

專項食品調查 —— 醃製水果及蔬菜中的防腐劑

食物環境衛生署
食物安全中心

2010年1月

引言

■ 背景

- 防腐劑(例如：二氧化硫、苯甲酸及山梨酸)經常用於醃製水果及蔬菜。
- 食物安全中心曾發現醃製水果及蔬菜內有防腐劑超標情況。

■ 目的

- 食物安全中心最近進行了一個專項食品調查，研究防腐劑在醃製水果及蔬菜的使用情況。

食物樣本種類

■ 樣本數目：371

■ 樣本種類

- 醃製蔬菜(包括脆瓜、蘿蔔、鹹菜、蕎頭、薑片和辣椒)
- 醃製水果樣本(包括芒果乾、菠蘿乾、提子乾、杏脯、梅乾、藍莓乾和橄欖)

■ 測試項目

- 防腐劑(包括二氧化硫、苯甲酸及山梨酸)

不合格樣本

- 共有14個不合格樣本，整體合格率为96.2%。

樣本	不合格測試項目	化驗結果
8個醃製蔬菜樣本 (包括竹筍、蘿蔔、鹹菜、 剝皮脆辣椒、蕃茄乾、 蕃薯乾)	二氧化硫	百萬分之200至2000
	苯甲酸	百萬分之2,600至4600
6個醃製水果樣本 (包括無花果乾、提子 乾、杏脯)	二氧化硫	百萬分之2400至3000
	山梨酸	百萬分之670至850

有關的防腐劑經常用於製造食物，檢出的含量超出法例標準，但屬低毒性，在正常食用情況下，不會對健康構成影響。

跟進工作

- 追查有關食物來源。
- 要求有關店鋪停售及銷毀有問題食品。
- 再抽取食物樣本化驗。
- 向有關販商發出警告信。
- 如有足夠證據，中心會提出檢控。

給食物業界的建議

- 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。如有違法，一經定罪，最高可被罰款\$50,000元及入獄6個月。
- 業界在使用添加劑時，須符合優良製造規範及有關法例規定。
- 業界應向可靠的供應商購買食物及食用材料。

給公眾的建議

- 有關的防腐劑經常用於製造食物並屬低毒性，在正常食用情況下，不會對健康構成影響。
- 應向可靠的店鋪購買食物。
- 要保持均衡飲食，減低食物風險。