

專項食品調查 —— 肉類中的二氧化硫

食物環境衛生署
食物安全中心

2009年10月

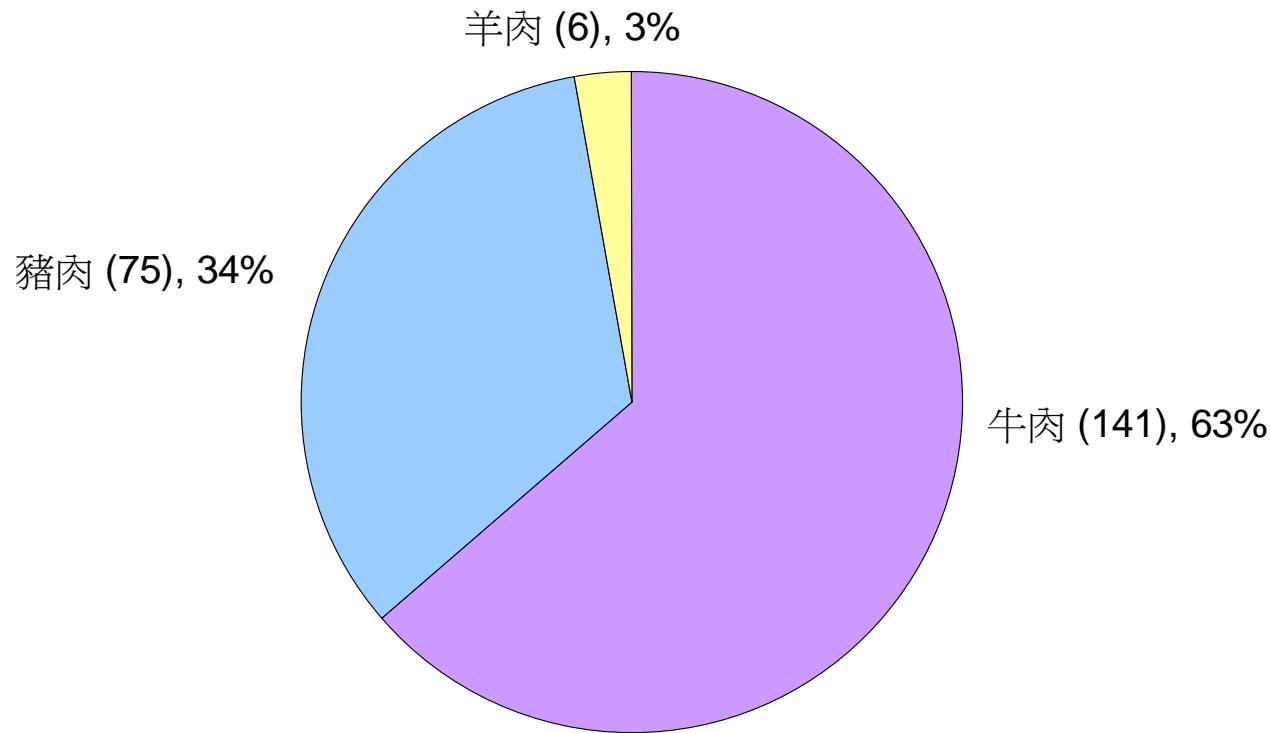


引言

- 二氧化硫是一種常用於食物，例如果汁、涼果，的防腐劑，但法例規定，售賣含有二氧化硫的新鮮、冷凍或冷凍肉類屬於違法。
- 由於肉類容易腐壞，有個別商販違法在肉類中添加二氧化硫，使肉類的色澤更鮮明。
- 中心近年多次在新鮮肉類樣本中檢出二氧化硫，故繼續進行專項調查，評估有關情況。

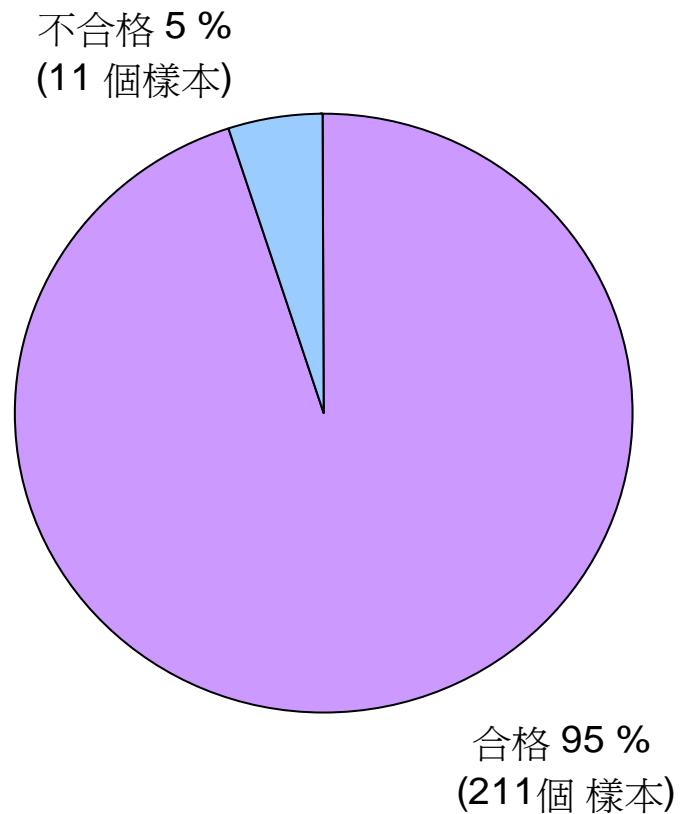
樣本種類

- 共抽取222個樣本作二氧化硫測試。本調查的地點已包括曾被檢出在肉類添加二氧化硫的肉檔。



整體結果

- 整體測試合格率為 95%。



不合格樣本

- 共11個樣本被檢出含二氧化硫，分別為9個新鮮牛肉和2個豬肉樣本，含量由百萬分之20至390。
- 當中共涉及9個肉檔，其中5檔屬屢次被檢出在肉類中使用二氧化硫。

跟進工作

- 發出警告信。
- 中心會跟進調查，並再抽取樣本。
- 如有足夠證據，中心會提出檢控。
- 中心會繼續密切監察有關的情況。

給業界的建議

- 業界不應在新鮮、冰鮮或冷藏肉類使用二氧化硫。根據第132BD章《食物內防腐劑規例》，售賣含有防腐劑的新鮮、冷凍或冷藏肉類即屬違法，一經定罪，最高可被判罰款五萬元及監禁六個月。
- 食物環境衛生署會按「違例記分制」對有關新鮮糧食店牌照記下指定的違例分數，亦會對屢犯者實施暫時吊銷或取消牌照的處分。
- 對於公眾街市租戶觸犯《公眾衛生及市政條例》（第132章）或其附屬法例且被定罪，食物環境衛生署會考慮終止有關攤檔的租約。

給公眾的建議

- 二氧化硫是一種常用於食物，例如果汁、涼果，的防腐劑，屬低毒性，今次在肉類樣本被驗出的二氧化硫含量，在一般食用情況下不會對市民健康造成不良影響。而且二氧化硫可溶於水，大部分會在煮食的過程中流失。
- 對於個別對二氧化硫有過敏反應的人，可能會出現氣喘、頭痛或噁心等徵狀。
- 市民應向可靠的街市檔或新鮮糧食店購買肉類。
- 注意均衡飲食，以免因偏食而攝取過多的食物添加劑。