

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

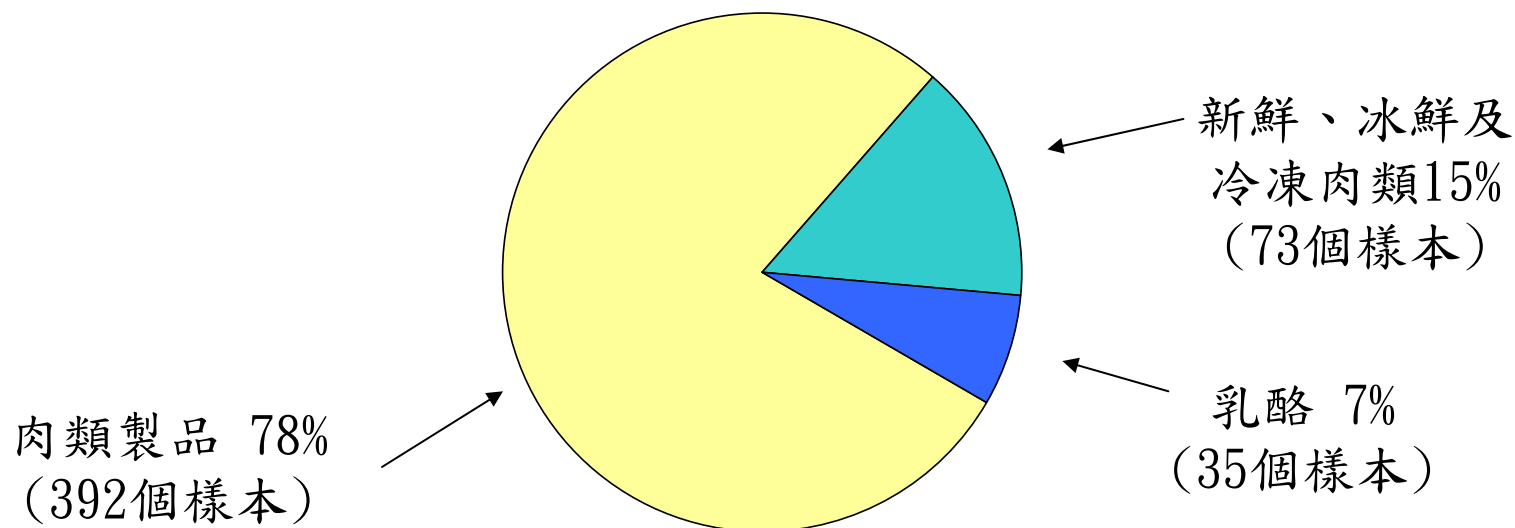
- 硝酸鹽及亞硝酸鹽通常用於醃製肉類及乳酪，主要是由於它們有抗菌作用，但用量必須符合法定標準。法例亦規定新鮮、冰鮮及冷凍肉類不能添加防腐劑，包括硝酸鹽和亞硝酸鹽。
- 過量攝入亞硝酸鹽可影響紅血球的帶氧功能而引致「正鐵血紅蛋白血症」。

■ 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

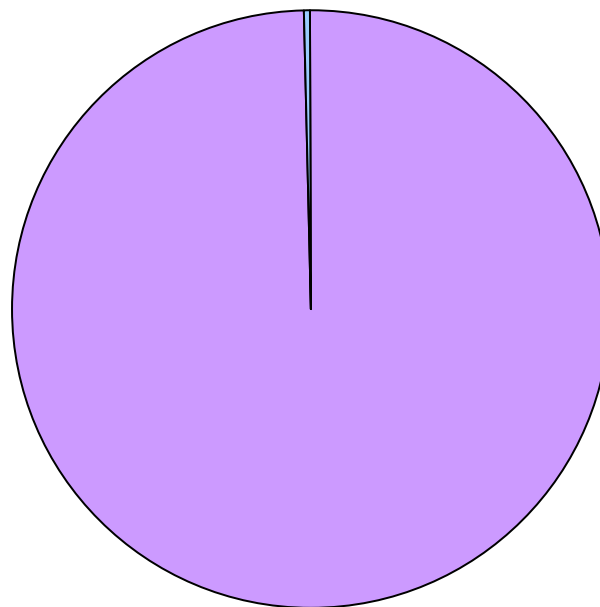
- 共抽取73個新鮮、冰鮮及冷凍肉類，392個肉類製品(例如煙肉、火腿、漢堡扒、醃製肉類、臘腸、點心、肉丸、罐頭肉類、燒味及滷味)及35個乳酪樣本作化驗。



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

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》（香港法列第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。