

專項食品調查 — 辣椒及咖喱調味品中的染色料

食物環境衛生署
食物安全中心

2008年1月



引言

■ 背景

- 染色料常用於一些醬料或調味粉(例如辣椒醬、辣椒粉、咖喱醬及咖喱粉)以增強它們的顏色。
- 根據法例，某些染色料屬准許使用，但一些染色料例如蘇丹紅、橙黃II及若丹明B則並非准許使用。

■ 目的

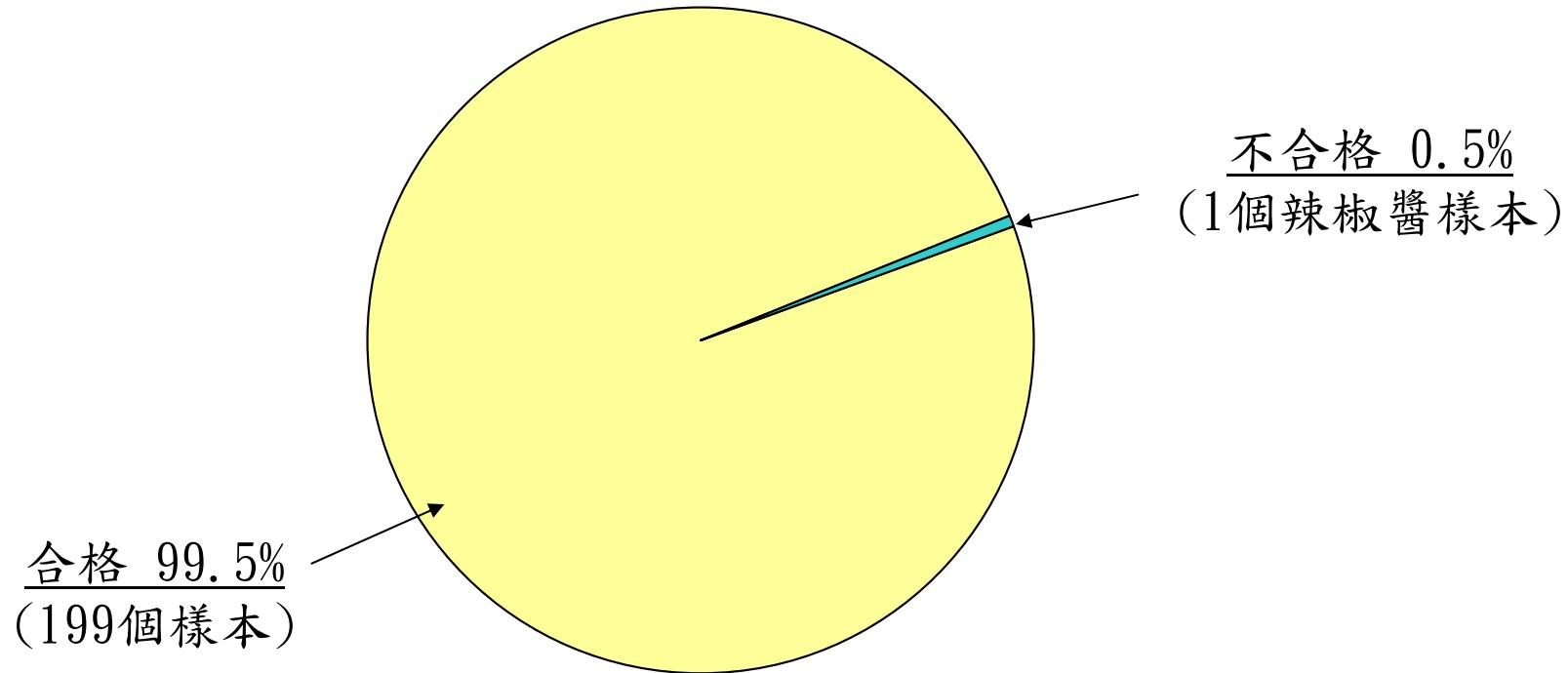
- 食物安全中心(中心)最近完成了一項食品專項調查，研究在辣椒及咖喱調味品中染色料的使用情況。

樣本種類

- 200個樣本(包括辣椒醬、辣椒粉、咖喱醬及咖喱粉等)作染色料測試，例如：
 - 蘇丹紅
 - 橙黃II
 - 若丹明B
 - 黃色OB
 - 二甲基黃

整體結果

- 只有一個樣本不合格，整體測試合格率為99.5%。



整體結果

- 所有樣本均不含蘇丹紅。
- 不合格的樣本為一個辣椒醬，被檢出含若丹明B。
- 有報告指若丹明B可令人出現噁心、嘔吐和尿液變紅等徵狀，但相信用作食物染色的份量，不會對健康構成即時影響。
- 根據法例，若丹明B並不准許在食物中用作染色料。

跟進工作

- 發出警告信。
- 要求有關店舖停售及銷毀有問題食品。
- 要求有關製造商回收有關產品。
- 如有足夠證據，食物安全中心會提出檢控。

給業界的建議

- 根據法例，擬提供出售給人食用的食物，不得含有並非准許使用的染色料。一經定罪，最高可被罰款\$50,000元及入獄6個月。
- 向可靠的供應商採購材料，清楚所接收物料和製成品的質素，確保採用的配料不含法例並非准許使用的染色料。
- 按「優良製造規範」的條件來配製食品，並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。

給公眾的建議

- 向可靠的商舖購買醬料及調味粉。
- 購買食物時細閱標籤上的資料。
- 避免選購顏色異常鮮艷的醬料及調味粉。
- 注意均衡飲食，以免因偏食而攝取過多的食物添加劑。