恆香月餅致癌物澳門超標

強調黃曲霉毒素B1港合格 不排除員工未留意澳規定

香港文匯報訊（記者 徐懿鴻）中秋節臨近，時令產品月餅可說是不可缺少，惟不同的安全標準或引起公眾憂慮。澳門衛生局日前檢測出本港生產的恆香「雙黃白蓮蓉月餅」致癌物黃曲霉毒素B1含量較當地標準高出約2.48微克，已即時要求停止出售及回收問題產品。現時本港法例的黃曲霉毒素B1含量較澳門準則的上限高出兩倍。恆香負責人透露，有關產品在2013年已在澳門出售，不排除澳門執法部門最近更新或收緊標準，會調查是否員工疏忽而未有留意新標準，強調產品肯定符合香港的規定標準。本港食安中心日前已檢測逾170個月餅樣本，全部通過檢測，但仍會再檢驗是次受影響樣本。

■澳門已即時要求停止出售及回收問題產品。 澳門新聞局

■恆香月餅在澳門被驗出致癌物超出當地標準。 資料圖片

澳門衛生局日前抽取並檢測當地市面月餅零售店的40件月餅樣本，結果發現一款本港生產的恆香4件裝「雙黃白蓮蓉月餅」樣本的黃曲霉毒素B1含量未能通過檢測，比該地《食品中真菌毒素最高限量》規定的每千克5微克，高出約2.48微克。澳門食安中心亦已要求有關生產商及零售商即時停止出售及回收問題產品，同時呼籲市民應立即停止食用有關產品。

港170月餅樣本檢測全過關

與澳門規定的黃曲霉毒素B1含量不同，本港《食物內有害物質規例》列明，除了花生或花生產品的黃曲霉毒素最高濃度為每公斤20微克外，任何食物的最高濃度為每公斤15微克，較澳門準則的上限高出兩倍。本港食安中心日前已為逾170個月餅樣本檢驗重金屬、黃曲霉毒素及礦物油等多個化學測試，全部通過檢測。

恆香老餅家行政經理梁智聰回覆本報記者查詢時表示，澳門執法部門未有事先通知公司有關超標的消息，公司通過媒體報道才知悉事件，直言對消息感措手不及。他指出，澳門銷售點非公司分店，只是經銷公司提供的特定月餅的加盟店。不過澳門當局公佈消息後，至今仍未收到具體後續行動，對現況感無奈。

恆香：料影響訂單打擊銷情

梁智聰透露，受事件影響，昨日查詢電話不斷，估計將影響部分月餅訂單，為是次中秋節月餅銷售帶來一個不小的打擊。他又指，港澳的黃曲霉毒素B1含量標準不一，香港跟隨世界衛生組織標準，澳門則以中國內地標準為主，坦言相關產品在3年前已在澳門當地銷售，不明白為何現在突然檢測超標，不排除澳門執法部門最近更新或收緊標準，正積極了解澳門當局標準的同時，亦會內部調查是否員工疏忽，導致未有留意新標準。

■陳肇始指食安中心會再次檢驗樣本，屆時會根據結果決定是否有需要下架。 資料圖片

對於港澳標準不一，差距甚大的情況，梁智聰認為，內地過往不時爆出食物安全事件，可能因而誘使內地收緊標準，以助提高食物安全性，或澳門亦因而跟隨內地標準。不過他相信，是次受影響產品肯定符合香港的規定標準。

食安將檢測樣本再定是否需下架

食物及衛生局副局長陳肇始晤傳媒時表示對事件感關注，食安中心會再次檢驗樣本，屆時會根據結果決定是否有需要下架。若發現有食物安全風險會立刻公佈。她又指，本港均有法例監管食物製造商，政府亦會做好把關及檢測工作，食安中心今年亦已抽取逾170個月餅樣本檢驗，未發現超標情況。

精明消費避風險

購買時

- ■向衛生可靠和信譽良好的零售商購買食物
- ■留意食物是否存放在陰涼的環境內
- ■如發現食品包裝不清潔、已打開或破損，便不要購買該食品

貯存

- ■保持乾爽、通風和清涼的環境（溫度最好在攝氏20度以下，相對濕度在80%以下）
- ■避免陽光直接照射
- ■留意食品的保質期
- ■避免囤積過量食品

食用

- ■在指定「此日期前最佳」的時間內進食有關食品
- ■食物如看似霉壞、潮濕、皺皮或變色，便應棄掉

資料來源：食物環境衛生署 製表：尹妮

■中秋將至，市民陸續趕購月餅應節。 資料圖片

附果仁含油種子 毒素穩定難分解

話你知

澳門衛生局驗出香港生產的恆香雙黃白蓮蓉月餅，致癌物黃曲霉毒素B1含量超出標準，但同時發現港澳兩地對此標準不一，更令人關注的是還有什麼食品是存有黃曲霉毒素。翻查記錄所得，食物環境衛生署在2001年4月發表一次黃曲霉毒素風險評估研究，抽查526個食物樣本，包括花生及花生食品、植物油、脂肪食品及穀類食品等，發現差不多四分之一的花生及花生食品樣本內都含黃曲霉毒素。

早年報告指超標比率低

署方在1998年至2000年間抽取526個樣本作分析，當中只有一個1998年分析的花生醬樣本超出法定標準。署方再進行定量分析並測出食物的黃曲霉毒素平均含量，發現92.4%的樣本沒有測出任何黃曲霉毒素，故認為本港食物中含有毒素可能造成的危害並不嚴重。即使眾所周知與黃曲霉毒素有關的食物組別，如花生及花生食品每千克的平均含量也低達1.45微克。在調查的三年內，與法定標準比較，超標比率為0.6%。

不過報告內建議，先天性肝病患者可考慮避免進食花生及花生食品，以進一步降低這種毒素給健康帶來的風險。報告解釋，產生毒素的黃曲霉菌較喜歡在果仁和含油種子內生長，亦常見於溫度高又非常潮濕的熱帶地區及泥土，但在港從未有人因進食含黃曲霉毒素的食物而中毒。

黃曲霉菌肉眼看來往往是綠色的，但黃曲霉毒素卻無臭、無味、無色，並可存於多種熱帶或亞熱帶地區出產的食品內，包括玉米、無花果、果仁及多類穀物。報告續指，食物裡的黃曲霉毒素呈穩定狀態，能抵受一般的烹調過程，不易分解。至於毒素聚積視天氣情況而定，如農作物收成前發生重大旱災、土壤濕度低於正常水平且溫度升高及天氣惡劣等，霉菌孢子便侵染農作物，從而影響農作物抵抗力，助長黃曲霉毒素產生。

■記者 尹妮

■恆香老餅家行政經理梁智聰透露，事件估計將影響部分月餅訂單，為是次中秋節月餅銷售帶來一個不小的打擊。 資料圖片

含量標準不一 醫生：勿進食過期花生

香港文匯報訊（記者 徐懿鴻）有港製月餅樣本檢驗出被視為一級致癌物的黃曲霉毒素B1含量超過澳門準則。有醫生指出，該毒素常見於自然界，現時仍未有一個大眾普遍接受的含量標準，但普遍相信食用愈少愈好，建議勿食用變質、過期或長期放置的花生等食物。不過由於月餅屬時令食品，不擔憂出現大眾過量食用月餅，導致毒素含量超標的問題。

世衛列一級致癌物 長期攝入或致肝癌

主要由黃曲霉菌產生的黃曲霉毒素B1，屬毒性較大的物質。後期加工或儲存的溫度及濕度不當時，較易令霉菌滋生，進而提高黃曲霉毒素含量；長期攝入可能會引致肝癌，對乙型肝炎帶菌者更會構成較大的風險，並已被世界衛生組織界定為一級致癌物。澳門日前檢測出一款本港生產的恆香月餅樣本超過當地每千克5微克的規定，高出約2.48微克。

香港浸信會醫院臨床腫瘤科顧問醫生梁廣泉向本報記者表示，黃曲霉毒素B1常見於自然界，花生、稻米等食物內均有，含量雖普遍較低，但屬「比較毒的物質」，不宜長期食用。他指出，雖有月餅的黃曲霉毒素B1超標，但事實上現時仍未有一個大眾普遍接受的含量標準，並舉列指世衛規定每公斤食物不可超過15微克，美國則規定最高濃度為每公斤20微克。

醫生：月餅食用時間短 不擔憂超標

梁廣泉續說，不少食物均含有黃曲霉毒素B1，適量食用無礙健康，但普遍相信食用愈少愈好，建議勿食用變質、過期或長期放置的花生等食物，因其黃曲霉毒素B1含量會較高。他又指，由於月餅屬時令食品，「大家不會放置一年才拿來食用」，放置及食用時間短暫，不太擔憂大眾過量食用月餅，導致含量超標的問題。

中大食品及營養科學學系教授張志強則表示，香港沿用的世衛食品法典標準較多國家或地區跟隨，但僅屬指引，故有個別國家或地區按需要作調整。對於有月餅的黃曲霉毒素含量超標，他估計，因原材料或製成品接觸到溫暖且具濕度的空氣或環境而滋生霉菌，導致毒素含量超標，直言霉菌滋生可說是防不勝防。不過他認為，由於現時多數產品均獨立包裝，故食物品質相對較安全。

百年老字號 堅持本土製

話你知

成立於1920年、扎根元朗的香港恆香老餅家，是本港其中一間具有近百年歷史的製餅店。早期為傳統茶樓恆香棧，至四十年代轉名為恆香酒家，提供傳統點心及小菜。當年恆香酒家生意不俗，客人需於門外等候入座，恆香員工們率先將用冬瓜茸做的老婆餅由廣東引入招呼等位的客人，漸漸發現老婆餅甚受客人歡迎，其後轉為主打製作老婆餅、皮蛋酥及各種中式餅食，吸引何東、新馬師曾、吳楚帆、張瑛、白燕及紅線女等等當年著名紅人親往光顧。

恆香在香港設有多間分店及銷售點，亦於元朗大棠路自設廠房。自1987年起，每天製作老婆餅及各式中式餅食超過2.5萬個，而生產工場亦會開放予團體參觀，一些旅行團亦把恆香生產工場作為旅遊點之一。恆香現時製出數十款中式傳統餅食，包括傳統手製老婆餅、中式月餅、蜂巢雞蛋捲，而恆香指仍堅持每日香港本土即製，憑着緊密監控，以確保產品水準。

恆香表示，除產品經銷香港，亦馳名海外，享負盛名。在過去數十年，亞洲各國及美加澳紐等地之華僑，每當來港旅遊消費時，亦會到恆香各門市選購手信。

■記者 文森