

## 投訴進食某些海魚後出現排油腹瀉

### 背景

食物安全中心(中心)最近接獲市民投訴，指進食標籤上名稱為“鱈魚”的魚類後出現排油腹瀉的情況。投訴涉及的魚類相信並不是鱈魚，而是一種油魚。這些症狀懷疑與油魚內含有難以消化的蠟酯有關。在澳洲及美國，據報曾有人進食油魚等海魚後出現排油腹瀉的情況。

### 中心採取的行動

中心在接獲投訴後展開調查，懷疑有關症狀是因投訴人進食的魚類含有蠟酯所致。有關零售商已在中心的勸喻下停售有關的冷藏魚類。中心會繼續跟進有關情況及採取適當行動。

### 什麼是蠟酯？

蠟酯又名蛇鯖毒素，自然存在於油魚(中文學名：異鱗蛇鯖；拉丁學名：*Lepidocybium flavobrunne* 或中文學名：棘鱗蛇鯖；拉丁學名：*Ruvettus pretiosus*)等某些海魚中。蠟酯在人體內難以消化，因而囤積在直腸，可導致排油腹瀉，並出現胃痙攣以至急性腹瀉等不適。並非所有人士均會受蠟酯影響。患者一般會在進食魚類後30分鐘至36小時內出現症狀，並在24至48小時痊癒。

不同國家給有關魚類不同的名稱，要識別各個品種並不容易；舉例說，油魚在市場上有不同的名稱，例如圓雪或仿雪魚。

### 給業界的建議

1. 如你從事漁類貿易，請清晰了解進口或出售的魚類品種，包括油魚及相關品種。
2. 核實魚類的正確名稱，特別是預先包裝的魚類及魚類產品，並加上有正確魚類品種的標記及標籤以供出售。
3. 如你是食物供應商或製造商，應向可靠的來源(例如獲認可的魚類批發市場和信譽良好的魚類進口商等)採購；避免循不當途徑購買魚類。
4. 由於油魚及相關品種的魚類可導致一些人排油腹瀉，飲食業不適宜把這些魚類入肴供應給市民食用。
5. 小心檢查(包括細閱標籤)購入的魚類，確保購入的鱈魚並非是油魚及相關魚類充當的。

### 給市民的建議

1. 選購食物時，應考慮進食油魚和相關品種後可能出現的症狀。
2. 如對某種魚的類別有疑問，購買前應先向賣方查詢和要求澄清。
3. 保持飲食均衡，進食不同種類的食物。
4. 如出現腸胃的症狀，應向醫生請教。

### 更多資料

如欲取得更多有關資料，請登入下列網頁：

- [中心有關進食魚類導致排油腹瀉的風險簡訊](#)
- [中心的新聞公報](#)

食物環境衛生署  
食物安全中心  
二零零七年一月二十三日

 [上一頁](#)

 [返回頁首](#)

2007 © | [重要告示](#)

最近修訂日期：30-01-2007