

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

2013年12月

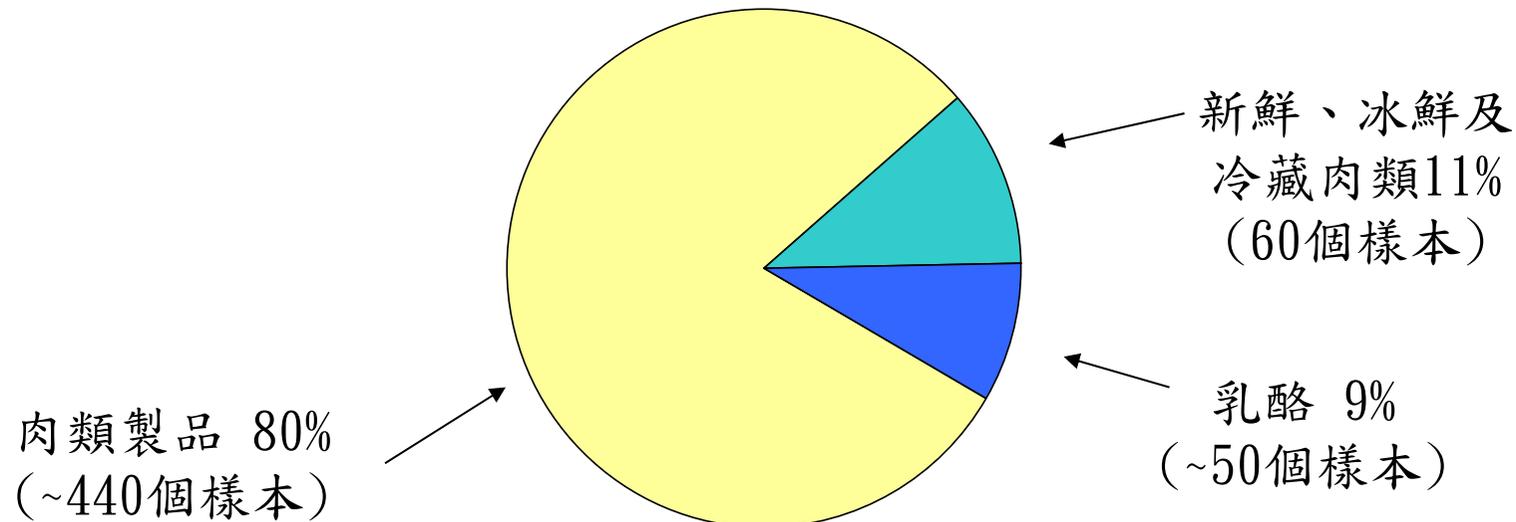


背景

- 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550個樣本，當中包括60個新鮮、冰鮮及冷藏肉類，約440個肉類製品(例如煙肉、火腿、漢堡扒、醃製肉類、臘腸、臘肉、潤腸、點心、肉丸、罐頭肉類、燒味及滷味)及約50個乳酪樣本作化驗。



整體結果

- 全部樣本測試合格。



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。

