

# 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

2009年11月



# 引言

## ■ 背景

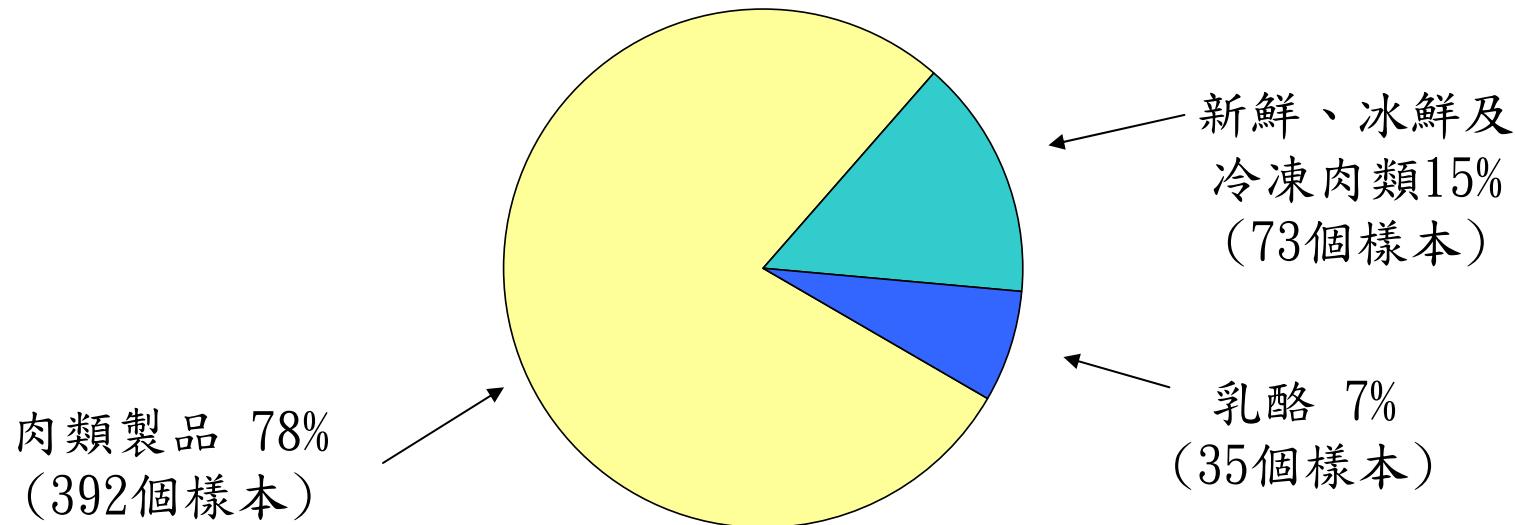
- 硝酸鹽及亞硝酸鹽通常用於醃製肉類及乳酪，主要是由於它們有抗菌作用，但用量必須符合法定標準。法例亦規定新鮮、冰鮮及冷凍肉類不能添加防腐劑，包括硝酸鹽和亞硝酸鹽。
  
- 過量攝入亞硝酸鹽可影響紅血球的帶氧功能而引致「正鐵血紅蛋白血症」。

## ■ 目的

- 食物安全中心進行了一個專項食品調查，以研究肉類，肉類製品及芝士中含硝酸鹽和亞硝酸鹽的情況。

# 樣本種類

- 共抽取73個新鮮、冰鮮及冷凍肉類，392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、燒味及鹹味)及35個乳酪樣本作化驗。

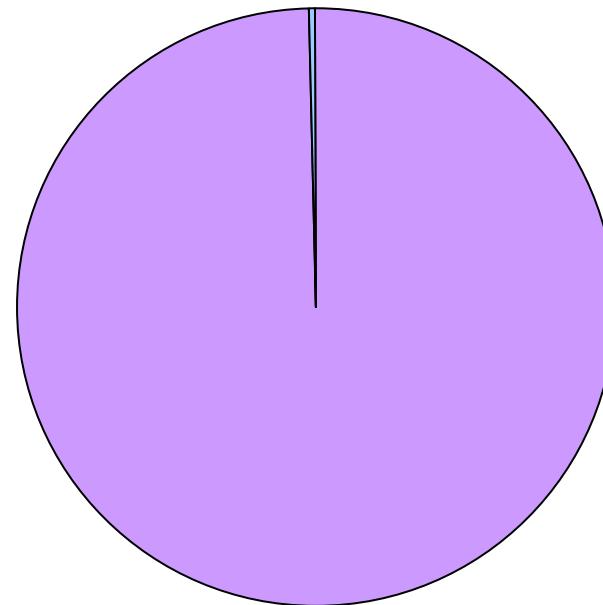


# 整體結果

- 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
白菜豬肉餃	亞硝酸鹽	百萬分之370 (一)

(一) 常用的防腐劑，但在該肉類製品中使用過量。若進食該產品對一般市民不會即時影響健康。不過，一些人士如葡萄糖六磷酸去氫酵素缺乏症(G6PD Deficiency)患者等，會對亞硝酸鹽較為敏感，有機會影響紅血球的帶氧功能而引致「正鐵血紅蛋白血症」。長期攝入過量亞硝酸鹽不排除會增加患癌風險。

# 跟進工作

- 向有關商戶發出警告信，並已要求生產商作跟進。
- 抽取跟進樣本。
- 如有足夠證據，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》(香港法例第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。

# 給公眾的建議

- 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。