

# 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

2009年3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： 約620
- 樣本種類
  - 醃製蔬菜(包括脆瓜、籮蔔、雪菜、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

- 整體合格率為99.2%。
- 有5個不合格樣本。

樣本	不合格測試項目	化驗結果
4個醃製蔬菜樣本 (包括酸漬蒜頭、醃酸菜、榨菜和大頭菜)	二氧化硫	百萬分之350至560
	苯甲酸	百萬分之1700至3300
1個醃製水果樣本 (杏脯)	二氧化硫	百萬分之2500

# 總結

- 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。

# 跟進工作

- 追查有關食物來源。
- 要求有關店舖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。
- 中心會透過不同途徑提醒業界重視優良製造規範及相關法例規定。

# 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。
- 應向可靠的店舖購買食物。
- 要保持均衡飲食，減低食物風險。