

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

2013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2012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2012年10月至11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

- 只有2個不合格樣本，整體合格率為99.6%。

樣本	不合格測試項目	化驗結果
蕃薯乾 *	山梨酸	百萬分之472 (一)
八仙果 *	苯甲酸	百萬分之1300 (二)

(一) 常用的防腐劑，但在蕃薯乾中不准使用。毒性屬低，不會對健康造成不良影響。

(二) 含量超出法例標準(百萬分之1000)，但毒性屬低，不會對健康造成不良影響。

* 結果已於2012年11月份的食物安全報告中公布。

跟進工作

- 追查有關食物來源；
- 要求有關商戶停售和銷毀有問題食品；
- 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，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。
- 在使用添加劑時，須符合優良製造規範及有關法例規定。
- 向可靠的供應商採購食物及食用材料，並遵從《食物安全條例》的要求，保存良好的記錄制度，以便在有需要時追查食物來源。

給消費者的建議

- 應光顧可靠的商販。
- 保持均衡飲食，避免因偏食而過量攝取某些有害物質。