

時令食品調查 — 大閘蟹

食物環境衛生署
食物安全中心

2008年11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、批發及零售層面抽取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
- 染色料 (例如蘇丹紅)

□ 微生物測試

- 檢驗寄生蟲

測試結果

- 116個樣本已完成測試。
- 全部結果均屬滿意。

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。