



本署檔號 Our Ref. : AF GR LSK L/M 2 of 26/7
來函檔號 Your Ref. :
電話 Tel. No. : (852) 2150 6824
傳真號碼 Fax No. : (852) 2375 3563
電郵 E-mail Address : tommy_lw_sze@afcd.gov.hk

致香港燕窩業界:

燕窩的亞硝酸鹽含量

本署近日接獲食物及環境衛生署通知一批從香港出口到澳門的燕盞，被澳門當局驗出含有一定水平的亞硝酸鹽，因而被送返香港。

根據一些科學研究，亞硝酸鹽可在特定的溫度和濕度下藉發酵而於燕窩中天然地形成，而高水平的亞硝酸鹽含量可能是受到含大量硝酸鹽的鳥糞等環境污染所致。然而食物中的亞硝酸鹽是否安全已引起極大關注，原因是亞硝酸鹽可能對健康產生不良影響，例如引致正鐵血紅蛋白血症和癌症。

本署現向業界作以下建議:

1. 向可靠的供應商採購燕窩；
2. 定期對購入的燕窩作亞硝酸鹽的檢測；
3. 不應在燕窩中添加亞硝酸鹽作防腐劑之用；
4. 由於亞硝酸鹽可溶於水，向消費者提供清晰說明妥善配製燕窩的方法，通過徹底清洗和浸泡，並換水一、兩次，再棄掉用來浸泡的水；
5. 提醒消費者嬰兒不宜進食燕窩。

你亦可從食物安全中心網頁(<http://www.cfs.gov.hk>)獲得更詳盡的資料。

漁農自然護理署署長

(施領衛



代行)

二零一七年九月二十八日