

專項食品調查 — 水產及水產製品中的孔雀石綠

食物環境衛生署
食物安全中心

2008年1月



引言

■ 背景

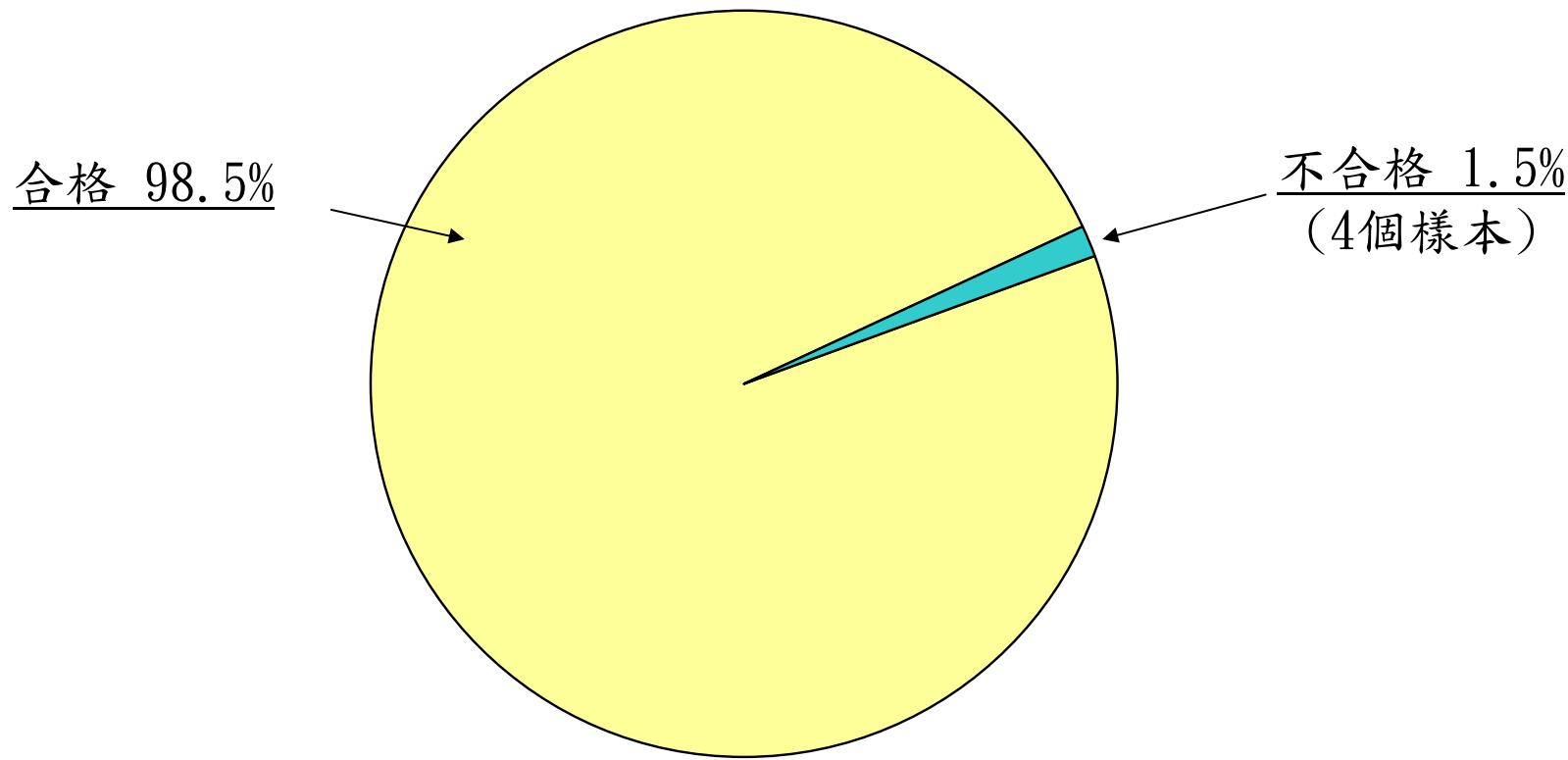
- 孔雀石綠是一種人造染料，曾用於醫治魚類的寄生病、真菌和原生動物疾病，但由於研究顯示孔雀石綠會增加實驗動物的致癌風險，因此不應在食用魚身上使用。香港法例不容許任何食物含孔雀石綠，售賣含有孔雀石綠的食物即屬違法。
- 食物安全中心(中心)過往曾在水產樣本中檢出孔雀石綠，事件亦引起公眾關注。中心最近進行了一專項食品調查，評估水產中含孔雀石綠的情況。

樣本種類

- 共抽取約260個水產樣本，如多種鹹淡水魚類、魚類製品(魚肉和魚蛋)、蝦及貝類產品等。

整體結果

- 共有4個樣本被檢出含微量孔雀石綠，整體合格率為98.5%。



不合格樣本

- 不合格的樣本為2個冷藏鯛魚柳(當中1個為跟進樣本)、1個蜆及1個鯪魚肉，被檢出的孔雀石綠含量分別為百萬分之0.0031-0.0057。
- 樣本被檢出的孔雀石綠含量屬低水平，在一般食用情況下，不會對市民健康造成不良影響。

跟進工作

- 發出警告信；
- 要求有關店舖停售及銷毀有問題食品；
- 跟進調查，並再抽取樣本；
- 如有足夠證據，食物安全中心會提出檢控。

給業界的建議

- 奉行「優良務農規範」，切勿在養殖或零售食用魚中使用孔雀石綠。
- 向可靠的供應商採購水產，如有疑問，應要求查閱付運文件和證明書，以確保來貨不含孔雀石綠。
- 根據香港法例第132章AF的《食物內有害物質條例》，任何人不得售賣含有孔雀石綠的食物供人食用，一經定罪，最高可被罰款\$50,000元及入獄6個月。

給公眾的建議

- 向可靠的店舖或攤檔購買水產及其製品。
- 保持均衡飲食，減低食物風險。