

專項食品調查 — 白飯魚含有甲醛的情況

食物環境衛生署
食物安全中心

2010年10月



背景

■ 目的：

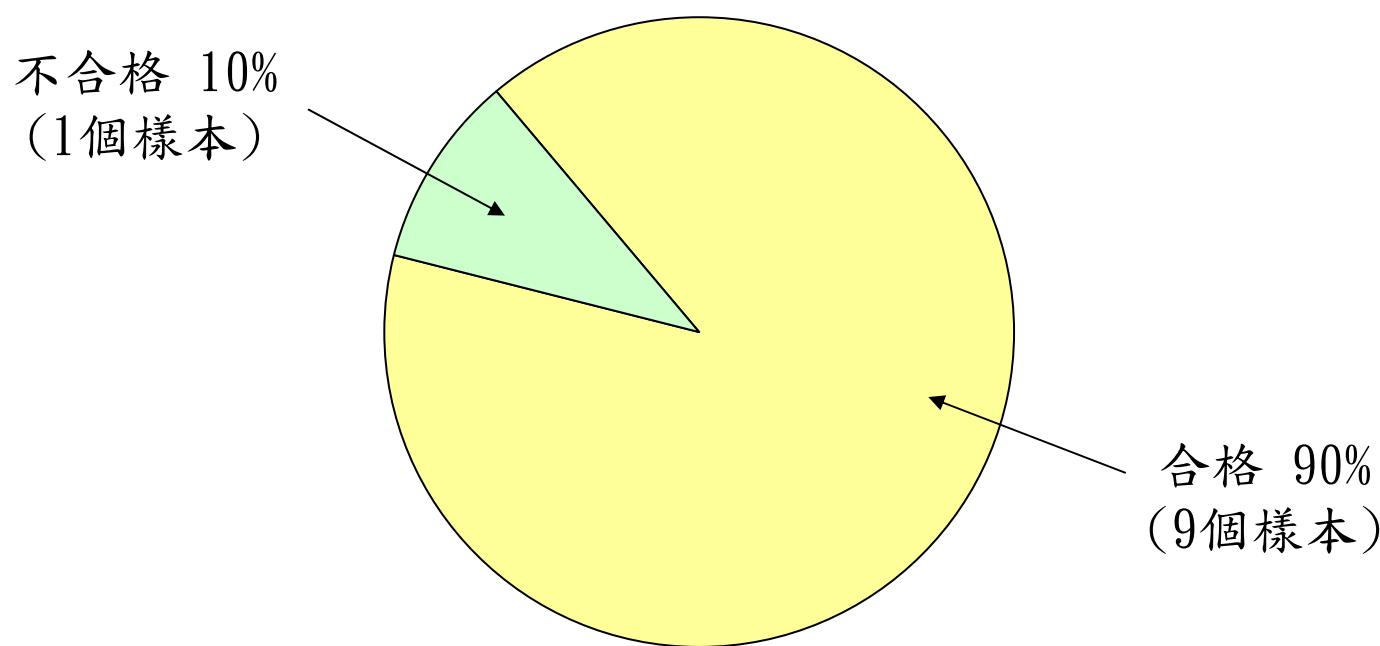
- 中心自從2007年開始一直進行「白飯魚含有甲醛的情況」的專項食品調查，評估有關情況。

■ 樣本：

- 從市面抽取共10個樣本作甲醛化驗。

整體結果

- 整體測試合格率為90%。
- 1個樣本含有甲醛，含量為百萬分之600。



不合格的樣本

- 食物安全中心相信檢出的甲醛可能是在白飯魚被捕獲後、在運送或貯存過程中添加作防腐用途。
- 按樣本檢出的甲醛含量，在正常食用下，不會對健康構成影響，但若大量進食，不排除會引起腹痛、嘔吐，以及影響腎臟。
- 甲醛令人關注主要是因為透過呼吸道攝入人體而致癌的風險。不過，世界衛生組織指出，目前沒有足夠證據顯示透過進食而攝入甲醛是會致癌的。

跟進工作

- 向有關商販發出警告信。
- 如發現該商販再有售賣白飯魚，中心會抽取跟進樣本。
- 追查有關產品的來源。
- 如有足夠證據，食物安全中心會提出檢控。

給業界的建議

- 根據香港法例，甲醛不准添加於食物作防腐用途，違例人士一經定罪，最高可被判罰款五萬元及入獄六個月。
- 謹慎查明食物來源，並應只向可靠的供應商採購食物。
- 切勿在食物中添加甲醛。
- 應確保魚類及其製品在貯存、運送和陳列以供出售的整個過程中妥善冷凍和保存。

給消費者的建議

- 光顧可靠的食肆及食品零售商。
- 選購新鮮的魚，避免購買有異味的；由於甲醛會令魚的肉質變韌，應避免購買肉質較韌的魚類。
- 甲醛可溶於水，烹煮後會揮發，因此應清洗乾淨和徹底煮熟食物。
- 應保持飲食均衡，以免因偏食而導致過量攝入化學物。