

Lưu huỳnh dioxit trong thịt

Lưu huỳnh dioxit là hóa chất được sử dụng làm chất bảo quản cho một số thực phẩm, như thịt. Lưu huỳnh dioxit được kiểm soát chặt chẽ theo Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm (Food Standards Code) vì có một số người có thể bị phản ứng trầm trọng với chất này.

Các sản phẩm thịt được phép có chứa lưu huỳnh dioxit

Trong ngành công nghiệp thịt, lưu huỳnh dioxit chỉ có thể được sử dụng với:

- một số loại thịt, gia cầm đã chế biến và các sản phẩm thịt thú hoang được sản xuất từ thịt nghiền nhỏ (như thịt băm, thịt xắt miếng nhỏ, v.v...)
- xúc xích Ý mortadella, thịt gà băm, thịt gà tây băm, xúc xích frankfurter, thịt xay, salami Ba Lan, xúc xích thịt heo và thịt ham đóng hộp
- xúc xích sống và thịt làm xúc xích
- xúc xích, thịt làm xúc xích và xúc xích viên, xúc xích chipotlas, xúc xích BBQ, xúc xích bò và heo, xúc xích gà
- thịt vò viên bằng thịt làm xúc xích

Thành phẩm có thể có lượng lưu huỳnh dioxit dưới 500mg/kg

Các sản phẩm thịt không được phép có chứa lưu huỳnh dioxit

- thịt bò, thịt gà, thịt cừu xay sống, v.v...
- thịt vò viên bằng "thịt 100%"
- thịt sống tươi bán nửa con hoặc cắt ra
- các sản phẩm thịt chưa nấu chín và để lên men như pepperoni, salami Ý loại cứng
- nguyên tảng thịt chế biến (hoặc ướp muối/xông khói) như bả vai hoặc đùi sau và thịt mỡ
- thịt muối/xông khói như thịt lạng heo muối (bacon), prosciutto, pastrami, thịt gà hoặc thịt gà tây xông khói (không tính loại băm/xay)
- thịt khô như thịt bò khô

Phạt vạ

Sử dụng lưu huỳnh dioxit không đúng quy định là vi phạm Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm (Food Standards Code), *Đạo Luật Thực Phẩm Năm 2003 (Food Act 2003)* (NSW) và các chương trình an toàn thực phẩm của tiểu bang. Theo luật tiểu bang NSW, không tuân thủ theo Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm có thể bị phạt vạ lên tới 55.000 đô-la diện cá nhân và 275.000 đô-la diện công ty.

Vài nét về Cơ Quan Thực Phẩm NSW

Cơ Quan Thực Phẩm NSW là cơ quan chính phủ có chức năng đảm bảo thực phẩm NSW an toàn và dán nhãn chính xác.

Cơ quan này hợp tác với người tiêu dùng, ngành thực phẩm và các ban ngành chính phủ khác để giảm thiểu vấn đề ngộ độc thực phẩm bằng cách cung cấp thông tin liên quan và giám sát hoạt động sản xuất, bảo quản, vận chuyển, quảng bá và chế biến thực phẩm an toàn.

Thông tin thêm

- truy cập trang mạng www.foodauthority.nsw.gov.au/industry của Cơ Quan Thực Phẩm NSW.
- gọi đường dây trợ giúp số 1300 552 406

Lưu ý

Thông tin này là bản tóm tắt chung và không thể đề cập tới mọi trường hợp. Các doanh nghiệp thực phẩm phải tuân thủ tất cả các quy định trong Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm (Food Standards Code) và *Đạo Luật Thực Phẩm Năm 2003 (Food Act 2003)* (NSW).