

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	107年8月1日
豆香傳承 有機蔬菜 桃市衛生局帶你認識產地到餐桌			

講到桃園，自然想到遠近馳名的大溪豆干，而一塊營養美味的豆干，是如何從一顆黃豆研磨成豆漿，再經過凝固輾壓切割完成的？另外北臺灣最大的有機蔬菜供應地在哪裡？學校營養午餐的有機蔬菜，從播種、施肥長成有機蔬菜的過程中，農友們進行了哪些把關措施？怎樣可以稱是有機蔬菜？這些問題，在今年衛生局舉辦的食安教育營，帶著學生們認識食材，從產地到餐桌！

桃園市政府衛生局在暑假期間為國小及國中學子量身規劃 2 梯次「食安小先鋒 食安教育營」活動。在衛生局的認證實驗室安排半天的實體課程，帶領學生們透過食物、食品容器、道具、遊戲和實作實驗，在歡樂的氣氛中學習食品添加物、食用色素及標示的辨識，對於非法染色的豆干、魚丸和麵條，如何利用一滴過氧化氫及皂黃檢驗試劑讓非法產品無所遁形；市面上香甜可口的糖果，是如何帶有色彩繽紛的外表；肉品加工時，如何利用保色劑維持色澤且抑制有害的肉毒桿菌，都在實驗室一一解開謎底。衛生局也分別安排 8 月 1 日到有機豆製品「傳貴宏業生機有限公司」，了解豆皮、豆腐怎麼從一顆黃豆生產製造？以及豆製品的凝固、輾壓及切割步驟，更搭配手沖豆花，讓學子深度了解桃園百年文化；8 月 3 日到「田田圈有機農場」，從播種、施肥到有機驗證把關，搭配手作醃醬瓜、自己採有機蔬菜等活動，手作之餘也要將豐富食品安全知識帶回家。

衛生局王文彥局長表示，桃園市政府非常重視食品安全，每年寒暑假都精心規劃適合學童的食安營隊活動，今年首次帶領學童深入豆製品工廠，希望食安知識結合在地文化，讓大家都成為食安小先鋒。衛生局在官方網站也開闢了「食安動態訊息專區」，隨時公布食品警示、稽查結果、食品相關訊息，讓民眾同步獲得食安資訊；衛生局也呼籲民眾若發現食品違規行為，趕快撥打食品專線 0800-285000，共同為食品安全把關。

新聞資料詢問：關百娟科長

聯絡電話：03-3340935#2400

新聞媒體聯絡人：黃翠咪簡任技正

聯絡電話：03-3340935#2018