

# 時令食品調查 — 大閘蟹

食物環境衛生署  
食物安全中心

2013年10月



# 背景

- 秋天是大閘蟹當造的季節，也是市民食蟹的高峰期。
- 食物安全中心(中心)最近進行了一項有關大閘蟹的時令食品調查，目的是為消費者及業界提供有關蟹的食用安全資訊。

# 測試種類

- 中心從入口及零售層面抽取樣本作測試：
  - 化學測試
    - 獸藥殘餘(例如氯霉素、磺胺類、四環素、硝基呋喃類及孔雀石綠)
    - 金屬雜質(例如水銀、鉛及砷)
    - 人造激素
    - 染色料(例如蘇丹紅)
    - 草酸
  - 微生物測試
    - 檢驗寄生蟲
    - 致病菌(副溶血性弧菌、霍亂弧菌、沙門氏菌)

# 測試結果

- 共110個樣本完成測試，全部結果滿意。



# 給業界的建議

- 向可靠的供應商購買大閘蟹。
- 注意從內地進口每批次的大閘蟹，應附有國家質量監督檢驗檢疫總局或出入境檢驗檢疫局所發出的衛生證明書。
- 待售的大閘蟹必須存放於雪櫃內。



# 給業界的建議(續)

- 切勿出售變壞或不宜供人食用的大閘蟹。
- 注意只在領有合適的食物業牌照的情況下，才可即場為客人蒸煮大閘蟹，及/或擺放桌椅供客人在處所內進食。

# 給消費者的建議

- 於購買、貯存、處理及烹煮蟹時，留意「食物安全五要點」：
  - 精明選擇
    - 應向可靠和衛生的店鋪或食肆選購大閘蟹。
    - 購買外殼完整、有光澤和沒有異味的蟹。
  - 保持清潔
    - 烹煮前，先用刷把蟹身、爪和鉗清洗乾淨。
    - 進食前要用梘液和清水清洗雙手。

# 給消費者的建議 (續)

## □ 生熟分開

- 避免交叉污染，應先把生的蟹貯存在有蓋容器內才可放進雪櫃，並與其他食物分開存放。

## □ 徹底煮熟

- 要徹底煮熟蟹及清除內臟才可進食。
- 所有蟹均不宜生食。鹽、醋、酒和日本芥辣等調味料並不能殺死可能寄生在蟹內的細菌和寄生蟲。





# 給消費者的建議 (續)

- 安全溫度
  - 煮熟的蟹應盡快進食，不應將已煮熟的蟹存放於室溫超過兩小時。
- 注意均衡飲食，避免進食過量大閘蟹，尤其含高膽固醇的蟹膏。

