

# 长江野生鱼被指含致性早熟激素

## 相关专家：激素含量少不足以影响人体健康

□据《北京晚报》《长江商报》《扬子晚报》

日前,国际环保组织“绿色和平”发布调查报告称,在取自长江上、中、下游重庆、武汉、南京、马鞍山4个城市的鲤鱼和鲇鱼做检测时,均测出被称为“环境激素”的壬基酚和辛基酚,而这两种物质可导致雌性早熟等性发育和生殖系统问题。

针对该报告,8月30日,中科院水生所以及华中科技大学环境学院的相关专家纷纷作出回应:部分野生鱼确实存在激素情况,但激素含量不足以危害人体健康。

### 调查报告

#### 长江两种鱼含环境激素可致性早熟

这份报告题为《“毒”隐于江——长江鱼体内有毒有害物质调查》,共24页纸。“今年1月到3月,调查人员在长江沿岸的四座城市采集长江中野生的鲤鱼与鲇鱼,所有样本都是由当地渔民提供的新鲜活鱼。样本在收集到之后均由锡箔纸包装,冷冻避光保存,随后被运送至位于英国埃克塞特大学的研究实验室。”检验显示这些鱼体内都不同程度地累积了壬基酚、辛基酚等有毒物质。

记者在报告中了解到,壬基酚和辛基酚是洗涤剂、纺织产品和皮革涂饰中极为常见的化学原料,属于环境激素,即可以干扰内分泌并影响性发育水平的内分泌干扰素。

“这些物质在生物体内具有累积性,可以通过食物链进入人体,形成健康隐患。”报告发布者武毅秀说,“由于这些物质对环境和健康有巨大的负面影响,许多发达国家和地区已经将其列为禁止或限制使用的化学物质。”

### 专家回应

#### 激素的确存在但不足以危害人体健康

中科院水生所研究员、环境毒理学专家周炳升8月30日接受采访时证实,国内淡水鱼包括生活在江河、湖泊、水库的鱼类,由于水污染的影响,体内含有壬基酚和辛基酚是比较常见的。目前检测仪器可以检测出鱼类体内很轻微的壬基酚和辛基酚含量,但国内还没有对壬基酚和辛基酚在食品中的含量上限设定相关标准。

周炳升说,壬基酚和辛基酚对人体健康的影响理论上是在存在的,

但影响到什么程度,还有待进一步研究,目前还没有明确的结论。

武汉大学基础医学院院长、免疫学专家谭锦泉教授表示报告中85.0微克/千克的激素含量,不会对人体造成明显危害。华中科技大学环境学院副教授吴晓辉指出,“被称为‘环境激素’的壬基酚和辛基酚,是否导致江鱼中‘毒’,要看有害物质含量有多少,只有当积累到一定量时,才可能对人体造成一定危害”。

### 报告发布者

#### 有毒物质不断累积迟早导致质变

8月30日,记者带着各界的质疑采访了该组织负责人、报告发布者武毅秀。

记者:有环境和医疗方面的专家认为,目前江鱼所含的环境激素不足以对人体产生较大的危害,是你们夸大了危害?

武毅秀:报告中未说明吃了含有环境激素的鱼类会对人体有立竿见影的危害。报告的依据是,国际上已确认壬基酚、辛基酚及全氟辛烷磺酸对人体有害。至于具体含量多少对人体有害,目前国际上尚

无统一的标准,但可以肯定的是,随着有害物质的不断积累势必会导致质变,只是早晚的问题。

记者:调查报告采取的抽样检测的取样方法是否科学?

武毅秀:决定采取抽样检测方法前,我们的组织咨询了许多环保方面的专家,他们认为,通过抽样检测的方式足以支撑报告所说的内容,最终报告只是想证明一个事实——长江流域鱼类体内含有一些有毒物质,而非要证明每一条鱼体内、每一个河段都有。

### 名词解释

#### “环境激素”

所谓“环境激素”,是指由于人类的生产和生活活动而释放到环境中的、影响人和动物内分泌系统

的化学物质,由于它具有“类似”雌激素的作用,学术上称之为“外源性内分泌干扰物”。



长江野生鱼有毒,那我们还吃什么? (资料图片)

### 我们更关心

#### 长江野生鲤鱼鲇鱼含“环境激素”那长江野生鲫鱼能没事吗?

“长江野生鲤鱼、鲇鱼有毒”,这条消息让许多爱吃江鲜的市民心有余悸。南京市民李先生告诉记者,他一直买超市里的长江野生鲫鱼,如果长江里别的鱼有问题,那这种野生鲫鱼还能吃吗?记者8月30日带着这些问题采访了江苏省海洋渔业局的相关专家。

“水体污染了,鱼最先受害。”江苏省海洋渔业局渔业处相关负责人告诉记者,虽然对国际绿色和

平组织发表的《“毒”隐于江——长江鱼体内有毒有害物质调查》的真实性尚不能确定,但他坦言,“根据我这么多年工作的经验,随着沿江工业的发展,长江水污染了,受污染的鱼应该是有的。”这位负责人说,目前他们已经布置沿江几市的渔业部门,对进入水产品市场的长江野生鱼类加强检测并抽查。

“如果水环境中不易降解的、或是达到一定浓度的污染物,

首先受害的肯定是水生生物。”他介绍,在发达国家,一些水生生物是作为环境标志生物,用来检测环境质量的,不过我国还没有这样的标准。“我们主要对养殖区域内的环境和水产品质量进行监管,对于长江这样的自然环境水体更注重PH值、氮、磷等指标的监测。”

“而且,如果长江中有鲤鱼、鲇鱼受了污染,难保别的鱼就不会被污染。”这位负责人坦陈。

### 市场调查

#### 我们吃的鱼经过了哪些检测?

检测很严不假 但“环境激素”不检测

前阵子的豇豆事件,让对蔬菜的检测备受关注,那么,对于我们吃到嘴里的鱼,在市场上是否也经过了这样严格的检测呢?

#### 鱼类进市场只偶尔进行抽检

记者了解到,与蔬菜检测不同,因为条件限制,鱼类等水产品进入批发市场和农贸市场之前一般不会进行检测,只有农林部门会定期对市场上所售的水产品进行抽检。

记者从业内人士那里了解到,对水产品的污染的检测并不容易,需要比较复杂的设备和仪器,一般需要3天到一周的时间才能出结果,因此大规模推广有各种条件上的局限。但南京的大菜篮子——众彩物流检测中心的徐主任告诉记者,已开展对水产品的检测提到计划当中。届时将会在相关部门的指导之下展开,但具体时间目前还不明确。

#### 买鱼上“放心消费”标牌摊位

那么,市场上的长江野生鱼类还能放心吃吗?江苏省海洋渔业局渔业处相关负责人说,媒体上报道的四市长江野生鱼类被污染,其实主要是为了反映水体的污染情况。这位负责人指出,现在水产品不是国家专营,尽管政府在生产和批发环节设置了严格的检测程序并进行抽检,但是许多沿江的渔民捕捞后,不经检测,自己拎个小桶就把

鱼拿到市场上去卖,这种情况就防不胜防了。

“所以,我们建议去市场买水产品,去挂有放心消费标牌的摊位;或是去超市里买水产品”。

#### “环境激素”不在检测范围

那么,我们吃到嘴里的鱼到底经过了哪些具体检测呢?记者昨天从南京农委获悉,每年农业部、省农林厅都要对江苏13个省辖市的水产品进行检测,而记者查阅的2009年南京农产品质量安全报告显示:南京水产品的合格率还是比较高的,绿霉毒素和孔雀石绿残留检测合格率为98%。

南京农委表示,南京的野生江鲜在市场上的销售还是很少的,市民吃的鱼大部分都来自于养殖户。而对于市场上的鱼,往往采用的也是抽检。“主要是针对抗生素类药物残留、重金属以及农药残留等指标进行检查。”工作人员表示,就这几年抽检结果来看,南京的水产品合格率还是很高的。特别是无公害水产品和绿色食品水产品,这些指标的合格率均达到了100%。

但该工作人员同时也表示,鱼体中被检出的“环境激素”壬基酚和辛基酚并不在检测范围之列,国内的法律法规也并没有此类物质的检测标准。

那么,长江水环境究竟又如何呢?从去年南京环境白皮书的描述

中可以看出,长江南京段总体水质保持稳定,达到规划功能的地表水二类标准。四项主要污染物指标均优于国家地表水二类标准;而城市主要集中式饮用水源地达标率稳定保持在100%。

此处“四项主要污染物”则是指高锰酸盐、生化需氧量、氨氮和石油类四大物质。“壬基酚和辛基酚不在国家规定的监测范围内。”环保工作人员表示,目前,对重金属等有毒有害物质,也一直在研究范围之内。

#### 水塘鱼可能“吃药”更多

对于鱼类污染的问题,老百姓最关心的是,现在长江里的鱼究竟还能不能吃呢?对此,长江水产研究所鱼类病害研究室的曾令兵研究员认为,从整体上来讲,长江野生鱼目前并没有到不能吃的程度,相反,肯定比一些小水塘里人工养殖的要好吃、要干净。

“近年来,对长江的污染主要是来自地表流入水的污染,其中包括工业废水、生活污水以及土壤上因为种植业带来的化肥以及农药的污染。不过,毕竟长江是一个大的水体,虽然有各种污水流入,但由于污染区域比较有限,因此长江里生长的鱼类跟一些小水塘里养殖的鱼类相比,肯定是好吃的;相反,养鱼的小水塘反而有可能因为小范围内用药过多而不洁”。