龙
地址：合肥市潜山路三号(望江路与潜山路交口南50米)

