

嫦娥六月背「驚喜」今揭盅 港產採樣器獲好評



▲6月26日下午，嫦娥六號返回器開艙活動在中國航天科技集團五院舉行。

【大公報訊】記者劉凝哲北京報導：中國嫦娥六號任務實現人類首次在月球背面順利取樣返回，「蟾宮挖寶」滿載而歸。國務院新聞辦27日舉行的發布會上，嫦娥六號任務總設計師胡浩表示，嫦娥六號目標採集兩公斤月背土壤，具體的「驚喜」將在今日（28日）公開。「採樣過程中，就感覺到月球背面和正面的月壤不太一樣」，胡浩坦言，正面的月壤較細膩、鬆軟，背面的與此不同，這讓人們有了更高的期待，希望科學家們有新的發現。

嫦娥六號任務副總設計師、中國科學院國家天文台研究員李春來表示，嫦娥六號選擇的月球背面南極——艾特肯盆地，是現在發現的月球上最大、最深、最古老的盆地，研究這裏的地質構成、物質組成、演化歷史，有助於了解月球甚至地球早期的地質演化歷史。包括嫦娥五號在內，人類採集的10多份月球樣品，都是在月球正面。嫦娥六號首次採集的月背樣品，有望為研究月球的二分性，完整了解月球的

歷史提供機會。

中方歡迎各國科研人士申請月壤

世界各國科學家都對嫦娥六號月背樣品表現出濃厚興趣。國家航天局國際合作司負責人劉雲峰表示，為有效地促進月球與深空探測領域的國際合作、聯合研究和應用，促進科學成果的國際共享，中國先後制定了月球樣品管理辦法和月球樣品及科學數據的國際合作實施細則，詳細公布了月球樣品研究的申請流程和開展月球樣品國際合作的具體信息。中方歡迎各國科研人士按照有關流程提出申請，共享惠益。

嫦娥六號首次月背「挖土」使用的「表取採樣執行裝置」系統配備封裝系統由香港理工大學深空探測研究中心主任容啟亮團隊設計製造完成。胡浩給予這一「香港智造」的項目高度評價。他表示，負責採樣器研製的理大容啟亮教授團隊，本不是從事航天設

計和研製生產的單位，但他們克服了很多困難，「非常好，認真負責，一絲不苟」。嫦娥六號採樣比嫦娥五號還順利，樣品每次採取都得到了比預想要多的樣品。前期有多家香港的大學和研究機構已申請到嫦娥五號月球樣品，希望香港科研團隊踴躍參與嫦娥六號樣品的申請，作出更好的科研成果。

2030年前後實施火星採樣返回

談及今後中國深空探測計劃，國家航天局副局長卞志剛表示，在月球探測方面，嫦娥六號任務順利完成之後，後續計劃發射嫦娥七號、嫦娥八號。在行星探測方面，天問二號準備在2025年前後實施，其主要目標是小行星探測，將瞄準一顆近地小行星進行伴飛並取樣返回。天問三號火星採樣返回的任務，計劃是在2030年前後實施，實行火星採樣和攜帶火星樣品返回地球。天問四號實現木星系探測，也是在2030年前後實施。



再鮮不過「六月黃」

陽光熾熱的仲夏日，殼軟、肉嫩、味鮮，新鮮上市的大閘蟹「小鮮肉」「六月黃」獨霸餐桌，引饕客蜂擁嘗鮮。「這幾天，不斷接到『六月黃』的訂單，內地居多，另有澳門與新加坡的訂單。」6月10日，江蘇興緣澤生態農業發展有限公司董事長馬成駿搓著兩手對大公報表示。今年金秋食蟹季指日可待，針對近年中香港市場不斷傳出破獲走私大閘蟹案的消息，升級科學化養殖的江蘇大閘蟹養殖企業接連呼籲蘇港兩地修復重建銷售通道，迫切希望盡快實現江蘇優質大閘蟹直供香港。

大公報記者 陳旻興化報導



掃一掃有片睇

科學化養殖 物聯網監測 全流程溯源 江蘇「六月黃」上市 蟹農盼恢復直供港

八年前江蘇大閘蟹直接供港中斷

江蘇河蟹養殖產量佔內地半壁江山，河蟹養殖一產值佔江蘇漁業半壁江山。被稱為「中國河蟹養殖第一縣（市）」的泰州興化，是內地最大的大閘蟹產區，全國每8隻生態大閘蟹就有1隻來自興化。2023年，興化63萬畝蟹塘的大閘蟹產量超過7萬噸。

2016年11月1日，香港食物環境衛生署食物安全中心（以下簡稱：食安中心）公布，在當年9月抽查的五類大閘蟹樣本中，發現2個來自江蘇的樣本含有致癌物二噁英和二噁英類多氯聯苯，分別超標一倍及五倍。食安中心要求暫停出售來自涉事養殖場的大閘蟹。此後，江蘇大閘蟹直接供港渠道中止，迄今已近8年。

2000多萬元建安全溯源平台

「從2023年9月到現在，我每天都盯着香港的大閘蟹市場，不停地打聽，一直盼着內地海關與香港食環署盡快達成共識，讓香港市民能嘗到我們生態養殖的高品質興化大閘蟹美味。」馬成駿說。

馬成駿在興化安豐鎮建有2468畝大閘蟹生態養殖基地，有一家專業從事水產品養殖、加工、銷售為一體的綜合性生態農業公司。「我們公司依託中國水產科學研究院淡水漁業研究中心技術支撐，總投



▲江蘇泰州興化有亞洲最大的河蟹交易市場，蟹季高峰期，每天銷售大閘蟹300萬斤。

資2000多萬元人民幣建立大閘蟹質量安全溯源體系平台，實現大閘蟹養殖全程可溯源。」馬成駿滿臉自信，他說，「好水才能出好蟹，只有把養蟹的水質環境控制好，才能確保大閘蟹的品質。」

5G時代，物聯網、智能終端、大數據、人工智能等信息化技術逐漸融入養蟹環節中，傳統的河蟹產業已變成信息化、數字化、標準化、規模化、全程可控的科技河蟹養殖業。

「大閘蟹質量安全溯源體系平台，包含質量安全溯源系統、智慧水產監控系統、標準生產執行系統和集控展示系統，實現大閘蟹從養殖、捕獲加工、倉儲運輸環節的全流程溯源。」馬成駿對大公報介紹，尤其是水質監控物聯網服務平台，能助力大閘蟹養殖戶時刻精準掌握水質參數，實時養水調水，降低養蟹過程中的風險。「打鐵還需自身硬，我們將大閘蟹接觸到的養殖用水，蟹塘的底泥、水草、投餵的飼料等，凡是大閘蟹生長環境中接觸到的，全部定期送檢，按照最嚴苛的國際標準逐一檢測氯氮素、孔雀石綠、夫喃西林代謝物、夫喃唑酮代謝物、夫喃妥因代謝物、夫喃他酮代謝物等多項指標，尤其重點監測二噁英。」

馬成駿特別向大公報記者展示南京海關動植物與食品檢測中心出具的對大閘蟹檢測二噁英的報告。「我們是到國際認可的第三方檢測機構去檢測。此外，當地政府機構與海關，都對我們的養殖進行全過程監管與檢測。」

「前不久，我專門去香港，探路香港大閘蟹市場。」馬成駿說，香港市場對大閘蟹需求旺盛，「特別希望今年能把我們的大閘蟹直接送上港人餐桌，不要再讓大閘蟹奔波輾轉，九死一生。」

▲江蘇大閘蟹養殖戶馬成駿向大公報展示生態養殖的大閘蟹。

▲大閘蟹因其鮮美回甘深受香港消費者喜愛。



▲近段時間，大閘蟹「六月黃」開始陸續在內地上市。

曲線供港 成本驟增 影響品質

權宜之計

香港人的最愛，香港人對吃螃蟹是最在行的，他們特別喜歡吃公蟹。」蘇州湖八鮮生態農業發展有限公司總經理楊國偉，從事大閘蟹養殖30餘年，在陽澄湖承租了600餘畝水面，圍網養蟹15年。2023年，該公司的陽澄湖大閘蟹產量為6萬餘斤。

雖然江蘇大閘蟹中斷直接供港已八年，但實際上香港市面仍有來自江蘇的大閘蟹在銷售。楊國偉回憶，「從20世紀九十年代起到2010年前，那時供港江蘇大閘蟹風頭無兩，我們與香港蟹商一手交易的價格每斤要比銷內地價多出20元至30元人民幣。」

楊國偉對大公報說，曲線供港近幾年一直是江蘇大閘蟹入港主渠道，香港市場的大閘蟹多為經過新加坡、韓國、日本等地轉口。「大閘蟹轉口入港不僅增加了運輸成本，也會影響到大閘蟹的品質。」他說，「我希望自己養殖的陽澄湖大閘蟹能從正規渠道堂堂正正進香港。」

而蘇州沙家浜陽澄湖大閘蟹行業協會常務副會長馬雪元則表示，「這幾年，香港蟹商是通過深圳、珠海、廣州接貨，我們沙家浜蟹區每年通過轉口銷往香港的陽澄湖大閘蟹至少有100噸。」蘇州蟹商把陽澄湖大閘蟹發到珠海、廣州或深圳，由香港買家轉口銷往香港。

近年香港食品安全中心對時令大閘蟹調查結果

年份	樣本數	結果
2019年	48	全部滿意
2020年	82	全部滿意
2021年	119	全部滿意
2022年	74	全部滿意
2023年	73	全部滿意

註：香港食品安全中心對時令大閘蟹調查結果於每年11月公布，大閘蟹檢測項目包括獸藥殘餘、金屬雜質、人造激素、染色料、除害劑殘餘、二噁英和二噁英樣多氯聯苯，檢測樣本來自入口及零售層面（包括網上零售商）。

陽澄湖養殖戶 創「產地直採+空運」模式

蟹商心聲

常熟市金唐市水產品有限公司董事長張建龍從事陽澄湖大閘蟹養殖銷售逾30年，該公司自2002年至今連續22年出口大閘蟹至台灣、澳門等地區，以及日本、韓國、新加坡、馬來西亞等國家。其中，自2012年至2016年，公司每年供港陽澄湖大閘蟹1噸左右。

B2C跨境 一日送抵港客餐桌

2015年，張建龍在蘇州一帶創建「產地直採+B2C（企業對消費者）跨境電商」模式。包裝整齊並經檢驗合格的陽澄湖大閘蟹被裝上順豐速運的專車，直送蘇南碩放機場。隨後這批大閘蟹完成出關供港手續，飛抵香港機場，並在第二天上午全部宅配到香港消費者手中。從檢驗檢



▲江蘇部分養殖場的大閘蟹會出口至澳門、泰國和馬來西亞。圖為員工在分揀包裝。

大公報記者陳旻攝

疫結束到宅配到香港消費者手中，全程不到24小時，成功開啟內地供港鮮活水生動物新模式。

2016年，香港食安中心在來自江蘇水產養殖場的大閘蟹中檢出二噁英和二噁英樣多氯聯苯總含量超標，「當時，我們公司有3批陽澄湖大閘蟹供港，立即在港被檢測後，全部合格。」

張建龍承租了750畝陽澄湖水面，年均陽澄湖大閘蟹產量約在50至60噸，其中，每年保持10噸出口澳門、台灣地區，以及馬來西亞和新加坡。

南京海關：如意見一致 江蘇大閘蟹今年可直供港

目前進展

針對蘇港兩地供蟹渠道何時再度聯通的問題，南京海關對大公報披露，內地海關總署與香港食環署已經於兩年前啟動恢復江蘇大閘蟹直供香港的會商，目前就具體細節問題還在相互斟酌商量，「如果今年能達成一致，便能立即恢復江蘇大閘蟹直供港。」

食物環境衛生署回覆《大公報》查詢表示，特區政府與內地有關當局就大閘蟹進口本港的安排一直保持溝通。每批次進口的大閘蟹，均須附有由出口地有關當局簽發的衛生證明書，以證明有關大閘蟹來自國家海關總署的註冊供港養殖場。

在2021年至2023年，食環署食安中心從進口和零售層面，共抽取超過340個大閘蟹樣本進行化學測試，包括二噁英、金屬雜質、染色料、除害劑及獸藥殘餘等，除了一個樣本被檢出微量硝基喹啉類代謝物外，其餘樣本均通過檢測，合格率

超過99.7%。食環署補充，現時養殖場首批進口的大閘蟹，在進行金屬雜質、獸藥殘餘、二噁英等化學測試後，如檢測結果合格便可推出市場發售，該養殖場該年往後批次的蟹，一般不會再在進口層面作測檢。零售層面檢測方面，食安中心會透過恆常的食物監測計劃，按風險為本原則抽取樣本作二噁英和其他化學檢測，以保障食物安全。



▲江蘇興化河蟹交易市場，圖為人們在捆紮大閘蟹。

大公報記者陳旻攝