

## 食品中戴奧辛及多氯聯苯檢驗方法注意事項

研究檢驗組 110年6月

一、本署執行食品中戴奧辛及多氯聯苯檢驗係為評估攝食風險，故蔬果植物類檢體之預處理須清洗去污及去除不可食部位。

二、各類作物檢體預處理範例

作物類別	說明 <sup>(註)</sup>
<b>根、莖蔬菜、豆菜、果菜、蕈菜或瓜果類</b> 例：馬鈴薯、牛蒡、芋頭、竹筍、四季豆、碗豆、甜椒、南瓜、香菇及菱角等。	以流水洗淨泥土及灰塵後瀝乾水分，可食部位取樣。
<b>鱗莖蔬菜類</b> 例：大蒜、洋蔥等。	去除根部、土壤和易脫落之外皮。
<b>小葉菜、包葉菜類及莖薹屬蔬菜類</b> 例：芥藍、茼蒿、菠菜、萵苣、甘藍、花椰菜、大心芥菜、球芽甘藍等。	去除變質葉片及根，以流水洗淨泥土及灰塵後瀝乾水分。
<b>小漿果類</b> 例：葡萄、草莓等。	去除莖部、葉及花萼，以流水洗淨泥土及灰塵後瀝乾水分。
<b>皮不可食用之水果</b> 例：香蕉、鳳梨、百香果等。	去除頭部、果柄及果皮。

作物類別	說明 <sup>(註)</sup>
<b>穀類</b> 例：稻米、高粱、小麥、大麥、蕎麥等。	去除泥土及灰塵，可食部位取樣。

註：可配合食用方式調整取樣部位，並於檢驗報告中備註取樣方式，以利數據之判讀。