

# 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

2009年12月



# 背景

## ■ 目的：

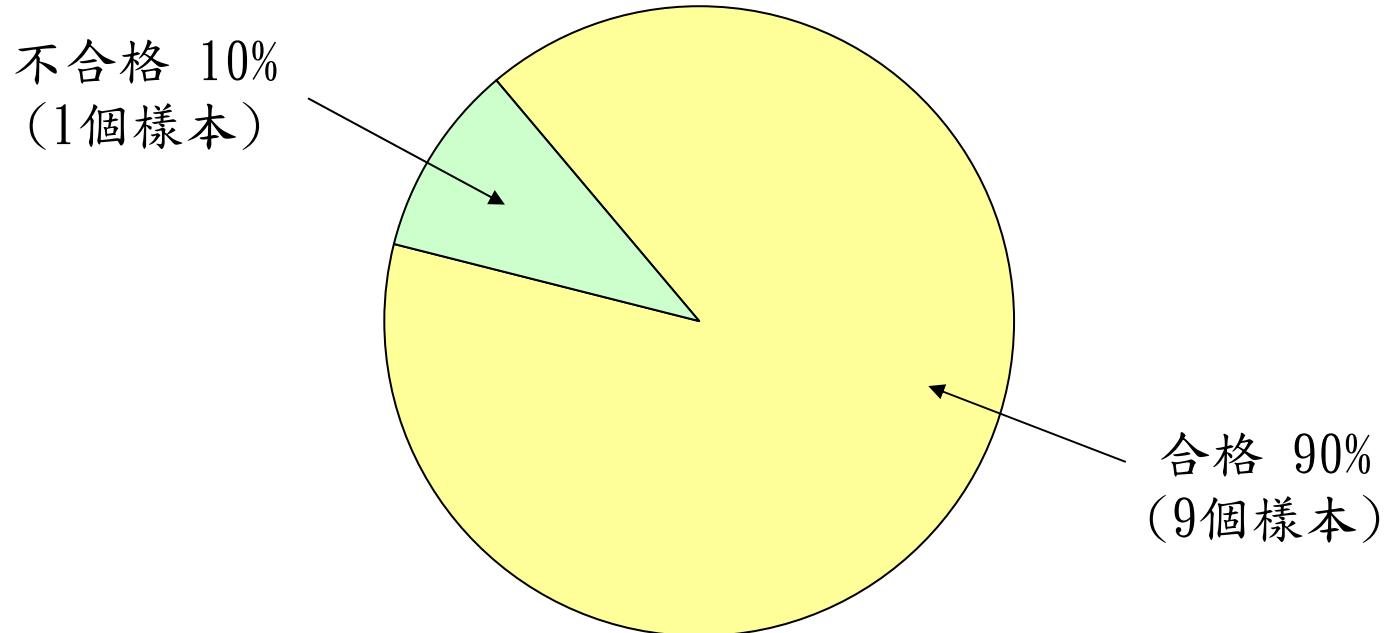
- 評估在白飯魚中含甲醛的情況。

## ■ 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1200。



# 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，若大量進食不排除會引起腹痛、嘔吐，以及影響腎臟。
- 一般市民如長期進食含同樣水平甲醛的白飯魚，不排除會影響腸胃，但現時並無足夠數據顯示人類因食物而攝取甲醛的慢性健康風險，上述評估是基於動物實驗而作出的。
- 甲醛令人關注主要是其透過呼吸途徑的致癌性。根據世界衛生組織指出，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。

# 給公眾的建議

- 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。