

# 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

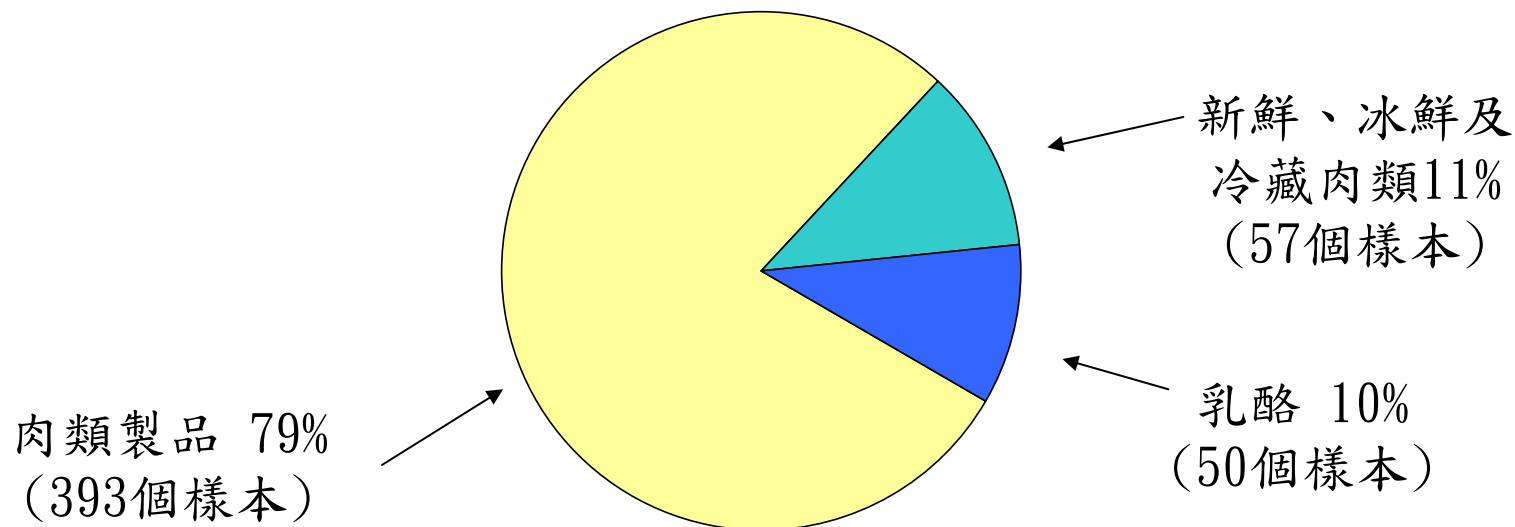
2010年12月

# 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」。
- 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

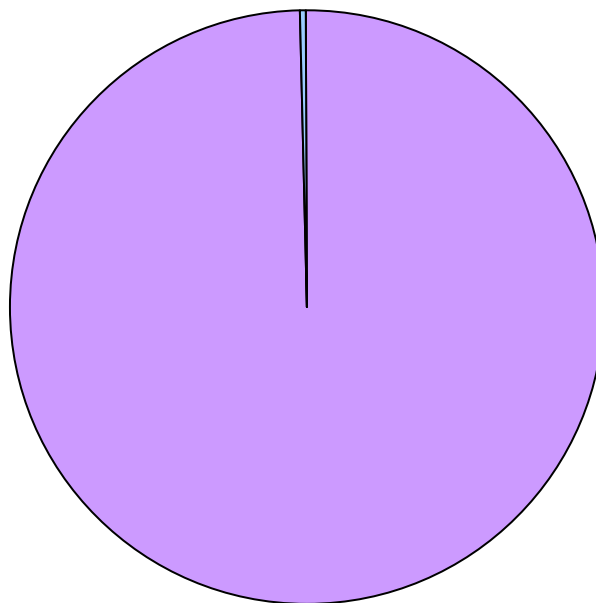
- 中心共抽取57個新鮮、冰鮮及冷藏肉類，393個肉類製品（例如煙肉、火腿、漢堡扒、醃製肉類、臘腸、點心、肉丸、罐頭肉類、燒味及滷味）及50個乳酪樣本作化驗。



# 整體結果

- 整體測試合格率為 99.8%。

不合格 0.2 %  
(1 個樣本)



合格 99.8 %  
(499 個樣本)

# 不合格樣本

- 1個不合格樣本。

樣本	不合格測試項目	化驗結果
杏仁豬肉紙	硝酸鹽	百萬分之1064.7 (一)

(一) 含量超出法例標準。毒性屬低，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；
- 如有足夠證據，食物安全中心會提出檢控。

# 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。