

桃園市政府衛生局新聞稿

發稿單位	食品管理暨檢驗科	發稿日期	105年6月3日
桃園市衛生局公佈端午節食品抽驗結果			
色澤太過鮮豔、顏色不自然的產品特別要小心			

因應端午佳節，桃園市政府衛生局日前抽驗大傳統市場、超市、量販店、南北貨商店、製造商及網購業者販售之粽子、蝦米、乾香菇、鹹蛋黃、菜脯等端午節食材74件，檢驗項目包括：防腐劑、大腸桿菌、大腸桿菌群、二氧化硫(漂白劑)、重金屬、硼酸及其鹽類等，檢驗結果全數合格，本次抽驗結果名單已公布於衛生局網站(<http://www.tychb.gov.tw/>)首頁「新聞稿」中供民眾參考。

另抽驗市售粽葉18件，其中6件檢出二氧化硫，衛生局表示，許多業者為使市售粽葉達到美觀、防黴及延長保存期限等之目的常會使用「二氧化硫」浸泡或薰蒸，雖然粽葉非屬直接食用之產品，但建議消費者與食品業者於包粽子前應先將粽葉在清水中刷洗，並用溫水浸泡，可大幅降低市售粽葉二氧化硫之殘留，粽子包裹完成後謹記完全蒸煮熟透，便可使微量殘留之二氧化硫完全揮發。另外業者為延長菜脯的保存期限常會使用「苯甲酸」，若食用過量則會有礙腸胃功能，建議可於烹煮前用溫水浸泡並多次換水，以減少防腐劑等添加物殘留。衛生局並呼籲食品製造業者在使用食品添加物前，務必確認該添加物是否取得查驗登記許可證，並充分了解該添加物適用的產品範圍及限量標準，以避免添加過量，若檢驗不合格，依食品安全衛生管理法第47條，將處新臺幣3萬元以上300萬元以下罰鍰。

衛生局亦提醒民眾，選購粽子乾貨配料時，最好向信譽良好之廠商購買，不宜購買來源不明之散裝品並多選購有完整標示之粽子及食材(包括產品資訊、有效日期、廠商資訊等)，如購買即食粽子，應購買粽子置於60°C以上保溫設施(如蒸籠)之店家，並儘速食用完畢，若吃不完的粽子也應放在冷藏

庫(7°C以下)或冷凍庫(-18°C以下)儲存，才能有效達到保存的目的。另粽子屬高熱量食品，常用之沾醬鈉含量亦高，建議一天最多不超過2個粽子，並且多搭配適量蔬菜水果食用，增加纖維質的攝取，沾醬最好減少使用甚或不用，才能過個健康低負擔的端午佳節。

新聞資料詢問：關百娟科長 聯絡電話：3340935*2400

新聞媒體聯絡人：陳效君科長 聯絡電話：3340935*2200