

二零零六年特別調查報告

新鮮水果中的殘餘除害劑和重金屬

背景

水果是香港市民的主要食品，因此，向市民保證水果可以安全食用至為重要。不過，市民不時關注到水果是否含有殘餘除害劑和重金屬。根據食物安全中心的恆常食物監察計劃，食物安全中心會抽取一定數目的生果樣本以測試是否含有除害劑，抽取作重金屬測試的樣本數目則較少。因此，我們有必要就水果中的殘餘除害劑和重金屬進行更深入的研究。

《食物攙雜(金屬雜質含量)規例》(第 132V 章)已訂明指明食物中的重金屬含量最高上限。不過，香港並沒有明文規定食物中的除害劑含量。食物安全中心現時是參照食品法典委員會的標準來監察殘餘除害劑的情況。

目的

是次調查的主要目的，是評估新鮮水果是否含有殘餘除害劑和重金屬，以反映果農是否遵照優良務農規範，以及水果對消費者健康的潛在風險，以便向消費者和業界提供適當的資訊。

抽樣方法

在二零零六年七月至十月期間，我們從超級市場、街市攤檔及水果店抽取了 40 多款共 357 個水果樣本，其中包括龍眼(46)、瓜類水果(42)、荔枝(36)、橙/柑(26)、蘋果(20)、香蕉(18)、啤梨/雪梨(16)、莓果(10)、提子(10)、芒果(10)和其他水果(123)。

化驗測試

我們對水果樣本的可食用部分(未經清洗)進行 50 多種除害劑(水胺硫磷、甲胺磷和氧化樂果等有機磷類除害劑，以及氯青菊脂和除蟲菊脂等除蟲菊酯類除害劑)及重金屬(銻、砷、鎘、鉻、鉛、汞(水銀)和錫)測試。

結果

	除害劑		重金屬	
	樣本數目	不滿意樣本數目	樣本數目	不滿意樣本數目
水果	196	0	161	0

總結

350 多個水果樣本的殘餘除害劑和重金屬測試結果全部令人滿意，沒有證據顯示水果的殘餘除害劑和重金屬對消費者的健康帶來風險。

消費者應注意：

- 把水果去皮、切片或進食前，先用流動清水把水果（包括需要去皮的水果）徹底清洗乾淨；
- 撥出指定工作區和使用專用設施及器具配製預先切開的水果，以減低交叉污染的機會；
- 水果切開後立即貯存在攝氏四度或以下的雪櫃內；以及
- 棄掉在室溫下擺放超過兩小時的預先切開水果。

食物環境衛生署

食物安全中心

二零零六年十二月