



新北市政府衛生局新聞參考資料

民國 112 年 6 月 14 日星期三

新北市端午應景食品 2 件不合格 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，新北市政府衛生局針對粽子、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，此外因應網路購物商機蓬勃，亦抽驗知名粽子禮盒，檢驗食品中微生物衛生標準、硼酸、甲醛、防腐劑、漂白劑、動物用藥及農藥殘留等項目，共抽驗 115 件產品，計有 2 件不合格，已命其下架回收並依食品安全衛生管理法處辦或移請所轄衛生局辦理。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」，供民眾安心製作鹼粽，每人限領 1 包，贈完為止。

衛生局劉君豪簡任技正說明，此次抽驗 2 件違規食品皆為「鹼粽」檢出「硼酸(標準：不得檢出)」，違反食品安全衛生管理法第 15 條第 1 項第 10 款規定，依同法第 49 條第 1 項規定可處 7 年以下有期徒刑，得併科 8,000 萬元以下罰金。情節輕微者，處 5 年以下有期徒刑、拘役或科或併科新臺幣 800 萬元以下罰金。均已命其下架回收，並函送地檢署偵辦或移請供應商所轄衛生局處辦。

衛生局說明「硼砂(俗稱：冰西)」為非法食品添加物，早期用於增加口感及防止粽葉沾黏，但硼砂會經胃酸作用轉變為硼酸累積人體內，引起食慾不振、消化不良，嚴重則造成嘔吐、腹瀉、紅斑、休克、昏迷等症狀，我國早已明令禁止使用，呼籲食品業者應善盡自主管理責任，切勿使用未經中央主管機關許可之添加物。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、外觀色澤過於鮮艷或白皙應避免購買，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>）。



新北市政府衛生局新聞參考資料

民國 112 年 6 月 14 日星期三

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，贈完為止。

資料詳洽：劉君豪簡任技正 電話：2257-7155 分機 1219 0955-967055