

專項食品調查 — 肉類、肉類製品及乳酪中的 硝酸鹽及亞硝酸鹽

食物環境衛生署
食物安全中心

2011年11月

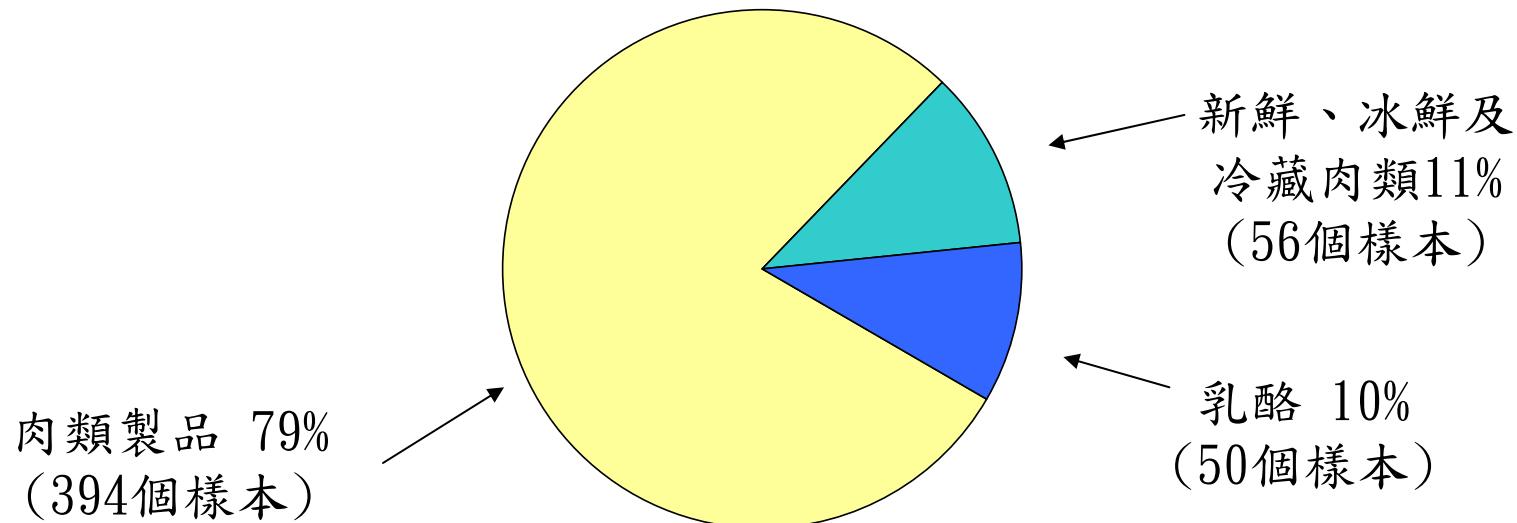


背景

- 硝酸鹽及亞硝酸鹽通常用於醃製肉類及乳酪，主要是由於它們有抗菌作用，但用量必須符合法定標準。法例亦規定新鮮、冰鮮及冷藏肉類不能添加防腐劑，包括硝酸鹽和亞硝酸鹽。
- 過量攝入亞硝酸鹽可影響紅血球的帶氧功能而引致「正鐵血紅蛋白血症」。由於嬰兒的消化系統及正鐵血紅蛋白還原酶系統尚未成熟，所以他們較易患上此症。
- 因此，食物安全中心(中心)今年繼續進行有關專項食品調查，以研究肉類、肉類製品及乳酪中含硝酸鹽和亞硝酸鹽的情況。

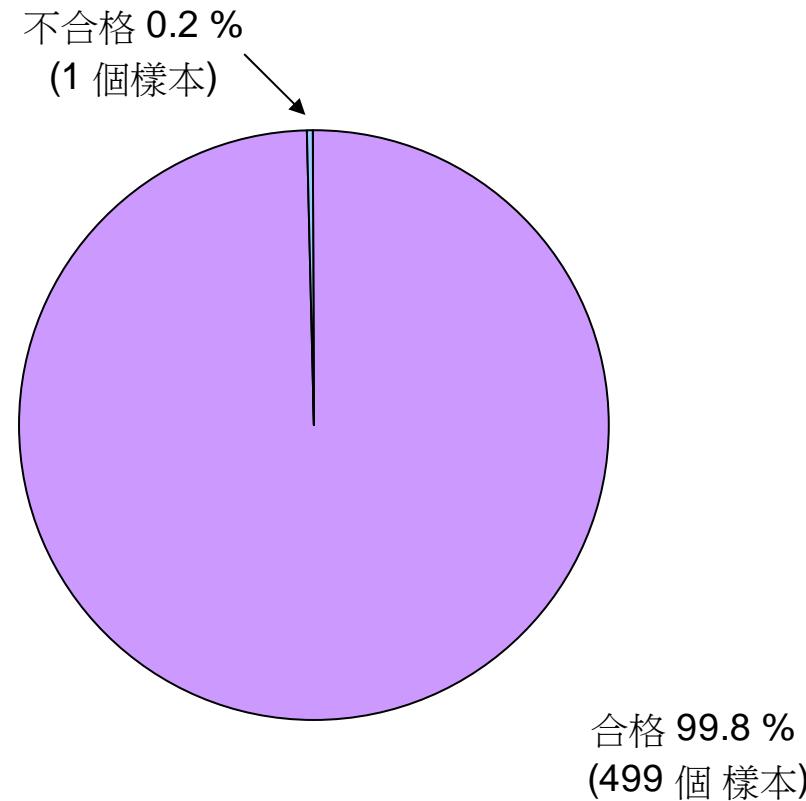
樣本種類

- 中心從不同零售點共抽取500個樣本，當中包括56個新鮮、冰鮮及冷藏肉類，394個肉類製品(例如煙肉、火腿、漢堡扒、醃製肉類、臘腸、點心、肉丸、罐頭肉類、燒味及鹹味)及50個乳酪樣本作化驗。



整體結果

- 整體測試合格率為99.8%。



不合格樣本

- 1個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
臘肉	硝酸鹽	百萬分之932 (一)

(一) 含量超出法例標準(百萬分之500)。毒性屬低，正常食用情況下不會對健康造成不良影響。

跟進工作

- 追查有關食物來源；
- 要求有關商戶停售及銷毀有問題食品；
- 向有關商戶發出警告信；
- 再抽取食物樣本化驗，結果合格。

給業界的建議

- 食物製造商須按優良製造規範的條件來配製食品，切勿濫用食物添加劑。
- 在食物內使用防腐劑須遵照《食物內防腐劑規例》(第132BD章)中的規定。非法使用或超出法定標準上限的硝酸鹽或亞硝酸鹽屬於違法，一經定罪，最高可被罰款\$50,000元及入獄6個月。
- 業界應注意有關使用和標示食物添加劑的監管規定，以符合相關法例。

給消費者的建議

- 應注意均衡飲食，以免因偏食而攝取過多的食物添加劑。
- 應選擇一些可靠的商舖購買肉類、肉類製品及乳酪。
- 不要購買色澤異常的肉食。