

# 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

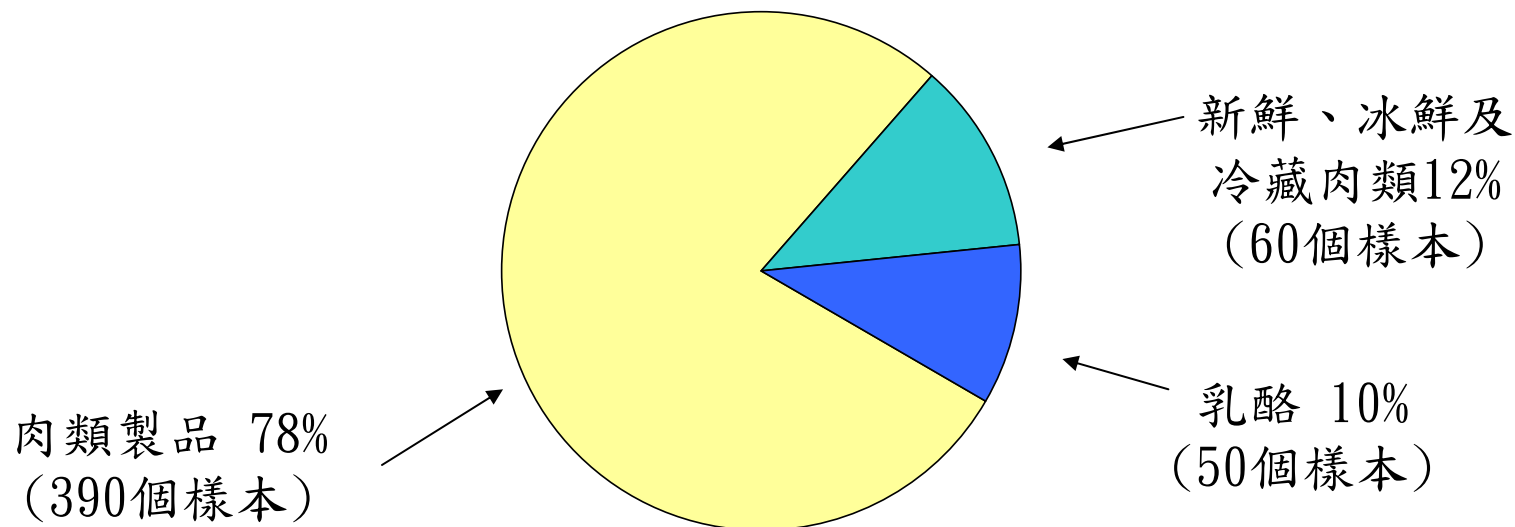
2012年11月

# 背景

- 根據《食物內防腐劑規例》，新鮮、冰鮮及冷藏肉類不能添加硝酸鹽和亞硝酸鹽。如在醃製肉類及乳酪中添加則可，但含量必須符合法例規定的法定上限。
- 某些人士，例如葡萄糖六磷酸去氫酵素缺乏症患者，對亞硝酸鹽較為敏感，有機會出現「正鐵血紅蛋白血症」，影響紅血球的帶氧功能。此外，嬰兒的消化系統及正鐵血紅蛋白還原酶系統尚未成熟，因此也較易患上此症。
- 長期攝入過量硝酸鹽和亞硝酸鹽亦可能會增加患癌風險。
- 因此，食物安全中心(中心)今年繼續進行有關專項食品調查，以研究肉類、肉類製品及乳酪中含硝酸鹽和亞硝酸鹽的情況。

# 樣本種類

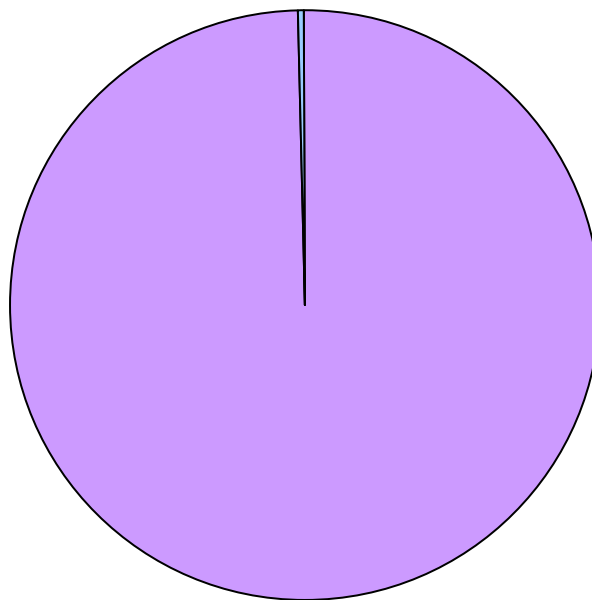
- 中心從不同零售點共抽取500個樣本，當中包括60個新鮮、冰鮮及冷藏肉類，390個肉類製品(例如煙肉、火腿、漢堡扒、醃製肉類、臘腸、點心、肉丸、罐頭肉類、燒味及滷味)及50個乳酪樣本作化驗。



# 整體結果

- 整體測試合格率为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個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
芝士	亞硝酸鈉	百萬分之24 <sup>(-)</sup>

(-) 含量超出法例標準(百萬分之10)，但一般情況下食用不會對健康造成不良影響。

# 跟進工作

- 追查有關食物來源；
- 要求有關商戶停售及銷毀有問題食品；
- 向有關商戶發出警告信；
- 再抽取食物樣本化驗。

# 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》（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。

# 給消費者的建議

- 避免因偏食而過量攝取某類物質。注意均衡飲食，有助保持身體健康。
- 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。