



工作人员展示着供澳鱼儿。

# 中山鱼从塘头“游”至澳门 仅用两个多小时



工作人员正在筛选合格的家鱼。



工作人员往桶里注入塘水。



工作人员在检查桶里的水氧气是否充足。

中山是澳门最重要的鲜活农产品供应基地之一，出口澳门的淡水水生动物约占澳门市场六成。中山海关数据统计，澳门回归祖国25年以来，中山供应澳门的水生动物约10.5万吨。作为广东省输澳淡水活鱼主要供应企业——广东省中山食品水产进出口集团有限公司（以下简称“中山水出”），每天约有4吨淡水鱼供澳，占全市供应量的50%。

12月12日，本报记者现场跟踪采访，看到一条鱼从中山塘头到澳门餐桌的鲜活农产品供应链，从发车到抵达澳门码头，仅用了两个多小时。

凌晨3时，中山水出港口铺锦水产养殖基地，十几名身穿水衣裤、头戴安全帽的刮鱼工上岗，熟练地放网、收网。鱼塘的鱼儿逐渐被聚集起来，在网中活蹦乱跳、水花四溅，鱼腥味弥漫在空气中。随后，一条条鱼儿，经过工人们筛选放入鱼桶中过磅称重，并被送上货车。经过现场海关人员严格查验后，货车被加施海关封识后放行。

挂着粤澳两地牌照的卡车从铺锦养殖基地启程。经过一个多小时的行驶，车辆顺利抵达拱北口岸。此时，天刚微微亮，从不同城市到来、装载生鲜蔬菜等鲜活农产品的车辆已在关口前排队等候。

由于“检疫前推”、提前申报、集中申报、预约申报等通关便利措施，清晨6时许，中山水产供澳车辆顺利通过闸口。几分钟的时间，货车就完成整个通关流程，驶向澳门。大约20分钟后，这辆装着中山鲜鱼的货车将到达澳门码头，完成了一次保供旅程。

据了解，中山水出自1955年开始，向港澳供应活鱼，至今已第70年。随着市场需求的变化，供应的品类从活鱼增加到鱼类加工制品和预制菜。



在中山水出港口铺锦水产养殖基地，中山海关人员现场抽查家鱼。



中山海关人员检查无误后封车。

图/本报记者 余兆宇  
文/本报记者 陈雪琴 黄启艳  
图编/明剑