

## 魚生寄生蟲及蟲卵檢測

近年，亞洲各地有不少進食魚生引致寄生蟲感染的個案。據日本厚生勞動省的數據，當地進食魚生或壽司後感染寄生蟲「異尖線蟲」而食物中毒的個案，在10年間急升20倍。在中國，衛生部組織的第二次全國人體重要寄生蟲病現狀調查結果統計，全國感染寄生蟲病的人口高達1千多萬。本港亦有市民報告發現壽司生魚片上有白蟲蠕動，可謂「蟲」不勝防。



晶瑩剔透、光澤軟綿的新鮮生魚片，令人垂涎欲滴。但嚐「鮮」背後，原來隱藏著致病的危機。人體感染寄生蟲，可引致腹瀉及敏感，寄生蟲甚至可進入重要器官如肝臟，引發嚴重併發症。無論海魚如三文魚、沙甸魚、秋刀魚，還是淡水魚如鯪魚、大頭魚等，都有感染寄生蟲如異尖線蟲、絛蟲和中華肝吸蟲的風險。切勿誤信檸檬汁、日式芥末、酒、醋、豉油、蒜或浸鹽水能清除寄生蟲。最有效消滅寄生蟲的方法，就是要高溫徹底煮熟魚片。魚生

亦要以特低溫度存放數天以消滅寄生蟲。

根據《食物業規例》(第132X章)，本港禁售中式魚生。若要售賣日式魚生，食品商必須確保適合人類食用。STC (香港標準及檢定中心) 能以先進的儀器檢測食品中的寄生蟲及蟲卵，方法包括SN/T、RVC/FAO，並使用螢光法、消化法及分離沉降法，以DNA基因測序技術檢測寄生蟲品種，幫助食品商了解食品有否受寄生蟲污染。

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，包括針對魚生食品的微生物檢測、抗生素、寄生蟲及蟲卵和重金屬檢測，以確保食品的食用安全，保障消費者健康及商戶聲譽。

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。