

# 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

2007年11月

# 引言

## ■ 背景

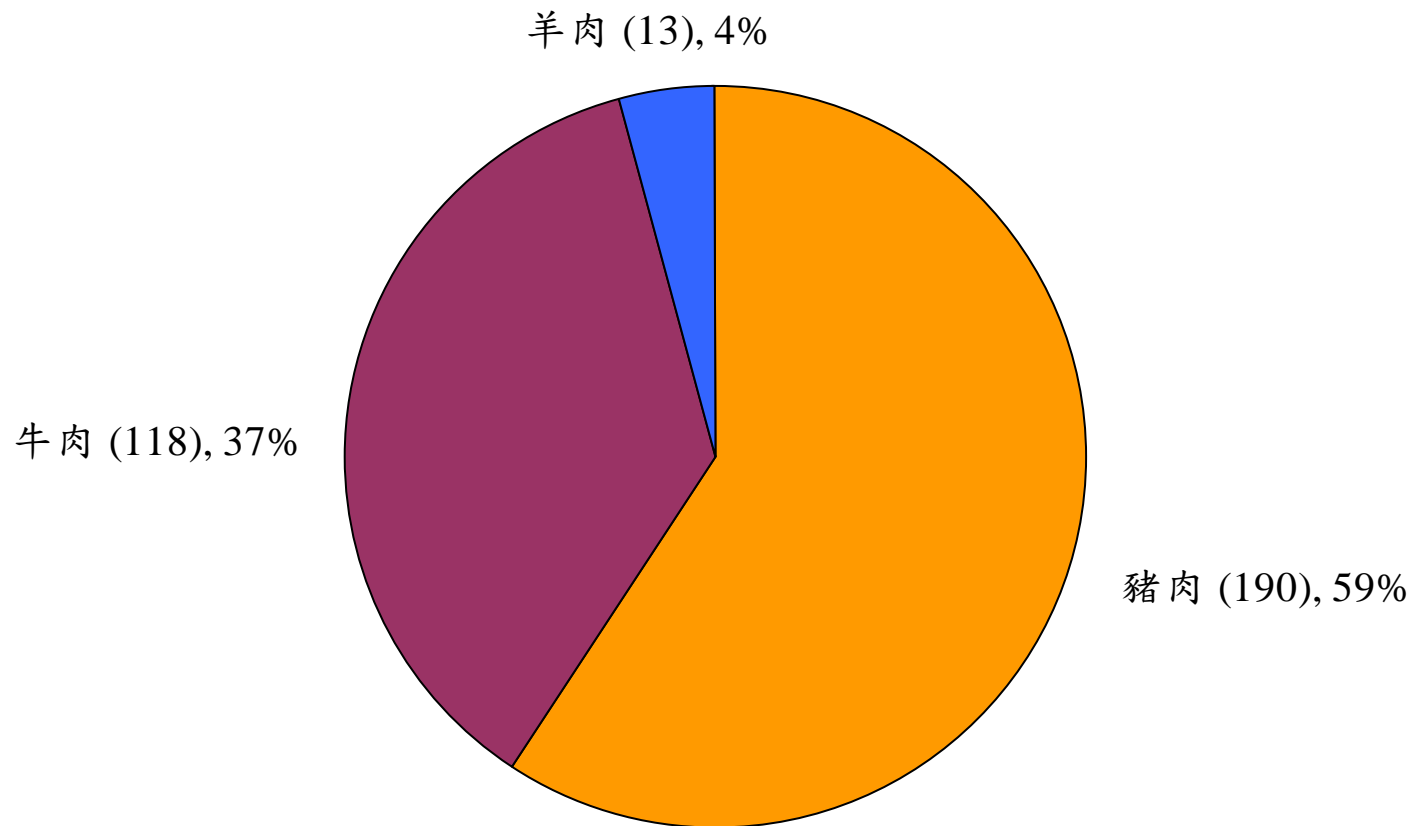
- 二氧化硫是一種常用於食物的防腐劑，但法例規定，售賣含有二氧化硫的新鮮或冷藏肉類屬於違法。
- 由於肉類容易腐壞，過去曾有個別商販於肉類中違法添加二氧化硫，使肉類的色澤更鮮明。
- 食物安全中心(中心)過往曾在肉類樣本中檢出二氧化硫，早前於6月公布的食物安全報告中，便有6個豬肉樣本被檢出含百萬分之的33至220的二氧化硫。

## ■ 目的

- 中心最近進行了一專項食品調查，檢測在肉類中含二氧化硫的情況。

# 樣本種類

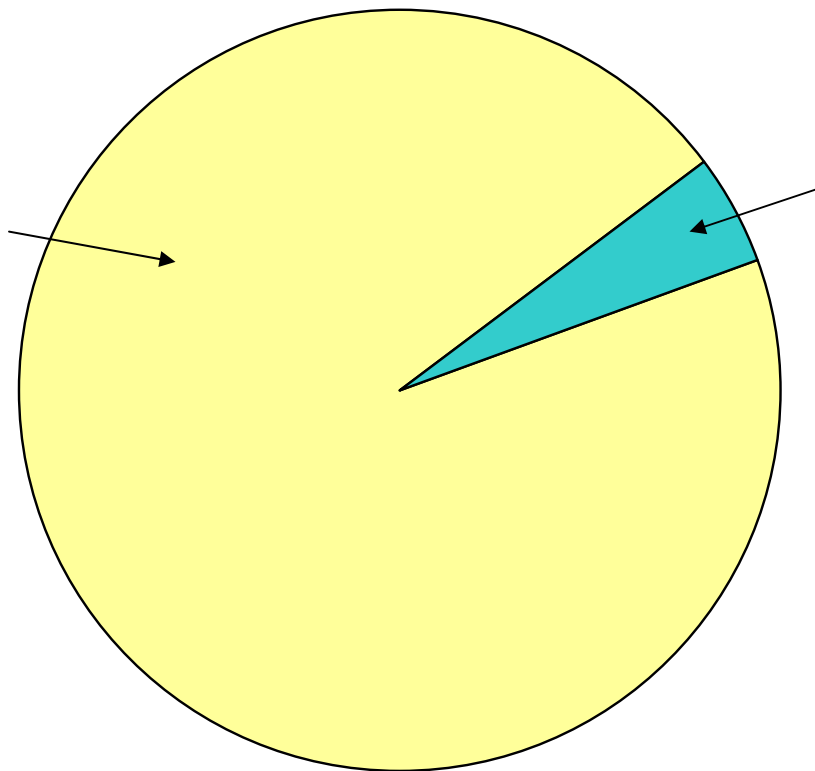
- 共抽取321個樣本作二氧化硫測試。



# 整體結果

- 整體測試合格率為 95.3%。

合格 95.3%  
(306個樣本)



不合格 4.7%  
(15個樣本)

# 不合格樣本

- 15個樣本（包括11個牛肉、3個豬肉和1個羊肉樣本）被檢出含二氧化硫，含量由百萬分之23至3300。
- 二氧化硫是一種常用於食物的防腐劑，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。

# 跟進工作

- 發出警告信。
- 會跟進調查，並再抽取樣本。
- 如有足夠證據，食物安全中心會提出檢控。

# 給業界的建議

- 業界不應在新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》是不准許在鮮肉(包括冰鮮及冷藏)添加防腐劑的。一經定罪，最高可被罰款\$50,000元及入獄6個月。
- 業界應適當貯存肉類。

# 給公眾的建議

- 向可靠的街市檔或新鮮糧食店購買肉類。
- 由於二氧化硫毒性低，而且大部分會在煮食的過程中流失，在一般食用情況下不會對市民健康造成不良影響。
- 注意均衡飲食，以免因偏食而攝取過多的食物添加劑。