

ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ในเนื้อ

ซัลเฟอร์ไดออกไซด์เป็นสารเคมีที่ใช้ถนอมอาหารบางชนิดอย่างเช่นเนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์นี้ถูกควบคุมอย่างเข้มงวดโดยกฎหมายมาตรฐานอาหาร เนื่องจากบางคนอาจมีปฏิกิริยารุนแรงจากสารนี้ได้

ผลิตภัณฑ์เนื้อที่อนุญาตให้มีส่วนผสมของซัลเฟอร์ไดออกไซด์

ในอุตสาหกรรมเนื้อ อนุญาตให้ใช้ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ได้เฉพาะใน:

- ผลิตภัณฑ์เนื้อ เบ็ดไก่ และสัตว์ป่าแปรรูปบางชนิดที่ผลิตโดยใช้เนื้อที่น (เช่น สับหรือหั่น)
- ไส้กรอกมอร์ตาเดลล่า โลฟไก่ โลฟไก่วง แพรงเฟิร์ตเตอร์ เนื้อตัดเย็น โปลิซซาลามี เดว่อนและแฮมจากการผลิต
- ไส้กรอกและเนื้อไส้กรอกดิบไม่แปรรูป
- ไส้กรอก เนื้อไส้กรอก และไส้กรอกริสโซล ชิโปลาตาส ไส้กรอกบาร์บีคิว ไส้กรอกเนื้อและหมู ไส้กรอกไก่
- เนื้อใส่แฮมเบอร์เกอร์ที่ทำจากเนื้อไส้กรอก

ผลิตภัณฑ์เนื้อที่ไม่อนุญาตให้มีส่วนผสมของซัลเฟอร์ไดออกไซด์

- เนื้อ ไก่ แกะดิบบัส
- เนื้อแฮมเบอร์เกอร์ประเภท 'เนื้อ 100%'
- ส่วนตัดหรือส่วนข้างทั้งก้อนของเนื้อ เนื้อสัตว์ป่า หรือเบ็ดไก่ดิบบสด
- ผลิตภัณฑ์จากเนื้อหมักบ่มที่ยังไม่ปรุง อย่างเช่น เปปเปอร์โรนี ซาลามีอิตาเลียนแบบแข็ง
- เนื้อตัดทั้งก้อนที่แปรรูปแล้ว (หรือหมักบ่ม) อย่างเช่น หมูแฮมส่วนไหล่หรือขาและขาหลัง
- เนื้อหมักอย่างเช่น เบคอน โปรสคูตโต้ พาตรามี ไก่หรือไก่วงรมควัน (ไม่ใช่โลฟ)
- เนื้อแห้ง อย่างเช่น เนื้อแผ่น

ต้องมีซัลเฟอร์ไดออกไซด์เหลืออยู่ในผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายน้อยกว่า 500 มก./กก.

บทลงโทษ

การใช้ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ที่ไม่ถูกต้องจะเป็นความผิดตามกฎหมายมาตรฐานอาหาร กฎหมาย NSW Food Act 2003 และแผนความปลอดภัยอาหารของมลรัฐ ตามกฎหมายของ NSW นั้น การไม่ปฏิบัติตามกฎหมายมาตรฐานอาหารอาจถูกปรับสูงสุดไม่เกิน \$55,000 เมื่อเป็นบุคคลธรรมดา และ \$275,000 เมื่อเป็นบริษัท

ข้อมูลเพิ่มเติม

- แวะชมเว็บไซต์ที่ www.foodauthority.nsw.gov.au
- โทรสอบถามสายด่วนที่เบอร์ 1300 552 406

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).



Department of
Primary Industries
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127

PO Box 6682, Silverwater NSW 1811

T1300 552 406

contact@foodauthority.nsw.gov.au

ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



[nswfoodauthority](https://www.facebook.com/nswfoodauthority)



[nswfoodauth](https://twitter.com/nswfoodauth)

Sulphur dioxide in meat, January 2016
NSW/FA/F1045/1601-THAI