

食品致敏源測試

食物過敏是一種免疫系統反應，用以保護身體，然而這些反應可能引致不同程度的不適，嚴重的甚至可導致死亡。近年，食物安全中心屢次發出食物警報，警告和要求未有標示致敏源成分的食品下架及回收。為了保障商譽及消費者的健康，業界需了解產品成分、生產過程及含致敏源所帶來的風險，並正確標示食物中含有的致敏物質。



目前，本港沒有為食物中的致敏物質含量訂立容忍限值，因為極少的分量也可引致過敏反應。根據《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第132W章)規定，如有已知可導致過敏的物質存在於食物中，必須標明在食品標籤上。根據規例，食物若含有以下8種物質，必須在配料表中標明。在歐盟、美國、加拿大及澳洲等地，這8種物質均屬必須被標籤的致敏物。

- | | | |
|--|-------------------|--------------------------|
| 1. 含有麩質的穀類(即小麥、黑麥、大麥、燕麥、裂穀小麥、它們的混合變種及它們的製品)； | 3. 蛋類及蛋類製品； | 7. 木本堅果及堅果製品 |
| 2. 甲殼類動物及甲殼類動物製品； | 4. 魚類及魚類製品； | 8. 亞硫酸鹽(濃度達到或超過百萬分之十的組成) |
| | 5. 花生、大豆及它們的製品； | |
| | 6. 奶類及奶類製品(包括乳糖)； | |

若產品不含有上述的8種致敏源成分，但生產的食品與含致敏物食品共用相同的生產線或廠房時，殘餘的致敏物便有可能造成交叉污染。

STC (香港標準及檢定中心) 應用聚合酶鍊式反應(PCR) 及疊聯免疫吸附分析法盒(ELISA Kits) 檢測樣本中是否含有上述8種及其他的致敏源成分。此外，我們亦能提供化學檢測，檢測食物中的二氧化硫含量，幫助業界檢驗出未被標示的致敏源。

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提供全面的食品安全測試服務，以確保食品的食用安全，保障消費者健康及商戶聲譽。

欲知詳情，歡迎致電STC化學、食品及藥物部：

10 Dai Wang Street, Taipo Industrial Estate, Taipo, N.T., Hong Kong
香港新界大埔工業邨大宏街10號

+852 2666 1839 / 1878 / 1832

+852 2663 1284

hkcf@stc.group

www.stc.group

