

# 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

2008年6月



# 引言

## ■ 背景

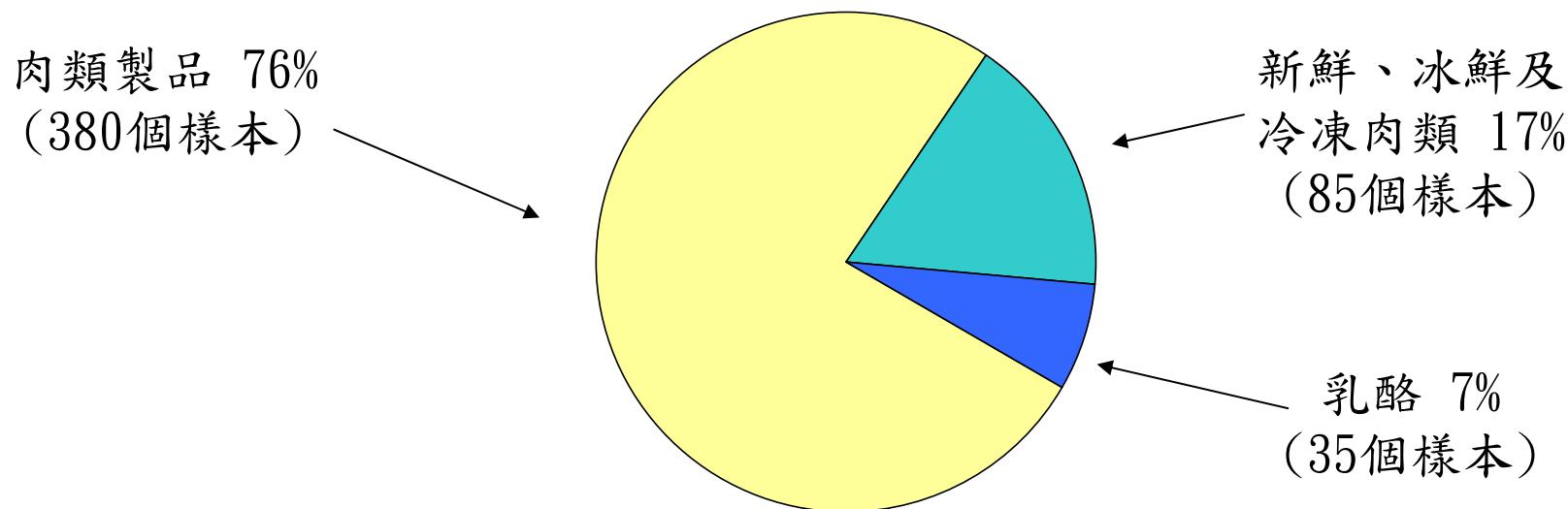
- 硝酸鹽及亞硝酸鹽通常用於醃製肉類及製作乳酪，主要是由於它們有抗菌作用，特別是能預防可致命的肉毒梭狀芽孢桿菌污染，但用量必須符合法定標準。法例亦規定新鮮、冰鮮及冷凍肉類不能添加防腐劑，包括硝酸鹽和亞硝酸鹽。
- 過量攝入亞硝酸鹽可影響紅血球的帶氧功能而引致一種血液病 - 「正鐵血紅蛋白血症」。患者會呼吸困難，及皮膚會出現紫藍色。

## ■ 目的

- 食物安全中心進行了一個專項食品調查，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

- 共抽取85個新鮮、冰鮮及冷凍肉類，380個肉類製品（例如煙肉、火腿、漢堡扒、醃製肉類、臘腸、點心、肉丸、燒味及鹹味）及35個乳酪樣本作化驗。



# 整體結果

- 整體測試合格率為100%。

# 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》（香港法例第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。

# 給公眾的建議

- 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。