

時令食品調查 — 臘味(第一期)

食物環境衛生署
食物安全中心



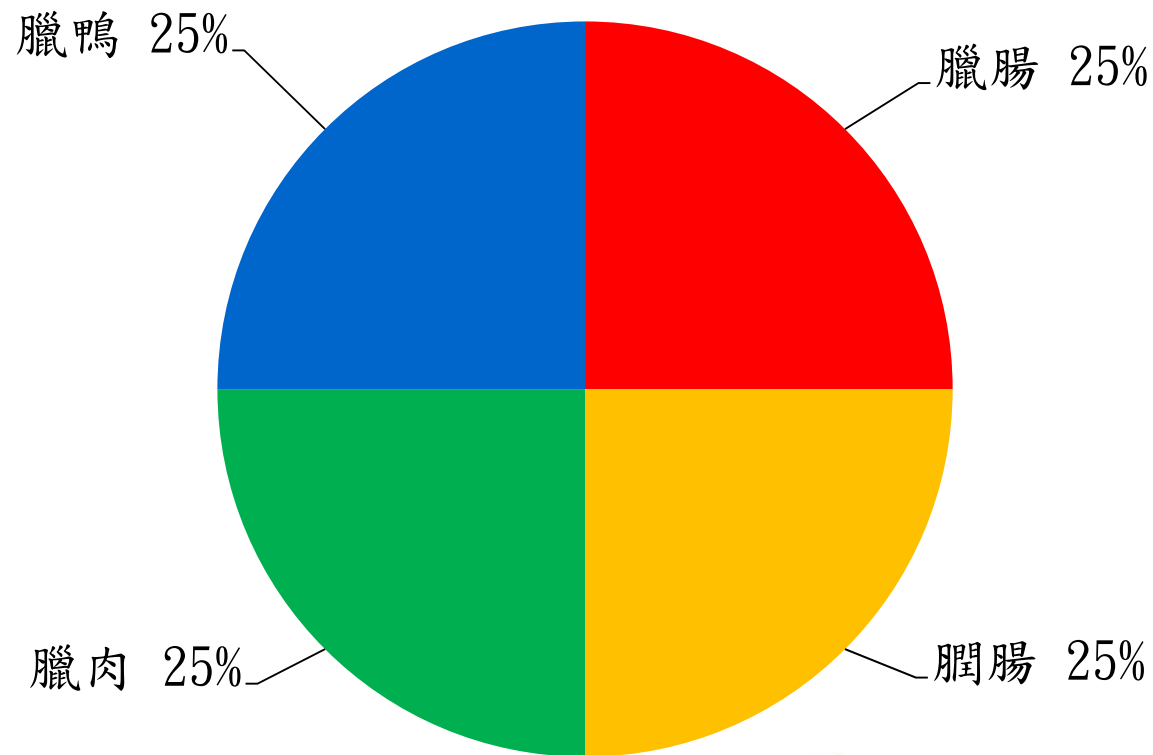
2014年12月

背景

- 踏入冬季，天氣開始轉涼，傳統上市民多於此時候進食臘味。
- 醃製臘味常用的醃料包括鹽、硝酸鹽、亞硝酸鹽、糖和酒。製作過程也可能會使用其他食物添加劑，例如二氧化硫、染色料和抗氧化劑等。
- 因此，食物安全中心(中心)最近進行了一項關於臘味的時令食品調查，目的為消費者及業界適時地提供有關食品的安全資訊。

食物樣本種類

- 中心於超級市場、海味店、雜貨店及街市抽取共40個樣本作測試，食物種類包括：



測試類別及結果

- 測試包括
 - 防腐劑(如二氧化硫、硝酸鹽、亞硝酸鹽)
 - 染色料
 - 抗氧化劑

- 全部測試結果均滿意。



跟進工作

- 雖然是次檢測樣本結果全部滿意，但中心會繼續進行檢測，並適時公布第二期的檢測報告。



給業界的建議

- 遵從有關法例規定，並符合優良製造規範，適當地使用法例准許的食物添加劑。
- 零售商應向可靠的供應商採購食物，清楚所接收物料和製成品的質素，確保其採用的配料符合法定標準。
- 遵從《食物安全條例》的要求，保存良好的記錄制度，以便在有需要時追查食物來源。

給消費者的建議

- 臘味除了含有硝酸鹽 / 亞硝酸鹽，以及硝胺的潛在風險外，鈉、糖和脂肪含量也很高，不適宜過量進食。患有糖尿病、心臟病及高膽固醇的人更應節制。
- 由於嬰兒較易亞硝酸鹽中毒，所以不宜食用臘味。小孩也不宜多吃。
- 市民需注意均衡飲食，才能保障健康。