

# 香港第二次總膳食研究： 亞硫酸鹽

## 摘要

食物安全中心現正進行香港第二次總膳食研究(下稱“這次研究”),就香港市民和不同人口組別從膳食攝入一些可能有潛在食物安全風險的化學物質的分量作出最新估算,從而評估攝入這些物質對健康帶來的風險。本報告分析亞硫酸鹽(二氧化硫以及由亞硫酸/亞硫酸氫/焦亞硫酸與鈉/鉀/鈣結合成的鹽)的含量及有關的膳食攝入量評估結果。

2. 亞硫酸鹽具備多種功能,特別是用作防腐劑和抗氧化劑,應用於食品生產中已有悠久歷史。亞硫酸鹽的急性毒性偏低。研究發現,長期攝入過量亞硫酸鹽會對實驗動物的胃部產生局部刺激,並影響其中樞神經系統。現有證據顯示亞硫酸鹽不會使人類患癌,使用亞硫酸鹽作為食物添加劑也沒有引起基因毒性方面的疑慮。對於一些人口組別(例如哮喘病患者或對亞硫酸鹽敏感者),攝入亞硫酸鹽可能會引起支氣管收縮及其他不良反應。

3. 聯合國糧食及農業組織(下稱“糧農組織”)/世界衛生組織(下稱“世衛”)食品添加劑聯合專家委員會(下稱“聯合專家委員會”)把亞硫酸鹽的按類別計每日可攝入量(以二氧化硫表示)訂定為每公斤體重 0 至 0.7 毫克。

## 結果

4. 這次研究合共檢測了 185 種食物的亞硫酸鹽含量,其中只有 17 種檢出亞硫酸鹽。換言之,這次研究的大部分(91%)食物都沒有檢出亞硫酸鹽。乾果是檢出亞硫酸鹽平均濃度最高(每公斤 240 毫克)的食物,其次是蘑菇、紅/白酒和醃製蔬菜,平均濃度比乾果低約十倍(每公斤 20 至 30 毫克)。至於其餘檢出亞硫酸鹽的食物,平均濃度為每公斤 10 毫克或以下。

5. 就成年人口(18 歲或以上)而言,攝入量一般的市民每日從膳食攝入亞硫酸鹽的分量為每公斤體重 0.010 至 0.037 毫克(下限—上限),佔亞硫酸鹽每日可攝入量的 1.5%至 5.3%(下限—上限);攝入量高的市民每日從膳食攝入亞硫酸鹽的分量為每公斤體重 0.021 至 0.055 毫克(下限—上限),佔每日可攝入量的 3.0%至 7.9%(下限—上限)。至於較年輕群組(6 至

17 歲)方面，攝入量一般的市民每日從膳食攝入亞硫酸鹽的分量為每公斤體重 0.012 至 0.051 毫克(下限－上限)，佔每日可攝入量的 1.8%至 7.3%(下限－上限)；攝入量高的市民每日從膳食攝入亞硫酸鹽的分量為每公斤體重 0.028 至 0.078 毫克(下限－上限)，佔每日可攝入量的 3.9%至 11%(下限－上限)。

## 結論和建議

6. 不論是本地成年人口或較年輕群組，攝入量一般和攝入量高的市民每日從膳食攝入亞硫酸鹽的分量，均遠低於相關的每日可攝入量，顯示對健康構成慢性影響的機會不大。

7. 業界使用食物添加劑(包括亞硫酸鹽)，必須是為了達致預定的技術作用，不應誤導消費者。業界應遵從《食物內防腐劑規例》(第 132BD 章)就指明食物所訂明的亞硫酸鹽最高准許含量。此外，預先包裝食品如含有亞硫酸鹽，業界亦應遵從《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第 132W 章)內適用於配料表的相關標籤規定。

8. 市民宜保持均衡飲食，以免因偏食某幾類食物而攝入過量化學物質(包括亞硫酸鹽)。在選購預先包裝食品時，市民可查看食物標籤的配料表，了解食品有否使用亞硫酸鹽。對亞硫酸鹽有過敏反應的人士更應仔細閱讀食物標籤的配料表，避免進食含有亞硫酸鹽的食品。