

責任編輯：
陳淑瑩
美術編輯：
麥兆聰

3款香腸含抗生素味喃西林代謝物SEM*

alfresco
Spicy Jalapeno with jalapeno's
and roasted peppers
Chicken Sausage - fully cooked
每包\$69
每公斤6.1微克
超標5倍▼消委會測試市面30款香腸樣本，
近九成「高鈉」，五成「高脂」。美國廚師牌
高級雞肉腸
每包\$24每公斤14微克
超標13倍御品皇
蜜糖雞尾腸
每包\$35每公斤4微克
超標3倍

香腸陷阱

消委會報告



香腸向來深受大小朋友歡迎，但滋味背後暗藏健康陷阱。消費者委員會測試市面30款香腸樣本，三款樣本檢出內地及歐美禁用的獸藥「呋喃西林」的代謝物「氨基脲」(SEM)，可令動物關節軟骨退化、四肢變形，其中港人鍾愛的廚師牌高級雞肉腸，SEM含量更超出歐盟標準13倍。測試亦發現，近九成香腸樣本屬「高鈉」食物，五成屬「高脂」，長期進食恐增加患高血壓風險。

香港法例現時未有規管「呋喃西林」等獸藥代謝物的含量。有立法會議員指出，消委會報告已多次揭示本港食品監管問題，本港食品安全監管應「行快啲」，參考內地及其他地方的標準，加強監管。

大公報記者 邵穎(文) 麥潤田(圖)

三款含獸藥代謝物 恐損關節四肢

屢揭食安問題 監管「嘆慢板」

2款香腸含致癌的多環芳香烴 (PAHs) #：

TOPVALU	JAS特級 Coarse-ground Pork Sausages (Coarsely Ground Wiener Sausages)	每包\$44.9	每公斤1.5微克
City'super	Frankfurter Sausage - Fireplace smoked	每包\$56	每公斤1.4微克

註：
*香港相關法例未有
列明相關代謝物的行動水平，
歐盟的行動參考點為每公斤1微克
#歐盟法例規定熏肉和熏肉製品的PAH4限量為每公斤12微克

3款香腸鈉含量最高 (單位：毫克/100克)

- 1 | Harvest Creek Chicken Franks with Variety Meats : 1280
- 2 | Greisinger Frankfurter : 1020
- 3 | Real Farmers Cheddar Chunks Smoked Sausage With Cheddar : 970

資料來源：消委會《選擇》月刊

「呋喃西林」或礙生育能力

大眾熟知的美國廚師牌高級雞肉腸，在是次消委會測試中以一星的總評「墊底」，其SEM含量高達每公斤14微克。研究顯示，「呋喃西林」可能會損害實驗動物的生殖器官，其代謝物SEM則可能令實驗動物的關節軟骨退化、四肢變形。另外兩款檢出SEM的樣本分別為御品皇的蜜糖雞尾腸、alfresco的Spicy Jalapeno with jalapeno's and roasted peppers Chicken Sausage，檢出量分別為每公斤4.0微克及6.1微克。

本港現時未有法例規管「呋喃西林」及其代謝物的行動水平。消委會建議，當局可參考歐盟做法，修訂相關法例予以規管，保障市民健康，並讓生產商有明確法例可依。

此外，TOPVALU的JAS特級Coarse-ground Pork Sausages，以及city'super的Frankfurter Sausage Fireplace smoked，則檢出具致癌性及基因毒性的多環芳香烴，但其含量沒有超出歐盟限量。

對於不少化學物質在本港都缺乏監管標準的情況，立法會衛生事務委員會主席葛珮帆認為，本港食品安全監管應「行快啲」，一些化學物質在內地已經禁止，香港也應盡快跟上。她認為，不少食品的化學物質在其他地區都已有相關標準可作參考，相信加強監管不是難事。

九成高鈉 五成高脂

是次測試的30款香腸，有15款樣本都屬「高脂」食物，即每100克固體食物含超過20克總脂肪，而無樣本屬「低脂」，總脂肪含量最高為TOPVALU的JAS特級Coarse-ground Pork Sausages，每100克高達35.6克脂肪，食一條便攝入約7.7克總脂肪，佔中國營養學會建議成人每日攝取量的約11.7%。

另外，30款香腸樣本中，驗出的鈉含量由每100克565至1280毫克不等，近九成26款樣本達到食安中心的「高鈉」水平，即每100克固體食物含超過600毫克鈉，沒有樣本屬「低鈉」。樣本中鈉含量最低的龍堡的蜜糖雞尾腸，每100克亦含565毫克鈉，貼近「高鈉」水平。



▲消委會提醒，加工肉類已被國際研究機構歸類為「令人致癌」食品，應減少進食。

「呋喃西林」內地及歐美禁用

消委會在部分「香腸」樣本中檢出的氨基脲 (SEM)，屬於抗菌素「呋喃西林」的代謝物。「呋喃西林」在內地及歐美禁用於食用動物，認為有可能致癌及引致其他潛在健康影響。

抗菌素是可殺死微生物或抑制其生長和繁殖的藥物，用於治療受微生物感染的人類或動物，錯用和濫用抗菌素，例如對食用動物濫用抗菌素，和未經醫生或獸醫處方胡亂用藥，則會加劇抗菌素耐藥性的問題，進而影響人類健康及社會可持續發展。

消委會多次揭發 食品監管問題

2022年5月

測試食品：香腸

問題：●香港現時未有就熏肉和熏肉製品中的苯并芘含量和PAH4總和制訂特定標準
●香港未有列明呋喃唑酮、呋喃他酮、呋喃妥因、呋喃西林及硝呋索等抗菌素代謝物的行動水平

2022年5月

測試食品：嬰幼兒小食

問題：●香港現時未有為嬰幼兒食品的糖和鈉含量制定高低的定義

2021年10月、2022年1月

測試食品：咖啡、餅乾

問題：●本港法例未有規定丙烯酰胺（一種基因致癌物和神經毒性物質）在食物中的標準

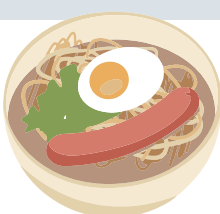
香腸高鈉搭配

香腸煎蛋即食麵

1個即食麵：1144毫克
1隻蛋(全蛋，太陽蛋，用油煎)：133毫克
1條香腸：335毫克
少許菜：極少

總鈉含量1612毫克

佔成人每日建議鈉攝入限量約81%

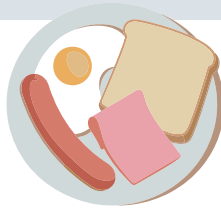


火腿香腸煎蛋方包早餐

1片麵包：218毫克
1隻蛋(全蛋，太陽蛋，用油煎)：133毫克
1條香腸：335毫克
1份火腿：431毫克

總鈉含量1117毫克

佔成人每日建議鈉攝入限量約56%



資料來源：消委會《選擇》月刊

37款BB小食 五成高糖易蛀牙

【大公報訊】消委會檢視37款嬰幼兒小食的成分，逾五成屬「高糖」食物，不符合美英等地對於2歲以下兒童不應食用添加糖的食物和飲料的建議，其中以小蛋酥(小饅頭)和乳酪粒類小食的糖含量最高，最高一款每100克糖含80克糖，日食1.3包即超出世衛建議的游離糖攝入量上限。消委會提醒，嬰幼兒若攝取過多的糖，會增加蛀牙和肥胖風險，並增加日後患慢性疾病的風險。

在25款有糖含量資料的樣本中，有13款樣本標示的糖含量高於每100克15克，達食安中心所訂的「高糖」水平，包括屬小蛋酥類的「森永」和「西村」；其他穀類小食的「Babybio」、「Farley's」、「貝貝」、「小皮」和「森永」；以及全部乳酪粒樣本——「Bruno Choice」、「嘉寶」、「禧貝」、「日東」、「貝貝」和「Kiwigarden」。其中，以「日東」的乳酪小溶豆(藍莓)的糖含量最高，每100克有80克糖含量，食用1份會攝入5.8克糖。

嬰幼兒小食小知識

問：包裝無提供糖含量，如何選購？

答：食品標籤上的成分表是依據含量來排列的，含量愈高的成分排序愈前。不含添加糖的小食最理想，其次是添加糖成分排序較後的產品。

問：可為幼兒準備什麼較健康小食？

答：應多使用新鮮食材，避免過量調味，同時着重多元化及均衡配搭。消委會推薦自製小食包括：雜菜湯通粉、蒸番薯薯仔、全麥饅頭、吞拿魚米餅、水果、無糖豆腐花等。

