



新北市政府衛生局新聞參考資料

民國 111 年 12 月 13 日星期二

新北市抽驗冬至應景食品「湯圓」全數合格

冬至佳節即將到來，為保障市民安心享用湯圓，新北市政府衛生局針對轄內餐飲業、傳統市場攤商及超市賣場等地，抽驗紅白湯圓與包餡湯圓檢驗防腐劑、漂白劑、著色劑、順丁烯二酸及順丁烯二酸酐總量，共抽驗 32 件產品，檢驗結果均符合規定。

衛生局許朝程副局長指出，食品添加物在一般正常食用狀況下，對人體並無危害，以防腐劑來說，過量食用苯甲酸和己二烯酸可能造成肝腎損害，去水醋酸長期食用可能增加致癌風險，業者為延長湯圓保存期限，會於製作過程中添加防腐劑，過去常被檢測出超標情形，今年持續監測湯圓之安全性並加強抽驗過往違規與具潛在風險之業者，檢驗結果為全數合格。另說明若是攝入過量的二氧化硫，可能造成呼吸困難、嘔吐、腹瀉等症狀，長期食用會加重肝臟排毒負擔；攝入過量人工色素則有致癌風險，孩童則會有注意力不集中或過動等症狀；順丁烯二酸和其酸酐皆非核准之食品添加物，長期攝入亦可能造成肝腎損害。若違反食品安全衛生管理法第 18 條第 1 項規定，可依同法第 47 條處新臺幣 3 萬元以上至 300 萬元以下罰鍰。

衛生局劉君豪簡任技正呼籲食品業者應善盡自主管理責任，注意食材來源及品質。民眾選購湯圓時切勿購買來路不明、過於鮮豔、白皙或口感過於 Q 彈的產品，完整包裝食品應確認食品標示內容以及是否仍在有效期限內；散裝湯圓則建議購買現做之湯圓，並注意製作場所是否乾淨衛生，且購買後應儘速食用完畢，以確保食品安全，有關食品添加物之使用與危害可參考衛生局網站（食安資訊- 誰的添加違法了：<https://www.health.ntpc.gov.tw/basic/?node=23076>）。

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