



新北市政府衛生局新聞參考資料

民國 112 年 12 月 12 日 星期二

新北市冬至應景食品及火鍋食材抽驗 2 件不合格

隨著寒流來襲，冬至是冬季重要節日之一，適合與親朋好友相聚在一起吃火鍋及湯圓，以迎接圓滿豐碩的意象，為保障市民安心品嚐應景食品，衛生局針對轄內傳統市場攤商、餐飲業及超市賣場等場域，抽驗湯圓、各式火鍋料及時令蔬菜，檢驗項目包括防腐劑、漂白劑、著色劑、亞硝酸鹽、順丁烯二酸及順丁烯二酸酐總量、非法添加物及農藥殘留等，共抽驗 70 件產品，結果計有 2 件產品不合格。

衛生局劉君豪簡任技正說明，2 件違規食品皆係檢出殘留農藥，分別為 1 件「白花椰菜」檢出「得芬諾 Tebufenozide：0.02ppm (容許量：0.01 ppm 以下)」及 1 件「青江菜」檢出「待克利 Difenoconazole：1.25 ppm (容許量：1.0 ppm 以下)」，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 條處新臺幣 6 萬元以上 2 億元以下罰鍰，已命其下架回收並移請供應商所轄衛生局後續處辦。

衛生局指出，「得芬諾 Tebufenozide」為農藥殺蟲劑，其代謝物會快速排除，不易累積在人體或動物體內；「待克利 Difenoconazole」為農藥殺菌劑，不具蓄積性，一般正常食用狀況下，對人體雖無明顯毒性反應，惟檢驗結果超出安全容許量，仍與規定不符，同時呼籲農民栽種之農產品應正確施用農藥，以符合相關法令，共同維護食品安全。

楊舒秦科長提醒民眾在選購蔬菜時應選擇具有良好信譽商家的產品，並於食用前確實經由流動水清洗、去皮等處理，避免表皮殘留之農藥在去皮剝皮時污染到果肉，以確保食用安全。有關蔬果選購及清洗原則可參考衛生局網站（食安資訊 - 小知識：蔬果選購及清洗原則 <https://www.health.ntpc.gov.tw/basic/?mode=detail&node=1056>）。

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