

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

2011年1月

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(中心)曾發現醃製水果及蔬菜有防腐劑超標情況。
- 有見及此，中心於2010年繼續進行有關專項食品調查以評估情況。

樣本種類

- 中心在2010年10月至12月期間抽取共450個食物樣本作測試。
- 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(包括芒果乾、菠蘿乾、提子乾、杏脯、梅乾、乾蘋果圈、酸甜蜜桃和橄欖)
- 測試項目
 - 防腐劑(包括二氧化硫、苯甲酸、山梨酸及苯甲酸酯類)

不合格樣本

- 共有6個不合格樣本，整體合格率為98.7%。

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個醃製蔬菜樣本 (甜酸子薑)	二氧化硫*	百萬分之197
5個醃製水果樣本 (包括乾蘋果圈、酸甜蜜桃、芒果絲及2個提子乾)	二氧化硫*	百萬分之1570至3940
	苯甲酸	百萬分之1530至1700

含量超出法例標準。屬低毒性，在正常食用情況下，不會對健康造成不良影響。

* 個別對這種防腐劑有過敏反應的人，可能會出現氣喘、頭痛或噁心等徵狀。

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。

給消費者的建議

- 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，不會對健康造成不良影響。
- 應向可靠的店鋪購買食物。
- 要保持均衡飲食，減低食物風險。