

外交部：誰認為福島核污水可飲用就供給誰

【大公報訊】據新華社報道：7月11日，外交部發言人汪文斌主持例行記者會。有記者提問，據報道，國際原子能機構總幹事近期訪問韓國、新西蘭期間多次發表福島核處理水可以飲用、游泳，與別國核電站排水一樣沒有危險等爭議言論。請問發言人對此有何評價？汪文斌表示，如果有人認為福島核污染水可以飲用、可以游泳，我們建議日方把核污染水好好利用起來，供這些人飲用或游泳，而不是排進大海，讓國際社會擔憂。

IAEA報告沒解決國際社會關切

「如果你稍微留意一下近期的媒體報道，就

不難發現國際原子能機構（IAEA）綜合評估報告是有爭議的，參與評估的專家發表了不同看法，這是無可爭辯的事實。」汪文斌指出，這再次表明機構就核污染水排海這一複雜問題倉促出台報告，相關結論存在局限性和片面性，沒有解決國際社會對福島核污染水排海計劃的關切。日方不能將機構報告當做排海的通行證。

汪文斌說，我們要再次指出，把不確定能否處理達標的日本福島核污染水同核電站正常運行排水進行簡單類比，是違背科學常識的，這兩者有本質區別，一是來源不同，二是所含放射性核素種類不同，三是處理難度不同。日本福島核污

染水來自於事故後注入損毀反應堆堆芯的冷卻水，以及滲入的地下水和雨水，包含損毀堆芯釋放出各種放射性核素，與核電站正常排水根本不是一回事。

「國際原子能機構根本沒有評估日方核污染水淨化設備的有效性和長期可靠性，無法保證未來30年所有核污染水都能處理達標。」汪文斌表示，長期排海對海洋環境食品安全的影響，也不是國際原子能機構能夠輕易下結論的。如果有人認為福島核污染水可以飲用、可以游泳，我們建議日方把核污染水好好利用起來，供這些人飲用或游泳，而不是排進大海，讓國際社會擔憂。

中國代表團10日在聯合國人權理事會第53屆會議審核日本國別人權審議報告時發言，再次敦促日本停止核污染水排海計劃。中國代表指出，日方出於經濟成本考慮，無視國際社會關切和反對，執意決定將核污染水排海，將太平洋當作「下水道」。無論國際原子能機構報告內容如何，都無法改變日方未來30年將上百萬噸的福島核污染水持續向太平洋排放。中國代表強調，中方再次敦促日方，停止核污染水排海計劃，切實以科學、安全、透明的方式進行處置，並配合國際原子能機構，盡快建立一套包括日本鄰國等利益攸關方參與的長期國際監測機制。

聞核污水色變 內地餐廳拒用日海產

國產養殖海魚受捧 店主：質量媲美進口貨

新聞熱話

日本計劃排放福島核污水的消息一石激起千重浪，內地不少日本料理店紛紛採取措施應對。11日，大公報記者

來到素有「廣州日料一條街」之稱的廣州教育路走訪，發現街上大部分門店已經停止從日本進口海產原料，不少日料店和刺身店改從內地採購原料，或自北歐、南美等地進貨，避免從日本等較為敏感的地方進貨，保障食客安全。有日料店店主說，「我們雖然是日本壽司店，但原料還是傾向採用內地海洋養殖場生產的產品，因為內地產品質量好，媲美進口產品。」

大公報記者 盧靜怡廣州報道

日式風格的居酒屋、日料放題店、刺身店、壽司店……在廣州日料一條街，每走幾步便會看到大大小小的日式料理店。傍晚下班時分，一字排開的日料店門前，服務員舉着菜單熱情地招徠顧客。「我們刺身海鮮原料是來自內地的，也有部分是來自挪威的，比如三文魚片。但基本沒有直接從日本進口的海產，因為保障食品安全是第一，日本那邊的海產品目前還是比較敏感。」大雄壽司的工作人員告訴大公報記者，近期日本計劃排放核污水的新聞鬧得沸沸揚揚，對來「日料一條街」消費的客流也有一定的影響。「我們雖然是日本壽司店，但原料還是傾向採用內地海洋養殖場生產的產品，因為產品質量比較好。」

內地養殖海產質量更有保障

另一家「刺客」日料小店的工作人員告訴記者，該店是一家已經開業七年的老店，刺身是門店的招牌。該店工作人員表示：「因為刺身是毋須烹煮的，為此對食品原料的安全更為重要。不少客人都會關心刺身來源地。我們的海鮮供應鏈主要來自內地的，盡量避免從日本進口海產品，避免有些放射性元素超標的食品出現。」還有一家日式小食店「十二二醬」，其招牌小食是大阪章魚燒和拉絲大棒章魚燒餅。其店員告訴記者：「我們的海鮮食材是從內地供應商處進貨的，目前國內生鮮產品供應鏈相對穩定，質量較好，安全有保障。」

「我們大部分海產來自內地養殖場，也有部分進口海鮮是來自加拿大和智利產地的，這些來源地海鮮價格會比日本貴，但更加有質量保障。」一家老牌日系連鎖居酒屋的負責人楊先生告訴大公報記者，監管部門對於

日料店尤其是連鎖店的原材料抽查非常頻密，所以內地顧客基本可以放心不會吃到不安全的日本料理。「但日本政府排放核污水的新聞確實損害了不少顧客對日料的消費信心，希望日本政府能負起責任。」

楊先生又提醒：「來自日本敏感地區的海產，或者是一些日期比較敏感的海產，進口售價會比內地便宜不少，但在食品安全上需要打個問號。所以遇到海鮮產地不明的日料店或者外賣店，消費者需要小心。」

國家嚴格監管 防「核食」流入

令人意外的是，記者在走訪時還發現了一家掛着「福島料理」招牌的日料店，當記者問詢店內海產原料是否來自日本福島時，店員表示並不清楚，但表示產品即使是進口的，也會通過內地海關的監管，不會出現「核食」。

廣州日料愛好者李小姐是一名「00後」，目前正在讀大學。對於喜歡日料的她來說，平均每五頓飯就有一頓是日式料理。「我有留意日本排放核污水的新聞，都會擔心影響日料安全。但在內地我會比較放心去日本料理店消費，因為信得過國家的食品安全監管。但我絕對不會去日本吃海鮮。希望日本政府可以更加妥善處理核污水排放，不要再損害其他地方的日料愛好者的信心了。」

「我很喜歡吃刺身，平時周末也喜歡和朋友到日料店聚餐。但最近確實有關注到日本計劃排放核廢水方面的新聞，會覺得有擔憂。」另一位日本料理愛好者小陳告訴記者，她就餐前有了了解到，內地日料店直接用日本海鮮的比較少，所以暫時還不會拒絕吃日料。

網友心聲

支持國家嚴查

@體育世界的趙領事：

- 支持國家禁令和嚴查，確實有必要加強防範，對國內消費者負責，確保餐桌安全。

小心禍從口入

@峻峻傲骨：

- 應該全面禁止，當心不法商販把禁止進口的區域轉運到可以進口的區域投放，危害老百姓健康。

輻射禍害無窮

@深海：

- 謝謝國家的舉措，我們不想吃輻射魚和輻射水果。

支持加重罰則

@秋天：

- 簡單罰錢還不夠，應該嚴加懲處，也請公布商品的詳細名單，避免大家不知情購買來食用。

抵制日本核食

@super貓：

- 畢竟是吃到肚子裏的東西，安全起見，我打算暫時不購買任何來自日本的食物了，以免誤傷。

堵塞食安黑洞

@曾經滄海：

- 周邊國家無一幸免，這還只是個開始，沒有人願意被無端輻射到。

大公報記者俞晞整理

內地養殖鰻魚 天天空運日本



▲廣州日本料理愛好者李小姐（左）表示，自己五頓有一頓是吃日本料理，但會選擇原料是國內的餐廳消費。大公報記者盧靜怡攝

質量取勝

俗話說，靠山吃山、靠海吃海。中國海岸線綿長，更是世界第一水產養殖大國。數據顯示，2022年內地水產養殖產量5565.46萬噸，佔水產品總產量的81%，是世界唯一水產品養殖產量超過捕撈產量的國家。越來越多餐飲店熱衷選用內地養殖海產，讓顧客在自家門口也能吃到健康放心的國產海鮮。

廣州一家泰式餐廳負責人告訴記者，選用的海鮮是來自國產海鮮，因為質量好、產量穩定。在廣州太古匯一家超市，記者發現，大多數水產品都來自湛江、廣州等地，只有小部分水產品來自挪威等外國進口，未發現日本進口的水產品。

鰻魚一直是日料店的標配菜

品，如今，就連日本也在進口內地養殖的鰻魚。「凌晨四點多工人過來，今天要出活鰻六七噸，一噸淨賺兩萬多元。」廣東台山一個鰻魚養殖場場長鄭友林，從事鰻魚養殖二十多年。在自己的鰻魚養殖旺季，他的養殖場一天可以通過水車把這批重約六七噸的活鰻從上海機場運送到日本。

「我一共收了十噸左右活鰻，用水車運到上海，然後空運到日本去，需求量比較大。有兩三個貿易商一起過來看魚，都想要這個魚，價格會升一點。」廣東省佛山市順德區一家水產企業負責人施先生說。「六月、七月、八月，這三個月是旺季。一周大概要出十多噸魚，每噸比平時最少高五六千元人民幣。」

大公報記者盧靜怡

▲作為世界第一水產養殖大國，中國各地出產的海產深受消費者歡迎。大公報記者盧靜怡攝

國產現代化海洋牧場 優質魚種自給自足

【大公報訊】據南方日報網絡版報道：海洋是高質量發展的戰略要地。今年中央一號文件提出，建設現代海洋牧場，發展深水網箱、養殖工船等深海遠海養殖。廣東省政府工作報告明確要求「大力發展海洋牧場和深遠海養殖」，將其作為發展海洋經濟的新抓手。當前，廣東正加快推進現代化海洋牧場建設，着力培育萬億級現代化海洋牧場產業集群，打造「百縣千鎮萬村高質量發展工程」新的增長極。

廣東海洋漁業資源豐富，已構建起一條從種業、養殖、裝備到精深加工的現代化海洋牧場產業全鏈條。近年來，廣東大



▲在黃海離岸深遠海養殖區，工作人員收穫大西洋鮭。新華社

力實施「粵強種芯」工程，培育了一批海水優勢魚種，比如金鯧、花鱸、軍曹、石斑魚、鮫魚、章紅等高品質高價值現代化

海洋牧場養殖的優良品種。

建設現代化海洋牧場是新領域新賽道。日前召開的廣東省現代化海洋牧場建設推進會指出，要充分調動各方積極性，一年兩年、五年十年不斷深耕下去，推動養殖、精深加工、育種飼料等全產業鏈發展，完全可以打造新的萬億級產業。

廣東還將培育一批涉漁「專精特新」企業，形成新產業新業態爭相迸發的局面，培育一批國家級現代化海洋牧場，統籌利用好國內國際兩個市場、兩種資源，共同做好現代化海洋牧場建設這篇大文章。



▲今年上半年，挪威三文魚對華出口大幅增長。這是在挪威奧斯陸一家超市拍攝的三文魚等海產品。新華社