

食物內的 黃曲霉毒素



食物環境衛生署
Food and Environmental
Hygiene Department

甚麼是黃曲霉毒素？

- 黃曲霉毒素(Aflatoxin)是霉菌毒素*(mycotoxins)的一種。
- 主要由黃曲霉菌(Aspergillus)產生的。
- 此霉菌能在泥土裏生長，在適當的溫度和濕度下，會產生黃曲霉毒素。

毒素種類及毒性

黃曲霉毒素可大致分成四種，有B1、B2、G1和G2，其中以B1的毒性較強，並可引致肝癌。

*霉菌毒素是一些霉菌的代謝物。在食物中，以黃曲霉菌、青霉菌及鐮孢菌產生的毒素較受注意。以下是幾種可能存在於食品中的霉菌毒素：

赭曲毒素 (Ochratoxin A)：由青霉菌 (Penicillium) 和黃曲霉菌所產生，常見受污染的農產品為玉米、穀類和咖啡豆。

棒曲霉毒素 (Patulin)：由青霉菌所產生，可見於受污染的蘋果汁內。

鐮孢菌毒素 (Fumonisin B)：由鐮孢菌(Fusarium)所產生，常見受污染的農產品為玉米。

對健康的影響

急性影響

於短時間內食用高劑量的黃曲霉毒素可引致急性食物中毒。此種情況在先進國家中很罕見。中毒的病徵包括發燒、嘔吐及黃疸；嚴重者可損害肝臟，甚至死亡。



如何減低黃曲霉毒素的食物風險？

保障食物安全，有賴業界、市民及政府三方面合作。

食物業界的責任

業界應應用食物安全重點控制系統，制定適當的食物安全計劃，以減低食品內可能含有黃曲霉毒素的機會或水平，並應緊守下列各點：

- 光顧信譽良好及可靠的供應商。
- 原料須符合既定的食品品質及安全標準。如有需要，應要求加入淨化程序，以減低食品中黃曲霉毒素的水平。
- 採取最佳的食物貯存方法：
 - ◇ 適當控制貯藏間的溫度及濕度。
 - ◇ 採取先入先出的輪流存放法。
- 記錄控制點的監察結果。



消費者的責任

選購時

- 光顧信譽良好及可靠的店鋪。
- 留意食物是否貯存在陰涼的地方。
- 切勿購買包裝破損或不潔的食品。

保存食物

- 妥善貯存食物於陰涼乾燥的地方。
- 避免陽光直接照射。
- 避免購買或積存過多食品。
- 留意食品的保質期。

食用時

- 留意食品的「此日期前最佳」日期。
- 棄掉任何霉壞、破損、皺皮或變色的食品。

食物環境衛生署透過執行有關法例以監管這種有害物質，包括禁售含黃曲霉毒素濃度過高的食物。衛生督察經常抽查食物，尤其是花生和花生產品，化驗食物內黃曲霉毒素的含量，以確保食物可供人安全食用。

此外，食物環境衛生署亦竭力監察市民從食物攝取到黃曲霉毒素的情況，保障市民不會因攝取過多的黃曲霉毒素而影響健康。

如欲索閱有關資料，可向本署傳達資源小組查詢。

電話：2381 6096

地址：九龍旺角花園街123號A花園街市政大廈8樓

食物環境衛生署

查詢熱線：2868 0000

電子郵箱：enquiries@fehd.gov.hk

網頁：<http://www.fehd.gov.hk>