

最新一期食物安全電子信息 (20/01/2022)

(1) 咖啡與丙烯酰胺

咖啡在烘焙咖啡的過程中，可產生污染物丙烯酰胺，國際癌症研究機構將之歸類為可能令人類患癌。不過，中心的數據顯示本港成年人從咖啡攝入丙烯酰胺的分量佔總膳食攝入量的百分比屬輕微。

詳情請參閱以下網頁：

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

(2) 魚類與甲基汞

汞(俗稱水銀)是一種天然存在的重金屬，隨工業廢物進入環境中，以不同的形態存在。水中的微生物把汞轉化為毒性較強的甲基汞，為水中的生物所吸收，積聚在食物鏈內。因此，捕獵性魚類的甲基汞含量通常較高。

魚類含有多種人體必要的營養素，例如奧米加-3脂肪酸及優質蛋白質。為了飲食均衡，宜適量進食各種魚類並保持均衡並多元化的飲食，以免因偏吃而攝入過量金屬污染物。

詳情請參閱以下網頁：

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

(3) 蔬菜中的除害劑殘餘

除害劑是用來防治、殺滅、驅趕或減少有害生物的單種或混合物質。使用除害劑為農業上常見的做法，農民如遵照標籤指示及優良務農規範適當地使用除害劑，在收割時殘留在農作物的除害劑分量一般不會超過當地的最高殘餘限量，對健康的影響微乎其微。由於最高殘餘限量遠低於對健康構成影響的分量，即使除害劑殘餘高於限量，並不表示公眾健康會有即時危險，而是反映業界沒有嚴格遵守優良務農規範。

詳情請參閱以下網頁：

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

(4) 食物安全節目頻道「食電視」

新一集「食電視」《Asha in Paris》已經於食物安全中心YouTube頻道首播，並在中心的Facebook和Instagram專頁同步上映

詳情請參閱以下網頁：

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) 賀年時令食品調查(第一期)結果滿意

中心於今日一月四日公布，最近完成一項有關賀年食品的時令食品調查(第一期)，約五百二十個樣本中，除較早前公布的一個預先包裝乾冬菇樣本違反食物標籤規例及一個蘿蔔糕樣本含不准添加的防腐劑外，其餘樣本全部通過檢測。

詳情請參閱以下網頁：

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

食物安全中心
20.1.2022