

食品中磷酸鹽之檢驗方法注意事項

一、動植物體內天然存在磷酸鹽，無法逕由產品中磷酸鹽檢出值判定是否符合規範，仍應配合產品原料來源、加工流程及稽查結果等相關資訊綜合研判。

二、相關背景值研究資料：

(一)、日本：生鮮豬肉為 2.28 ± 0.487 g/kg；香腸為 0.439 ± 0.075 g/kg；

火腿為 4.17 ± 1.293 g/kg (以 PO_4^{3-} 計)。[国立医薬品食品衛生研究所，食品添加物含有量データベース-生鮮及び加工食品中の天然由来のオルトリン酸根の含有量；食品衛生学雑誌, 35(1), 56-65 (1994)]。

(二)、美國：生鮮豬肉為 0.75~2.9 g/kg；醃製火腿類為 2.4~3.08 g/kg (以 P 計)。[美國農業部，USDA National Nutrient Database for Standard Reference 26]。

(三)、中國：生鮮豬肉平均值為 5.115 g/kg (以 PO_4^{3-} 計)。[中國食品衛生雜誌, 20(4), 298-301 (2008)]。

(四)、臺灣：生鮮豬肉為 0.039~3.29 g/kg (以 P 計)。[衛生福利部食品藥物管理署，食品營養成分資料庫(新版)，2018 版]。