

食物標準局忠告市民停止食用‘喜止奇’海草

食物標準局現忠告市民，應該停止食用一種叫‘喜止奇’ (Hijiki) 的海草。這是因為調查顯示它高水平地含有一種引致增加癌病出現風險的砒素（砷）。經過加拿大當局有相似發現及採取行動之後，食物標準局進行這項調查來斷定在英國出售的某種海草是否有問題。

食物標準局現忠告市民，應該停止食用‘喜止奇’海草，並且選用其他種類海草。如果你只是偶然食用‘喜止奇’海草，你大概不會顯著地增加癌病出現的風險。但停止食用‘喜止奇’是明智之舉。食物標準局曾測試其他四種海草。它們都沒有含有這種在‘喜止奇’樣本發現的砒素。‘喜止奇’是很容易辨認。它是很深色，幾乎黑色，外型成細條碎片。

國際專家認為從食物吸納這種自然出現的砒素（無機砒素）應該儘可能減低。食物標準局的專家顧問，毒性委員會，認為出現於‘喜止奇’的無機砒素水平是會顯著地增加市民對這化學品曝露。

食物標準局將會向歐盟當局提出採取行動來針對‘喜止奇’海草銷售的可能性。加拿大當局已經發出忠告來避免食用‘喜止奇’。

‘喜止奇’是一種主要在日本和韓國近海收割的一種海草。主要是用它來做一些日本餐館的小食或頭盤菜。但是壽司就沒有。中國餐館亦沒有用這類型的海草。

店舖出售的‘喜止奇’是用作湯和沙律以及素食或不含動物產品而成份有海草的菜餚。有時在超級市場和百貨公司的專門食品部、健康食品店、亞洲和遠東產品零售商、都有時會有‘喜止奇’出售。如果市民擔心其他食品可能含有‘喜止奇’，他們應該查閱該食品的成份標籤。

編輯請注意：

1. 連接至調查結果詳情 / 資料傳單之類。