

# LƯU HUỖNH ĐIÔXÍT TRONG THỊT

Lưu huỳnh điôxít là hóa chất được sử dụng làm chất bảo quản trong một số loại thực phẩm như thịt. Hóa chất được kiểm soát chặt chẽ trong Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm vì một số người có thể bị phản ứng nghiêm trọng với nó.

## Các sản phẩm thịt được phép có lưu huỳnh điôxít

Trong ngành thịt, lưu huỳnh điôxít chỉ có thể được sử dụng trong:

- một số loại thịt, gia cầm và sản phẩm thịt rừng chế biến được sản xuất bằng các loại thịt vụn (ví dụ như cắt nhỏ, thái thành cục)
- khối xúc xích (mortadella), tảng thịt gà, tảng thịt gà tây, xúc xích Áo (frankfurters), thịt ăn trưa, salami Ba Lan, xúc xích Úc và dăm bông sản xuất công nghiệp
- xúc xích tươi sống chưa chế biến và thịt xúc xích
- xúc xích, thịt xúc xích và xúc xích rissoles, chipolatas xúc xích Pháp (chipolatas), xúc xích BBQ, xúc xích bò và heo, xúc xích gà
- thịt kẹp hamburger làm bằng thịt xúc xích.

Trong thành phẩm chỉ có thể có không hơn 500mg/kg lưu huỳnh điôxít.

## Các sản phẩm thịt không được phép có lưu huỳnh điôxít

- thịt bò, thịt gà, thịt cừu tươi sống băm nhỏ
- thịt kẹp hamburger '100% thịt'
- thịt, thịt thú rừng hoặc gia cầm tươi sống nguyên tảng hay cắt miếng
- sản phẩm thịt lên men chưa nấu chín như xúc xích Mỹ (pepperoni), salami Ý cứng
- thịt nguyên tảng đã chế biến (hoặc ướp muối), chẳng hạn như vai hoặc đùi chân và nạc đùi
- loại thịt ướp muối như thịt xông khói (bacon), Giăm bông Ý thái mỏng (prosciutto), thịt bò hun khói (pastrami), gà hoặc gà tây hun khói (không phải tảng)
- thịt khô như thịt bò khô.

## Biện pháp phạt

Trường hợp sử dụng điôxít lưu huỳnh không đúng lượng là vi phạm Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm,

Đạo luật Thực phẩm (Food Act) NSW 2003 và chương trình an toàn thực phẩm pháp định của tiểu bang. Theo luật tiểu bang NSW, trường hợp không tuân thủ các Tiêu Chuẩn Thực Phẩm có thể bị phạt đến 55.000 đô-la đối với cá nhân và 275.000 đô-la đối với công ty.

## Muốn biết thêm thông tin

- truy cập trang mạng [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au)
- gọi điện thoại cho đường dây trợ giúp qua số 1300 552 406



Department of  
Primary Industries  
Food Authority

More resources at [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au)



nswfoodauthority



nswfoodauth

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

T 1300 552 406

[contact@foodauthority.nsw.gov.au](mailto:contact@foodauthority.nsw.gov.au)

ABN 47 080 404 416

More resources at [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au)



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



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

Sulphur dioxide in meat, January 2016  
NSW/FA/FI045/1601-Viet