附件

海南传统“鱼茶”安全消费提示

“三月三”节（农历三月初三）是黎族苗族最盛大的民间传统节日，又称爱情节、谈爱日，黎语称“孚念孚”，每年农历三月初三举行，也是海南黎族苗族人民纪念勤劳勇敢的祖先，表达对爱情幸福向往之情的传统节日。人们在“三月三”这天还要品“鱼茶”。

“鱼茶”是我省黎族苗族的一种特色传统发酵食品，也是用来招待客人的特色菜肴。“鱼茶”分为“湿鱼茶”和“干鱼茶”两种。“湿鱼茶”的制作比较复杂，将肥大的淡水活鱼“拾掇”干净，用刀将其切成块状，在鱼块上抹上盐，放置一两个小时，后滤干盐水；“干鱼茶”则要把鱼晒干。掺入凉米饭、酒糟或炒米搅匀，再装进干净的坛子里密封起来，如天气炎热，放置7-10天即可开盖食用；如天气寒冷，则半个月或一个月后方可食用。

“鱼茶”属于发酵类鱼制品，其安全消费需要引起广大市民的注意，海口市食品安全办对“鱼茶”安全性作如下提示：

一、致病菌和腐败菌

“鱼茶”制品的成熟过程未经高温灭菌处理，虽然在发酵过程中乳酸菌能够有效抑制其他杂菌生长，但若发酵过程中环境产生变化，乳酸菌生长受到不良影响，很可能导致食源性致病菌和不利于发酵的杂菌生长，从而引起致病菌和腐败菌的感染导致“鱼茶”腐败变质。例如“鱼茶”密封过程严忌沾到油，否则便会腐烂，在制作“鱼茶”时，一定要保证制作环境的卫生。市民在食用“鱼茶”时，一定要仔细观察“鱼茶”的性状，如果出现腐烂发霉情况，应禁止食用。

二、亚硝酸盐

“鱼茶”在腌制发酵过程中，由于微生物代谢作用产生亚硝酸盐，其有利于发酵制品颜色的形成，能防止脂肪氧化、抑制有害微生物的生长，一定程度延长“鱼茶”的保质期；然而，亚硝酸盐在胃酸等酸性环境中可转化生成具有致癌性的N-亚硝基化合物，引起食管癌、胃癌、大肠癌等疾病，不利于人体健康。市民食用“鱼茶”应控制量，食用有度，特别是老人与小孩，日常饮食应以新鲜蔬菜肉类为主。

三、生物胺

生物胺主要通过微生物的氨基酸脱羧作用和醛酮的转氨作用生成，在“鱼茶”发酵过程中，鱼体内含有大量的氨基酸及微生物中含有的氨基酸脱羧酶，为生物胺的形成带来有利条件。因此，“鱼茶”制品中含有生物胺不可避免。人体摄入过量的生物胺，将导致各种生理效应，包括低血压、高血压、恶心、头痛、皮疹、头晕、心悸、脑出血甚至导致死亡。应严格控制“鱼茶”发酵过程中所接触的环境容器等的卫生条件，从源头上减少染菌的可能，降低生物胺的含量。