



新北市政府衛生局新聞參考資料

民國 111 年 5 月 24 日星期二

新北市端午應景食品 1 件不合格 即日起免費發放三偏磷酸鈉供民眾製作鹼粽

端午佳節將至，為保障市民安心享用應景佳餚，新北市政府衛生局針對端午必吃的粽子、鹼粽、醬料(辣椒醬、甜辣醬)，以及製作粽子的食材與常用餡料，包含菜脯、蘿蔔乾、豬肉、牛肉、乾香菇、蝦米、鹹蛋黃、糯米、醬油等進行抽驗，此外因應網路購物商機蓬勃，今年度特別規劃抽驗知名粽子禮盒，總計抽驗 107 件產品，其中 1 件「菜脯」檢出防腐劑超標，已移請供應商所轄衛生局辦理。另衛生局即日起於各區衛生所免費發放可取代硼砂的「三偏磷酸鈉」，供民眾在家安心製作鹼粽，每人限領 1 包，1,000 份贈完為止。

食品藥物管理科楊舒秦科長說明，針對今年端午節應景食品抽驗粽子、鹼粽、醬料以及網購知名粽子禮盒，與製作粽子的食材及餡料，檢驗項目包括食品中微生物衛生標準、硼酸、甲醛、防腐劑、漂白劑、動物用藥殘留及農藥殘留等項目，共計 107 件產品，其中 1 件「菜脯」檢出防腐劑「苯甲酸 1.31 g/kg(標準:1.0 g/kg)」，有關違規使用食品添加物之食品製造業者，已違反食品安全衛生管理法第 18 條規定，可依同法第 47 條處新臺幣 3 萬元以上至 300 萬元以下罰鍰，已命其下架回收並移請供應商所轄衛生局處辦。

科長楊舒秦提醒民眾挑選食材時，優先選購來源明確之食材，並且有完整包裝為佳，倘產品有異味、外觀色澤過於鮮艷或白皙應避免購買，同時呼籲業者製作環境應保持乾淨整潔，且夏日天氣炎熱，各項食材應避免長時間放置在室溫環境，容易滋生細菌，食材確實放置在冷藏溫度 7°C 以下或冷凍溫度 -18°C 以下保存，以確保食品符合衛生安全。

新北市政府衛生局為讓民眾製作安心鹼粽，即日起免費發放合法食品添加物「三偏磷酸鈉」，適當添加可以增添鹼粽的韌性、保水性及保存性，歡迎民眾週一至週五上午 9 點至下午 5 點，至各區衛生所免費索取，贈完為止。

資料詳洽：食藥科 楊舒秦科長 電話：2257-7155 分機 2211 0955-967120