



新北市政府衛生局新聞參考資料

民國 113 年 6 月 4 日星期二

新北市抽驗端午應景食品全數合格 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各式粽子，衛生局針對粽子、鹼粽、醬料(辣椒醬、甜辣醬、醬油)，以及常用食材餡料，包含菜脯、豬肉、牛肉、乾香菇、蝦米、鹹蛋黃、糯米等進行抽驗，亦因應網路購物盛行抽驗知名粽子禮盒，檢驗食品中微生物衛生標準、硼酸、蘇丹色素、防腐劑、漂白劑、乙型受體素、動物用藥及農藥殘留等項目，共抽驗 111 件產品，檢驗結果均符合規定。另即日起於各區衛生所免費發放可取代硼砂的「三偏磷酸鈉」，供民眾製作鹼粽，贈完為止。

衛生局副局長林美娜說明，每年端午節前夕衛生局皆針對轄內餐飲業、傳統市場攤商、超市賣場及網購平台等通路進行稽查，因應今年食安事件頻傳，衛生局持續加強抽驗肉品檢驗乙型受體素、鹹蛋黃檢驗蘇丹色素及近年高風險食品「鹼粽」檢驗硼酸，全數符合規定。另呼籲食品業者，勿使用未經中央主管機關許可之添加物，違者依據食品安全衛生管理法規定移送檢調單位，可處 7 年以下有期徒刑，得併科 8,000 萬元以下罰金；製程使用食品添加物時，亦應確實遵守「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」規定，不可過量添加於食品。

食品藥物管理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、外觀過於鮮艷或過白等不自然色澤應避免購買，烹調前可以清水反覆沖洗去除髒污、多餘的鹽分及食品添加物。同時呼籲業者，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。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>）。

新北市政府衛生局為讓民眾製作安心鹼粽，即日起免費發放可取代硼砂的合法食品添加物「三偏磷酸鈉」，適當添加可增添鹼粽的韌性、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，每人限領 1 包，贈完為止。

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