

時令食品調查 — 大閘蟹

食物環境衛生署
食物安全中心

2010年10月

背景

- 秋天是大閘蟹的當造季節，也是市民食用大閘蟹的高峰期。
- 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，目的為消費者及業界適時地提供有關大閘蟹食用安全的資訊。

測試種類

- 中心從入口、批發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

測試結果

- 115個樣本已完成測試。
- 全部結果均屬滿意。



給業界的建議

- 應從內地註冊養殖場入口大閘蟹，每批次入口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。
- 向可靠的供應商購買大閘蟹。
- 待售的大閘蟹必須存放於雪櫃內。



給消費者的建議

- 於購買、貯存、處理及烹煮大閘蟹時，留意「食物安全五要點」：
 - 精明選擇
 - 應向可靠和 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大閘蟹。
 - 保持清潔
 - 烹煮前，先用刷把蟹身、爪和鉗清洗乾淨。
 - 進食大閘蟹前，要用 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，應先把大閘蟹貯存在有蓋容器內才放進雪櫃，並與其他食物分開存放。

□ 徹底煮熟

- 要徹底煮熟大閘蟹及清除內臟才可進食。
- 大閘蟹不宜生食。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

- 煮熟的大閘蟹應盡快進食，不應將已煮熟的大閘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。