

食物中的霉菌及其分泌毒素

農作物中時有發現霉菌滋生，溫暖潮濕的氣候、不當的儲存環境更是霉菌生長的催化劑。雖然霉菌未必對人體有害，其分泌的毒素包括黃曲霉毒素 (Aflatoxin)、赭曲霉毒素 (Ochratoxin)、棒曲霉毒素 (Patulin) 等卻已證實對人類健康有負面影響。霉菌普遍在農作物表面生長，有些肉眼較難察覺，亦有不法商人將明顯發霉食品上的霉菌切掉，當作新品出售，誰不知其分泌毒素早已存於農作物內。一般而言，這些毒素不能以高溫、烹調方法去除，故此食品供應商及零售商應嚴謹處理受污染的食物或原材料，以免商譽受損，甚至觸犯法例。



黃曲霉毒素

以 B1、B2、G1、G2 及 M1、M2 (由 B1、B2 演化成的羥基代謝物) 六種形式存在。首四類常見於堅果如花生、穀類；M1、M2 則常見於牛奶。黃曲霉毒素是致癌物質，大量食用有機會誘發如肝癌等癌症。本港公眾衛生及市政條例 (第132AF章)《食物內有害物質規例》列明食物中黃曲霉毒素的上限：花生或花生產品每公斤 20 微克，其他食物則每公斤 15 微克。

赭曲霉毒素

常見於咖啡豆及穀類製品中，是可能的致癌物。赭曲霉毒素分為 A、B、C 三種，以 A 最為普遍及毒性最強，主要影響人體的腎臟功能。本港現時沒有法例規管食物中赭曲霉毒素的上限。

棒曲霉毒素

常見於表皮受損的水果，因此其成品如果汁較易受污染。棒曲霉毒素可引致腸、胃道出血及黏膜潰瘍。食物安全中心參考食品法典委員會 (CODEX) 標準，訂定蘋果汁及含其成份的飲品中棒曲霉毒素的行動水平為每公斤 50 微克。其他地區如中國內地、歐洲、美國、加拿大等亦有相關標準或行動水平。

作為擁有逾 50 年歷史、備受國際認可的獨立、非牟利檢測及認證機構，STC 提供針對霉菌毒素，包括黃曲霉毒素、赭曲霉毒素、棒曲霉毒素等的化學分析，以助供應商、零售商及消費者確保食品質素及食用安全。

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 1833 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。