



# 「食品安全與質量資訊」(季刊)

2007. 03 Vol. 1

訊息由 澳門特區政府 衛生局 疾病預防控制中心 環境及食物衛生部 收集

## 編輯委員會

主編：瞿國英

副主編：湯家耀、鄧志豪

執行編輯：方月華

副執行編輯：蕭巧玲

排版設計：吳華新

編輯委員會：鄧志豪、方月華、蕭巧玲、陳慧敏、  
吳華新、楊小莉

出版：澳門特區政府 衛生局

電子郵件：[nhaa@ssm.gov.mo](mailto:nhaa@ssm.gov.mo)

## 今期專欄

頁

### 食品風險資訊

衛生局呼籲：腎病患者不宜食用楊桃	1
玉梭魚及油魚對健康的影響	2
反式脂肪	3
金黃色葡萄球菌	3

### 流行情報

2006 年食源性疾病有關的統計數字	4
麵包糕點類的監測結果	4
賀年食品監測結果	4

### 最新動態

食物衛生基礎課程	4
基礎食物衛生講座	5
食物衛生技術指引(討論稿)諮詢階段	5

### 內地情報

湛江食海魚中毒事件追蹤 專家建議禁食蝦虎魚類	5
------------------------	---



## 食品風險資訊

### 衛生局呼籲：腎病患者不宜食用楊桃

農曆新年剛過，仁伯爵綜合醫院腎科在短短一周內接連收治了兩例食用楊桃後出現持續性嘔吐、呃逆，並繼而出現意識障礙、抽搐及昏迷的慢性腎功能衰竭患者。病人目前仍未脫離危險時期。經查資料發現，約二年前亦有一位需接受血液透析治療的 70 餘歲患者，在食用楊桃後出現嘔吐、煩躁不安、胡言亂語的症狀，後經全力搶救才脫離危險。衛生局特此呼籲：腎病患者不宜食用楊桃。

楊桃，又名陽桃、羊桃，因其形狀似五角星，故國外也稱之為‘星梨’(Star Fruit)。我國多產于海南，廣東，廣西和臺灣等南方地區。因其皮薄、肉脆、汁多、甘甜，且具生津止渴，開胃消食等功效而廣為民眾喜愛食用。

雖然發病機理，以至進食量和病發嚴重程度的關聯至今尚未明確，但個別專家仍相信可能與楊桃富含鉀離子有關。而目前更多研究正指向，‘楊桃可能含有一種未明確的不明水溶性神經毒素’。是以推論：正常人食用楊桃後，‘毒素’可代謝並經由腎臟排出，故不會造成‘中毒’；而腎臟功能衰竭的患者，估計由於代謝和排泄發生障礙，乃導致‘毒素’堆積體內而出現‘中毒’症狀。

無論如何，臨床資料令我們相信，腎臟功能欠佳的人士進食楊桃存在著很大的健康風險。為此，已經診斷為腎病或以往有過腎臟疾病的人士，不要食用楊桃及其加工製品；已有腎功能衰竭的病人，或接受腎移植、血液透析和

腹膜透析的病人亦要禁止食用楊桃。而一般民眾亦應避免在空腹及脫水的情況下進食大量楊桃（節錄自衛生局新

聞稿第 009/CDC/NHAA/2007 號）。

## 玉梭魚及油魚對健康的影響

今年年初，鄰近地區發生食用油魚引起腹瀉個案，因而引發油魚對健康問題的討論。一般來說，報導所指的魚類包括了玉梭魚(escolar)及油魚(oilfish)，屬深海魚的一種。

基本相信，深海魚含有豐富的 DHA(Docosahexaenoic acid) 和 EPA(Eicosopentaenoic acid)等奧米加 3 脂肪酸，對預防心臟病、高血壓及治療關節炎會有所幫助，而為食用消費者所歡迎。但部份深海魚可能存在不良的健康效應而不被建議食用。根據文獻，過去澳洲、英國以至美國等地方，亦曾有食用玉梭魚或油魚後出現不適的個案報導，本澳暫時則未收到相關病例。

玉梭魚(escolar)的中文學名為異鱗蛇鯖(*Lepidocybium flavobrunne*)；油魚(oilfish)的中文學名為棘鱗蛇鯖(*Ruvettus pretiosus*)，均屬帶鯖科(Gempylidae)魚類。兩者常見於世界各熱帶及溫帶海洋，魚肉含有大量以蠟酯(waxy ester 或稱 gempylotoxin)存在的油脂，約佔體重 18% 至 21%，魚身長可達 2 米。據文獻資料顯示，玉梭魚及油魚均有可能導致組胺中毒或排油腹瀉的‘胃腸炎’症狀發生。

### 1. 組胺中毒

組胺中毒(histamine poisoning)或鯖魚中毒(scombroid fish poisoning)是由於未有適當保存，致使細菌以脫羧基作用(decarboxylating)將鯖魚肌肉中組氨酸(histidine)變成組胺(histamine)。中毒者會在食用後 1 至 2 小時內出現面部通紅、發麻、出疹、腹痛、腹瀉、頭痛和心悸等與食物過敏類似的症狀。組胺中毒對生命產生威脅是極其罕見的。一般而言，病徵會在數小時內消失。

### 2. ‘胃腸炎’

‘胃腸炎’症狀主要是由於攝取了魚肉中含有人體不能消化的臘脂所致，該臘脂在玉梭魚及油魚中是天然存在，但並不屬有毒物質。由於臘脂難以消化，因而囤積在直腸內而做成部份人在攝食後很快便出現‘飽脹感’、腹部不適

及帶有油質的急性腹瀉現象。然而，臘脂對人體的影響似乎因人而異，有些人食用後可能沒有任何症狀出現。但受影響人士可能會在食用後 30 分鐘至 36 小時內出現症狀，並在 24 至 48 小時內自癒。

### 3. 預防策略

由於魚肉所產生的組胺不能在加熱情況下進行降解，因此，唯一預防組胺中毒的辦法是將魚存放於足夠低的保存溫度，以抑制細菌的生長繁殖外，亦減少組胺的產生。一般相信，須在合適低溫下儲存(冷藏溫度：攝氏 5 度或以下；冷凍溫度：攝氏-18 度或以下)，而解凍時亦應避免在室溫下解凍，建議可選擇在雪櫃內、流動冷水或在微波爐內迅速解凍。

臘脂在玉梭魚及油魚中天然存在及分佈在魚肉內，因此相信，避免食用含臘脂成份高的魚類將有助降低為此而帶來的健康風險。

### 4. 建議

綜合上述原因，衛生局給業界與消費者的建議如下：

#### 4.1 在業界方面

- ✎ 須清晰了解進口或出售的魚類品種及其產地；
- ✎ 向可靠的供應商購貨，並保留進貨單據及相關證明，以便需要時跟進產地來源；
- ✎ 對預先包裝的魚類或魚類產品須核實及正確標示內容；
- ✎ 魚類產品應於合適的溫度正確存放；
- ✎ 由於臘脂可引起食用者不適，故玉梭魚、油魚，以及含有大量蠟酯的魚類，衛生部門並不建議入饌食用。

#### 4.2 在消費者方面

- ✎ 向信譽良好的店舖、攤檔購買魚類，不要選購來歷不明的魚類；

由於過去曾有地區誤將油魚等命名為鱈魚及鱸魚，因此，如對某種魚的類別有疑問，購買前應先向賣方查詢清楚，而對食品性質存疑，不應購買食用；



圖 1、異鱗蛇鯖(*Lepidocybium flavobrunne*)

(圖片來源：Fish Base，網址：<http://filaman.ifm-geomar.de/>)

由於蠟脂可引起食用者不適，故玉梭魚、油魚，以及含有大量蠟酯的魚類，衛生部門並不建議入饌食用；保持飲食均衡，進食不同種類食物。



圖 2、棘鱗蛇鯖(*Ruvettus pretiosus*)

(圖片來源：Fish Base，網址：<http://filaman.ifm-geomar.de/>)

## 反式脂肪

反式脂肪(trans fats)分為天然及人造兩種。天然的反式脂肪少量存在於牛、羊等反芻動物及其製品中；至於人造反式脂肪，是液態植物油經部份氫化(partial hydrogenation)技術處理，轉化為固態或半固態的性狀後產生。由於氫化植物油具耐高溫、不易變質、延長保存期、改善食物口感，以及成本低廉的優點，故過去常被食品業者，如速食業、烘焙業及餐飲業等廣泛使用。

科學研究指出，反式脂肪有提升體內壞膽固醇及降低好膽固醇的作用，可增加患心血管疾病風險。美國食品及藥物管理局(FDA)及世界衛生組織(WHO)均不建議攝取含反式脂肪的食物。人們攝取反式脂肪的食物來源，主要是炸雞、薯條、薯片、曲奇、餅乾及即食麵等需經油炸、烘烤、酥製的加工食品。植物牛油及奶精等亦含有大量反式脂肪。

## 金黃色葡萄球菌

金黃色葡萄球菌(*Staphylococcus aureus*)為革蘭氏陽性兼性厭氧菌，無芽胞及鞭毛，廣泛分佈於空氣、土壤、水及食具。人和動物具有較高的帶菌率，患有化膿性皮膚病或急性呼吸道感染以及口腔、鼻咽炎症等病人尤甚。事實上，健康人的咽喉、鼻腔、皮膚、頭髮等亦常帶有產腸毒素的金葡萄菌菌株，故易經不注意個人衛生的食物處理人員直接污染食品。金黃色葡萄球菌有較高的耐鹽性和對乾燥有一定的耐受性，故可在鹽醃或水活性較低的食物中存活。常見引起金葡萄菌食物中毒的高危食物，多屬於熟製後

一般含反式脂肪的預包裝食品，其成份標示上可能會出現下列名稱：**轉化脂肪(trans fat)**、**氫化植物油(hydrogenated vegetable oil)**、**氫化棕櫚油(hydrogenated palm oil)**、**半氫化油(partially hydrogenated oil)**、**植物起酥油或植物乳化油(vegetable shortenings)**、**人造奶油、乳瑪琳或瑪琪琳(margarine)**等，故藉此可判斷食品是否含反式脂肪。

基於反式脂肪會增加健康危害的證據，衛生局並不鼓勵和建議在食品加工上使用反式脂肪，同時勸喻業界盡早棄用氫化植物油，改用不含反式脂肪的烹調油。此外，市民在飲食方面，注意均衡飲食，多進食新鮮蔬菜和水果，盡量少吃炸雞、薯條、曲奇、餅乾及即食麵等高鹽、高糖及高油脂的食物；在購買食品時，應留意食物成份及營養標籤。

仍需人手加工處理的即食食物，典型例子包括三明治、沙律、西式火腿及其他熟肉製品等。

在金黃色葡萄球菌當中，半數以上菌株具有產生一種或多種型別腸毒素的特性。葡萄球菌腸毒素在pH為6.0~8.0，水分含量較高，蛋白或澱粉含量比較豐富的食品中較易生成。另外，環境因素如通風不良及溫度較高亦會促成細菌的繁殖及毒素的產生。當細菌繁殖數量達至超過每克食物 $10^5$ 個的水平時，其所產生的腸毒素已足以致人中毒。雖然金葡萄菌在一般烹調溫度下即可被殺滅，但其

產生的腸毒素卻非常耐熱，在 100°C 煮沸 30 分鐘亦不被破壞。腸毒素的另一個特點是對蛋白酶有耐性，在活性階段可抗蛋白水解酶水解，故在消化道中亦不被破壞。根據血清學特徵的不同，目前已發現的葡萄球菌腸毒素有 A、B、C<sub>1</sub>、C<sub>2</sub>、C<sub>3</sub>、D、E、F、G、H、I 和 J 等多種血清型，

其中以 A 型毒力最強，攝入 1μg 即能引起中毒，是引起食物中毒的主要毒素。

如欲獲取更多有關資料，請瀏覽以下網站：

<http://www.cfsan.fda.gov/~mow/chap3.html>

<http://www.nzfsa.govt.nz/science/data-sheets/staphylococcus-aureus.pdf>



## 流行情報

### 2006 年食源性疾病有關的統計數字

根據衛生局資料，2006 年 1 月至 12 月期間本澳強制性申報疾病錄得了 1 例副傷寒、115 例沙門氏菌感染、38 例細菌性食物中毒、1 例急性阿米巴痢疾、34 例由諾沃克因子引起急性胃腸炎、2 例急性甲型肝炎及 1 例急性戊型肝炎。霍亂、傷寒、志賀菌病及腸道大腸桿菌感染病例數字則未有錄得。

在食源性爆發事件方面，衛生局於 2006 年共錄得了 16 宗個案；以涉及之病因學分類，因細菌食源性事件的有 12 宗(139 例)，病毒食源性事件的有 2 宗(9 例)，生物毒素事件及未分類事件各佔 1 宗(涉及人數分別有 8 例及 4 例)，化學食源性事件則未有個案。整年總受累人數共錄得 160 人次。

### 麵包糕點類的監測結果

2006 年曾於市面隨意抽取麵包糕點類樣本合共 60 件進行大腸桿菌、李斯特菌、沙門氏桿菌、金黃色葡萄球菌及產氣英膜梭狀芽胞桿菌檢測。結果顯示，7 件(11.7%; 7/60)樣本被評為不滿意，包括 3 件(8.6%; 3/35)麵包、2 件(28.6%; 2/7)三文治及 2 件(18.2%; 2/11)蛋糕樣本。不合格原因主要是 6 件樣本的金黃色葡萄球菌檢出值未能符合

參考指引及 1 件樣本的李斯特菌呈陽性反應。

金黃色葡萄球菌、李斯特菌是致病菌之一，其中，金黃色葡萄球菌在食物中的存在反映了食物操作人員未有足夠注意個人衛生；李斯特菌則反映了食物未有妥善存放的可能。因此，確保飲食安全的根本要點，食物衛生、個人衛生、環境衛生是基本的遵循。

### 賀年食品監測結果

2007 年衛生局曾於市面隨意抽取賀年糖果、瓜子、賀年糕點合共 98 件進行檢測，檢測項目包括二氧化硫、防腐劑、色素及細菌等參數。結果顯示，在其中抽取的 64 件中式賀年糖果，有 7 件(10.9%)樣本檢出之二氧化硫(SO<sub>2</sub>)

殘留量被評為不滿意，有關食品亦即時被要求從市場收回。經濟局在巡查過程中亦確認有關產品沒有在市場出售。



## 最新動態

### 食物衛生基礎課程

(澳門 2007 年 3 月至 6 月)

為持續提升餐飲業界對食品安全的認知，旅遊學院於2007年繼續與衛生局合辦「食物衛生基礎」課程。期望透過是次課程，學員可進一步了解食品生產線、食品零售及食品加工中食品安全知識及食品衛生的實際理論。有關課程的基本資料列如下：

- 對象：各飲食從業員及有興趣人士
- 費用：三百元(業內人士每位可獲免澳門幣二百元)
- 授課語言：廣東話

## 基礎食物衛生講座

(澳門 2007年3月至6月)

食物衛生三大環節是餐飲從業員在食品安全方面的基本認知和實踐。為增加從業人員的認知，澳門飲食業聯合商會、澳門飲食業工會與衛生局自2005年開始聯合舉辦「基礎食物衛生」講座。

為繼續推動餐飲從業人員在食品安全的相關知識，2007年內舉行的第一班及第二班講座將訂於3月6日、6

## 食物衛生技術指引(討論稿)諮詢階段

2007年1月24日衛生局邀請了業界代表近50人在疾病預防控制中心舉行了引介會。會上，除了介紹去年草擬的食物衛生技術指引(討論稿)的背景資料，以及指引的相關內容要點外，業界代表亦對部份內容發表意見，達到相互了解及交流的目的。

為廣泛聽取各界意見，有關技術指引的諮詢限期將由

- 上課日期及時數：16/4-20/4、11/6-15/6(每班課程合共15小時)
- 上課地點：旅遊學院
- 課程證書：有關課程需要按照學院之另訂時間進行筆試，考試合格者可獲旅遊學院與衛生局共同簽發的證書

如有需要查詢或興趣報名人士請致電：5983016 或 5983087 與有關學院聯系。

月5日下午3時至5時舉行。每次講座時間約2小時。講師乃資深衛生檢查人員。

有興趣報讀人士，請於上午9:00-12:00或下午2:00-6:00致電彭小姐(電話：28956515，傳真：28329175)聯系。所有報名人士將被收取行政費用澳門幣10元及獲發證書一份。每班名額人數限定50人。額滿見遺。

原先的3月底順延至4月底，公眾如對內容有感興趣，歡迎瀏覽衛生局網頁：<http://www.ssm.gov.mo>，以下載有關文件。

有關意見可直接寄送：澳門宋玉生廣場335-341號獲多利中心7樓衛生局疾病預防控制中心環境及食物衛生部；或電郵至 [nhaa@ssm.gov.mo](mailto:nhaa@ssm.gov.mo) 收。



## 內地情報

### 湛江食海魚中毒事件追蹤 專家建議禁食蝦虎魚類

近期，湛江市徐聞縣西連鎮發生多名村民因進食海魚引起食物中毒的事件，16人中毒，其中一人死亡。湛江市海洋漁業局和湛江海洋大學有關專家確認該魚種為“雲斑裸頰蝦虎魚”屬有毒魚種，所含毒素為河豚毒素，而並非個別群眾和媒體猜測的彈塗魚。據衛生部門稱，食用該魚種引起的食物中毒事件在廣東省尚屬首次報告。目前，有關部門已加強了對有毒海魚的監測監管力度，加大宣傳

教育，禁止捕撈、收購、銷售和食用有毒的蝦虎魚類。

雲斑裸頰蝦虎魚與安全無毒的彈塗魚(跳跳魚)非常相似，易造成誤食。據專家介紹，兩類魚在外觀上的區別主要有：

頭部：彈塗魚眼突出並能轉動，吻尖，雲斑裸頰蝦虎魚眼平或者凹，吻純；

體色：彈塗魚體藍褐色或灰棕色，腹部白色，雲斑裸鰂魚通體呈淡白色；

側紋：彈塗魚體側上部沿背鰭基部有 6~7 條灰黑色的



圖 3、雲斑裸鰂魚(*Yongeichthys criniger*)

(圖片來源：Fish Base，網址：<http://filaman.ifm-geomar.de/>)

橫紋，雲斑裸鰂魚只有三塊大棕斑，背部有染色。彈塗魚體液粘液相對較多。

節錄自：廣省食品安全網，網址：<http://www.gdfs.gov.cn/jgz/>。



圖 4、彈塗魚(*Boleophthalmus pectinirostris*)

(圖片來源：Fish Base，網址：<http://filaman.ifm-geomar.de/>)

「食品安全與質量簡訊」(季刊)自 2005 年 3 月開始，定期涉獵與健康有關的食品安全及質量訊息議題，以期達至彼此之交流。

由於季刊除透過電子郵件形式發放外，亦會長期存放在澳門特別行政區衛生局網站，欲查看曾發

出的訊息，歡迎到網址：<http://www.ssm.gov.mo/> 瀏覽。

我們相信，您們的寶貴意見和支持是我們得以維持和成長的基石。如有任何賜教或垂詢，歡迎電郵：[nhaa@ssm.gov.mo](mailto:nhaa@ssm.gov.mo) 給本單位。謝謝！

### 如何訂閱或取消訂閱季刊？

如欲訂閱「食品安全與質量簡訊」(季刊)，請電郵至 [nhaa@ssm.gov.mo](mailto:nhaa@ssm.gov.mo)，並寫上「訂閱FOOD-SAFETY-L」；取消訂閱者，亦請電郵至 [nhaa@ssm.gov.mo](mailto:nhaa@ssm.gov.mo) 及寫上「取消FOOD-SAFETY-L」通知我們即可。謝謝！

Copyright © 2005，澳門特區政府衛生局 All Rights Reserved。

本季刊所載的資料僅供參考，版權和其他知識產權屬於有關擁有人，並由有關擁有人保留。