

# 時令食品調查 — 大閘蟹

食物環境衛生署  
食物安全中心

2009年11月

# 引言

## ■ 背景

- 秋天是大閘蟹的當造季節，也是市民食用大閘蟹的高峰期。一向以來，大閘蟹的食用安全也被受公眾關注。
- 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，為其進行了化學及微生物測試。

## ■ 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

- 106個樣本已完成測試。
- 全部結果均屬滿意。

# 給食物業界的建議

- 應從內地註冊養殖場入口大閘蟹，每批次入口的大閘蟹應附有國家質量監督檢驗檢疫總局或出入境檢驗檢疫局所發出的衛生證明書。
- 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，尤其膽固醇含量較高的蟹黃及蟹膏。