

6月26日清晨,海口市秀英区西秀镇荣山寮海域附近的居民发现,绵延数百米的沙滩上,密密麻麻覆盖着一层死鱼,海浪还在不断将更多的死鱼推上岸边。这些鱼是周边养殖户养的海鱼,已长到40-50厘米长。海口市西秀镇政府与秀英区农业农村局联合发布官方通报,确认这是一场由哈曼褐多沟藻引发的赤潮灾害,持续高温天气是主要诱因,导致养殖区鱼类缺氧死亡。 □南国都市报记者 吴岳文

海口澄迈儋州等海域 发生赤潮 大量养殖鱼死亡

海南已启动赤潮灾害Ⅲ级应急响应,多方联动紧急处置

相关部门提醒:请勿在赤潮发生区域捕捞和游泳

沙滩一夜之间
出现大量死鱼

“我早上5点多钟来海边,远远就看到一片白花花的东西,走近一看全是死鱼,空气中弥漫着一股腥臭味。”在荣山寮海滩经营小卖部的吴女士告诉记者,她在海口生活了10年,从未见过如此大规模的死鱼现象。记者在现场看到,死鱼主要集中在荣山寮海域约300米长的沙滩上,部分区域死鱼堆积厚度达10-20厘米,以海甘鱼等养殖鱼类为主,鱼重约2-3公斤。

记者了解到,6月25日傍晚,有游客在社交媒体上发布视频,称西秀海滩附近海域出现少量死鱼。26日清晨,随着潮水上涨,大量死鱼被推上岸,引发了周边居民关注。

养殖户:
6000多尾鱼一夜之间全没了

在荣山寮海域经营渔排的陈阿公今年62岁,他指着海面漂浮的死鱼,声音哽咽:“我养了30多年鱼,第一次遇到这种情况。12个网箱6000多尾鱼,一夜之间全没了,损失至少30万元。”

“25日晚上我就发现鱼有些异常,浮在水面上,不吃食,我以为是天气热,没太在意。”陈阿公说,“凌晨3点多钟,我起来查看,发现网箱里的鱼已经开始翻肚,我赶紧开增氧机,但已经来不及了。”

陈阿公说,和他一样遭受损失的还有20多户养殖户。“我们这里的渔排都是祖辈传下来的,一家人就靠这个生活。”养殖户林女士坐在渔排边,手里拿着一条死鱼,眼泪止不住地流。

专家解读:
高温催生赤潮 哈曼褐多沟藻是元凶

“这次赤潮的藻种是哈曼褐多沟藻,这是一种常见的赤潮生物,在高温条件下容易爆发。”海南省海洋监测预报中心王研究员介绍,“6月25日-26日,我们的监测数据显示,该海域水温达到32.5℃,比往年同期高出2-3℃,为藻类爆发提供了适宜条件。”

王研究员解释,哈曼褐多沟藻不仅会大量消耗海水中的溶解氧,还能产生鱼毒素,对鱼类有毒害作用。“监测数据显示,事发海域溶解氧含量最低时仅为1.2毫克/升,远低于鱼类生存所需的5毫克/升标准,这是导致鱼类大规模死亡的主要原因。”

针对赤潮的成因,王研究员进一步分析:“除了持续高温,近岸海域营养盐含量较高也是重要因素。夏季是养殖旺季,部分养殖户投放

的饲料过剩,为藻类生长提供了充足的营养物质。”

王研究员介绍,此次死鱼均为近海网箱养殖品种,近海野生鱼死亡数量极少,可排除工业排污污染海域。赤潮属于夏季近海常见自然海洋灾害,高温、静水环境是主要诱发条件,沿海养殖户需每年6至8月提前做好水体增氧、水质监测预防工作。

政府紧急行动:
清理与监测同步推进

西秀镇政府接到群众反映后,立即联合秀英区农业农村局、环卫部门等相关单位赶赴现场,启动应急处置预案。“我们第一时间组织了几十名环卫工人、铲车等,开展清理工作。”西秀镇政府有关负责人介绍,岸上负责清理沙滩上的死鱼,海上指导养殖户清理渔排内的死鱼,确保不留死角。

目前,荣山寮海域及沿岸的死鱼已基本清理完毕,全部进行了无害化处理。“我们对死鱼进行了集中收集、密封运输,送到专门的无害化处理中心进行深埋处理,防止污染环境和传播疫病。”秀英区农业农村局有关负责人陈政介绍,“同时,我们安排了专人24小时巡查海岸线,防止死鱼再次堆积。”

同时,海南省海洋监测预报中心加大了监测力度,在荣山寮海域设置了监测点,每几个小时监测一次水质。目前,赤潮已经得到有效控制,海域溶解氧含量正在逐步恢复,预计3-5天内可恢复正常水平。

后续保障:
技术帮扶+长期监测

面对养殖户的损失,有关部门迅速行动,制定了帮扶措施。“我们已经联系了水产养殖专家,将于近期深入渔排,为养殖户提供技术指导,帮助他们尽快恢复生产。”西秀镇政府有关负责人说,“同时,我们正在协调保险公司,为受灾养殖户办理理赔手续,最大限度减少他们的损失。”

针对未来可能出现的赤潮风险,陈政表示:“我们将加强海域水质常态化监测,建立赤潮预警机制,一旦发现异常,及时发布预警信息。同时,加强对养殖户的培训,推广生态养殖模式,减少饲料浪费和污染物排放。”

记者了解到,除了海口,近日儋州、澄迈近海海面也异常变色、岸边漂浮大量死鱼。根据海南省海洋监测预报中心监测数据,本次赤潮最早于6月25日被发现,目前已持续3天。经初步统计,最大分布面积187平方公里,范围广、影响近海养殖区较多。目前海南已启动赤潮灾害Ⅲ级应急响应,沿海各市县同步跟进:对赤潮海域全天候进行跟踪监测、指导养殖户做好防灾止损、严格管控海域水产品安全,最大程度降低灾害影响。

海口荣山寮海域,死亡的养殖鱼被冲上沙滩。(网友视频截图)

提醒

赤潮发生区域的死亡鱼类 不能捡拾和食用

相关部门特别提醒广大市民游客:请勿在赤潮发生区域进行捕捞、游泳等活动。

据介绍,藻类可能携带很多肉眼无法看见的病菌,容易造成感染或引发过敏等身体不适症状,赤潮发生期间,严禁在赤潮区域捕捞、采集任何海洋生物;赤潮发生区域的死亡鱼类,严禁捡拾、销售、加工或食用。

有毒赤潮藻被贝壳类动物大量摄食后,毒素容易留在贝类的内脏组织中,而人类一旦食用这样的贝类就可能造成肠胃消化系统和神经系统中毒。人体中毒轻者会引起腹泻、头晕等症状,重者会导致肌肉麻痹、呼吸困难,甚至中毒死亡。

赤潮区域不适宜旅游。赤潮海域水面会出现块状或带状的泡沫,散发臭味,水色暗淡,严重影响观感。有的赤潮水接触皮肤后,可能引起皮肤过敏和瘙痒,如果不慎溅入眼睛,则更疼痛难忍。

广大市民游客若在琼州海峡及其他沿海地区发现水面漂浮死鱼,请不要恐慌,发现疑似现象应及时报告海洋部门、农业部门或生态环境部门。