

新聞公報

售賣魚類應作清晰標示

食物安全中心今日（一月二十三日）勸喻業界在售賣魚類或魚類產品時，應作清晰標示，以便市民辨別。

該中心較早前接獲多宗進食鱈魚後出現排油腹瀉的投訴個案。這些症狀懷疑與油魚（學名為「異鱗蛇鯖」及「棘鱗蛇鯖」）含有難以消化的蠟酯有關。

食物安全中心發言人說：「中心在跟進個案時發現，投訴涉及的鱈魚相信並不是鱈魚，而是一種油魚，並是從百佳超級市場購買。根據外國有關研究，進食油魚對部分人士容易引致排油腹瀉，故此餐飲業應避免將油魚入饌。」

「上述零售商已停止售賣有關產品，食物安全中心亦已通知業界有關情況。食物供應商或製造商應從可靠來源採購魚貨，並核實其品種。」

「食物安全中心亦已通知有關部門，包括衛生署及醫院管理局，以便在有需要時作出跟進行動。」

「中心正與零售商跟進有關油魚的來源及標籤的情況。」

完

2007年1月23日（星期二）
香港時間19時14分