

# 專項食品調查 - 食用油

食物環境衛生署  
食物安全中心

2013年2月



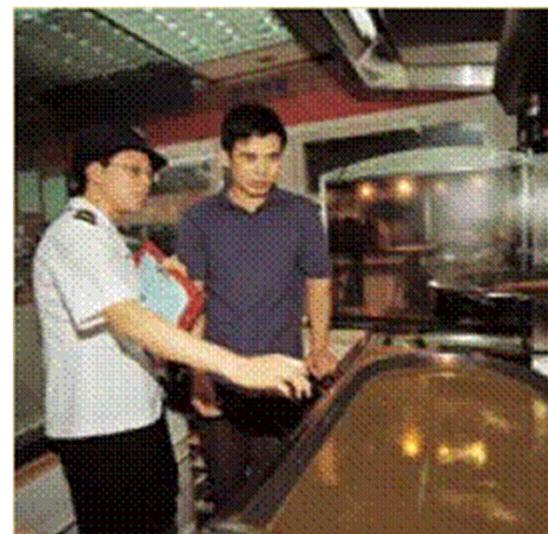
# 背景

- 食物安全中心（中心）在二零一二年曾就翻用食油進行專項調查，結果全部樣本均屬滿意。
- 其後在同年十二月發現三個屬同一品牌同一批次的食油樣本苯並〔a〕芘含量超出國家標準。故中心隨即進行另一次有關食用油的專項調查。



# 測試項目

- 中心從不同層面包括進口商、製造商、分銷商、批發商、零售商和食肆等地點抽取102個食用油樣本作下列測試：
  - 苯並〔a〕芘
  - 黃曲霉毒素
  - 金屬雜質



# 整體結果

- 全部樣本均屬滿意\* #。

\* 有七十九個樣本被檢出含苯並〔a〕芘，含量由每千克零點一微克到八點八微克不等，全部低於由中心經諮詢食物安全專家委員會後訂定的每千克含十微克的行動水平。

# 七個樣本被檢出含黃曲霉毒素，含量由每千克一點一微克到五點八微克，亦全部低於法定上限。適用於花生及其製品的上限為每千克含二十微克，而其他食品的上限則為每千克含十五微克。

# 跟進工作

- 繼續密切監察本港食用油的安全。
- 將苯並〔a〕芘納入為食用油的恆常檢測項目，以加強監測，確保市面上的食用油安全和適宜供人食用。

# 給業界的建議

- 使用安全和質素符合標準的食油。
- 按照《食物安全條例》(第612章)的要求，妥為備存記錄，以便在有需要時追查食物來源和去向。
- 向可靠的供應商採購食物，包括：
  - 供應商是否有相關食物業牌照；
  - 有否根據《食物安全條例》(第612章)登記為食物進口商或分銷商；以及
  - 了解食材的來源及質素。

# 給消費者的建議

- 應保持均衡及多元化飲食，進食多種蔬果。
- 切勿多次翻用食油。
- 減少食用脂肪和油，以減少攝入苯並[a]芘。

