

河豚毒素和 其他地區對食用河豚的規管

業界諮詢論壇

2014年二月二十八日



黃鰭多紀魷 (學名: *Takifugu xanthopterus*)

(由漁農自然護理署提供)

食用河豚的風險

- 河豚含有強烈的海洋生物毒素河豚毒素 (TTX)
- 可以致命
- 無已知的解毒劑或抗毒素
- 治療均只屬支持性質

為何河豚毒素能引致中毒？

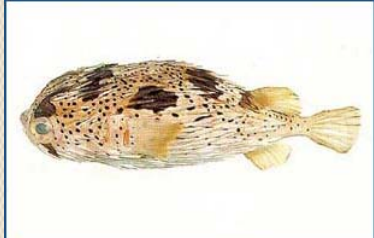
- 河豚毒素能夠阻礙肌肉的鈉傳導力和神經傳遞，食用後能引致精神和腸胃的病徵
- 由於任何一條河豚也可能含有致命分量的毒素，因此沒有抽取樣本的方法能保證整批河豚的安全

河豚毒素的來源

- 由例如 *Vibrio alginolyticus* 等海洋細菌製造
- 河豚通過食用浮游生物、較小型的腹足綱軟體動物、扁蟲、海星等含有河豚毒素的生物積累河豚毒素
- 毒素水平會因品種、河豚不同的部位、性別、季節等因素影響
- 並非所有相關的品種都有人食用

甚麼魚含有河豚毒素？

- 魷形目（**Tetraodontiformes**）的魚類，當中包括以下的科：



- 四齒魷科(**Tetraodontidae**)（如：河豚）
- 三齒魷科(**Triodontidae**)（如：三齒魷）
- 二齒魷科(**Diodontidae**)（如：刺規魚）
- 翻車魷科(**Molidae**)（如：翻車魚）
- 鱗魷科(**Balistidae**)（如：鱗豚）
- 箱魷科(**Ostraciidae**)（如：箱豚）等



- 其他品種，包括某些鰕虎魚、海星、蟹、八爪魚等。

食用河豚的規管

- 食品法典委員會
 - 對含有河豚毒素的魚類沒有特定的標準或推荐
- 加拿大
 - 完全禁止屬四齒鮎科的河豚進口
- 中國大陸
 - 國家食品藥品監督管理總局(CFDA)嚴禁任何餐飲服務提供者加工製作鮮河豚魚
 - 有人工飼養的河豚供出口用

食用河豚的規管(2)

- 臺灣

- 有關當局根據有關食品衛生管理法規，指漁民勿以捕撈或養殖之河豚魚供食品加工及餐飲業者為原料。

食用河豚的規管(3)

- 歐盟

- 四齒魷科（如：河豚），翻車魷科（如：翻車魚），二齒魷科（如：刺規魚）和瓦氏尖鼻魷有毒魚類不能在市場售賣。

食用河豚的規管(4)

- 日本
 - 由厚生勞動省和地方的衛生部門負責規管河豚
 - 列出**21**品種的河豚那些部位可以食用
 - 對部分河豚品種有網捕地區的規定
 - 對處理河豚的廚司有非常特定的訓練和登記要求
 - 對供應河豚的食肆有特定的要求
 - 對飼養河豚的魚場有特定的規管

食用河豚的規管(5)

- 新西蘭
 - 河豚為“指定食物”(prescribed food)，並會監察有沒有河豚毒素（即如發現含有河豚毒素，則表示不合格，並不能進口新西蘭）。

食用河豚的規管(6)

- 新加坡
 - 新加坡當局在**2011**年一月起要求所有進口河豚須附有健康證書
 - 證書需由出口國的有關官方當局發出，當中需包括證明河豚毒素已經由合資格的廚師去除，以及適合人類食用等。
 - 不再准許活河豚入口。

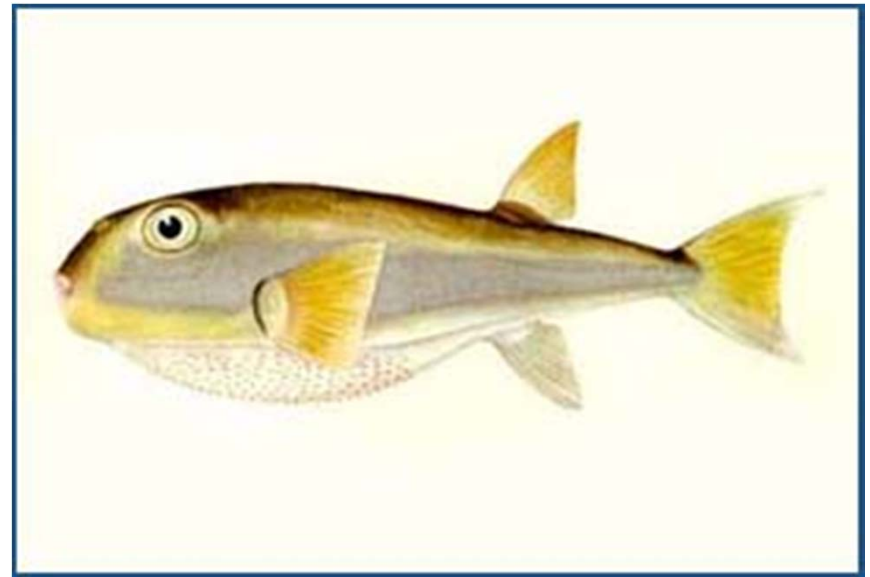
食用河豚的規管(7)

- 美國
 - 美國食物及藥物管理局(US FDA)和日本厚生省（現稱厚生勞動省）建立了一個協議
 - 有非常限量（並非供一般銷售）的冷藏日本河豚由日本一個協會，經日本政府官員證明安全後，運往美國紐約市的唯一進口商每年不多於三次
 - 以上經屠宰處理的河豚只分銷到少於**20**間屬一個協會成員的餐館，其成員的廚師須經過特別訓練才處理河豚

本地的規管

- 香港法例第**132**章提供對食物物購買人的一般保障，並指明食物必須適宜供人食用
 - 可以檢控引致河豚食物中毒的案件

完



月兔頭魨 (學名：*Lagocephalus lunaris*)
(由漁農自然護理署提供)