

如何減少花生受黃曲霉毒素污染

本澳氣候溫暖潮濕，花生、玉米、木本堅果(如杏仁、開心果)等易受黃曲霉毒素污染，正確的選購、貯存、篩選等有助減少黃曲霉毒素帶來的風險。



什麼是黃曲霉毒素？

黃曲霉毒素是由黃曲霉菌屬的一些霉菌產生的一組毒素。其無色、無味、無臭，能抵受高溫，已被國際癌症研究機構 (IARC) 列為“第一類”致癌物質。

減少花生中的黃曲霉毒素

- ▣ 向衛生可靠的供應商購買優質的花生，瞭解產地來源；
- ▣ 考慮花生的流轉情況，避免大量囤積；
- ▣ 收貨時，檢查花生是否有外殼鬆散或出現變黑發霉的情況；
- ▣ 將花生貯存在陰涼通風的環境中，並以「先入先出」原則存取；
- ▣ 對花生進行篩選，將受潮、發霉、變色、腐壞、乾癟、有油膩味、受蟲害或其他損害的花生分揀出來。



詳細內容請參考
市政署食品安全廳出版
《減少花生受黃曲霉毒素
污染的食品安全指引》



本澳第13/2016號
行政法規
《食品中真菌毒素最
高限量》標準