



# 新北市政府衛生局新聞參考資料

民國 112 年 3 月 21 日星期二

## 新北市 112 年度清明應景食品 9 件不合格

清明祭祀祖先是中國重要傳統文化，為使民眾可安心食用應景祭祀食品，衛生局抽驗包含色彩鮮豔的祭祀食品、潤餅皮、花生粉、生鮮蔬果、糕粿產品及豆製品等檢驗防腐劑、漂白劑、殺菌劑、總黃麴毒素、農藥殘留、硼酸及其鹽類、著色劑及非準用著色劑(芥黃及皂黃)等，共抽驗94件應景食材，計9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各所轄衛生局依法處辦。

衛生局副局長許朝程說明，此次抽驗有9件違規食品，其中6件為「豆干」、「香干」、「大溪黑豆干」及「素雞」等豆製品，檢出防腐劑「苯甲酸」或殺菌劑「過氧化氫」不符食品添加物使用範圍及限量標準，已違反食品安全衛生管理法第18條及第47條規定，開罰新臺幣3萬元整；另3件包含「香菜」、「美國富士蘋果」及「陽光金圓頭奇異果」等生鮮蔬果類，檢出農藥殘留不符規定，已違反食品安全衛生管理法第15條第1項第5款規定，依同法第44條處新臺幣6萬元以上至2億元以下罰鍰，針對前述違規產品，均依法開罰或移由各所轄衛生局依法處辦。

許朝程指出，此次檢出違規食品添加物為防腐劑「苯甲酸」及殺菌劑「過氧化氫」超標，苯甲酸可使用於肉製品、醬菜、豆皮豆乾、醃漬蔬菜，惟用量不得超過0.6g/kg，食入過量苯甲酸會刺激腸胃道造成腸胃不適等症狀；過氧化氫可使用於豆製品惟不得殘留，食入過量可能會有噁心、嘔吐、腹脹及腹瀉等症狀。另檢出殘留農藥殺蟲劑「Carbaryl加保利」、「Chlorpyrifos陶斯松」、



## 新北市政府衛生局新聞參考資料

民國 112 年 3 月 21 日星期二

「安丹Propoxur」、「Etofenprox依芬寧」及殺菌劑「Pyraclostrobin百克敏」，惟其對哺乳類動物之毒性很低，於人體內可快速由尿液或糞便中排除。

劉君豪簡任技正呼籲業者勿心存僥倖，應選擇信譽優良的供應商，索取進貨憑證或檢驗合格證明，並提醒民眾在選購食品時應選擇具有良好信譽商家的產品。另外民眾在選購蔬果時，可選擇有政府輔導之標章產品，並應於洗淨過程中多幾道清洗手續，經由流動水清洗、去皮、去殼等處理，避免表皮殘留之農藥在去皮剝皮時污染到果肉，有效減少攝入殘留農藥，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>）。

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