



購買食品用洗潔劑 我該挑選天然、有機產品嗎？

每天用來洗鍋碗瓢盆的洗碗精，或是洗蔬果專用的洗潔劑，都屬於「食品用洗潔劑」，這些食品用洗潔劑種類繁多，有些標榜有機、無毒，真的有比較好嗎？購買食品用洗潔劑時又應該怎麼挑選呢？食品藥物管理署（下稱食藥署）邀請長榮大學食品安全衛生與檢驗學士學位學程許淑真副教授來說明使用及選購食品用洗潔劑的正確觀念。

「天然」、「有機」洗潔劑最好？ 其實是迷思！

許淑真副教授說明，不論是清洗食品的蔬果清潔劑、洗器具的洗碗精、小蘇打、茶籽粉、洗碗機洗劑等，只要是清洗、消毒食品表面或食品接觸面的產品，都屬於食品用洗潔劑。

有些洗潔劑標榜天然、有機，讓消費者覺得更加安心，但這其實只是一種迷思。許淑真副教授說，洗潔劑功能是把表面髒污去除，而不是供作食用的食物，且內含的洗精有效成分是界面活性劑，多為化工合成物，因此，不論是一

般的食品用洗潔劑，或者有機、天然成分的食品用洗潔劑，其功能都是一樣的，在使用上、安全性其實沒有差別。

避免誇大不實的廣告

為避免食品用洗潔劑的廣告與標示誇大不實，依照衛生福利部「食品用洗潔劑標示原則」規定，宣稱「有機」的洗潔劑，必須含有經過中央農業主管機關認可的有機成分，並且不能直接在產品品名、包裝圖畫或特定記號上宣稱「有機」或「Organic」字樣，僅能在產品的一般文字敘述中說明有機成分與含量百分比。以天然成分製作的洗潔劑來說，則只有成分是100%天然的產品，才能在品名、包裝圖畫上、記號上宣稱天然。若同時含有非天然成分物質，則僅能在一般文字敘述中說明天然成分與含量。

食藥署建議，民眾在選擇洗碗精等食品用洗潔劑時，應注意產品標示與廣告宣稱，避免買到誇大不實的產品。更重要的是，應確實以清水沖洗乾淨，才能減少洗潔劑的殘留。

文字撰寫 | 食力編輯群



食品用洗潔劑的「抗菌」和您想的不一樣！

對於特別強調「抗菌」的食品用洗潔劑，消費者是否應視為首選？許淑真副教授說，食品用洗潔劑的功能是將食品表面或接觸面清洗乾淨，且清洗完之後，可減少洗潔劑殘留，而標榜含有「抗菌」的洗潔劑，是指抗菌成分能讓洗潔劑保存較久，並非留在食品或容器具的表面維持抗菌效果。食藥署也強調，食品用洗潔劑有無抗菌效果，在使用上其實沒有太大的差異，如果食材清洗之後仍需要加熱才能食用，那麼洗潔劑中含有抗菌成分其實是不必要的。

環保酵素，小心甲醇超標

許淑真副教授也指出，以蔬果、果皮為原料發酵製作的洗潔劑（常被稱為環保酵素），由於發酵過程中可能產生甲醇，使得成品常有甲醇含量超標的情況。因此，民眾無論是自製或購買這類型產品時，都須特別留意。

標榜含有「抗菌」的洗潔劑

是指抗菌成分能讓洗潔劑保存較久，而不是留在食品或容器具的表面維持抗菌效果。

除此之外，購買食品用洗潔劑時，以包裝、標示完整的產品為優先，避免選購來路不明、標示不清的產品。產品標示須以繁體中文為主要語言，要有原產地、負責廠商、製造日期等資訊，建議仔細閱讀標示後再購買。

宣稱「食品級」、「無毒」洗潔劑，都不符合標示規定

許淑真副教授強調，為避免民眾混淆與誤會，法規規定洗潔劑不可以標示「食品級」或「無毒」等同義之中、外文字樣，因此如果看到「食品級洗潔劑」、「無毒洗碗精」、「無毒蔬果洗潔劑」，其實都不符合標示規定，業者對產品宣稱時需要特別留意。

食藥署也叮嚀，了解食品用洗潔劑的標示規範、購買前仔細閱讀產品標示與說明，才能購買到真正讓人安心的食品用洗潔劑，避開廣告過於誇大不實的產品。

文字撰寫 | 食力編輯群

進口農產品檢出農藥殘留 是否就是不合格？

常見媒體報導，食品輸入邊境查驗進口農產品檢出農藥殘留，違反我國「農藥殘留容許量標準」遭判定為不合格。但是，檢出農藥殘留就一定是不合格嗎？

食藥署指出，我國「農藥殘留容許量標準」為「正面表列」，意思就是未訂定容許量標準的項目，不可檢出農藥殘留。因此，當進口農產品檢出農藥殘留，即使符合出口國標準，但因為我國法規沒有訂定相同殘留容許量，必須以不合格判定。所以，這些農藥殘留不合格的農產品，必須退運或銷毀，不會進入國內。

訂定進口容許量的必要性

事實上，不同國家所處地理環境、緯度、氣候等條件不同，所種植作物及病蟲害型態也有所差異，各國會按照其病蟲害防治需求，核准合適的農藥使用，所訂定的農藥殘留容許量標準當然也不盡相同。現今世界為地球村，各國間貿易往來頻繁，故基於進口農產品於各國不同核准用藥情形及貿易需求，必須進行相關標準調和。所以，我國與先進國家作法相同，可接受外國政府或業者申請訂定進口農產品的進口容許量，以避免產生貿易障礙。



當進口農產品檢出農藥殘留，即使符合出口國標準，但因為我國法規沒有訂定相同殘留容許量，必須以不合格判定。

進口容許量如何訂定

國外產品的進口容許量，與農業部核准國內登記使用農藥的殘留容許量訂定原則相同，必須依據田間殘留試驗結果，並綜合評估農藥的各項毒性試驗報告，以毒性試驗的最大無作用劑量 (No Observed Adverse Effect Level, NOAEL)，考量物種及個體差異，取得農藥的每日可接受攝取量 (Acceptable Daily Intake, ADI)，作為安全評估的界線。假設農作物為未清洗、未去皮、未烹調的最高殘留情形來進行安全評估，需在人體從不同食物所攝取到農藥的總暴露量低於ADI的前提下才能訂定，以確保訂定的容許量標準對民眾有足夠的保護。因此，不管是國產或進口農產品檢出的農藥殘留量，只要符合法定標準，不至於對人體健康產生危害。

食藥署建議，為降低飲食殘留農藥的風險，民眾可選購產地來源清楚、當季的農產品，食用前先以清水浸泡，再以流動的水清洗，即可有效去除大部分農藥殘留。

TFDA 檢驗方法輕鬆找

檢驗方法可依屬性分為兩大類

公告檢驗方法

依據食安法第38條訂定，經食品檢驗方法諮議會諮議，並依法定公告程序發布

建議檢驗方法

未定檢驗方法或未定衛生標準者，因應實際需要、突發緊急事件或特殊情事而研訂並公開

檢驗方法查詢步驟



兩種路徑任您選

1 進入食品藥物管理署網頁

署網首頁>業務專區>研究檢驗



2 點選公告檢驗方法或建議檢驗方法

公告檢驗方法 提供食品衛生檢驗之依據，並經法定公告程序發布。	建議檢驗方法 供國內外各界參考及實驗室依循，實驗室可視檢驗需求進行方法修
--	--

3 依分類選擇檢驗項目後搜尋

分類：全部 區域檢索：請輸入關鍵字 搜尋

分類-公告檢驗方法

- 食品添加物(含非法添加物)
- 食品成分及營養素
- 重金屬
- 食品用洗潔劑
- 免洗筷
- 食品攪棒
- 食品微生物
- 食品天然毒素
- 食品器具容器包裝
- 農藥殘留
- 動物用藥殘留
- 其他

分類-建議檢驗方法

- 食品類-添加物(含非法添加物)
- 食品成分及營養素
- 食品類-重金屬
- 食品類-洗潔劑
- 食品類-攪棒
- 食品類-微生物
- 食品類-天然毒素
- 食品類-器具容器包裝
- 食品類-農藥殘留
- 食品類-動物用藥殘留
- 食品類-其他
- 食品類-基因改造食品
- 化妝品類
- 醫療器材類
- 中藥類.....

1 進入食品藥物消費者專區

食品藥物消費者專區>整合查詢服務



2 點選檢驗方法查詢

食品 西藥 檢驗方法查詢 食品藥

3 輸入關鍵字搜尋



版權聲明：如需引用本署圖文，請原圖文轉載並註明出處，請勿重製、刪減或修改內容。

刊名：藥物食品安全週報

出版機關：衛生福利部食品藥物管理署

地址：臺北市南港區昆陽街161-2號

電話：02-2787-8000

GPN：4909405233

ISSN：1817-3691

編輯委員：李明鑫、許朝凱、廖家鼎、林蘭珏、白美娟、蔡岳樞、吳正寧、張家榮、
廖苑君、曾仁鴻、周清邦、林澤揚、徐雅慧、董靜馨、郭曉文、李啓豪

執行編輯：楊淑真
美術編輯：郭儀君

出版年月：2024年1月12日

創刊年月：2005年9月22日

刊期頻率：每週一次