

专项食品调查 — 肉类、肉类制品及奶酪中的 硝酸盐及亚硝酸盐

食物环境卫生署
食物安全中心

2013年12月

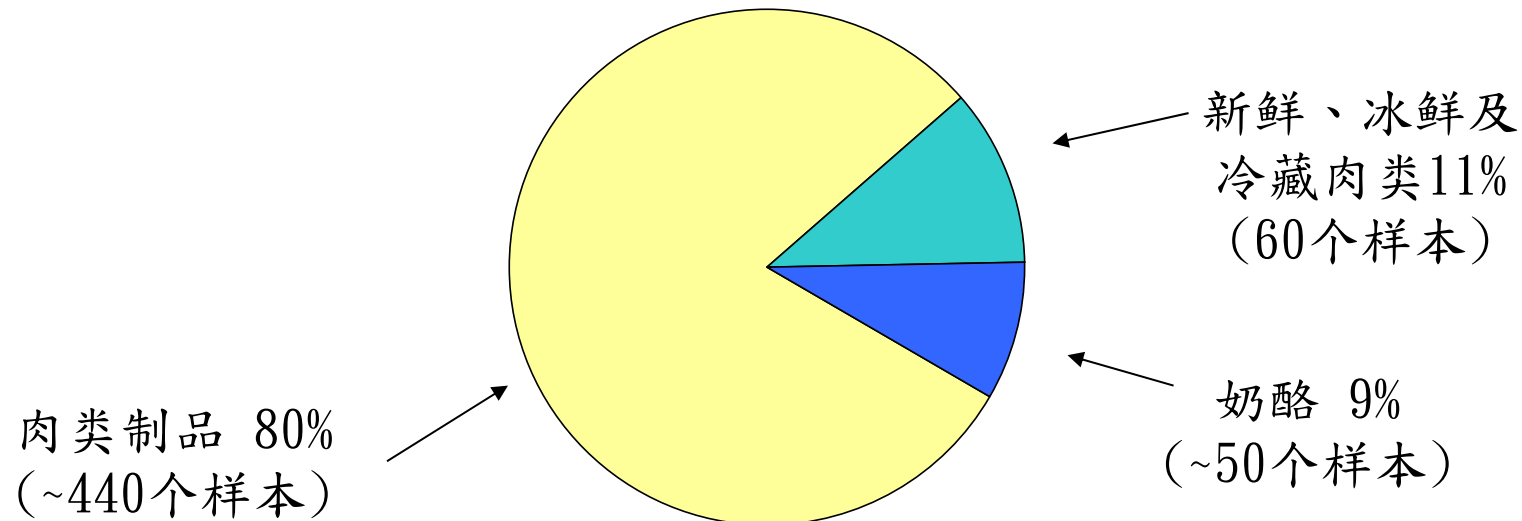


背景

- 根据《食物内防腐剂规例》，新鲜、冰鲜及冷藏肉类不能添加硝酸盐和亚硝酸盐。如在腌制肉类及奶酪中添加则可，但含量必须符合法例规定的法定上限。
- 某些人士，例如葡萄糖六磷酸去氢酵素缺乏症患者，对亚硝酸盐较为敏感，有机会出现「正铁血蛋白血症」，影响红血球的带氧功能。此外，婴儿的消化系统及正铁血蛋白还原酶系统尚未成熟，因此也较易患上此症。
- 长期摄入过量硝酸盐和亚硝酸盐亦可能会增加患癌风险。
- 因此，食物安全中心(中心)今年继续进行有关专项食品调查，以研究肉类、肉类制品及奶酪中含硝酸盐和亚硝酸盐的情况。

样本种类

- 中心从不同零售点共抽取550个样本，当中包括60个新鲜、冰鲜及冷藏肉类，约440个肉类制品(例如烟肉、火腿、汉堡扒、腌制肉类、腊肠、腊肉、腊肠、点心、肉丸、罐头肉类、烧味及卤味)及约50个奶酪样本作化验。



整体结果

- 全部样本测试合格。



给业界的建议

- 食物制造商须按优良制造规范的条件来配制食品，切勿滥用食物添加剂。
- 在食物内使用防腐剂须遵照《食物内防腐剂规例》（第132BD章）中的规定。非法使用或超出法定标准上限的硝酸盐或亚硝酸盐属于违法，一经定罪，最高可被罚款\$50,000元及入狱6个月。
- 业界应注意有关使用和标示食物添加剂的监管规定，以符合相关法例。

给消费者的建议

- 避免因偏食而过量摄取某类物质。注意均衡饮食，有助保持身体健康。
- 应选择一些可靠的商铺购买肉类、肉类制品及奶酪。
- 不要购买色泽异常的肉食。

