

江苏省餐饮行业协会文件

苏餐协〔2017〕17号

关于餐饮企业经营河豚鱼的行业预警

春季是餐饮企业经营和消费者食用河豚鱼的旺季。按照2016年9月5日农业部办公厅和国家食品药品监督管理总局联合发布的《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）文件规定：有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀两个品种，且须按《农业部办公厅关于开展养殖河鲀鱼源基地备案工作的通知》执行鱼源基地备案，加工企业备案后方可销售经加工后的河鲀可食部位（皮和肉可带骨），禁止经营河豚活体。

为降低餐饮企业经营风险，保障食品安全，保护餐饮企业和消费者的合法权益，省餐饮行业协会河豚委特别提醒：餐饮企业经营河豚必须严格遵守国家法律法规，加强行业自律，从采购环节严控河豚鱼来源，索票索证，切莫贪图小利，采购来源不明、非法销售的有毒河豚。推荐具备合法资质的江苏中洋生态鱼类股

份有限公司经加工的河豚鱼制品（其包装上附带可追溯二维码，产品名称、执行标准、鱼源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）与各企业合作。

餐饮企业如因经营销售河豚被食药监部门查处和发生河豚食用中毒事件，将对企业造成不可估量的损失和影响。省餐饮行业协会河豚委为各餐饮企业合法经营河豚鱼提供咨询服务，联系人华秘书长 13382097800。

