

# 国大研究发现海鲜丸类样本不合规格 食品局：回教认证产品没发现猪类基因

**食品局说，其他没有回教食品认证的产品出现猪类基因，可能是生产过程中造成，但这并不会影响食品的安全。**

■ 胡洁梅 ohkm@sph.com.sg

新加坡国立大学研究人员发现在本地市场售卖的部分海鲜丸类含有猪类基因，新加坡食品局回应时强调，没有在有回教食品认证的海鲜产品发现任何猪类基因。

该局说，其他没有回教食品认证的产品出现猪类基因，可能

是生产过程中造成，但这并不会影响食品的安全。

根据国大生物学系教授鲁道夫·迈尔（Rudolf Meier）领导、日前在国外一个生物学类网站发表的一项研究报告，国大一组研究人员去年5月从六家超市和两家海鲜餐馆购买海鲜类产品，利用所取得的105个样本检测后，发现有三个墨鱼丸和两个

虾丸样本含有猪基因，产品来自同一个生产商。但报告指出，这些产品并没有标明它们是回教食品认证食品。

鲁道夫教授昨天受询时指出，尽管如此，他认为一些消费者避免食用猪肉的原因不单是宗教因素，也可能基于健康或过敏原因。墨鱼丸出现猪基因，可能是生产商在同一个桌台处理猪肉和海鲜，或者使用同一个搅拌机处理食品。

他说，研究也发现，注明含

有蟹、虾或龙虾的食品样本只找到鱼类基因，因此研究团队认为食品包装的说明内容须更明确，食品检测应定期进行，并利用更高端的技术分析加工食品的材料。

新加坡食品局昨天针对这项研究答复《联合早报》询问时说，本地有回教食品认证的鱼丸类产品未发现含有猪基因（porcine DNA）。

不过，当局在没有回教食品认证的鱼丸产品发现猪类基因，

这可能是生产过程中所致。例如，食品厂可能同时生产不同种类的食品，包括猪肉和海鲜产品。因此，海鲜产品可能因此出现猪基因，但强调这并不影响食品的安全。

发言人也指出，鱼浆（surimi）一般也会用来制作蟹条或龙虾条这类仿海鲜类食品，这类产品可被称为蟹条或龙虾条，但包装须注明使用材料是鱼浆。

新加坡食品条例规定所有在本地售卖的包装食品须注明食品

名称，材料、成分和来源，业者得确保任何包装说明是准确且有根据的。食品局在接获有关食品真伪的反馈时都会进行调查，仿冒食品的行为是违法的，例如把羊肉当牛肉售卖是违法的。违例者可被罚款，最高罚款额达5000元。

发言人强调，本地出售的食品都必须符合我国食品安全标准，通过食品局的定期检测。检测范围包括化学残留物质和微生物病原等。