

本报联合合格化验中心抽样检验 蚝干及淡菜含毒

二零一零年二月七日 晚上六时二分

市面上售卖的蚝干、淡菜砒霜含量超标，食用时宜小心！

年关将近，市民纷纷加紧选购年货，有好意头的发菜（发财）、蚝豉（好事）等更是受到欢迎，但根据《光华日报》联合一家合格的化验中心，针对市面上的海味及腊味等年货，进行抽样检验后发现，蚝干和淡菜被检出含有毒元素砷，也就是俗话说的“砒霜”（Arsenic）！

本报为了回馈广大读者，特地收集 14 种年货应景食品，交由该化验中心进行抽查检验。检验结果显示，其中 11 种食品质量全过关，仅有蚝干和淡菜砒霜含量超标，发菜的铅（Lead）含量则刚刚好处于安全水平。

11 食品质量过关

此次抽检的 14 种年货包括：中国河南红枣、湖北花菇、沿安发菜、大连淡菜、广东龙眼干和白果、广西红瓜子和柿饼；香港腊肠和蚝干，以及本地生产的肉干。

进行多次检测 发菜险过关

与蚝干相比，淡菜的砒霜含量明显超标，发菜险过关！

该中心化验师受访时指，为确保检验结果的准确合理，化验人员还特别对上述年货进行多次的检验检测，惟 4 次的化验结果都一样，蚝干和淡菜的砒霜含量均超标！

她说，根据马来西亚卫生部发布的标准表示，砒霜含量 1ppm 以下（即 1 毫克/公斤）不会对大人和小孩的健康产生危险。而检验结果却显示，上述两种年货的砒霜含量已处于危险水平！

重金属渗入食品

“我们在化验过程中发现，蚝干和淡菜的砒霜含量分别为 1.4ppm 及 3.2ppm，与卫生部食品卫生安全标准指定的 1ppm 分量，超出了 0.4ppm 及 2.2ppm！至于发菜的铅含量为 2.0ppm，刚刚好处于卫生部指定的安全水平。”

她指出，在食品加工过程中，会造成微量的重金属渗入食品里。所谓的重金属，包括砒霜（砷）、锡、镉、水银、铊、铅等。当然，重金属污染致病不是立竿见影，由于重金属致病需要一定的量，所以在发病前都会有一个漫长的积累期。在重金属积存到一个临界点以前，人是不会出现明显症状。

人体具有排毒能力

“从理论上讲，人体自身有一定的排毒能力，有毒物质不会积存在体内。但如果超量摄取，人体自然排毒能力就显得不足，导致有毒物质在人体内累积残留，当达到一定量时，就会表现出爆炸效应，人会在极短的时间内突然发病，而且是难以治愈的。”

她说，比如早期闹得沸沸扬扬的三聚氰胺三鹿奶粉事件，许多婴儿因长期喝含有化工原料三聚氰胺的毒奶粉而导致死亡或肾结石。由此可见，只要人体摄入重金属的总量达到一个足以引起中毒的数值，就会对人的生命健康构成威胁。

蚝干淡菜新年佳肴

在化验过程中被检出砒霜含量超标的蚝干和淡菜，历来备受市民青睐，每逢年节更是餐桌上不可或缺的佳肴！

蚝干俗称为“蚝豉”。“蚝豉”广府话音近“好市”，所以过去广东人开年往往用它与发菜同煮，叫作“发财好市”。至于淡菜则是海蚌的一种，又名贻贝，煮熟去壳晒干而成，因煮制时没有加盐，故称淡菜。

食品含砒霜难避免 符合标准仍可食用

用水浸泡过夜，是否就能减少蚝干和淡菜的砒霜含量？

该中心化验师表示，该中心不曾对此进行化验，所以不敢贸然下定论。不过，依她看来，毕竟砒霜已渗入食品中，照理来说应该不会那么容易减少或被去除。

她认为，食品中含砒霜是难以避免的，只要符合标准，还是可以放心食用的。无论如何，她劝告公众，由于目前尚未找到治疗重金属中毒，尤其是慢性中毒的有效方法，所以，惟一可靠的办法就是预防，不吃或者少吃含重金属污染物的食品，应选择安全健康的食品。

化验过程需分 10 步骤

据该化验中心披露，每种年货的化验过程大约需要 2 至 3 小时，并分为至少 10 个步骤进行。所测试的范围，包括食品中所含有的脂肪、糖份、三聚氰胺、二氧化硫、砷（砒霜）、铅、锡、镉、水银、锑、盐分、色素、肉类防腐剂及人造甜味等。

所有的年货经过检验后，除了蚝干和淡菜，其余的都证实没有超过马来西亚卫生部 1983 年食品法令和 1985 年食品条例所指定的份量或成份。

为何食物会含微量的砷？

砷有两种氧化物：三氧化物（ As_2O_3 ）和五氧化物（ As_2O_5 ），其中，三氧化物，就是人们俗称的砒霜。砷在自然界的分布很广，但主要以氧化形式五氧化物存在，还原形式三氧化物一般不会存在或只是微量存在。除了投毒和误服外，很少出现食物中的砒霜中毒。因此，饮料中的砷，一般不会是为人为添加的，更不是食物添加剂。

但砷化物也可能通过几种渠道进入食物饮料。一是来源于土壤。如果种植作物的土壤受到砷污染，或者是土壤本身含砷，就有可能被植物吸收；二是水源含有砷，或者水源被污染，作为饮料的主要原料，水中的砷可以移行到饮料中；三是作物在生长的过程中，使用了含有砷的杀虫剂，尽管这种杀虫剂已经被国家禁止使用；还有一种可能是回收的饮料包装自动洗净率没有达到规定标准，但这一概率极低。

由于一般在水体、土壤中都含有一定量的砷，因此食品中不是绝对不能含砷，但必须在规定剂量内。食品含砷是有限量的，这是一个强制标准，必须遵守，以保证不出现砷超标的食品，防止对身体造成危害。

知多一点点：将导致慢性中毒

砷又俗称砒霜，化学名称为 Arsenic，可使人体内很多酶的活性及细胞的呼吸、分裂和繁殖受到严重干扰。

砷中毒分为急性和慢性两种：急性砷中毒主要表现为肠道症状，如恶心、呕吐、腹痛、腹泻等，严重者出现兴奋、躁动、意识模糊、昏迷以至因呼吸麻痹而死亡，病人常有七窍流血的现象。

至于慢性砷中毒的症状，除有一般的植物神经衰弱症候群外，还有皮肤色素沉着、过度角质化、末梢神经炎等。此外，砷具有致癌性，还可以致畸。



■ 左为蚝干，右为淡菜



《光华日报》联合一家合格的化验中心，针对市面上的海味及腊味等年货，进行抽样检验后发现，蚝干和淡菜被检出含有“砒霜”！

14种年货检验报告

<p>年货：蚝干 源自：香港 三聚氰胺测试：未检出 砷（砒霜）测试：1.4mg/kg（卫生部规定不可超过 1mg/kg） 镉：0.6mg/kg（卫生部规定不可超过 1mg/kg） 盐分：2.70% 色素：未检出</p>	<p>年货：红瓜子 源自：中国广西 糖份：2.50% 三聚氰胺测试：未检出 糖精：未检出 色素：安全食用</p>
<p>年货：淡菜 源自：中国大连 脂肪：7.20% 三聚氰胺测试：未检出 砷（砒霜）测试：3.2mg/kg（卫生部规定不可超过 1mg/kg） 镉：0.6mg/kg（卫生部规定不可超过 1mg/kg） 盐分：3.20% 色素：未检出</p>	<p>年货：白果 源自：中国广东 脂肪：1.20% 糖份：2.30% 三聚氰胺测试：未检出 盐分：0.30% 色素：未检出</p>
<p>年货：发菜 源自：中国沿安 脂肪：1.00% 糖份：1.10% 三聚氰胺测试：未检出 砷（砒霜）测试：0.6mg/kg（卫生部规定不可超过 1mg/kg） 镉：0.3mg/kg（安全水平以下） 铅：2.0mg/kg（卫生部规定不可超过 2.0mg/kg） 盐分：0.5% 色素：未检出</p>	<p>年货：腊肠 源自：香港 脂肪：25.50% 糖份：23.80% 三聚氰胺测试：未检出 肉类防腐剂测试：28mg/kg 重金属测试：未检出 盐分：4.60% 色素：未检出</p>
<p>年货：肉干 源自：本地 脂肪：24.80% 糖份：12.90% 三聚氰胺测试：未检出 盐分：2.20% 肉类防腐剂测试：未检出 重金属测试：未检出 色素：未检出</p>	<p>年货：龙眼干 源自：中国广东 脂肪：0.40% 糖份：14.50% 三聚氰胺测试：未检出 重金属测试未检出 盐分：0.50% 色素：未检出</p>
<p>年货：花菇 源自：中国湖北 糖份：3.10% 三聚氰胺测试：未检出 镉：0.8mg/kg（安全水平以下） 盐分：0.40%</p>	<p>年货：蕉柑 源自：中国潮州 脂肪：0.30% 糖份：4.00% 三聚氰胺测试：未检出 盐分：0.20%</p>
<p>年货：莲子 源自：中国湖南 脂肪：1.40% 糖份：12.50% 三聚氰胺测试：未检出 盐分：0.40% 色素：未检出</p>	<p>年货：柿饼 源自：中国广西 脂肪：0.20% 糖份：25.90% 三聚氰胺测试：未检出 盐分：0.30% 色素：未检出</p>
<p>年货：沙糖桔 源自：中国广州/江西 脂肪：0.30% 糖份：5.40% 三聚氰胺测试：未检出 盐分：0.20% 色素：未检出</p>	<p>年货：红枣 源自：中国河南 脂肪：1.30% 糖份：8.80% 三聚氰胺测试：未检出 盐分：0.30% 色素：未检出</p>