



新北市政府衛生局新聞參考資料

民國 111 年 8 月 30 日星期二

新北市中秋應景食品抽驗 2 件水果農藥超標

中秋賞月啖美食佳節將屆，為維護民眾食用應景食品衛生安全，新北市政府衛生局前往轄內各賣場超市、傳統市場、人氣知名糕餅烘焙業及餡料製造業現場抽驗中秋應景食品，並特別針對網路購物平臺販售之知名中秋月餅禮盒抽驗，抽驗品項包含月餅、月餅餡料及應景烤肉食材，如禽畜水產品、蔬果、香腸、魚漿製品、烤肉醬、食品容器具等，檢驗項目包括動物用藥殘留、農藥殘留、保色劑、順丁烯二酸與順丁烯二酸酐、防腐劑、甜味劑、螢光增白劑及溶出試驗等，共抽驗 119 件產品，結果計有 2 件水果檢出農藥殘留超標，已命其下架回收並移請所轄衛生機關追辦。

衛生局許朝程副局長指出，檢驗農藥殘留不合格之水果 1 件為「百香果」檢出殺蟲劑「芬化利 Fenvalerate 0.02 ppm」（大漿果類容許量：不得檢出），及 1 件「梨山細肉豐水梨」檢出殺蟲劑「陶斯松 Chlorpyrifos 0.02 ppm」（梨果類容許量：不得檢出），皆已命業者下架回收，並移請供應商所轄地之衛生單位追查。有關檢出農藥殘留超標已違反食品安全衛生管理法第 15 條第 1 項第 5 款，可依同法第 44 條處分 6 萬元以上至 2 億元以下罰鍰。

衛生局劉君豪簡任技正呼籲民眾在選購蔬果時，可選擇有政府輔導之標章產品，並應於食用前認真清洗水果，經由流動水清洗、去皮、去殼等處理，即可去除大多數農藥殘留，避免表皮殘留之農藥在去皮剝皮時污染到果肉，有效



新北市政府衛生局新聞參考資料

民國 111 年 8 月 30 日星期二

避免食入殘留農藥，以確保食用安全。有關蔬果選購及清洗原則可參考衛生局網站（食安資訊 - 小知識：蔬果選購及清洗原則：<https://www.health.ntpc.gov.tw/basic/?mode=detail&node=1056>）。

劉君豪簡任技正另提醒民眾，採買中秋應景食品前應先檢視其標示，並趁早食用完畢，於歡慶佳節烤肉時，應使用乾淨水源清洗食材，海鮮及肉類產品應妥善冷藏保存並徹底加熱，切勿因追求生鮮的口感，卻忽略潛在食品中毒的風險，另處理生、熟食需使用不同器具，烹調過程中也需留意避免交互污染，才能食得安心無負擔。

資料詳洽：劉君豪簡任技正 電話：2257-7155 分機 1219 0955-967055