

專項食品調查 — 果仁及穀物類製品中的黃曲霉 毒素

食物環境衛生署
食物安全中心

2008年1月

引言

■ 背景

- 黃曲霉毒素主要是由黃曲霉菌產生的，在適當的溫度及濕度的情況下，黃曲霉菌會在農作物收割前或收割後，令不同的農產品沾染毒素。
- 黃曲霉毒素較常見於花生，其他果仁及穀類亦曾被發現含有不同程度的黃曲霉毒素。長期攝入黃曲霉毒素可能會引致肝癌。
- 食物安全中心(中心)最近完成了一項有關果仁及穀物製品的專項食品調查，以評估黃曲霉毒素在這些食品的情況。

測試樣本的種類

- 共抽取144個不同種類的果仁及穀物製品樣本，包括花生、花生醬、杏仁、麥片及米等。

測試結果

- 全部測試結果均屬滿意。

給食物業界的建議

- 按「優良製造規範」的條件來配製食品。
- 向可靠的供應商購買原材料。
- 查核食品是否符合優質食品的規格，例如是否進行了減少黃曲霉毒素含量的淨化過程。
- 妥善貯存花生及果仁製品等食物，包括：
 - 乾爽和清涼的環境；
 - 存放食物時應採用先入先出的原則。

給公眾的建議

- 向持牌及可靠的零售商購買食物。
- 留意食品包裝及儲存情況。
- 把花生及果仁製品等食物存放於乾爽和陰涼的環境(攝氏20°C以下；相對濕度在80%以下)。
- 避免囤積過量食品。不要進食已過期、及看似霉壞、潮濕、皺皮或變色的食物。
- 注意均衡飲食，減低食物風險。