



新北市政府衛生局新聞參考資料

民國 112 年 8 月 22 日星期二

新北市 112 年度中元節應景食品暨夏季飲冰品 7 件不合格

民間傳統節日中元節即將到來，為維護消費者飲食衛生安全，新北市政府衛生局針對轄內餐飲業、賣場超市及傳統市場攤商等，抽驗中元應景食品(包含祭祀用水果、豆製品、魚肉煉製品、糕粿產品等)檢驗防腐劑、殺菌劑、漂白劑、甜味劑、保色劑、農藥殘留及非准用添加物，共抽驗95件產品，結果計有7件產品不合格。另因應夏季熱暑，針對飲冰品檢驗腸桿菌科、沙門氏桿菌等指標性病原菌，共抽驗54件產品，全數合格。

衛生局說明，此次抽驗有7件違規食品，其中3件為「明記大溪豆乾」、「豆干」及「小方豆干」等豆製品；1件「仙李」休閒食品；2件「草仔粿」等糕粿產品，檢出防腐劑「苯甲酸」、「己二烯酸」或殺菌劑「過氧化氫」，不符食品添加物使用範圍及限量標準，上述相關違規使用食品添加物之食品製造業者，涉違反食品安全衛生管理法第 18 條規定，依同法第 47 條處新臺幣 3 萬元以上至 300 萬元以下罰鍰，衛生局已命其下架回收並依法開罰或移來源廠商所轄衛生局依法處辦。另1件「玉文芒果」生鮮蔬果類，檢出農藥殘留「Pyriproxyfen百利普芬」不符規定，涉違反食品安全衛生管理法第15條第1項第5款規定，可依同法第44條處新臺幣6萬元以上至2億元以下罰鍰，衛生局已命其下架回收並移來源廠商所轄衛生局依法處辦。

楊舒秦科長指出，此次檢出違規食品添加物為防腐劑「苯甲酸」、「己二烯酸」及殺菌劑「過氧化氫」，苯甲酸可使用於糖漬果實、肉製品、豆皮豆乾及醃漬蔬菜等食品，惟糖漬果實用量不得超過1.0g/kg、豆皮豆乾用量不得超過0.6g/kg，若食入過量苯甲酸會造成腸胃不適等症狀；己二烯酸可使用於醬油、味噌、糕餅及果醬等食品，惟用量不得超過1.0g/kg，若攝取過量，會刺激腸胃道，引發腹瀉、腹痛或胃痛等不適症狀；過氧化氫可使用於豆製品惟不得殘留，



新北市政府衛生局新聞參考資料

民國 112 年 8 月 22 日星期二

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「Pyriproxyfen百利普芬」，百利普芬為生長調節類藥物，可調控昆蟲變態生長的荷爾蒙青春激素，進而抑制害蟲生長與羽化，在正常使用下，對人體的毒性極低。

楊舒秦科長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汙染到果肉，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：食品藥物管理科長 楊舒秦 電話：2257-7155分機2211、0955-967120