# 市售食品之真菌毒素含量調查

民政總署

食品安全中心

2015年7月

## 目的

■ 對本澳市民消費量較高及可能存有食品安全風險的食品 進行調查,收集有關的數據資料,為日後相關工作提供 科學依據。

## 市售食品之真菌毒素含量調查

- 真菌毒素是指由某部份真菌所產生的有毒性代謝物。
- 真菌普遍存在於自然界中,當穀物、堅果、水果等農作物在種植、 採收、加工及貯存過程中受真菌感染,加上置於溫暖、潮濕等有 利真菌孳長的環境下,便有機會產生如黃麴霉毒素、赭麴霉毒素 等真菌毒素。
- 食品一旦受真菌毒素污染,一般的加工、烹煮無法將真菌毒素完全去除,倘若長期食用含過量真菌毒素的食品,會對健康構成不同程度的影響。
- 為了解市售食品之真菌毒素含量,民署食安中心開展有關食品之 調查。

## 市場調查

### 普及性

市售食品,包括 乳品、堅果、穀 物等食品

### 產地

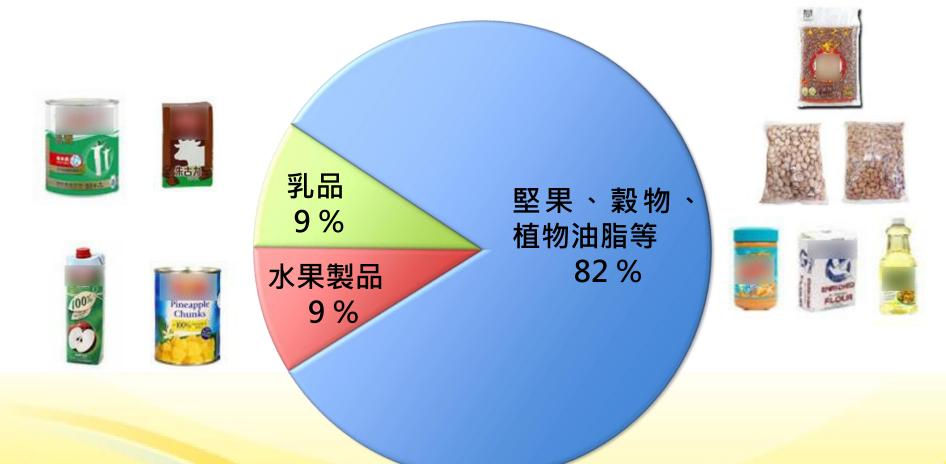
中國、台灣、日本、澳洲、葡國及意大利等國家 或地區

### 地點

本澳各區超級市場、雜貨店及百 貨公司

## 檢測樣本

■ 檢測食品樣本共110個,包括:



## 檢測項目-真菌毒素

#### ■ 黃麴霉毒素M1

針對預包裝乳品,如鮮牛奶、朱古力奶及芝士等。

#### ■ 展青霉素

針對預包裝水果製品,如蘋果汁、蘋果泥等。

### ■總黃麴霉毒素

針對堅果、穀物、植物油脂及豆製品等,如花生、大米、豆腐乳等。

#### ■赭麴霉毒素A

針對穀物、植物油脂及豆類等,如麵粉、花生油及紅豆等。

## 檢測結果

- 所有結果均未見異常,整體合格率為100%。
- 雖然檢測結果滿意,但民署建議市民需注意均衡飲食。

#### 參考標準:

- CODEX STAN 193-1995 《CODEX GENERAL STANDARD FOR CONTAMINANTS AND TOXINS IN FOOD AND FEED》
- 中國 GB 2761-2011《食品安全國家標準食品中真菌毒素限量》
- 香港《食物內有害物質規例》

## 給市民的建議

#### 選購食品時:

- 應光顧可靠及衛生的店舖;
- 食品應貯存或陳列於合適的溫度、乾爽及通風的環境下,並注意 其包裝是否完整及食用期限;
- 應視乎實際用量而選購,購買後應妥善貯存食品,並盡快食用;
- 如對食品的衛生狀況及質量存有疑問,如出現發霉、變色等異常現象,均不應購買或食用;
- 由於網上買賣食品難以核實其貯存及運送等過程是否符合食品安全,市民應特別留意在網上所購買的食品性質及潛在風險。

## 給業界的建議

- 業界應向信譽良好的供應商進口食品,運送及存放等各個過程均須符合衛生安全,並適當貯存及展示;
- 業界有義務保存進出貨紀錄或相關 單據,以便需要時供權限部門追蹤 食品的來源和流向,保障自身利益;
- 如對食品的衛生狀況及質量存疑, 則不應購買或出售。





#### 保存食品紀錄指引

#### 目的

根據 (食品安全法),食品生產經營者有義務在指定期間內保存進出賃紀錄或 相關單據·本指引百在使食品生產經營者了解保存食品紀錄的要件及如何妥善 進行相關的保存工作,以便一旦發生食品事故時能讓政府權限部門進行及時有 效的食品溯源及跟進工作,共同攜手保障本濃的食品安全。

#### 補用節團

- 適用於所有擬供人食用的食品。根據(食品安全法),「食品」指任何供人食用的經處理或未經處理的物質,包括飲料及香口膠類產品,以及在生產。配製及處理食品過程中所使用的所有成分。
- 本指引旨在為食品生產經營者提供原則性的保留食品紀錄建議,但受現行 其他指引規輸者,則可沿用既有的規定。

#### 保存紀錄的內容:

為有效迫查食品的來源和流向,保存紀錄的內容應清晰並涵蓋以下資料:

- 食品的日期(獲取食品的日期;以批發方式供應食品的日期);
- 食品的來源資料(公司或個人的名稱·地址及電話);
- 食品的數量;
- 食品的描述(應為特徵性描述,讓人可清楚辨識,如食品名稱-批號及產 地來源等)。

#### 食品生產經營者一般須備存的紀錄

	進口紀錄	獲取紀錄	供應紀錄
食品進口商	√		√
食品分銷商		<b>√</b>	√
食品零售商		√	
(直接供應給消費者)			
飲食業界		<b>√</b>	
本地食品製造商	·	<b>√</b>	√

### 調查結果公布及查詢

食安中心透過以下渠道向業界及市民發布調查結果及注意事項:

- ■透過新聞稿向業界及市民傳達有關結果;
- ■上載於食品安全資訊網及食安資訊手機應用程式。

