

食品中戴奧辛/呋喃及多氯聯苯檢驗方法注意事項

研究檢驗組 111年8月

- 一、「食品中戴奧辛/呋喃及多氯聯苯之檢驗方法」係依據「食品含戴奧辛及多氯聯苯處理規範」訂定，其中有關戴奧辛及戴奧辛類多氯聯苯毒性當量之計算，均採用上界濃度(upper-bound concentration)，即待測物濃度低於偵測極限時，以最低可偵測極限(Minimum detectable limit, MinDL)代入。方法中所稱MinDL，即為「食品含戴奧辛及多氯聯苯處理規範」中最低偵測極限(minimum detection limit, MDL)。
- 二、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。
- 三、各類作物檢體預處理範例

作物類別	說明 ^(註)
根、莖蔬菜、豆菜、果菜、萵菜或瓜果類 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。
鱗莖蔬菜類 例：大蒜、洋蔥等。	去除根部、土壤和易脫落之外皮。
小葉菜、包葉菜類及莖薹屬蔬菜類 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。

作物類別	說明 ^(註)
小漿果類 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。
皮不可食用之水果 例：香蕉、鳳梨、百香果等。	去除頭部、果柄及果皮。
穀類 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。