

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

2014年6月

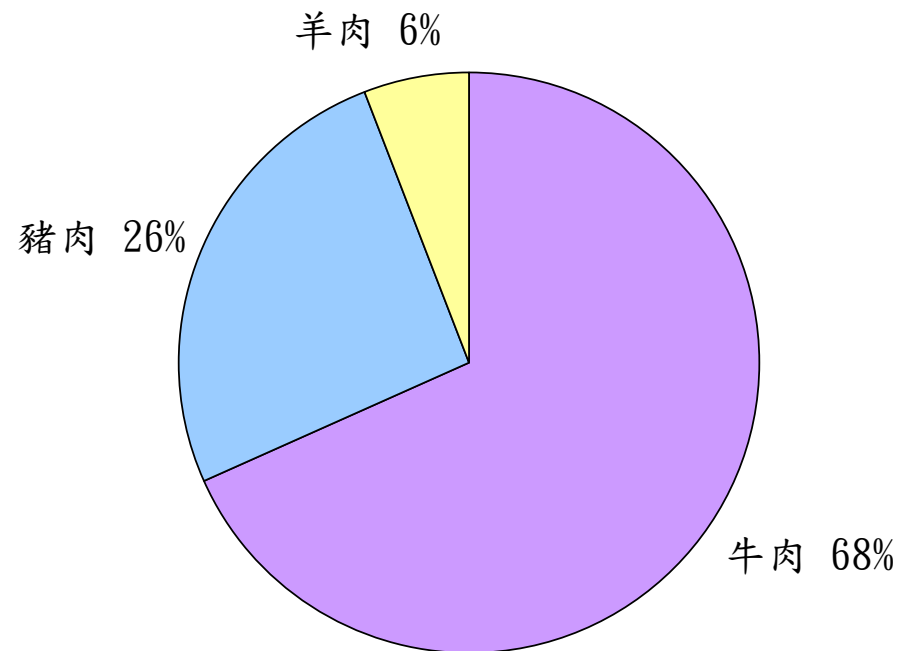


背景

- 二氧化硫是一種防腐劑，經常用於乾果、醃菜和香腸等不同種類食物中。但根據法例，二氧化硫不得用於新鮮或冰鮮肉類。
- 由於肉類容易腐壞，有個別商販違法在肉類中添加二氧化硫，使肉類的色澤更鮮明。
- 食物安全中心(中心)近年多次在新鮮肉類樣本中檢出二氧化硫，故在2014年繼續進行專項調查，評估有關情況。

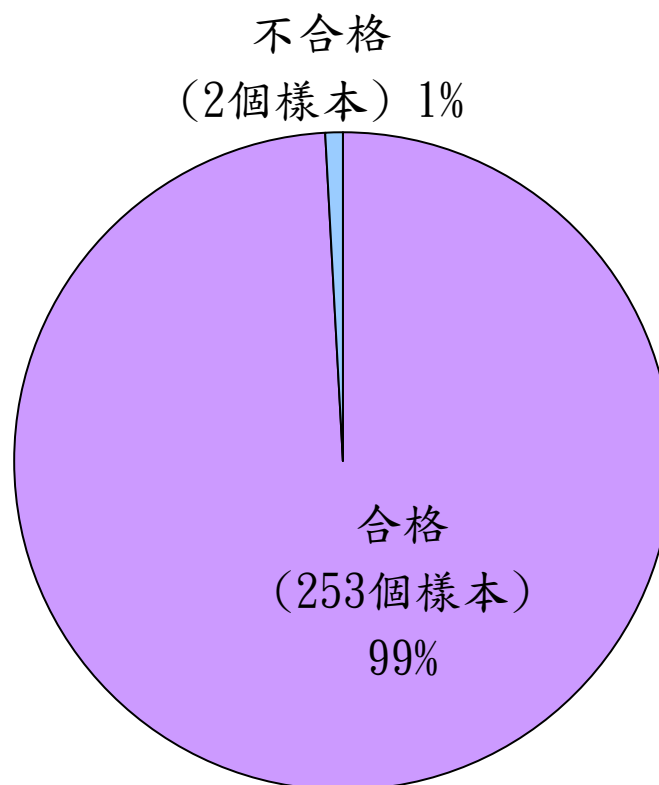
樣本種類

- 中心於2014年上半年間抽取共255個樣本作二氧化硫測試。
- 從新鮮糧食店及街市肉檔抽取牛肉、豬肉及羊肉樣本作化驗，抽取樣本的地點包括曾被檢出在肉類添加二氧化硫的肉檔。



整體結果

- 整體測試合格率为99%。



註：括號中為樣本約數。由於進位關係，個別項目數字加起來可能與總數不同。

不合格樣本

- 共1個鮮牛肉及1個鮮豬肉樣本被檢出含二氧化硫，含量分別為百萬分之13及百萬分之84。
- 個案涉及2間新鮮糧食店。



跟進工作

- 通知商戶有關檢測結果。
- 跟進調查，並再抽取樣本。
- 如有足夠證據，中心會提出檢控。
- 中心會繼續密切監察有關的情況。

給業界的建議

- 遵從法例規定，不可在新鮮或冰鮮肉類使用二氧化硫。
- 根據《食物內防腐劑規例》（第132章附屬法例），售賣含有二氧化硫的新鮮或冷凍肉類即屬違法，一經定罪，最高可被判罰款五萬元及監禁六個月。食物環境衛生署（食環署）會按違例記分機制對有關持牌人暫時吊銷或取消其牌照。
- 違例者如屬公眾街市檔戶，食環署亦可終止該攤檔租約。

給消費者的建議

- 二氧化硫是一種低毒性的食物防腐劑，可溶於水中，清洗和烹煮可除去食物中大部分的二氧化硫。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，對健康造成不良影響的風險不大。
- 但個別對二氧化硫有過敏反應的人，則可能會出現氣喘、頭痛或噁心等徵狀。
- 向可靠的街市檔或新鮮糧食店購買肉類。
- 切勿購買或進食顏色異常鮮紅的肉類。
- 注意均衡飲食，以免因偏食而攝取過多的食物防腐劑。