



最新一期食品安全电子信息 (20/01/2022)

(1) 咖啡与丙烯酰胺

咖啡在烘焙咖啡的过程中，可产生污染物丙烯酰胺，国际癌症研究机构将之归类为可能令人类患癌。不过，中心的数据显示本港成年人从咖啡摄入丙烯酰胺的分量占总膳食摄入量的百分比属轻微。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_153_01.html

(2) 鱼类与甲基汞

汞(俗称水银)是一种天然存在的重金属，随工业废物进入环境中，以不同的形态存在。水中的微生物把汞转化为毒性较强的甲基汞，为水中的生物所吸收，积聚在食物链内。因此，捕猎性鱼类的甲基汞含量通常较高。

鱼类含有多人体必要的营养素，例如奥米加-3脂肪酸及优质蛋白质。为了饮食均衡，宜适量进食各种鱼类并保持均衡并多元化的饮食，避免因偏吃而摄入过量金属污染物。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_154_01.html

(3) 蔬菜中的除害剂残余

除害剂是用来防治、杀灭、驱赶或减少有害生物的单种或混合物质。使用除害剂为农业上常见的做法，农民如遵照标签指示及优良务农规范适当地使用除害剂，在收割时残留在农作物的除害剂分量一般不会超过当地的最高残余限量，对健康的影响微乎其微。由于最高残余限量远低于对健康构成影响的分量，即使除害剂残余高于限量，并不表示公众健康会有即时危险，而是反映业界没有严格遵守优良务农规范。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_117_01.html

(4) 食品安全节目频道「食电视」

新一集「食电视」《Asha in Paris》已经于食物安全中心YouTube频道首播，并在中心的Facebook和Instagram专页同步上映

详情请参阅以下网页：

YouTube:

<https://www.youtube.com/watch?v=zPHbg1TkN9A&list=PLXRY8vr7yU1tPdDYozqzuKMd9uU3KIhtR&index=2>

Facebook: https://fb.watch/aAS_qcdZK2/

Instagram: <https://www.instagram.com/p/CYTegpUrRZu/>

(5) 贺年时令食品调查(第一期)结果满意

中心于今日一月四日公布，最近完成一项有关贺年食品的时令食品调查(第一期)，约五百二十个样本中，除较早前公布的一个预先包装干冬菇样本违反食物标签规例及一个萝卜糕样本含不准添加的防腐剂外，其余样本全部通过检测。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20220104_9135.html

食物安全中心
20.1.2022