

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6月12日
桃園市政府衛生局公布端午食品抽驗結果			

端午佳節將至，桃園市衛生局日前至轄內傳統市場、連鎖超市、量販店及製造工廠等場域抽驗端午應節食品及其配料，包含粽子、鹹蛋黃、香菇、菜脯、蝦米、調味醬、生鮮肉品等食品，檢驗大腸桿菌、大腸桿菌群、硼酸及其鹽類、防腐劑、蘇丹色素、二氧化硫、過氧化氫、甜味劑及動物用藥等項目，共計抽驗42件，其中1件「鹼粽」疑檢出硼酸及其鹽類，衛生局為求謹慎，將重新檢驗問題產品，也責令業者將有疑慮產品立即下架回收，以保障民眾食品安全，另外其餘41件皆符合規定。抽驗結果將公布於衛生局網站 (<http://dph.tycg.gov.tw/>)「新聞稿」供民眾參考。

衛生局表示業者製造鹼粽會使用硼砂，以增加鹼粽的口感及防止粽葉沾黏，但因為硼砂進入人體會轉變為硼酸，連續攝食會在體內累積，食用多量會引起腹痛、腹瀉、嘔吐、頭痛等中毒症狀，也可能對肝、腎或中樞神經系統造成影響，故在民國83年衛生福利部已公告禁用。

衛生局呼籲製作鹼粽之食品業者應使用合格的「三偏磷酸鈉」來取代硼砂，且應確實遵守「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」之規定，不可過量添加於食品中，確保所製售之產品符合衛生安全，使民眾食的安心。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