



新北市政府衛生局新聞參考資料

民國 111 年 3 月 22 日星期二

新北市 111 年度清明應景食品 2 件不合格

清明紀念祖先的節日將屆，為使民眾準備之應景祭祀食品可安心食用，衛生局抽驗清明節應景食品，此次抽驗全素祭祀食品檢驗素摻葷（動物性成分）及潤餅皮、花生粉、生鮮蔬果、糕粿產品、豆製品等檢驗防腐劑、漂白劑、總黃麴毒素、農藥殘留、硼酸及其鹽類、著色劑及殺菌劑等，共抽驗91件應景食材，計2件不合格，已命其下架回收並依食品安全衛生管理法開罰或移請所轄農業機關追辦。

衛生局副局長許朝程說明，此次抽驗有2件違規食品，1件為「發糕」檢出防腐劑「去水醋酸 0.75 g/kg（標準：不得檢出）」，違反食品添加物使用範圍及限量標準，針對食品業者已命其下架回收違規產品，並依食品安全衛生管理法第18條及第47條，開罰新臺幣3萬元。另1件為「有機甘藍」檢出農藥殘留殺蟲劑「Thiamethoxam 賽速安 0.02ppm」，雖檢出值符合食品安全衛生管理法第15條訂定之農藥殘留容許量標準，惟該產品具有有機農產品標章，疑涉違反有機農業促進法相關規定，已移請供應商所轄地之農業機關追查。

許朝程指出防腐劑「去水醋酸」目前國內僅可使用於乾酪、乳酪、奶油及人造奶油，不得添加於糕餅類食品；去水醋酸食用後可於人體內代謝，最終轉化成二氧化碳排除，但若大量食用則可能會出現腎損傷、噁心及嘔吐等症狀。

食品藥物管理科長楊舒秦呼籲業者勿心存僥倖，應選擇信譽優良的供應商，並索取進貨憑證或檢驗合格證明，其作業場所須符合食品良好衛生規範準則，確保所製售之產品皆符合衛生安全；且使用食品添加物時亦應遵守食品添加物使用範圍及限量暨規格標準之規定。並提醒民眾在選購食品時應選擇具有



新北市政府衛生局新聞參考資料

民國 111 年 3 月 22 日星期二

良好信譽商家的產品，並對於產品標示之添加物種類應詳加了解，以確保食用安全。

資料詳洽：食品藥物管理科長 楊舒秦 電話：2257-7155分機2211、0955-967120