

食物內 黃曲霉毒素



甚麼是黃曲霉毒素？

- 黃曲霉毒素(*Aflatoxin*)是霉菌毒素(*mycotoxins*)的一種。
- 主要是由黃曲霉菌 (*Aspergillus flavus*, *Aspergillus parasiticus* and *Aspergillus nomius*) 產生的。
- 黃曲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

黃曲霉毒素有B1、B2、G1、G2、M1和M2幾種。黃曲霉毒素M1和M2是B1和B2的代謝物。乳牛吃了受B1和B2污染的飼料後，會將B1和B2轉化為M1和M2，並經牛奶將M1和M2排出。在這幾種黃曲霉毒素中，以B1的毒性較強，而且可引致肝癌。



對健康的影響

急性影響

於短時間內攝入高劑量的黃曲霉毒素，可引致急性食物中毒，但這種情況在先進國家很罕見。中毒徵狀包括發燒、嘔吐及黃疸；嚴重的會損害肝臟，甚至死亡。

慢性影響

微量的黃曲霉毒素可能會存在於食物中。長期攝入黃曲霉毒素可能會引致肝癌。

毒素的產生

黃曲霉毒素較常見於花生，因為花生一般生長於潮濕和熱帶氣候。其他農作物如玉米、無花果、果仁、穀類、牛奶及乳類產品（如乾酪、酸乳酪）亦發現含有不同程度的黃曲霉毒素。

毒素特性

- 無色、無味及無臭。
- 耐高溫，正常烹調工序無法分解毒素。
- 毒素可於攝氏28至33度，及相對濕度達83至97%的環境下產生。

如何減低黃曲霉毒素所帶來的風險？

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

業界應採用“食物安全重點控制系統”，制定適當的食物安全計劃，以減低食品內含有黃曲霉毒素的機會及水平，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。
- 適當貯存食物：
 - ◇ 適當控制貯藏間的溫度及濕度。
 - ◇ 以“先入先出”的原則存取食物。
- 記錄各控制點的監察結果。



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。

進食時：

- 留意食品的保質期。
- 棄掉任何霉壞、破損、皺皮或變色的食品。

政府的工作

食物安全中心會執行有關法例以監管有害物質，包括禁售黃曲霉毒素濃度過高的食物，並經常抽查食物，包括花生和花生產品，以及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，中心亦有評估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。

查詢

食物環境衛生署

24小時熱線：

2868 0000

傳達資源小組：

2381 6096

網址：

www.cfs.gov.hk

電郵：

enquiries@fehd.gov.hk