

介貝類水產安全測試

食物安全中心最近指出，市民因食用生或未徹底煮熟的介貝類水產 (例如生蠔、蜆、青口、血蚶 / 蠔蚶等) 而導致食物中毒的個案有上升趨勢。介貝類水產引致的食物中毒可分為兩種，分別為細菌性中毒 (由細菌如沙門氏菌、副溶血性弧菌等引致) 及病毒性中毒 (由病毒包括諾如病毒、甲型肝炎病毒等誘發)。由於這些致病源無法用肉眼識別，消費者根本防不勝防。作為食品進口商或供應商，只有從源頭遏止受污染的介貝類水產流入市場，才能保障消費者的健康，恢復他們對介貝類水產的信心。



此外，介貝類水產亦經常被發現含有禁用抗生素氯霉素及重金屬鎘。根據法例，現時在港出售供食用的水產 (包括介貝類水產) 均不可含有氯霉素，而鎘的最高准許濃度則為每公斤兩毫克。為確保出售的介貝類水產符合法例規定，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安全性測試，以確保其食用安全。

測試項目	內容
抗生素	氯霉素、四環素、土霉素等
重金屬污染	鎘、砷、鎘、汞、鉛、錫、鉻
微生物污染	大腸桿菌、金黃葡萄球菌、沙門氏菌、霍亂弧菌、副溶血性弧菌
病毒測試	諾如病毒、甲型肝炎病毒

欲知更多有關測試的資訊，歡迎致電 STC 化學、食品及藥物部：

電話：+852 2666 1839 / 2666 1878 / 2666 1832

傳真：+852 2663 1284 電郵：hkcfcd@stc.group

免責聲明：以上資料只供一般參考。香港標準及檢定中心雖已盡力確保該等資料準確，但對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、申說、保證或擔保。