

ثاني أكسيد الكبريت في اللحوم

لمزيد من المعلومات

• تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني
www.foodauthority.nsw.gov.au

• اتصل بخط المساعدة على رقم
1300 552 406

ثاني أكسيد الكبريت عبارة عن مادة كيميائية تستخدم كمادة حافظة في بعض الأطعمة، مثل اللحوم. وتخضع هذه المادة لتدابير تحكم صارمة من مدونة المعايير الغذائية، حيث إن بعض الأشخاص قد يحدث لهم تفاعل خطير معها.

منتجات اللحوم التي لا يسمح باحتوائها على ثاني أكسيد الكبريت

- لحم الضأن والدجاج والبقرة المفروم الخام
- فطائر الهمبورغر التي تحتوي على لحوم بنسبة 100%
- القطع الصغيرة أو الكاملة من اللحم الخام أو لحم حيوانات الصيد أو الدواجن
- منتجات اللحوم المخمرة النيئة مثل البيروني والسلامي الإيطالي الجامد.
- قطع اللحوم الكاملة المعالجة (أو المحفوظة) مثل كتف أو ساق الخنزير أو الجانب الخلفي
- اللحوم المحفوظة مثل لحم الخنزير المقدد أو لحم الخنزير الإيطالي المجفف أو اللحم المجفف المملح أو لحم الدجاج المدخن أو الديك الرومي (وليس اللفائف)
- اللحوم المجففة مثل شرائح اللحم البقري المحفوظ.

منتجات اللحوم المسموح باحتوائها على ثاني أكسيد الكبريت

- في صناعة اللحوم، لا يمكن استخدام ثاني أكسيد الكبريت إلا فيما يلي:
- بعض منتجات لحوم حيوانات الصيد والدواجن واللحوم المصنعة التي يتم إنتاجها باستخدام اللحوم المفتتة (على سبيل المثال، المفرومة والمقطعة).
- المرتديلا ولفائف الدجاج ولفائف الديك الرومي ونقانق فرانكفورت، واللانثون، والنقانق البولندية، ولحوم ديفون ولحم الخنزير المدخن.
- السجق الخام غير المصنع ولحم السجق
- السجق ولحم السجق وكفتة السجق والسجق الصغير والرفيع والسجق المدخن والسجق المصنع من لحوم الأبقار والخنزير، وسجق الدجاج.
- فطائر الهمبورغر المصنعة من لحم السجق.

غرامات وجزاءات

يعد استخدام ثاني أكسيد الكبريت بطريقة غير صحيحة خرقاً لأحكام مدونة المعايير الغذائية وقانون الأغذية لسنة 2003 الخاص بولاية نيو ساوث ويلز وأنظمة الدولة التشريعية الخاصة بالسلامة الغذائية. وبموجب تشريعات ولاية نيو ساوث ويلز، قد يؤدي عدم الامتثال لمدونة المعايير الغذائية إلى فرض غرامات قد تصل حتى 55.000 دولار للفرد و275.000 دولار للشركة.

لا يمكن أن يحتوي المنتج النهائي على أكثر من 500 ملغ/كغ من ثاني أكسيد الكبريت.



Department of
Primary Industries
Food Authority

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/FI045/1601-ARA