

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

2011年8月

背景

- 甲醛存在於多種動物和植物體內，屬於正常新陳代謝過程中的產物。甲醛亦可在水果、蔬菜、肉類、海魚及甲殼類動物等食物中天然存在。不過，現時並無報告指甲醛天然存在於白飯魚。食物安全中心(中心)進行的研究認為，白飯魚中的甲醛是由濫用所致。
- 中心近年多次在白飯魚樣本中檢出甲醛，相信可能是有個別商販違法在白飯魚被捕獲後、在運送或貯存過程中添加作防腐用途。
- 有見及此，中心自從2007年開始一直進行專項調查，評估有關情況。

樣本及整體結果

- 中心從市面抽取共9個白飯魚樣本作甲醛測試。
- 全部樣本均屬滿意。

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5萬元及入獄6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。
- 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

- 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。
- 光顧可靠的食肆及食品零售商。
- 只選購新鮮的魚類，避免購買有異味的魚類和肉質較韌的白飯魚。
- 甲醛可溶於水，因此應在烹煮前徹底清洗白飯魚。
- 保持飲食均衡，以免因偏食而導致過量攝入化學物。