

# 生腌,“鲜”背后藏着“险”

鲜嫩爽口的生腌备受欢迎。这是一种以活的泥螺、贝类、淡水蟹,以及新鲜或冷冻海蟹、鱼籽等动物性水产品为原料,采用盐渍或糟、醉工艺制成的生食腌制品。生腌之美,在于其独特风味,但这份美味背后却有着潜在威胁。



## 受访专家

科信食品与健康信息交流中心副主任 阮光锋  
营养配餐专业委员会秘书长 钱丰

生命时报记者虞晔

前些时,记者来到上海市静安区西康路上的一家生腌店,门店约40平方米,提供外卖和堂食。一进店,正对面就是用玻璃作隔板的操作台,一位店员正在切三文鱼。玻璃上贴着今日已消毒的牌子,但是日期显示为7月23日,牌子不远处落着一只蛾蚋(主要在含腐败有机质的浅水域繁殖,可能携带大量致病菌)。玻璃上还贴着一张告示牌:无佩戴口罩、帽子、手套禁止动手,违者重罚。店员佩戴着帽子和口罩,接触三文鱼的左手戴着手套,但是持刀的右手并未佩戴。切完三文鱼后,他将剩下的部分直接放入冷柜。记者下单生腌小甜虾尾后,店员转身去了厨房,不久后拿出一份装在塑料盒内的生腌产品。当记者问起商品是否为现制时,店员回答说:“是后厨刚做的,鱼类都是当

天现杀,虾是冷冻的,生腌汁也是当天调制。”  
打开盒盖,记者看到甜虾尾和大量蒜末、洋葱末、辣椒、香菜、白芝麻被泡在生腌汁里,气味浓烈、辛辣,即使食材不够新鲜,也能被这些味道掩盖。记者停留的半小时内,该门店大约接了8单外卖,三文鱼被反复从冷柜内取出放回,未作任何防护措施。店员的手套也不是一餐一换,甚至还会戴着离店,去给骑手递外卖。  
随后,记者又来到久光百货,这里有一家不做堂食的生腌店。临近下班时间,有不少客人前来购买。菜单显示,这家店专门出售各种宁波生腌,主打虾蟹、泥螺和蟹糊类食品。店员推销时说:“你多买点,回家放冰箱,吃一周也没事。”  
营养配餐专业委员会秘书长钱丰在接受记者采访时

表示,食品加工要求直接接触食材的手套为食品级,且需及时更换,手套破损或未规范使用是交叉污染的主要途径之一;反复冷藏三文鱼会增加细菌繁殖的机会;环境不佳,如蝇虫的污染,也可能导致食材变质;储存一周之久,更是会让变质几率大大升高。即使制作过程中的卫生条件合格,生吃水产品也可能感染细菌和病毒,前者主要有副溶血性弧菌、沙门氏菌、霍乱弧菌等,可导致呕吐、腹泻等,严重时危及生命;后者有甲肝病毒、诺如病毒,可导致肝炎、急性胃肠炎等。  
科信食品与健康信息交流中心副主任阮光锋表示,生腌中的寄生虫也非常危险:“海产品中的寄生虫也能感染人类,例如异尖线虫,一旦进入人体,就会引发急性异尖线虫病,导致组织肿胀、发炎甚至出血,进而引起恶心、腹痛、

呕吐等症状。还有些餐厅用淡水水产品做生腌,可能携带多种寄生虫,如肺吸虫、管圆线虫、裂头蚴等。它们能穿透消化道进入腹腔,游走并寄生在肺部、肝脏、脑部、脊髓等重要部位,造成严重的机械损伤和免疫反应。”  
有部分消费者认为,生腌汁内的白酒可以杀菌消毒。两位专家表示,高度白酒只能暂时抑制部分微生物,难以达到彻底杀灭寄生虫、微生物的效果,食品安全风险仍然相当高。  
如今,售卖生腌食品的渠道很多,生产、销售、运输任一环节存在漏洞,都可能让食品安全风险倍增。钱丰说:“生腌虽诱人,煮熟更安心,无论是海产品还是淡水产品,腌制前可先加热做熟,比如大头虾煮熟后用糟卤浸泡,既安全又美味。”  
来源:生命时报