新北市政府衛生局新聞參考資料

民國 113 年 1 月 30 日星期二

新北市 113 年度春節應景食品 5 件不合格

即日起發送簡易試劑，讓市民安心選購過好年

農曆春節將至，為使民眾安心享用年菜佳餚，衛生局抽驗市售春節應景食品，並針對網路購物平臺販售之知名冷凍年菜抽驗，共抽驗 198 件，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、甜味劑、亞硝酸鹽、二氧化硫、硼酸及其鹽類及食品中微生物衛生標準等，其中 5 件不合格，已命其下架回收並移請所轄衛生局追辦。為讓民眾可簡易判斷食品之安全性，即日起於各區衛生所發送二氧化硫、皂黃及過氧化氫簡易試劑，送完為止。

衛生局副局長林美娜說明，每年春節前衛生局皆針對應景食品進行抽驗，種類包含生鮮蔬果、竹笙、生鮮禽畜水產品、蝦仁、澱粉類製品、醃製蔬菜、脫水食品、禽畜加工食品、水產加工品、糖果零食、休閒食品、糖漬鹽漬果實類食品及網購冷凍年菜禮盒等，本次5件違規食品包括「紅小辣椒」檢出「賜派芬(Spirodiclofen)：0.02ppm」(標準：0.01ppm)，不符農藥殘留容許量標準規定，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條處分6萬元以上至2億元以下罰鍰；及4件「酸菜」檢出二氧化硫或防腐劑超過限量標準，涉違反食品安全衛生管理法第18條規定，可依同法第47條處分新臺幣3萬元以上至300萬元以下罰鍰，針對前述違規產品，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。

林美娜副局長指出，此次檢出農藥超標之「賜派芬(Spirodiclofen)」為殺蟎劑，其對人體毒性較低，主要防治葉蟎類病蟲害。另檢出違規之食品添加物有防腐劑「己二烯酸及苯甲酸」及漂白劑「二氧化硫」不符規定，雖然都是合法可添加使用的食品添加物，但高劑量的苯甲酸會刺激腸胃道，引發腸胃不適的症狀，而過量的二氧化硫也會造成腸胃不適，對哮喘患者或其他嚴重過敏病者也可能誘發不同程度過敏反應。

楊舒秦科長提醒民眾在選購脫水蔬菜或乾貨食品時，應選擇具有良好信譽

商家的產品，並於食用前以清水沖洗或浸泡等處理，有效去除食品表面殘留的二氧化硫，避免食入過量的添加物，以確保食品安全。為讓民眾可自行快速檢測食品之安全性，衛生局提供簡易試劑，讓市民安心過好年。

衛生局呼籲業者勿心存僥倖，應選擇信譽優良的供應商，並索取進貨憑證或檢驗合格證明，其作業場所須符合食品良好衛生規範準則，確保使用之食品添加物時應遵守食品添加物使用範圍及限量暨規格標準之規定。提醒民眾在採買年貨時能確認產品來源，購買標示清楚之食品，並排除過白或過於鮮艷、有異味之食品，以降低食安風險，才能安心享食過好年。

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