

## 本期內容

專題特寫  
生蠔與諾如病毒  
夏日與食物安全

食安仔教室  
消除食物中的「部分氫化油」

食肆現場  
喜愛與否：盆菜的微生物風險  
不可不防

安樂查飯／業界講座／食安指引

1. 安樂查飯 業界講座
2. 預防及減少花生受黃曲霉毒素污染的業界指引

- 中心動向
1. 去殘餘，留營養，正確洗菜  
你要識
  2. 食物安全五要點 — 櫥窗貼紙
  3. 營養資料標籤制度
  4. 新一屆 2021 年至 2024 年  
消費者聯繫小組招募成員
  5. 食安中心「時尚購物展  
2021」講座活動

問問食安小隊  
點解食物會添加二氧化硫？

增值小測試

食安仔忙甚麼？  
食安仔之事件簿—誰污染了  
蘋果？

## 編輯委員會

高級醫生 (風險傳達)  
3 名科學主任  
總監 (風險傳達)  
衛生總督察 (食物安全推廣)  
高級衛生督察 (食物安全推廣)  
5 名衛生督察 (食物安全推廣)



專題特寫

## 生蠔與諾如病毒

雖然食物安全中心 (食安中心) 一直致力向公眾宣傳進食生蠔的固有風險，但本港仍不時發生與進食生蠔有關的食物中毒事故，當中很多個案都是諾如病毒引致。

蠔與其他雙貝類海產一樣，以過濾大量海水的方式進食，蠔如果生長於受污染的水域，便容易受到污染。諾如病毒依附在蠔的消化系統，可以濃縮到周圍海水的 99 倍。因此，很難透過清洗去除蠔體內的諾如病毒，淨化處理的效果也不大。進食生蠔或未經徹底煮熟的雙貝類海產，風險也就特別高。

## 諾如病毒——「冬季嘔吐症」

諾如病毒是世界各地食物中毒的主要致病原。諾如病毒主要經由吃下或飲用受污染的食物或水傳播，但亦可經由人與人直接接觸傳播，或由受污染物件或空氣微粒間接傳播。諾如病毒少至十個病毒粒子便可致病。酒精搓手液雖可殺死多種致病菌，但對諾如病毒卻起不了作用。

受諾如病毒感染的人可以排出大量病毒，有些甚至在感染後一段時間仍會持續排出病毒。病毒粒子附在物件上多日甚至多星期後，仍能造成感染。因此，徹底洗淨雙手，對預防病毒傳播非常重要。諾如病毒感染的潛伏期通常為 24 至 48 小時，主要病徵為嘔吐、腹瀉和噁心，有時也會出現低燒。有些患者，尤其是幼童、長者和免疫力弱人士，病情會特別嚴重。現時沒有疫苗或專門療法可預防或治療諾如病毒感染。

諾如病毒能夠在冰點下的低溫生存。與大部分細菌相比，諾如病毒相對耐熱，把食物加熱至攝氏 60 度並維持 30 分鐘，食物中的諾如病毒仍具傳染性。諾如病毒並且耐酸，蠔隻如受污染，即使吃蠔時蘸塗檸檬汁、醋或酒精，都不能預防感染。

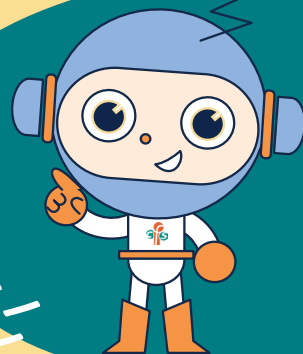


## 注意要點

- 諾如病毒感染在冬天較常見，可引致大型食物中毒事故。
- 生吃貝類海產（包括蠔）很容易引致食物中毒。
- 徹底煮熟食物，把食物加熱至中心溫度達攝氏 90 度並維持 90 秒，能消滅諾如病毒。

## 給業界的建議

1. 貝類海產（包括蠔）應購自可靠的供應商，並須附有原產地有關當局簽發的衛生證明書。
2. 售賣生吃海鮮（包括蠔）須得到食物環境衛生署批准。
3. 有腸胃炎徵狀（如腹瀉和嘔吐）的飲食業從業員不應處理食物。
4. 感染諾如病毒的飲食業從業員須於症狀消失至少 48 小時後，才可考慮可否重回工作崗位。



## 夏日與食物安全



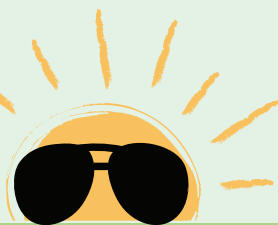
溫暖的環境有利細菌繁殖，炎炎夏日正是細菌引致食物中毒的高危時節。因此，食安中心提醒業界人士，在夏季應特別小心注意食物安全。

在眾多引致食物中毒的細菌中，最要慎防的是副溶血性弧菌。在香港，副溶血性弧菌是食物中毒的首要原因之一。副溶血性弧菌常見於沿岸水域，人們多因進食生的或未經煮熟的海產而受感染。煮熟的食物也有可能受這種細菌交叉污染。副溶血性弧菌食物中毒的病徵包括腹痛、肚瀉及嘔吐，患者有時也會出現輕微發燒。

為預防食物中毒，業界人士應遵行「食物安全五要點」。現時所有配製及／或售賣刺身和壽司的食物業處所，均受發牌制度監管。

## 給業界的建議

- 在處所出售的刺身和壽司，均須存放於攝氏 0 度至 4 度的雪櫃內，並與其他食物分開擺放。
- 生的食物與即食食物應分開在指定工作區以不同的用具配製。





食安仔教室

# 消除食物中的「部分氫化油」

長久以來，「部分氫化油」一直用於生產人造牛油、塗抹醬、植物起酥油及乳化劑，也用來煎炸食物和作為許多食品的配料，例如用來配製麩包餡料，以及蛋糕和烘焙食品的酥皮。然而，「部分氫化油」是工業生產反式脂肪的主要來源，危害心臟健康，可謂「惡名昭彰」。

這樣問題便來了，我們如何才可消除膳食中的「部分氫化油」及工業生產的反式脂肪呢？本文會講解「部分氫化油」的相關用語，並為消費者及業界揭示有何竅門可找到不含「部分氫化油」的食品。

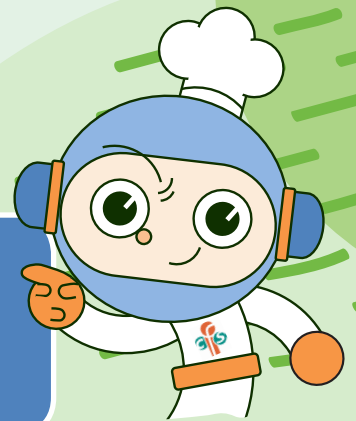
反式脂肪含量逐個睇			
氫化程度	非氫化油	部分氫化油	完全氫化油
硬度			
用途			
反式脂肪含量	≈2%	25-45%	<2%

## 工業生產的反式脂肪源自「部分氫化油」

植物油經過氫化過程後，其製成品的質感、穩定性及保質期會有所改變。油類沒有經過完全氫化，會產生半固體或固體狀的「部分氫化油」，如完全氫化，則會產生在室溫下呈蠟質脂肪狀的完全氫化油。前者能形成大量工業生產的反式脂肪，可佔總脂肪酸的 25% 至 45%。

破解——

「部分氫化油」可能隱藏在許多食物之中。為免製造含「部分氫化油」的食品，業界可要求供應商提供不含「部分氫化油」的配料，或採用世界衛生組織（世衛）建議的較健康替代品。



**1** 美味植物牛油  
Taste Good Margarine

成分：大豆油、完全氫化大豆油、水、鹽、乳清、大豆卵磷脂、植物甘油單酯和甘油二酯、山梨酸鉀、檸檬酸、β-胡蘿蔔素（色素）  
Ingredients: Soybean oil, fully hydrogenated soybean oil, water, salt, whey, soy lecithin, vegetable mono and diglycerides, potassium sorbate, citric acid, beta carotene (for colour)

完全氫化  
Fully hydrogenated

部分氫化  
Partially hydrogenated

**2** 數量和質量證書  
Certificate of Quantity and Quality

檢測報告  
Test report  
反式脂肪 Trans fat  
0.14% (w/w)

**3**

起酥油 (不含反式脂肪)  
Shortening (No trans fat)

高油酸葵花籽油  
High oleic sunflower oil

芥花籽油  
Canola oil

**4**

Margarine 人造牛油

圖：為了得知食品是否含有「部分氫化油」，業界可 (1) 參閱配料表或 (2) 索取產品規格資料，並以較健康的替代品取代「部分氫化油」成分，例如 (3) 使用含豐富不飽和脂肪的油和 (4) 採購不經氫化工業過程生產的特定油脂產品。

# 如何避免「部分氫化油」或工業生產的反式脂肪？查閱反式脂肪含量

反式脂肪屬於不飽和脂肪酸，在結構上含有至少一個反式雙鍵。大部分反式脂肪（最高可佔產品總脂肪含量約 45%）是人工製成用以製造食品的脂肪，亦即工業生產的反式脂肪。反式脂肪會對心臟健康造成雙重禍害，使血液內的「好」膽固醇減少，「壞」膽固醇增加，罹患冠心病的風險會因而提高。

## 破解二

如營養標籤上反式脂肪佔總脂肪的含量偏高，即表示食品（特別是以植物油製作的食品）很可能添加了工業生產的反式脂肪或「部分氫化油」。為了避免食用含「部分氫化油」成分的食品，我們應選擇或採購含有較少或不含反式脂肪的食品。

## 較健康的替代品是可以找到的

食品製造商使用油脂作各種不同用途。油脂可起傳熱、脫模、潤滑和防潮作用，亦可做出稠度及質感以增添口感及化口度、帶出和釋放味道、黏結油分、打發忌廉和製作千層酥皮。在了解食品中油脂的作用及來源後，業界可參考《取代食物中工業生產反式脂肪的指引》，以取代含有「部分氫化油」的配料。

較健康的替代品應含有最少的飽和脂肪及最多的不飽和脂肪，其飽和脂肪含量亦應少於原先所使用含「部分氫化油」產品中的飽和脂肪及反式脂肪總含量。如使用脂肪只為起傳熱、脫模或潤滑作用（例如煎炸），應選用不會迅速氧化的液態油，例如高油酸芥花籽油。如產品需用上飽和脂肪以帶出稠度或起其他作用，可混合使用不同技術（例如混和法）調製產品配方。

## 破解三

由於製作「部分氫化油」需要特定的工業程序，本地油脂製造商並無生產「部分氫化油」，而不少油類進口商、餐飲商及烘焙業人士已進口不含「部分氫化油」的配料來製作食品。業界如需改良食品配方，可按需要向供應商查詢產品的成分詳情。

在消費者、業界與政府三方共同努力下，可望消除膳食中的「部分氫化油」。消費者可選擇反式脂肪含量低的食品，而食品製造商則可使用其他配料取代食品中的「部分氫化油」／改良食品配方。政府致力從食品供應鏈源頭消除「部分氫化油」，提出《食物內有害物質規例》（第 132AF 章）的修訂建議，把「部分氫化油」列為食物中的違禁物質，並就氫化油訂明標示要求。為期三個月的法例修訂公眾諮詢工作已於 2021 年 3 月 15 日結束，我們感謝各界在諮詢期內提供不少寶貴意見。



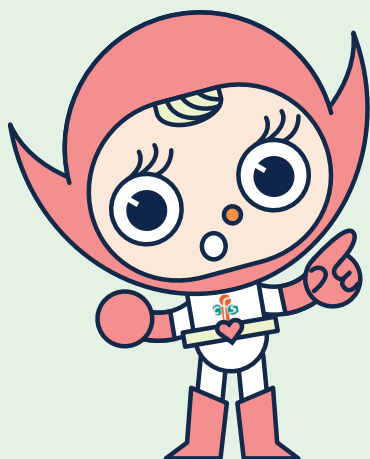
食肆現場

喜愛與否：

盆菜的微生物風險不可不防



近來市民減少外出用膳，更多人改為使用網上訂購食物及上門外送食物服務。本地大小食肆，不論是高級餐廳還是連鎖快餐店，都紛紛加入提供外賣盆菜的行列，讓顧客足不出戶，也可在家居與家人共享佳餚。然而，與盆菜這款地道美食有關的食物中毒個案仍偶爾發生。



個

案

探

討

有報道指在 2021 年農曆新年前兩星期左右，發生了一宗懷疑與盆菜有關的食物中毒個案，有十名人士在進食購自紅磡一間持牌食肆的外賣盆菜及其他熱食後食物中毒，而引致食物中毒的病原體懷疑是沙門氏菌。該持牌食肆雖已經營十多年，但自去年 12 月起才開始售賣盆菜。



實地調查發現，該食肆的食物處理人員在製作盆菜時，使用同一雙筷子攪拌未經消毒的生蛋和把煮熟的食材夾到盆菜上，而盆菜也沒有再經過任何熱處理步驟。此外，食物處理人員需要同時處理生熟食物，但食物配製室的洗手盆旁邊沒有放置視液，員工難以時刻保持雙手清潔。盆菜中的雞件受到食物處理人員及用具交叉污染，加上患者在食用前未有把盆菜充分翻熱，都是食物中毒的成因。

## 為何盆菜存有高風險？

盆菜內有多種食材，如果處理不當，食材很容易受到污染。在節日期間，盆菜訂單急增，也會導致在製作盆菜的過程中出現問題。廚房人手不足，固然會影響食物安全，但聘用未有接受足夠和適當訓練的臨時員工，對改善情況亦未必有幫助。

過早烹製大量不同食材、多番接觸食材（例如斬切白切雞），以及食材在送遞或提取前長時間存放在室溫下，都會使盆菜存有交叉污染和滋生細菌的風險。盆菜在食用前未經充分翻熱，加上上述各項因素，都是盆菜屬於高風險菜式的原因。

## 注意事項

1. 盆菜因製作繁複，需要大量人手又耗時，故屬高風險食物。
2. 在短時間內烹製大量不同種類食物，加上設施及人手不足，使盆菜存有較高的交叉污染風險。
3. 以安全溫度把盆菜徹底煮熟和翻熱，是食物安全的關鍵。

## 給業界的建議



- 預先仔細計劃，確保有足夠的人手、空間及設備製作盆菜。有條理的工作程序有助預防交叉污染。
- 在製作盆菜前為臨時員工提供培訓，確保他們熟悉工作環境，並遵守安全烹製食物的守則。
- 保持良好衛生，在處理熟食前洗手至少 20 秒，以減低食物污染的風險。
- 所有食材必須徹底煮熟至中心溫度達攝氏 75 度或以上，並維持至少 30 秒。
- 提供食用指示，提醒顧客如非即時食用盆菜，應如何適當貯存盆菜。熱的盆菜應保持在攝氏 60 度以上，冷凍的盆菜則應貯存在攝氏 4 度或以下的雪櫃內，並在食用前徹底翻熱。

# 自我增值 食客開心 老細放心

食安中心與業界一同進步



## 業界講座

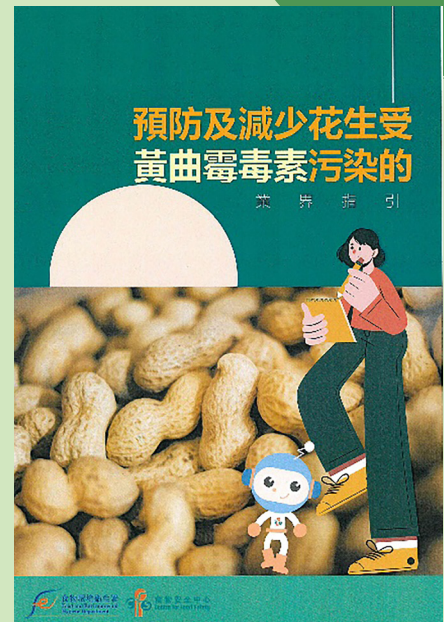
不同時節會有不同的時令食品應市。這些特色食物如處理不當，會有安全風險，容易引致食物中毒。食安中心將於 5 月至 12 月期間舉辦一系時令食品食物安全講座，以粽子、冰凍甜點、月餅、盆菜、供應安全的自助餐及賀年食品為主題，讓業內人士對時令食品的食物安全增加認識，並向業界介紹如何採取有效的安全控制方法，確保食物安全。有關講座的詳情，請留意食安中心網頁。



## 食安指引

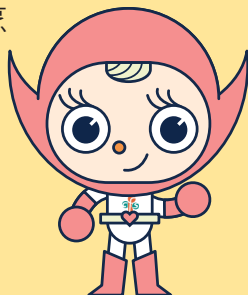
### 預防及減少花生受黃曲霉毒素污染的業界指引

花生是一種較易受到產生黃曲霉毒素的霉菌侵害的農產品。黃曲霉毒素可增加罹患肝癌（本港第三大致命癌症）的風險。乙型肝炎病毒感染者如攝入黃曲霉毒素，患上肝癌的風險據報比沒有感染乙型肝炎病毒的人高出約 30 倍。



### 黃曲霉毒素是甚麼？

黃曲霉毒素是一組天然存在的毒素，主要包括黃曲霉毒素 B1、B2、G1 及 G2 四種，由黃曲霉菌屬的一些霉菌（包括黃曲霉菌、寄生曲霉菌及 *A. nomius* 等）產生。黃曲霉毒素耐熱，可抵受一般的烹煮溫度。



### 減少花生中的黃曲霉毒素

花生的黃曲霉毒素含量，可透過優良製造規範等良好作業規範加以控制。食安中心已發出指引，協助業界減低花生受黃曲霉毒素污染的風險，當中包括在接收、篩選和貯存花生時可採取的各項具體控制措施。在接收或採購花生時，應檢查外殼鬆散或受損的花生是否存有霉菌。如發現花生發霉、變色或有油膩味，應篩選出來棄掉。貯存花生的環境必須保持乾爽。從包裝溢出的花生易受污染，不應用於製作食品。業界人士可登入下列網頁，參閱相關的小冊子：

[https://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/whatsnew/whatsnew\\_fstr/files/Peanuts\\_and\\_Aflatoxins\\_Guideline\\_c.pdf](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/files/Peanuts_and_Aflatoxins_Guideline_c.pdf)





# 1

## 去殘餘，留營養，正確洗菜你要識

蔬果要清洗後才可食用，但如何可把蔬果清洗乾淨，又不會令其營養價值在清洗過程中流失，卻眾說紛紜。因此，食安中心以輕鬆的手法，配合耳熟能詳的電影情節，製作了一段「瀝沽瀝沽新年菜」短片，讓大家了解正確清洗蔬果的方法。歡迎登入以下連結或掃描右邊的二維碼，觀賞這段短片。



<https://www.youtube.com/watch?v=y9SqcqCzLNQ>

# 2

## 食物安全五要點 —— 櫥窗貼紙

為方便業界提醒消費者注意所供應的即食食物含有生的或未煮熟的食材／配料，讓消費者可因應本身的健康狀況選擇食物，食安中心製作了以下兩款新的貼紙，供業界在食肆的櫥窗張貼。

### (1) 生或半生熟的食物

此外，食肆也可透過小冊子、指示牌或餐牌上的提示、座枱卡、標籤或其他有效的書面方式，向消費者作出食用忠告。以下是食用忠告示例，適用於生的或未煮熟的高風險食物：「食用生的或未煮熟的食物，可增加患上食源性疾病的風險，而孕婦、嬰幼兒、長者和免疫力弱人士尤其易受影響。」食肆東主有責任提供準確的食物標籤，以便消費者作出知情的選擇。此舉不單可以保障消費者（尤其是高危人士）免受食源性疾病的危害，也可提升食肆的盡責形象。



### 為保障食物安全 漢堡牛肉應要全熟

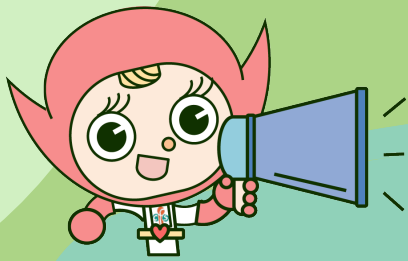
Beef burgers should be  
well done for safety's sake

煮熟有效消滅免治肉中包括大腸桿菌在內的病菌  
Thorough cooking can effectively kill germs  
in mince including E. coli.

### (2) 為保障食物安全，漢堡牛肉應要全熟

漢堡肉餅不論肉的品質、貨源及價格，都應煮至全熟才進食。把肉類絞碎製成漢堡肉餅時，生肉表面的有害細菌（例如沙門氏菌或致病性大腸桿菌）會散布至整塊肉餅。除非把漢堡肉餅徹底煮熟，否則這些細菌仍可在肉餅中存活。碎牛肉應煮至內部溫度至少達攝氏 75 度，或內外均呈褐色且肉汁清澈。因此，漢堡肉餅及其他碎肉產品也應徹底煮熟至內部溫度至少達攝氏 75 度才可食用。





# 3

## 營養資料標籤制度

政府自2010年7月起推行營養資料標籤制度。預先包裝食物須加上營養標籤及營養聲稱，以助消費者作出精明的選擇。食安中心印製的「購物指南卡」訂明食物中總脂肪／糖／鈉含量高、中 and 低的定義，可作為消費者選購較健康食品的工具。詳情請瀏覽下列網頁：[https://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/whatsnew/whatsnew\\_act/whatsnew\\_act\\_19\\_Nutrition\\_Labelling\\_Scheme.html](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_19_Nutrition_Labelling_Scheme.html)



**營養標籤睇鹽糖油**  
健康飲食SO EASY!  
Read nutrition labels  
Look out for salt, sugars and fat to eat healthy

項目	少選 Choose less		多選 Choose more	
	按每100克計 Per 100g	按每100毫升計 Per 100ml	按每100克計 Per 100g	按每100毫升計 Per 100ml
鈉(鹽) SODIUM (SALT)	超過 More than 600 毫克 mg	超過 More than 300 毫克 mg	不超過 Not more than 120 毫克 mg	
糖 SUGARS	15 克 g	7.5 克 g	5 克 g	
總脂肪 TOTAL FAT	20 克 g		3 克 g	1.5 克 g

通暢高血壓  
健康體重  
心臟強壯

下載購物卡  
留意營養標籤，選擇「三低」食物！  
Download shopping card  
Read your labels for healthier choices of 3 low!

食安中心  
Centre for Food Safety  
cfs.gov.hk/nutritionlabels  
cfs.hk

# 4

## 新一屆 2021 年至 2024 年消費者聯繫小組招募成員

食安中心「消費者聯繫小組」於2006年8月成立，目的是提供一個平台，讓中心就各項食物安全事宜與市民加強溝通，收集他們的建議和意見，以及透過舉辦活動和專題小組討論會議，了解市民對食物安全的知識、觀念和風險認知，從而制訂適切的風險傳達策略和信息，回應他們的需要。

成為「消費者聯繫小組」的一員，你會獲邀：

- 參與專題小組討論會議；
- 參加食安中心的活動；
- 參與食安中心的問卷調查；以及
- 就食物安全及風險傳達方式等議題提出意見或建議。

為表謝意，你會：

- 獲發成員證書；
- 有機會獲安排參觀食物製造廠；以及
- 收到最新的食物安全資訊和警報。

請各位把握這個互動交流的機會，踴躍報名參加。報名表格可於食安中心網頁下載。

消費者聯繫小組招募

第七屆「消費者聯繫小組」招募成員

感謝你參與中心的「消費者聯繫小組」。新一屆小組成員的任期即將屆滿，我們將於今年繼續招募新一屆「消費者聯繫小組」成員。請按以下表格填妥報名表格，報名表格可於中心網頁下載：  
<http://www.cfs.gov.hk/cfg>

同時，我們亦希望你填寫有關所附的意見調查問卷，對消費者聯繫小組的運作意見與我們分享，令「消費者聯繫小組」做得更好。

我們再次感謝你一直以來的支持，共同為香港的食物安全作貢獻。如有查詢，請致電2381 6275與辦事處主任聯絡。請於報名表格填妥於2021年5月14日（星期二）或之前以傳真（2893 3547）或電郵（[cfs@fed.gov.hk](mailto:cfs@fed.gov.hk)）或郵寄（九龍政府宿舍對面食安中心4樓衛生署食物安全處經理室4樓「消費者聯繫小組」文匯，辦理。

www.cfs.gov.hk/cfg



# 5

## 食安中心「時尚購物展 2021」講座活動

香港會議展覽中心早前舉行「香港貿發局時尚購物展 2021」，食安中心趁此機會，在 4 月 29 日和 30 日同場舉辦了「少鹽少糖生活 由營養標籤 1+7 開始」講座，作為「有營四月」活動的一部分，以問答遊戲方式，讓市民熟習如何運用營養標籤，作出健康飲食選擇。出席者均獲贈食安小隊的精美禮品，答中問題的市民，更有額外獎品。





## 問問食安小隊

# 點解食物 會添加 二氧化硫？



**敏 敏：** 食安仔，我有時見到包裝食物嘅成分表有啲奇怪嘅化學名或者數字，又寫住防腐劑咁，係咩嚟㗎？

**食安仔：** 哦，包裝食物如果添加咗防腐劑，會喺成分表度標示出嚟。例如見到防腐劑呢三個字，然後括住 220，咁 220 其實係二氧化硫嘅識別編號，表示呢款包裝食物有用二氧化硫做防腐劑。

二氧化硫係一種用途廣泛嘅食物添加劑，可以做防腐劑，用嚟抑制微生物生長同延長食品保質期。二氧化硫同時又係一種抗氧化劑，可以防止食物因為氧化變啡，令到食物保持原本嘅外觀同顏色。就因為咁，唔少食物，好似乾果、醃菜，同埋果汁之類嘅飲品，都有添加二氧化硫。

**敏 敏：** 咁食咗落肚，對身體有冇害㗎？

**食安仔：** 二氧化硫用响食物度，已經有好耐歷史。同其他食物添加劑一樣，二氧化硫通過咗國際食安機構嘅嚴格評估，證實可以安全使用。响食物加入二氧化硫，只要跟住優良製造規範去做，咁嘅正常食用情況下係安全嘅。不過，有啲人對二氧化硫敏感，食咗之後可能會出現呼吸困難、頭痛、噁心之類嘅過敏症狀！

**敏 敏：** 咁有冇法例監管食物添加劑㗎？

**食安仔：** 响香港，唔單止嘅食物加入添加劑係受到法例規管，連點樣嘅食物包裝作出標示，都要照住法例去做。預先包裝食品如果加咗二氧化硫，就要响成分表度標明作用類別，即係防腐劑，仲要寫明二氧化硫呢個名稱又或者二氧化硫嘅國際編碼系統嘅識別編號 220。另外，如果預先包裝食品含有亞硫酸鹽，濃度達到一百萬分之十或以上，都要喺成分表度列出亞硫酸鹽同作用類別，等消費者可以識別。



## 增值小測試



- (1) \_\_\_\_\_ 感染在冬天較常見，可引致大型食物中毒事故。(提示見 < 專題特寫 >)
- (2) 諾如病毒相對 \_\_\_\_\_，食物即使加熱至攝氏 60 度並維持 30 分鐘，諾如病毒仍可具傳染性。(提示見 < 專題特寫 >)
- (3) \_\_\_\_\_ 是工業生產反式脂肪的主要來源，危害心臟健康，因此「惡名昭彰」。(提示見 < 食安仔教室 >)
- (4) \_\_\_\_\_ 通常會存在於腐爛的蘋果，所以要妥善貯存蘋果，避免滋生霉菌。(提示見 < 食安仔忙甚麼？ >)
- (5) \_\_\_\_\_ 是一種用途廣泛的食物添加劑，可用作防腐劑，抑制微生物生長，延長食品保質期。(提示見 < 問問食安小隊 >)

- 5 二噁英
- 4 砷
- 3 黃曲霉毒素
- 2 亞硫酸鹽
- 1 亞硫酸鹽

： 卷 5



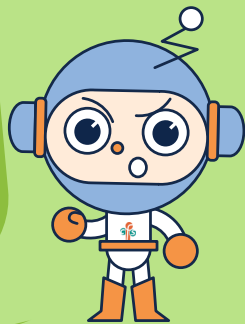


食安仔忙甚麼？



# 食安仔之事件簿 — 誰污染了蘋果？

佢哋個個都攞住個蘋果，唔通關啲蘋果事？我一定要搵出事件嘅真相！



搞咩個個都好似好緊張咁嘅？

謎題全部解開啦！真相就係蘋果受污染，而污染蘋果嘅元兇，就係蘋果入面嘅棒曲霉素！棒曲霉素係由唔同嘅霉菌，好似青霉菌屬或者曲霉菌屬嘅霉菌產生嘅一種毒素。受損或者發霉嘅生果，特別係蘋果，都可能含有棒曲霉素。人體攝入大量棒曲霉素，可能會引起噁心、腸胃不適同嘔吐嘅徵狀。

棒曲霉素通常會喺爛咗嘅蘋果入面搵到，所以我哋要妥善貯存蘋果，唔好俾霉菌喺蘋果度滋生。如果蘋果發霉或者有損傷，就唔好食喇，仲有唔好諗住用嚟整果汁，因為就算洗乾淨咗蘋果表面，或者切咗發霉同損傷嘅部分，棒曲霉素可能已經擴散到蘋果其他部分，好難確保响榨汁嗰陣清除得晒。



## 訂閱此刊物

本刊物的網上版本上載至食安中心網頁 ([www.cfs.gov.hk](http://www.cfs.gov.hk))，歡迎登入瀏覽。如欲索取《食物業安全廣播站》的印刷本，請前往食安中心設於九龍深水埗欽州街西 87 號食物環境衛生署南昌辦事處暨車房 4 樓 401 室的傳達資源小組，或撥電 2381 6096 查詢。

## 參觀傳達資源小組展覽室

食安中心的傳達資源小組展覽室位於港鐵南昌站 C 出口附近，設有展覽廳和公眾及業界的資料廊，配有視聽設備，以供市民和業界直接了解香港的食品安全資訊。展覽廳免費開放，歡迎參觀。

(因疫情緣故，展覽室或會因應社交距離措施不對外開放。有關開放時間的最新安排，可瀏覽食安中心網頁 [www.cfs.gov.hk](http://www.cfs.gov.hk)。)

地址：九龍欽州街西 87 號食物環境衛生署南昌辦事處暨車房 4 樓 401 室

查詢電話：2381 6096

電郵地址：[rc@fehd.gov.hk](mailto:rc@fehd.gov.hk)

開放時間：星期一至五：上午 8 時 45 分至下午 1 時；  
下午 2 時至下午 5 時 30 分

星期六、日及公眾假期休息

