

## 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1月25日
<b>桃園市衛生局發布年節食品 2 件不符規定</b>			

桃園市政府衛生局為維護民眾春節食品衛生安全於連鎖超市、大賣場、百貨公司、周邊雜貨店及傳統市場等場域，抽驗年節食品，包含生鮮肉品、茶葉、即食豆製品、糖果、瓜子、肉乾、香腸、蜜餞、年糕、蔬果及休閒食品等產品共81件，其中茄子、旗山金女番茄驗出「賜派芬(Spirodiclofen)」及「百利普芬(Pyriproxyfen)」農藥殘留不符規定，經查源頭分別為新北市及臺北市，已立即要求業者下架，並移請所轄縣市衛生局處辦。抽驗結果公布於衛生局網站 (<http://dph.tycg.gov.tw/>)「新聞稿」供民眾參考。

桃園市衛生局提醒業者，應建立產品自主管理機制，進貨時除要求上游供應商提具產品合格檢驗報告外，進貨後也應採分批分貨品自主送驗；另其他如糖果、肉乾、年糕等食品製造業者若於食品加工製程中須使用各類食品添加物，均應符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」之規定，應視必要、適量使用，確保產品之衛生安全品質，維護消費者健康。衛生局表示當農產品農藥殘留含量超過「農藥殘留容許量標準」，則違反食品安全衛生管理法，最高可處新臺幣2億元以下罰鍰。

衛生局提醒民眾在食用或烹調蔬果之前，為減少農藥殘留，先以流水清洗或切除蒂頭，而葉菜類接近根部的莖，再用清水浸泡10至20分鐘，並以流動的自來水沖洗2至3遍，即可將農藥殘留降至最低；另現代人因忙碌會以網購方式購買年菜，購買食品時要注意是否為完整包裝，標示是否清楚，另外也應依據產品上的保存方式進行冷藏或冷凍，避免食物置於室溫太久而有壞掉的可能，衛生局建議良好的食品應保存在冷凍零下18°C (-18°C) 或冷藏在凍結點到7°C 的範圍，讓食品

保持在最佳的狀態，如有因消費問題或任何爭議，可撥打  
0800-285-000或1950消費者服務專線，向衛生局或本市消費者服務中  
心申訴。

新聞資料詢問：關百娟科長 聯絡電話：3340935\*2400

新聞媒體聯絡人：黃翠咪簡任技正 聯絡電話：3340935\*2200