

“儿童版”黄花鱼 身价贵两倍

儿童海鲜专卖店在我市悄然出现，“无骨无刺”是其主要卖点

“以前在超市给孩子买过儿童三文鱼，没想到还有专门销售儿童海鲜的门店。”近日，家住莲花附近的楚女士发现小区附近开了这样一家门店，店里销售的鲈鱼、大黄鱼、银鳕鱼全都号称“无骨无刺”。楚女士心生疑惑：这家海鲜店只做小孩子的生意，能开得长久吗？

记者 张海军



■ 开在莲花附近专门销售儿童海鲜门店。张海军 摄

观点

没有“儿童食品”分类 也没有安全国家标准

“儿童海鲜”真的更营养、更健康吗？厦门市营养师协会会长、国家一级营养师王雷军告诉记者，目前我国并未设置专门的“儿童食品”分类，就更别提“儿童海鲜”了。“儿童食品”缺乏专门的法律法规与食品安全国家标准。

记者注意到，《食品安全国家标准婴幼儿配方食品》《食品安全国家标准较大婴儿配方食品》《食品安全国家标准幼儿配方食品》等相关标准多针对“婴幼儿”群体，对象为0-36个月的婴幼儿。

王雷军说，在去骨去刺的过程中，鱼类的营养价值一般不会在水中流失，所以，去骨去刺的工序不会影响鱼类本身的营养。但是，在加工过程中，鱼的表皮组织被破坏、鱼骨被剔除，很容易引发这些产品腐败变质。所以，对生产加工环境要求很高，特别是对加工过程中的水质、工艺要求，对后期运输、销售的冷冻冷藏等要求更高。

提醒

1岁宝宝可以适当吃海鲜

“我们为孩子们做食谱时也会排上海鲜。”小荷园绘本托班早教机构园长卢雪容告诉记者，他们不会特地去购买儿童海鲜，但在做法上却是“儿童做法”，比如，虾仁要剁碎，有的要剁成泥，利于小朋友食用。

王雷军说，吃鱼挑刺是一项技能，适龄的孩子最好专门锻炼一下，对孩子的成长有好处。一般来说，6个月的宝宝可以吃一些辅食，以鸡蛋、猪肝等为主，不宜加入海鲜。1岁左右的宝宝可以适当吃一些鱼类、虾类，但最好把鱼肉捣碎。

记者手记

儿童食品市场 不能“自说自话”

“二孩”“三孩”生育政策放开释放市场新红利，作为食品行业的细分赛道，儿童食品亦得到资本的偏爱。最近几年，包装上标有“儿童”二字的食品备受市场追捧。从儿童饼干、儿童酱油、儿童饺子，再到儿童海鲜，商家勇于走出“舒适圈”，开拓蓝海市场，做法值得肯定。但从另一个角度看，冠上“儿童”两字就真的是儿童食品了？

儿童食品市场存在一个去伪存真、优胜劣汰的过程。长期以来，儿童食品的行业标准缺失，所谓的儿童饼干、儿童酱油、儿童饺子更像是自说自话。这些儿童食品是否健康、安全，是否更适合孩子，得有更权威、更准确的认定。

盯芒研究院发布的《2022儿童食品行业研究报告》显示，在接受调查的2003名儿童家长中，有84.8%的家长更倾向于给孩子购买标有“儿童”字样的食品。

记者采访发现，儿童食品往往把注意力集中在家长身上。比如，刚刚开业两周的这家儿童海鲜店，几十米外就是一所小学，门店楼上就是午晚托班。家长接送孩子时自然而然地就能接触到。

我们姑且不论商家营销策略的对与错。在消费者尤其是家长这一头，在孩子饮食方面也要掌握基本的常识，进行正确的选择，不能过于迷信食品包装和商家宣传。多措并举、共同发力，才能守护好未成年人“舌尖上的安全”。



宣称“彻底解决吃鱼卡刺” 售价为常规海鲜的3倍多

“食品带着儿童标签，我觉得标准应该和成人不一样，需要比一般食品更安全，更让人放心。”楚女士说，之前在元初、千滋百味等超市都可以买到儿童三文鱼，口味更适合孩子。

楚女士发现的这家专门销售儿童海鲜店，约开业两周，主打商品是“去刺黄花鱼”。店面广告称，采用国家专利去刺技术，去除全鱼138根鱼刺，“彻底解决吃鱼卡刺”问题。无刺黄花鱼价格不菲，产地宁德、150克规格售价39.8元，约为132.7元/500克。在叮咚买菜上，同样产自宁德的黄花鱼，每500克售价39.9元。也就是

说，儿童版的黄花鱼价格约是日常版的3.33倍。

不光是黄花鱼，记者发现，店里其他儿童版海鲜价格都挺高。比如，儿童版银鳕鱼180克包装要卖198元；儿童版三文鱼、石斑鱼、比目鱼售价也均在百元上下。店家表示，这款银鳕鱼的产地为南极附近海域。记者在朴朴、叮咚买菜上并未找到进口银鳕鱼，这两个平台上销售的银鳕鱼产地分别为福州、青岛。其中，叮咚买菜上，产地为青岛的银鳕鱼，200克售价为79元。

除了销售海鲜以外，这家门店还销售儿童调味品、儿童主食等，价格均不低。如，一款小宝贝有机核桃油，100毫升规格售价68元；一款专门为小朋友定制的有机酱油，152毫升规格售价28元；重量为135克的一袋儿童水饺和一款重量为260克的儿童馒头，售价均为20元。



去刺过程主要依靠人工 产品不敢保证“绝对无刺”

记者调查发现，这家儿童海鲜店的经营方，为厦门一家水产企业，主打海鲜礼盒定制。企业相关负责人表示，进军儿童海鲜市场是企业负责人的一个新尝试。目前，产品主要以委托加工为主，“无骨无刺”是主要卖点，去刺的过程主要依靠人工。

这家儿童海鲜店莲花门店的店员告诉记者，以“去刺黄花鱼”为例，他们销售的产品并不是一整条鱼，而是取鱼身最精华的部分，靠近鱼尾、鱼鳍的鱼肉是不用来做产品的，这也是产品定价相对较高的原因。

店员介绍，门店销售的儿童三文鱼，只选用三文鱼中段约20%的鱼肉，不用边角料，去皮去刺。这款产品保质期长达18个月，相比常规三文鱼的保质期要长很多。一般来说，冷

冻三文鱼的保质期可达半个月。

店员强调，儿童三文鱼不建议生食，最好煮熟食用。他们推荐的吃法包括打泥、香煎、清蒸、煮粥、煮面。

不过，对于儿童海鲜与一般海鲜有哪些区别，店家没有做出更多的描述。

记者注意到，虽然这家儿童海鲜店号称“无骨无刺”，但在其小程序的宣传页面上，有一行温馨提示的小字——“尽管鱼骨鱼刺已被小心去除，但仍有可能有少量鱼骨刺，请在食用时注意。”同时，商家也为儿童海鲜进行了投保，但未说明投保的具体内容。

除了线下的儿童海鲜门店外，记者发现，淘宝上也有“宝宝海鲜”在销售，主要以鳕鱼、鳕鱼肠为主。



■ 儿童海鲜店小程序 陈立新 摄



■ 幼儿园为孩子们提供的海鲜菜肴。