

# 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

2007年3月

# 背景

## ■ 目的：

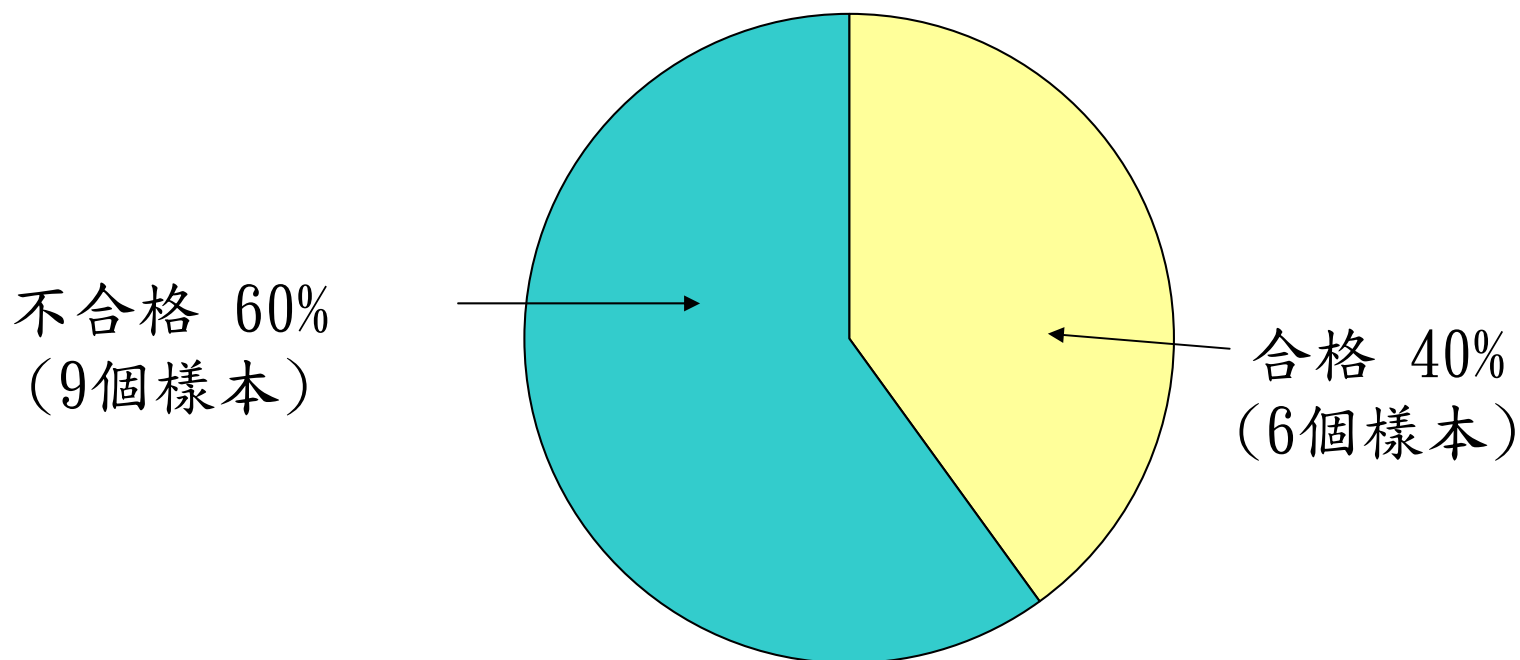
- 評估在細小魚類含有甲醛的情況。

## ■ 樣本：

- 從市面抽取共15個白飯魚樣本作甲醛化驗。

# 整體結果

- 整體測試合格率为40%。
- 共有9個樣本含有甲醛，含量介乎每公斤160至620毫克。



# 不合格的樣本

- 有些海產如九肚魚含有的「氧化三甲胺」會天然分解出甲醛和二甲胺，若發現樣本的甲醛和二甲胺的含量相約，甲醛便相信屬天然釋放的。但今次在白飯魚樣本中卻沒有發現二甲胺，所以相信該些樣本所含的甲醛是添加的。
- 在樣本驗出的甲醛相信是於捕獲白飯魚後，或在運輸或儲存時被添加作防腐用途的。
- 該些樣本的甲醛含量，市民在一般食用情況下，並不會對健康造成不良影響。

# 跟進工作

- 發警告信及要求有關店舖停止售賣白飯魚。
- 追查白飯魚的來源。
- 如證實有人在白飯魚上添加甲醛，食物安全中心會檢控有關人士。

# 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：
  - 應向可靠的店鋪購買；
  - 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。