

三文魚及海產類食品安全測試



近日有報導指出，甚受港人歡迎的三文魚刺身被驗出含有禁用抗生素氯霉素，重金屬鎘含量亦超標。若持續攝入抗生素如氯霉素，長遠可導致帶抗藥性的「超級惡菌」滋生，危害健康。氯霉素無色無味，亦不會因為烹煮而消除，市民根本防不勝防。進食含鎘的食物，或會破壞腎功能，甚至增加患癌風險。

海產被驗出含有禁用抗生素、獸藥（如孔雀石綠）、重金屬、致病菌等食物安全事故，以往亦時有發生。因此，為提高消費者信心及保障消費者健康，STC（香港標準及檢定中心）建議食品進口商及供應商為海產類食品進行安全測試。

測試項目	內容
抗生素 Antibiotics	氯霉素、四環素、土霉素 Chloramphenicol, Tetracycline, Oxytetracycline
雌激素 Hormones	乙二烯雌酚、乙二基己烯雌酚、己烷雌酚 Diethylstilbestrol, Diethylstilbestrol, Hexestrol
獸藥殘餘 Veterinary Drug Residues	孔雀石綠、無色孔雀石綠、硝基呋喃 Malachite green, Leucomalachite green, Nitrofurantoin
重金屬污染 Heavy Metal Contaminants	銻、砷、鎘、汞、鉛、錫、鉻 Antimony, Arsenic, Cadmium, Mercury, Lead, Tin and Chromium
微生物污染 Microbiological Contaminants	大腸桿菌、金黃葡萄球菌、沙門氏菌、李斯特菌 Escherichia coli, Staphylococcus Aureus, Salmonella spp., Listeria monocytogenes
基因改造 Genetic Modification	檢測三文魚是否經過基因改造 Test whether the salmon has been genetically modified

欲知更多有關食品安全測試的資訊，歡迎致電 26661839 / 26661878 / 26661832 查詢。

免責聲明：上以資料只供一般參考。本中心雖已盡力確保該等資料準確，但對於該等資料在特定情況下使用的準確性或恰當性，並沒有作出任何明示或隱含的陳述、申述、保證或擔保。