

專項食品調查 — 白飯魚內的甲醛

食物環境衛生署
食物安全中心

2008年11月



背景

■ 目的：

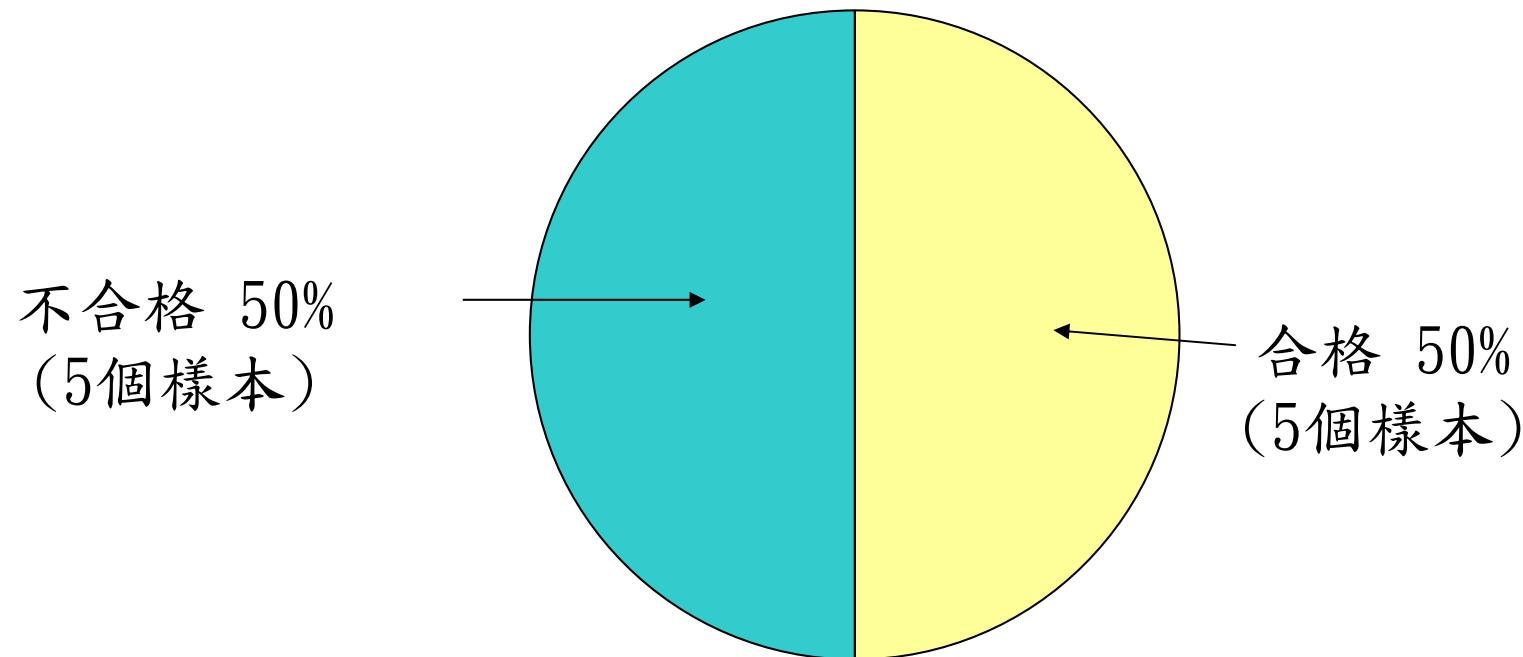
□ 評估在白飯魚中含甲醛的情況。

■ 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50%。
- 共有5個樣本含有甲醛，含量介乎百萬分之170至570毫克之間。



不合格的樣本

- 相信驗出的甲醛是於捕獲白飯魚後，或在運輸或儲存時被添加作防腐用途。
- 本次在白飯魚樣本檢出的甲醛含量，正常食用下對健康構成不良影響的機會很微。但若以甲醛含量最高的樣本而言，對於高食用量者，長期進食則有機會引起健康風險，例如腸胃不適。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。

跟進工作

- 發警告信及要求有關店舖停止售賣有關白飯魚。
- 追查有關產品的來源。

給業界的建議

- 切勿在水產及魚類添加甲醛。
- 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。

給公眾的建議

- 在選購及烹煮水產（如白飯魚）時要注意：
 - 應向可靠的店舖購買；
 - 應選購新鮮的，及避免購買有異味的；
 - 由於甲醛會令魚肉質變韌，要避免購買肉質較韌的白飯魚；及
 - 甲醛是水溶的，烹煮後會被揮發，所以進食海產前均須清洗乾淨及徹底煮熟。