



新北市政府衛生局新聞參考資料

民國 113 年 1 月 16 日星期四

新北市 114 年度春節應景食品 1 件冷凍年菜不合格

因應新春佳節到來，新北市衛生局針對轄內餐飲業、賣場超市及傳統市場攤商等抽驗市售春節應景食品，並抽驗網路購物平臺販售之知名冷凍年菜，共抽驗 197 件產品，檢驗項目包括農藥殘留、重金屬、動物用藥殘留、著色劑、真菌毒素、防腐劑、順丁烯二酸、硼酸及其鹽類、甜味劑、亞硝酸鹽、二氧化硫及食品中微生物衛生標準等，其中 1 件冷凍年菜佛跳牆(有效日期：2025 年 5 月 20 日)檢出腸桿菌科超標不合格，本局已移請製造廠商所轄衛生局依法查核與處辦。為了讓民眾能輕鬆判斷食品的安全性，自即日起，各區衛生所將免費發放二氧化硫、過氧化氫及皂黃、二甲基黃、二乙基黃(三合一)的簡易檢測試劑，數量有限，送完為止。

衛生局馬景野副局長說明，春節應景食品抽驗已行之有年，今年再度擴大檢驗數量，抽驗產品總數達 197 件，其中 1 件冷凍年菜佛跳牆(有效日期：2025 年 5 月 20 日)檢出腸桿菌科 40 CFU/g(標準：10 CFU/g)不符食品中微生物衛生標準，已違反食品安全衛生管理法第 17 條規定，因該產品為完整包裝，且腸桿菌科超標可能原因包括製作過程中的環境衛生不佳或從業人員管理疏失等所造成，已移請製造廠商所轄衛生局依法查核與處辦，並將該批號違規產品下架回收。

食品藥物管理科科長楊舒秦提醒民眾選購食材時，應選擇信用良好的商家，避免挑選顏色過於白或鮮艷的食品。另外，若產品散發刺鼻氣味或不自然的味道，應避免購買，並呼籲消費者應適量購買年節食品，確保食材新鮮度，同時應注意生熟食分開並澈底煮熟，以確保食品的衛生與安全。

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