

專項食品調查— 肉類及肉類製品中的 硝酸鹽及亞硝酸鹽

食物環境衛生署
食物安全中心

2007年4月

引言

■ 背景

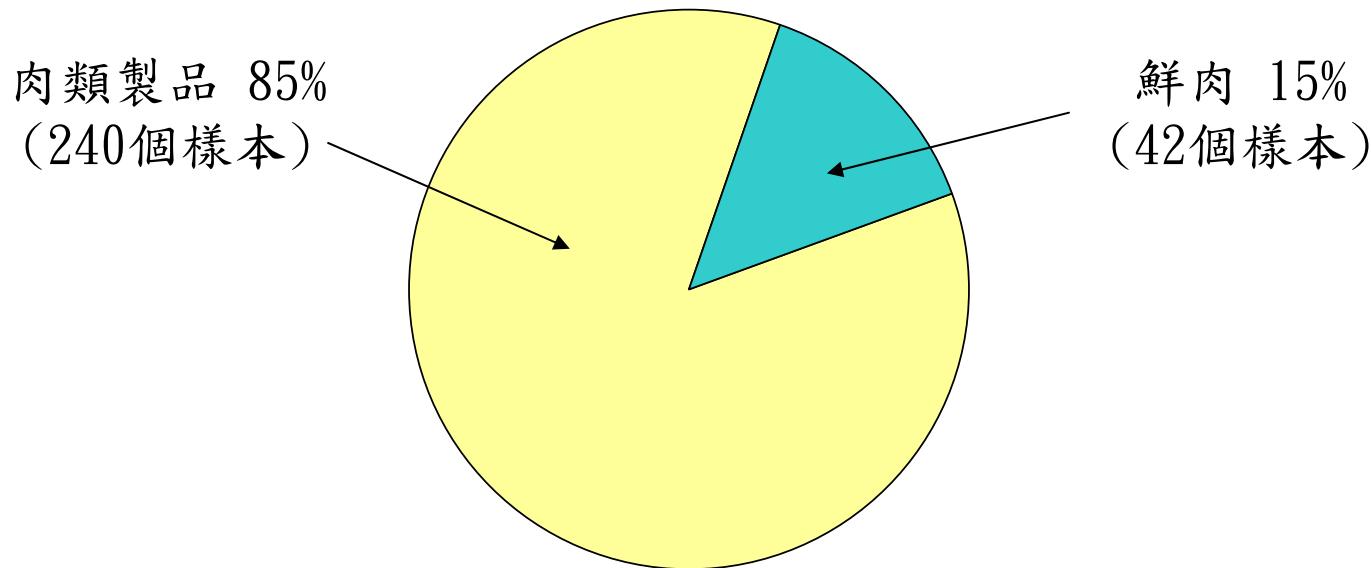
- 硝酸鹽及亞硝酸鹽通常用於醃製肉類，主要是由於它們有抗菌作用，特別是能預防可致命的肉毒梭狀芽孢桿菌污染，但用量必須符合法定標準。法例亦規定新鮮肉類不能添加防腐劑，包括硝酸鹽和亞硝酸鹽。
- 過量攝入亞硝酸鹽可影響紅血球的帶氧功能而引致一種血液病－「正鐵血紅蛋白血症」。患者會呼吸困難，及皮膚會出現紫藍色。

■ 目的

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

樣本種類

- 共抽取42個鮮肉和240個肉類製品樣本(例如煙肉、火腿、漢堡扒、醃製肉類、臘腸、牛肉丸、燒味及鹹味)作化驗。

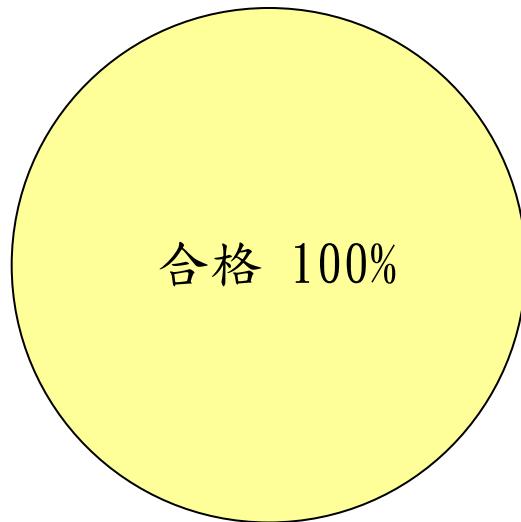


整體結果

- 整體測試合格率為99%。

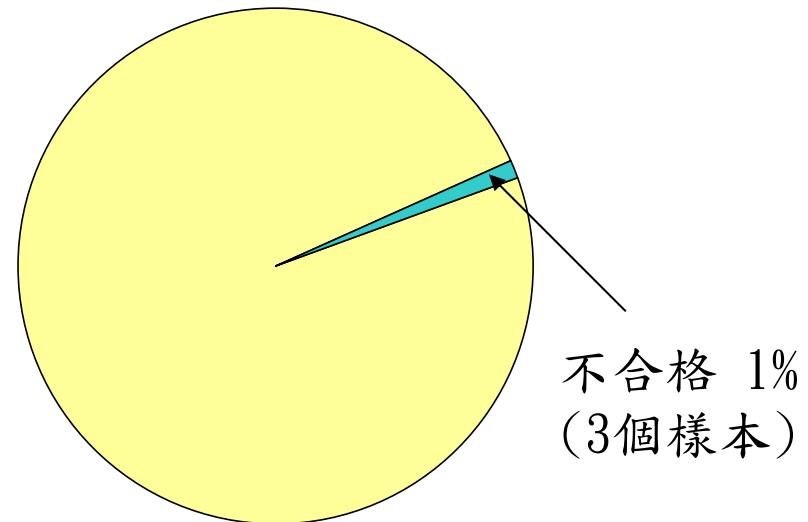
鮮肉

- 全部結果均屬滿意。
- 沒有被檢出硝酸鹽或亞硝酸鹽。



肉類製品

- 合格率為99%。
- 共有3個不合格樣本。



不合格樣本

- 3個肉類製品樣本(2個豬肉乾及1個豬肉鬆)被檢出的硝酸鹽含量超出法定標準(百萬分之500)，含量分別為百萬分之710、2100及870。
- 本次被檢出的硝酸鹽含量，在一般食用情況下不會對市民健康造成不良影響。

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；
- 向有關販商發出警告信；
- 要求有關供應商回收有關產品；
- 如有足夠證據，食物安全中心會提出檢控。

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。
- 根據香港法例，在鮮肉添加硝酸鹽及亞硝酸鹽，或在肉類製品內添加超出法定標準上限的硝酸鹽(百萬分之500)或亞硝酸鹽(百萬分之200)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鮮肉及肉類製品。
- 不要購買色澤異常的肉食。