



新北市政府衛生局新聞參考資料

民國 115 年 1 月 13 日星期二

新北市 抽驗春節應景食品 2 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，為維護民眾年節期間的飲食安全，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 200 件，檢驗項目包括農藥殘留、重金屬、動物用藥殘留、硼酸及其鹽類、防腐劑、亞硝酸鹽、二氧化硫、著色劑、真菌毒素、順丁烯二酸、甜味劑及食品中微生物衛生標準等，其中 1 件「巴西蘑菇」及 1 件「菠菜」檢出殘留農藥不合格，已命其下架回收並移請來源廠商所轄衛生局後續處辦。衛生局為保障市民健康，自即日起於各區衛生所將免費發放二氧化硫、過氧化氫及皂黃/二甲基黃/二乙基黃(三合一)簡易試劑，數量有限，送完為止。

衛生局副局長馬景野說明，每年春節前衛生局皆針對應景食品進行抽驗，種類包含生鮮蔬果及蕈菇、生鮮禽畜肉品、生鮮水產品、禽畜加工食品、水產加工品、糖果零食、花生及其製品、澱粉類製品、醃製蔬菜、脫水蔬菜、糖漬鹽漬果實類食品、休閒食品及網購冷凍年菜禮盒等，本次2件違規產品包括「巴西蘑菇」檢出「Carbofuran 加保扶：0.07 ppm(標準：不得檢出)」，及「菠菜」檢出「Fipronil 芬普尼0.001 ppm及Fipronilsulfone 芬普尼代謝物 0.002 ppm，總計：0.003 ppm(標準:0.001 ppm)」，前述違規產品皆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，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。

馬景野副局長指出市面抽驗產品屬於終端的監測，更重要的是從源頭落實農藥使用管理，農藥的合法使用、正確施藥方式及安全採收間隔，均需在農業主管機關的管理與輔導下落實，才能有效降低農藥殘留風險。衛生單位將持續與農政機關合作，強化產地管理與輔導，從源頭把關食品安全。也提醒販售業者應向供應商索取並保存完整的交易憑證，拍照留存外箱上的來源資訊（如廠商名稱、地址及供應代號等），以利後續追查產品來源，落實源頭管理。

衛生局提醒民眾，二氧化硫有助於食材不易褐變，常被用於脫水蔬菜、乾貨等，但應避免添加或食用過量；過氧化氫俗稱雙氧水，具殺菌作用，但在最終產品中不得殘留，而且不得用於魚丸、麵腸、麵製品、豆製品等食品；而皂



新北市政府衛生局新聞參考資料

民國 115 年 1 月 13 日星期二

黃、二甲基黃、二乙基黃為工業色素，依規定不得添加於食品中，食用過量可能會引起身體不適。另即日起於各區衛生所將免費發放簡易試劑，使用方法簡單，民眾只需於食品中加入單一檢驗試劑，觀察其顏色變化，即可推估食品是否有違法添加的可能，數量有限，歡迎踴躍索取。

楊舒秦科長呼籲民眾在選購蔬菜水果時，應選擇當季盛產蔬果或具有良好信譽之商家產品，以確保攝食農產品的安全。此外，提醒民眾食用前仍應確實清洗蔬果，先以清水浸泡數分鐘後，再以流動水沖洗，有助於去除殘留農藥。

資料詳洽：食品藥物管理科 楊舒秦科長 電話：2257-7155分機 2211