

# 時令食品調查 — 大閘蟹

食物環境衛生署  
食物安全中心

2007年10月

# 引言

## ■ 背景

- 秋天是大閘蟹當造季節，這時候是市民食用大閘蟹高峰期。大閘蟹的食用安全一向也受公眾關注。
- 食物安全中心最近進行了一項有關大閘蟹的時令食品調查，為其進行微生物及化學測試。

## ■ 目的

- 適時地向消費者及業界提供有關大閘蟹食用安全的資料。

# 測試種類

- 從入口、批發及零售層面共抽取178個大閘蟹的樣本作測試：
  - 化學測試
    - 獸藥殘餘(例如氯霉素、磺胺類、四環素、硝基呋喃類及孔雀石綠)
    - 金屬雜質(例如水銀、鉛及砷)
    - 人造激素
  - 微生物測試
    - 檢驗寄生蟲

# 測試結果

- 全部樣本的測試結果均屬滿意。

# 給食物業界的建議

- 應入口附有衛生證明書的大閘蟹。
- 向可靠的供應商購買大閘蟹。
- 待售的大閘蟹必須存放於雪櫃內。

# 給公眾的建議

- 向可靠的店鋪或食肆選購大閘蟹。
- 把大閘蟹與其他食物分開存放在雪櫃，避免交叉污染。
- 先把大閘蟹徹底清洗及清除其內臟才進食。
- 避免生吃大閘蟹，進食前要徹底煮熟。
- 要注意均衡飲食，避免進食過量大閘蟹，尤其含高膽固醇的蟹黃及蟹膏。