附件

河豚鱼消费提示

河豚鱼，又称“河鲀”“龟鱼”“鸡抱”“气泡鱼”“气鼓鱼”等，一旦采购、加工不当则食用安全风险极大，严重者危及生命。为切实防范河豚鱼及其产品食物中毒事件的发生，保障我市广大人民群众的饮食健康和生命安全，特发布消费提示如下：

一、河豚鱼：看似安全美味，实则危险有毒

河豚鱼大部分生活在海洋中，但在淡水河流及海洋、河流汇合处也可发现，其体背、侧面的斑纹随种类不同而各异。

河豚鱼含有的河豚毒素，是目前自然界中所发现的毒性最大的神经毒素之一，不仅存在于河豚鱼中，还有可能存在于织纹螺、麦螺、圆尾鲎等其他生物体内。食用后易导致神经麻痹，进而发生头晕、呕吐、口唇及手指麻木、全身无力等症状，严重者可能会因心跳、呼吸停止而危及生命。普通的加工、烹调方法难以破坏河豚毒素，其潜伏期一般为0.5～3小时，目前尚无特效的解毒药和治疗方法。

二、采购河豚鱼产品有没有合法途径

2016年，原农业部和原国家食品药品监督管理总局联合印发了《关于有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营的通知》（农办渔〔2016〕53号），决定有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营。

文件规定，禁止任何食品生产经营单位经营养殖的河豚活鱼和未经加工的河豚整鱼；禁止加工经营所有品种的野生河豚鱼。合法采购河豚鱼产品，要同时满足两项要求：第一，河豚鱼来源于经农业部备案并公布的河豚鱼源基地；第二，河豚鱼产品应由经中国水产流通与加工协会、中国渔业协会河豚鱼分会审核通过的加工企业加工并包装。产品包装上标明产品名称、执行标准、原料基地及加工企业名称和备案号、加工日期、保质期、保存条件、检验合格信息等内容，同时应提供同批次产品检验合格证明。

三、发生食物中毒或发现其他食品安全问题，请投诉举报

（一）广大消费者应珍爱生命、提高防范意识，切不可心存侥幸，应自觉做到不购买、不食用未经批准生产（加工）的河豚鱼及其产品。若因食用河豚鱼及其产品而出现头晕、呕吐、口唇及手指麻木、全身无力等中毒症状，应立即停止食用可疑食品，及时就医。餐饮服务单位若发生食用河豚鱼中毒情况，应及时向当地卫生行政部门、食品安全监管部门报告，留存食品以备检验。

（二）如在市场上发现有非法生产经营河豚鱼及其产品的，可拨打12345进行投诉举报。