

食肉中の 酸黄

硫黄は、食肉などの食品で保存料として使用される品です。これに対して深刻な反応をする人がいるため、食品安全条例で厳重に管理されています。

酸黄をむことができる食肉製品

食肉産業では、硫黄は以下に限り使用することができます。

- ひき肉を使用して生産される一部の加工肉、家禽類、猟鳥肉（例 粗みじん切り、角切り）
- ニャソーセージ、チキンローフ、ターキーローフ、フランクフルト、ランチョンミート、ポリッシュサラミ、デボンハム、加工ハム
- 生の未加工のソーセージとソーセージ用肉
- ソーセージ、ソーセージ肉、ソーセージリッソル、チポラータ、BBQ ソーセージ、ビーフ&ポークソーセージ、チキンソーセージ
- ソーセージ肉から作られたハンバーガーパティ

500mg/kg 以下の二酸化硫黄が最終成品の中に存在することがあります。

酸黄をんではいけない食肉製品

- 牛肉、鶏、羊肉などの生のひき肉
- 100% 肉を使用した「ハンバーガー用パティ」
- 新鮮な生肉、鳥獣肉、鶏肉のホールサイドと切り身
- ペパローニ、手製のイタリアサラミなどの未調理の発酵肉製品
- ショルダーハム、レッグハムあるいはシルバーサイド(牛のもも肉)などの加工済み(または塩漬けされた)ホールミート
- ーコン、プロシュート、パストラム、スモークチキンまたはターキー(ローフではない)などの塩漬け肉
- ーフジャーキーなどの乾燥肉

罰則

硫黄を誤って使用した場合は、食品安全基準条例、NSW 食品条例 2003、州の規制食品安全構想の違反となります。NSW の法規の下では、食品安全基準条例に準拠しない場合、個人の場合は最大で \$55 000、

企業の場合は\$275 000 の罰金となります。

詳細情報

- 以下のウェブサイトをご覧ください。

www.foodauthority.nsw.gov.au

- 電話 1300 552 406 のヘルプラインにお電話ください。

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

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-Japanese