

介貝類水產毒素測試



香港人嗜吃海鮮，其中扇貝、青口、蜆、蠔、帶子等雖然味道鮮美、營養豐富，然而這些介貝類水產跟魚類不同，它們的生長位置較為穩定，一旦遇到紅潮或周遭水質惡化，也較難避開污染物。加上它們屬於濾食性生物，當攝取了一些含有毒素的藻類（例如雙鞭甲藻、利馬原甲藻、海洋矽藻）後，便會產生各種貝類毒素並積聚體內，從而引致食用者食物中毒。

介貝類食物中毒類別中，以麻痺性貝類中毒最為常見，患者會出現麻痺、噁心、發燒、出疹、狼瘡等病徵。這些症狀通常只會維持數天，身體便會自然康復。然而有些嚴重的個案，患者會在進食後 24 小時內出現呼吸困難，甚至死亡。

根據香港法例《公眾衛生及市政條例》(第132章)，售賣不宜供人食用的食物，即屬違法。因此，STC (香港標準及檢定中心) 建議食品進口商及供應商定期為介貝類水產進行貝類毒素測試。本中心可檢測介貝類水產是否含有下列毒素，以確保其食用安全。

介貝類食物中毒類別	源頭	測試項目
麻痺性中毒	雙殼貝殼類 水產動物	麻痺性貝類毒素 (Paralytic shellfish poison, PSP)
下痢性中毒		腹瀉性貝類毒素 (Diarrhetic shellfish poison, DSP)
神經性中毒		神經性貝類毒素 (Neurotoxic shellfish poison, NSP)

如欲瞭解更多相關資訊，請與 STC 化學、食品及藥物部聯繫：

香港 電話：+852 2666 1839 / 2666 1878 / 2666 1832 傳真：+852 2663 1284 電郵：hkcfcd@stc.group

以上提供的資料是由香港標準及檢定中心及其成員機構從其認為準確的資料來源取得。該資料的發佈並沒有附載任何保證、聲明、促使或許可。香港標準及檢定中心及其成員機構不會就任何因使用或依賴該資料而產生的後果承擔任何法律責任。