

- 一、 「蘇丹紅」食安風暴，如何 保健康？
- 二、 第1類食物致癌物 — 加工肉類 與香煙 一樣危險?!
- 三、 「預防食品中毒 5要2不」原則
- 四、 臺北市衛生局 公布 113 年度 抽驗結果 不符合規定
- 五、 臺北市衛生局 公布 113 年度 抽驗結果 符合規定

一、 「蘇丹紅」食安風暴，如何 保健康？

近日 各縣市衛生局 稽查出 多家知名食品公司，包含 維力食品、八方雲集、海底撈 等 檢出「蘇丹紅」色素，檢測出 不合格的產品 包含 各式 辣椒粉、辣椒油、咖哩粉、胡椒鹽、黑／白胡椒粉、沙茶醬、雞心粉、蝦味先（香辣口味）、菜脯餅、香辣豬肉乾 等。

蘇丹紅 是什麼？

蘇丹紅 是人工合成的偶氮紅色脂溶性染料，屬於工業用染料，由於 易溶於 油脂、便宜 好取得，加上 穩定 不易褪色 等特性，通常 用於 溶劑、機油、蠟、鞋油 及 地板蠟 等，

常見的 有蘇丹紅色素1號（紅色）、2號（紅色）、3號（棕紅色）、4號（深褐色）。

在食品中 不會天然存在，雖然 工業上 常被用於 著色，但 在歐盟、美國、中國大陸 及 台灣 均**禁止 蘇丹紅 當作食品添加物**。

為什麼 要添加「蘇丹紅」？

不肖業者 為了 讓食品看起來 有更鮮豔飽滿的 橘紅色，便會 添加蘇丹紅，因此 蘇丹紅 早已成為 常見的 非法添加物之一。

哪些食品 可能添加蘇丹紅？

除了 新聞報導的 辛香料產品 可能添加外，這些食物 也都是可能 會添加蘇丹紅的食品。例如：辣椒粉、辣椒油、咖哩粉、胡椒鹽、黑／白胡椒粉、沙茶醬、鴨蛋黃（鹹蛋黃）、豆腐乳、調味粉（麻辣藥膳湯粉、新疆孜然粉、黃咖哩醬粉、紅燒牛肉湯粉等）

含有 蘇丹紅色素的 辣椒粉、胡椒粉、沙茶醬 流通至 多家知名餐飲業者。連鎖火鍋業者「三媽臭臭鍋」宣布停賣麻辣鍋、禁止加辣，「五路鍋聖」沙茶沾醬已全面下架，「這一鍋」、知名拉麵店「鬼金棒」也中標。

蘇丹紅 對人體 有什麼危害？會致癌嗎？

蘇丹紅 於 2018 年 6 月 28 日 被 被 環境部 化學物質管理署 列為 第四類 毒性化學物質。亦 被 國際癌症研究署 (IARC) 歸類為 第三類 致癌物。

— 無法歸類為 致癌因子(Not classifiable as to carcinogenicity to humans) ，

代表 該物質 對致癌性的證據 仍不充分或有限，也不具 立即毒性效果。

但是 蘇丹紅 在人體內 會被分解為 胺類化合物，即屬 第二類可能致癌物，
意謂 人體 尚無致癌證據，但 在動物及細胞實驗，發現會致癌以及突變。

長時間、大劑量食用，還是 有**肝腎功能受損、皮膚過敏** 等問題。

根據國際癌症研究機構（International Agency for Research on Cancer）
對 蘇丹色素 所做的研究，

蘇丹 1 號 可能 具有基因毒性，

蘇丹 1-4 號 均 具有潛在致癌性，

歐盟及英國之風險評估結果顯示，其**暴露量** 尚不足以 對人體健康構成威脅。

接觸 可能致癌物質 並不一定意味著 會患上癌症，

誘發癌症的因素眾多，包括 生活方式 與 環境。

蘇丹紅 與 咖啡跟茶 同屬第三類，尚無法證實會致癌？

動物研究發現 蘇丹紅會損傷 DNA 後，**蘇丹紅** 就歸類為**第三類致癌物**，
被全世界 禁止添加於食品中，後續 因此沒有人體的致癌數據，而沒有相關資料
蘇丹紅 當然 就不可能升級成 第一類 或是 第二類致癌物，
但咖啡、茶 是人類大量使用、經過研究 都沒問題的東西。

**環境部化學物質管理署 資料庫 說明 工業用的染料 蘇丹紅 被列為 第四類
毒性化學物質。**

什麼是**第四類毒性化學物質**？

環境部 明確定義為 化學物質 具有 內分泌干擾素特性 或 有汙染環境、危害人體健康
者。

行政院 食安辦主任許輔 表示，根據 國際癌症研究中心分類，蘇丹紅 被列為 第三類，
與 咖啡跟茶 同屬第三類，代表 可能致癌，但研究資料 尚無法證實會致癌。

食安辦 一開始 就把咖啡與茶 和蘇丹紅 同列 第三類 作為類比，非常不恰當。
已經 被納為 毒性化學物質的 工業用原料 作為食品原料，對於人體健康 存在的風險
和 不確定性 極高，而這樣的風險項目，也不單單只是 致癌風險。

現有的 認定標準和流程 很清楚，如果 評估 未超過健康風險，依法 就可以 作為 食
品原料，如果 並不符合，依法 就要禁止 不得作為原料，這是 非常嚴謹的過程；

也因為 存在風險，這些物質 才會 被 環境部 和 衛生福利部 列管，禁止使用。

茶、咖啡 和 蘇丹紅 都被列歸為「第三類致癌物」，都未有明確證據 證明會致癌，但本質不同。

咖啡和茶 是天然的食物，也是 合法的 食品，

但是 蘇丹紅 既不是天然，而且 是 人工合成的 工業染劑，是不能放到食品內的物質，

拿來相比 非常不妥當，「就算毒性低，誰沒事會去吃不合法的工業染劑？」

蘇丹紅是 非法的化學物，無論會不會致癌，都是 不能添加在食品裡面。

以咖哩粉為例，最初遭驗出的雲林斗六濟生食品廠，下游已經追查完畢，市面流通咖哩粉風險不高。

蘇丹紅是 第三類致癌物，其在生物體內的代謝物 有的是二類、有的是三類，難以計算每日耐受量（TDI）或是每日可接受安全攝取量（ADI）。

雖然無法計算每日最大耐受量，但是蘇丹紅 本來就只能用在工業上，不應該出現在加工食品裡。

想避免「蘇丹紅」，5 大建議

- **選擇商家**：選擇 信譽良好、通過多項食品認證的食品商家 購買。
- **檢查標示**：於購買前仔細閱讀食品成分表也盡量少買來路不明，成分無標示的食品。
- **觀察外觀**：**避免 顏色過於鮮豔，或售價過低的食品。**
- **分散風險**：不要限定 購買特定品牌或食物。
- **均衡飲食**：不要 只吃特定食物，盡量 **選擇多樣化、多種配色、原型食物。**

當然，自己簡單煮 一定是更健康、單純的。

不小心吃到含「蘇丹紅」的食物 怎麼辦？

1. **多吃蔬果**，增加抗氧化力。
2. **保持正常作息，避免熬夜。**
3. **多喝水運動**，促進新陳代謝。

蘇丹紅 屬於**脂溶性毒物**，排出 需要 經過**肝臟**的代謝，並經由腸道排出，若不慎服用蘇丹紅添加食品，可以多攝取 與肝臟代謝有關的 **酵素活性及抗氧化劑**，以及 幫助腸道排淨的**纖維**，舉例來說，青花菜、水果、堅果 都是不錯的選擇。

蘇丹紅 辣粉 從哪來？

「蘇丹紅事件」的源頭 是誰？

雲林縣衛生局 2 月 7 日 接獲民眾檢舉，濟生股分有限公司斗六廠銷售之 **黑胡椒粒** 及 家用四合一調味料組合細粉 **紅辣椒**產品，有農藥殘留 及 **工業用蘇丹色素 3 號**（俗稱 蘇丹紅）原料，是從「中國大陸」輸入的原料。

從國外輸入的食品 照理都要通過邊境攔查，為何衛福部食藥署邊境沒有攔截到？

含「蘇丹紅」辣粉 最後一批輸入台灣 為去年 12 月 4 日，當時 中國辣椒粉 仍屬加強抽批，也就是 抽驗強度為 20%至 50%，去年 12 月 11 日 邊境 才提高到 100%逐批檢驗。

蘇丹紅辣椒粉 怎麼分辨？

天然辣椒粉的色素 可能 因為 高溫、酸鹼值 等影響而褪色，一般 **合格辣椒粉** 外觀顏色 呈現**橘紅色**，長時間貯放的 **合格辣椒粉** 外觀顏色消褪，

摻有蘇丹色素的辣椒粉則是顏色鮮豔不易褪色，特徵包括會染手、微刺鼻味，「具有潛在致癌性」。

食品檢出「蘇丹紅」色素 違規案例整理

國際 蘇丹紅 風波：從歐盟到中國大陸

歐盟曾於2003年間通過針對辣椒和辣椒產品中存在蘇丹紅1號的緊急措施(2003/460/EC)，根據RASFF系統的通報案件，當時蘇丹紅1號涉及汙染多種辣椒及辣椒產品，

並波及咖哩粉，以及含有上述調味品的加工食品。同時期的通報案件中，也發現了許多其他染劑(蘇丹紅2號、3號、4號)汙染辣椒粉或辣椒產品的案例。

依據德國聯邦風險評估研究所(BfR)於2003年發布相關意見書，歐盟成員國檢測樣品中，辣椒粉檢出禁用染料蘇丹紅色素的含量為每公斤2.8至3,500毫克(相當於2.8至3,500 ppm)。

蓄意添加的目的通常是為了加強產品的顏色。

同樣一起蘇丹紅風波也延燒至中國大陸，當局2005年亦發出緊急通知，要求各地相關部門加強含有蘇丹紅1號食品的檢驗監管。後續影響了大規模辣椒粉相關食品製品，例如：辣椒醬、辣椒油、辣味醃菜等。

2020-2024年間 歐盟 RASFF 通報的 蘇丹紅色素 案例概觀

SGS整理近幾年歐盟食品和飼料快速預警系統(Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF)於2020-2024(2/20)年間和蘇丹紅色素相關的調味品通報案件，包括以下風險產品類別：

- 香辛料/草本植物類 共22件，主要來源為土耳其，其他來源亦有零星案件；
- 來自俄羅斯的醬料類產品 共3件。

台灣 近年 邊境食品 蘇丹紅色素 檢出產品

台灣方面，根據2022-2024(2/20)年間食品藥物管理署邊境食品不符合資料與衛生局後市場抽驗資料，共有15件產品因檢出蘇丹色素違規，大多為辣椒粉或相關產品，但亦有1件來自巴基斯坦的玫瑰花瓣。

後市場抽驗 辣椒粉 檢出蘇丹紅

2024年初於衛生局後市場抽驗，查獲中國大陸進口的辣椒粉檢出蘇丹紅3號，後續主管機關追查下游原料流向並擴大抽驗辣椒粉，引起一波相關產品回收下架，例如辣椒粉、咖哩粉、辣味膨發食品，辣味醬料、香辣油、青辣椒粉、白胡椒粉等。

國際間因為過去發生各種蘇丹紅的違例事件，政府也努力監控以防範這類工業色素進入食品鏈中，為消費者的健康把關。食品業者也可以更積極地管理產品各項原料及食品添加物的衛生安全，以降低對消費者健康造成的風險。

現行 可檢測 蘇丹色素(辣椒粉基質)之 檢驗機構名單

資料更新日期:113.03.18

序號	實驗室名稱	聯繫窗口
----	-------	------

1	全國公證檢驗股份有限公司(化學與微生物實驗室)	02-66022275
2	台灣檢驗科技股份有限公司 SGS (食品實驗室-台北)	02-22993279 轉 6690
3	財團法人台灣商品檢測驗證中心(食品安全暨藥粧分析實驗室)	03-3280026 轉 688/689
4	台美檢驗科技股份有限公司(檢驗中心)	02-22991887 轉 2900
5	曄凱國際檢驗科技股份有限公司(食品安全檢驗中心)	02-87511232 轉 252
6	歐陸食品檢驗股份有限公司(歐陸食品檢驗-高雄)	07-9750101 轉 100
7	環虹錕騰科技股份有限公司(新速食檢測定中心)	07-8152100 轉 210/101
8	財團法人中央畜產會(技術服務中心)	08-7230341 轉 8227

SGS 可以提供 蘇丹紅的檢驗服務

SGS 食品服務部 可依據食品藥物管理署公布之檢驗方法 或 參考其他國際方法 ，提供 食品中 蘇丹一號 (Sudan I)、蘇丹二號 (Sudan II)、蘇丹三號 (Sudan III) 及 蘇丹四號 (Sudan IV) 等 4 項 蘇丹色素之 定性/定量檢驗服務。

二、第 1 類食物致癌物 — 加工肉類與香煙一樣危險?!

國際癌症研究機構(IARC)

對於致癌物的等級區別

- **1 類致癌物**：對人體有明確致癌性的物質或混合物，如大氣污染、砒霜、酒精、菸草、檳榔等。
- **2A 類致癌物**：對人體致癌的可能性較高的物質或混合物，在動物實驗中發現充分的致癌性證據。對人體雖有理論上的致癌性，而實驗性的證據有限。如紅肉、加工肉等。
- **2B 類致癌物**：對人體致癌的可能性較低的物質或混合物，在動物實驗中發現的致癌性證據尚不充分，對人體的致癌性的證據有限。如泡菜、手機輻射、日本血吸蟲、鉛、鎳金屬及其合金、柴油燃料、汽油等 300 多項物質或職業及行為。
- **3 類致癌物**：對人體致癌性尚未歸類的物質或混合物，對人體致癌性的證據不充分，在動物實驗中致癌性證據不充分或有限。
- **4 類致癌物**：對人體可能沒有致癌性的物質，缺乏充足證據支持其具有致癌性的物質。

國際癌症研究機構 (IARC) 於 2015 年 10 月 把加工肉類 歸類為 第 1 組致癌物("令人類致癌")，很多人因而誤以為 加工肉類的害處 與同屬第 1 組的其他致癌物(如吸煙、石棉和黃曲霉毒素等)一樣大，擔憂 加工肉類 與吸煙一樣是 致癌的 主要風險因素。

IARC 是什麼機構？

[IARC](#) 成立於 1965 年，是 世界衛生組織屬下 推動國際間合作研究癌症的機構，目的是研究防癌措施，以及 減輕癌症帶來的負擔和痛苦。癌症研究 非一國一地之事，IARC 致力於統籌跨政府的癌症研究工作，為各國政府 制定癌症政策 提供支援，同時提供 具公信力的 癌症資訊。

IARC 的評估

IARC 定期揀選 致癌的媒介 進行評估，被選定的 致癌媒介 須符合兩個條件：
一是 有人類暴露的證據；

二是 有或懷疑 有致癌證據。

致癌性 是指 可引致癌症的能力或傾向。

這些媒介 包括 化學物、複雜混合物、生物性因子 和 生活習慣因素，其中一些直接或間接 與飲食有關。

物質的 致癌性評估過程 極其複雜(涉及 動物和人體研究、致癌機制 和 暴露情況等)，並需要 作出嚴謹細密的 科學判斷，故通常 由 IARC 等權威癌症研究組織 統籌進行。IARC 在評估 物質 對人類的致癌性時，會通盤考慮 所有掌握的證據，以作出全面的判斷。

IARC 的分類

IARC 在 評估物質的 致癌危害(因 暴露於該物質 而致癌的可能性)時，會審議 相關的人體研究 與 動物實驗結果 以及 其他相關數據，然後 根據 致癌證據的整體力度，把 物質 劃入 不同的組別。

這個分類 純粹是 基於 致癌證據的力度，即使是 同組的致癌物質，其 風險程度(即 致癌的概率)也不相同，可以差別很大。因此，把 同一組別 致癌物的 致癌風險 相提並論 很容易令人誤會。舉例來說，吸煙、黃曲霉毒素、石棉、酒精飲品、加工肉類 雖然同屬第 1 組，但它們的危險程度其實是不同的。

例如：每天 約吸一包煙(15 至 24 枝煙)的煙民 到 60 歲時的死亡率 比 從未吸煙人士 高出 117%；而每天食用 50 克 加工肉類，患 大腸癌 的風險 將增加 18%。IARC 的分類詳述如下：

- **第 1 組：令人類患癌**
 - 對人類致癌性 證據充分
 - 例子：黃曲霉毒素、酒精飲品、苯並芘、鎘、中式鹹魚、六價鉻化合物、二噁英和二噁英樣化合物及 加工肉類。
- **第 2A 組：可能令人類患癌**
 - 對人類致癌性 證據有限，但 對實驗動物致癌性 證據充分
 - 例子：丙烯酰胺、無機鉛化合物和 紅肉。
- **第 2B 組：或可能令人類患癌**
 - 對人類致癌性 證據有限，對實驗動物致癌性 證據並不充分；或 對人類致癌性證據不足，但對實驗動物致癌性 證據充分。
 - 例子：黃曲霉毒素 M₁、蕨菜 和 鉛。
- **第 3 組：在 會否令人類患癌方面 未能分類**
 - 對人類致癌性 證據不足，對實驗動物致癌性 證據不足 或 有限
 - 例子：三聚氰胺、棒曲霉毒素 和 二氧化硫。
- **第 4 組：可能不會令人類患癌**

膳食中的 致癌物質

各種癌症的危險性 受 飲食、體重 和 身體活動 等多種因素影響。

保持均衡飲食(攝取足夠的膳食纖維和蔬果)，
多做運動 顯然有助預防 多種與飲食有關的癌症。

另一方面，少吃加工肉類、紅肉和中式鹹魚；
少喝酒精飲品；
預防肥胖；
避免攝入黃曲霉毒素等
均可減低患癌風險。

什麼是 第 2 級 致癌物？

國際癌症研究機構（International Agency for Research on Cancer，IARC）將致癌物分為 4 級，
依據物質或行為的致癌證據充足性排序。

●第 2 級致癌物 分為兩個類別：

●第 2A 類 致癌物 對人體致癌的可能性較高，在動物實驗中發現充分的致癌性證據，
雖然對人體有理論上的致癌性，但實驗證據有限，

常見的有 紅肉、65°C 以上的熱飲料、高溫烹調(包括油炸、烘焙、炙烤、煎炒、工廠加工)產生的丙稀醯胺、涉及晝夜節律中斷的輪班工作、瀝青、DDT、石油煉製（職業暴露）、亞硝酸胺等 80 項物質或職業及行為。

●第 2B 類 致癌物，對人體致癌的可能性較低，在動物實驗中發現的致癌性證據尚不充分，
對人體的致癌性的證據有限，

常見的有泡菜、日本血吸蟲、鉛、鎳金屬及其合金、柴油燃料、汽油…等 300 多項物質或職業及行為。

致癌物分級 並不是 依致癌的機率或是風險高低，而是 這個物質或行為 會導致 癌症的證據 有多充份，所以 不代表 接觸到致癌物 就一定會罹患癌症，

IARC 的用意是 讓民眾識別各種致癌物質的危害，如果可以，請盡量避免接觸到這些致癌物。

IARC 致癌物分類

一級確定、二A級極有可能 致癌



2級致癌物

2A類致癌物

對人體致癌的可能性較高，在動物實驗中發現充分的致癌性證據

- 紅肉
- 65°C 以上的熱飲料
- 高溫烹調(包括油炸、烘焙、炙烤、煎炒、工廠加工)產生的丙烯醯胺
- 晝夜節律中斷的輪班工作
- 瀝青、DDT、石油煉製(職業暴露)
- 亞硝酸胺等80項物質或職業及行為。

2B類致癌物

對人體致癌的可能性較低，在動物實驗中發現的致癌性證據尚不充分

- 泡菜
- 日本血吸蟲
- 鉛
- 鎳金屬及其合金
- 柴油燃料
- 汽油...等300多項物質或職業及行為。



三、預防食品中毒 5 要 2 不原則

- 一、「要洗手」：調理食品前後 需澈底洗淨雙手，有傷口要包紮。
 - 二、「要新鮮」：食材要新鮮，用水要衛生。
 - 三、「要生熟食分開」：處理生熟食 需使用不同器具，避免交叉污染。
 - 四、「要澈底加熱」：食品中心溫度 超過 70°C，細菌 才容易被消滅。
 - 五、「要注意保存溫度」：保存低於 7°C，室溫下 不宜放置過久。
 - 六、「飲水先煮沸再飲用」
 - 七、「不要食用 不明的動植物」：不明動植物 應遵循「不採不食」原則。
- (口訣：洗、鮮、分、熱、存，要落實)

- 購買食材 應充分掌握烹煮及食用份量，購買後應依適當保存溫度，迅速放入冰箱冷凍或冷藏貯存，
 - 避免生食或食用加熱不完全的食品
 - 落實 用餐前後勤洗手或消毒，
 - 減少 用餐時 走動或交談，預防口沫汙染餐食
- 才能安心享用美食，並兼顧衛生安全。

注意調理衛生 是 降低食品中毒風險的一環，

- 食品從業人員 要留意調理前，使用 乾淨水源 及 肥皂 澈底洗淨雙手，如廁後 應確實洗手，完成 清潔手部後 再行調理，
- 如有處理海鮮及肉類產品，應澈底加熱，
- 避免生食或食用加熱不完全的食品，避免發生食品中毒危害健康。

腸道抗炎的食物



富含「益生原」的食物 益生菌 的食物

- 五穀類:未精製穀類、蕎麥、燕麥、糙米、薏仁
- 塊莖類:地瓜、馬鈴薯、芋頭
- 根莖類:洋蔥、牛蒡、菊苣、蘆筍、南瓜
- 蔬菜類:青花菜、花椰菜
- 海藻類:海帶、紫菜、裙帶菜
- 蕈類:香菇、白木耳、黑木耳
- 豆類:黃豆、毛豆、乾豆類
- 水果類:香蕉、木瓜、蘋果
- 寡糖類:果寡糖、異麥芽寡糖、菊糖

四、臺北市衛生局 公布 112 年度 抽驗結果 不符合規定 113 年 2 月 網路販售暨市售辣椒粉食品 抽驗結果

近年來 隨著網路販售電商平台 興起，以及 網路購物快速且便捷 的特性，促使 消費者 消費型態改變，許多民眾 透過網路 即可購買 新鮮蔬果，非侷限於 實體店面購買。

臺北市衛生局 為維護消費者食品衛生安全，針對網路電商平台及市售販售之辣椒粉(醬)食品進行抽驗，總計抽驗 23 件產品，檢驗結果 6 件不符合規定，不合格率 26.0%。

此次 共計查驗 23 件產品，包含 辣椒粉及辣椒醬 23 件，檢驗項目 包括 蘇丹色素、規定外色素 及 殘留農藥，6 件 不符規定產品中 有 3 件產品 (1 件「真好家辣椒粉」、1 件「極辣朝天椒」及 1 件「泰式辣椒粉」) 檢驗結果 同時檢出 蘇丹色素 及 殘留農藥，涉 添加 未經中央主管機關許可之 添加物 及 不符「農藥殘留容許標準」；3 件「辣椒粉」產品 分別為「紅辣椒粉」、「匈牙利紅椒粉」及「細

粉紅辣椒」檢出殘留農藥，不符「農藥殘留容許量標準」。3 件檢出 蘇丹色素不符規定產品 已第一時間移請所轄衛生局溯源及追查流向，並於 3 月 4 日發布新聞稿。

臺北市衛生局表示，殘留農藥 含量超過「農藥殘留容許量標準」者，係違反食品安全衛生管理法第 15 條第 1 項第 5 款「殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量」規定，依同法第 44 條第 1 項第 2 款，可處分責任業者新臺幣 6 萬元以上 2 億元以下罰鍰；添加未經中央主管機關許可之添加物，違反食品安全衛生管理法第 15 條第 1 項第 10 款規定，爰同法第 49 條 處 7 年以下 有期徒刑，得併科新臺幣 8,000 萬元以下罰金。針對不符規定產品，臺北市已令業者或通知平台下架不得販售，經查產品來源屬外縣市者已移所轄衛生局處辦，屬臺北市業者，倘經調查違規屬實，將依法處辦。

臺北市衛生局提醒，蘇丹色素 具有潛在致癌性，非我國准用之 著色劑，不得使用於食品中，食品業者 應落實 原料與製程之管理，避免觸法；呼籲民眾 若有購買上述產品請立即停止食用。

衛生局呼籲消費大眾在網路選購食品時，應先慎選 有信譽的平台與賣家 並確認網站有清楚明確的產品資訊，如：有無**廠商名稱、電話、地址**等完整聯絡資料，勿買 來源不明產品，以確保食品品質 及食用衛生安全，才能買得安心，吃的也放心。

臺北市衛生局 公布 醃漬及脫水蔬果(含蜜餞) 抽驗結果

臺北市政府衛生局 為保障消費者 採購衛生安全之 脫水蔬果、醃漬產品及蜜餞，至 臺北市便利商店、大賣場、傳統市場、觀光商圈 等批發零售地點，共計抽驗 51 件食品，檢驗防腐劑、漂白劑、殺菌劑、著色劑及甜味劑等項目，同時進行標示查核，檢驗結果 6 件品質不符規定，不合格率 11.76%。

本次檢驗不符規定者，為

「酸菜」3 件 分別檢出 防腐劑 苯甲酸 或 漂白劑 二氧化硫 超標，

「醃漬烏梨」、「烏梨」各 1 件 檢出 甜味劑 環己基(代)磺醯胺酸鹽、糖精，

「漬的菜」檢出 漂白劑 二氧化硫 超標。

臺北市衛生局已令販售地點業者立即下架不合格產品，其中 5 件(3 件「酸菜」、「漬的菜」、「烏梨」) 品質不符規定案件經查來源屬外縣市者，已移請所轄衛生局辦理，經查證屬實，可依違反食品安全衛生管理法第 18 條及第 47 條第 9 款規定，處分製造業者或責任廠商新臺幣 3 萬元以上 300 萬元以下罰鍰；針對轄內 1 件「醃漬烏梨」不符規定部分，案內業者無法具體指明該產品確實來源，妨礙本局進行後續源頭追蹤查核，已依違反第 47 條第 11 款規定，裁處業者新臺幣 3 萬元整。

臺北市衛生局也呼籲業者謹慎使用食品添加物，務必遵守「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」規定，不過量使用、遵照使用範圍及限制，針對包裝產品之外包裝標示，也要落實完整標示，避免因標示未完全或標示錯誤而違規，影響民眾選購權益。

臺北市政府衛生局 公布 年節食品 抽驗結果

為保障消費者 採購年節應景食品 之衛生安全，臺北市政府衛生局於農曆年前至臺北市賣場、傳統市場、餐廳、食品行、小吃店等地點 進行 年節食品抽驗，共計抽驗蜜餞、花椒、澱粉製品、金針、米濕製品、零食豆乾製品、白木耳、竹筴、生鮮蔬菜、糖果及果凍、即食餐食類、菇類、穀豆類、生鮮水產及其加工品、生鮮肉品及其加工品 等計 182 件，其中 20 件產品 不符規定，

含 19 件 品質檢驗 不符規定(3 件標示 同時不符規定) 及 1 件 標示不符規定。

另外近年來 主打免出門、調理方便即可輕鬆上桌的網購年菜興起，衛生局於今年特別針對網路電商平台販售之冷凍調理食品進行抽驗，總計抽驗 15 件產品，檢驗結果均符合規定。

此專案品質檢驗部分，重點檢驗項目為 防腐劑、漂白劑、著色劑、甜味劑、保色劑、殘留農藥、乙型受體素類、微生物、多重動物用藥、黃麴毒素、硼酸及其鹽類、順丁烯二酸與順丁烯二酸酐總量、重金屬等，品質檢驗結果以 花椒 不合格率最高（80%，4 件/5 件），其次為生鮮蔬果（60%，6 件/10 件）及竹筴（30%，3 件/10 件）。

分析 19 件 品質檢驗不符合規定產品 違規原因 為 4 件「花椒」、6 件「生鮮蔬果」、3 件「竹筴」、2 件「白木耳」、2 件「菇類」分別檢出 1-8 項**殘留農藥**不符「農藥殘留容許量標準」(其中 2 件「竹筴」分別同時檢出 重金屬鎘 不符「食品中污染物質及毒素衛生標準」或 漂白劑 二氧化硫 不符「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」)；2 件「即食豆乾」檢出 防腐劑 己二烯酸 不符「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」。

臺北市衛生局公布「螺螄粉 稽查專案」辦理結果

為確保民眾食用螺螄粉產品之衛生安全，臺北市衛生局於 112 年 11 月 29 日啟動「螺螄粉稽查專案」，查核本市製售螺螄粉之餐飲業者共計 10 家，同步於電商平台抽查螺螄粉產品共計 10 件，查核結果 2 家餐飲業者及 5 件網購產品不符規定。

本次查獲 2 家不合格之餐飲業者，1 家業者進口螺螄粉類湯頭原料未依規定申請輸入查驗並申報產品有關資訊，違反食品安全衛生管理法第 30 條第 1 項及第 47 條規定，臺北市衛生局已依法處辦；1 家業者使用於螺螄粉之食材「紅油酸筴」係於中國大陸電商平台訂購，經查屬中國大陸物品不准許輸入項目，涉及違反海關緝私條例相關規定，已移請財政部關務署依權責辦理。

臺北市衛生局於電商平台價購 10 件螺螄粉產品，5 件不符規定，其中 4 件於同一網站購入之產品，產地標示為「中國」，經臺北市警察局協助循線追查商品物流，發貨之來源業者位於桃園市，現場查獲存放螺螄粉產品，因我國未准許中國大陸「螺螄粉」進口，本案涉及違反海關緝私條例相關規定。

另 1 件 螺螄粉 醬包 檢出防腐劑「去水醋酸」(標準：不得添加)，違反食品安全衛生管理法第 18 條及第 47 條規定，可處製造業者或責任廠商新臺幣 3 萬元以上 300 萬元以下罰鍰；經追溯不符規定產品來源屬外縣市業者，已移請所轄衛生局後續辦理。

臺北市衛生局說明，「去水醋酸」為一種防腐劑，僅限使用於乾酪、乳酪、奶油及人造奶油，用量限於 0.5g/kg 以下，麵粉及澱粉類產品均不得添加；若長期過量食用，恐損害肝、腎功能，可能導致噁心、嘔吐、抽搐等症狀，並增加細胞病變風險。

臺北市衛生局再次呼籲，依臺灣地區與大陸地區貿易許可辦法相關規定，中國大陸製粉條類產品，例如 中式麵條、寬平麵條、米粉條等 屬未開放進口貨品，爰我國未准許中國大陸「螺螄粉」進口；若於實體通路及電商平台販售該商品，已涉及違反進出口規定等有關法令。

另提醒食品業者，進口中國大陸貨品前，應先至經濟部國際貿易署網站查詢或洽詢該署，查明該項貨品是否准許進口，切勿進口未開放食品；民眾選購食品時要提高警覺，最好向信用良好的廠商購買，

並儘量於實體店面購買，留意產品上是否有完整明確的中文標示以掌握完整之產品訊息，以減少買到違規食品之機會。

臺北市法務局消保官呼籲消費者購買食品應慎選商譽良好的實體業者與網路平臺，以避免買到來源不明或標示不清的商品。如果是網購非生鮮類食品時，應於到貨時立即檢視食品是否有瑕疵，如有問題可向電商平台主張享有消費者保護法規定 7 日無條件退貨的權利。

五、臺北市衛生局 公布 112-113 年度 抽驗結果 符合規定 臺北市衛生局 公布 113 年度 元宵湯圓抽驗結果

臺北市政府衛生局前往超市、便利商店、湯圓飲食店、甜品店等處抽驗元宵湯圓，總計抽驗 22 件產品，包含 18 件湯圓（芝麻湯圓、花生湯圓、鮮肉湯圓、杏仁可可湯圓等）、4 件餡料（棗泥餡、芝麻餡、鮮肉餡等），檢驗項目為防腐劑 12 項及著色劑；另同時針對 4 件包裝產品進行標示查核，結果均符合規定。

臺北市衛生局呼籲業者及消費者製造或選購湯圓時應注意：

- 一、一般現場手工製作的 散裝元宵湯圓，應注意 製作場所工作人員 手部清潔衛生，例如：不得蓄留指甲、不得配戴飾物、不得塗指甲油、不得有傷口，並需穿戴乾淨之衣帽。
- 二、製造場所 盛裝湯圓之容器 及 工作檯面、天花板、牆壁 及 地面 應保持乾淨。
- 三、注意配料（如 搭配 湯圓煮食的 紅豆、八寶豆、芋圓等）的 鮮度 及 保存方式。
- 四、完整包裝產品上 應標示有效日期，產品販售時 應依標示適當冷凍或冷藏保存（例：冷凍的產品，應放置在-18°C以下之冷凍櫃販售；冷藏的產品，則應置放 7°C以下冷藏櫃販售），以保持產品最佳的鮮度及防止變質。

北市衛生局公布 112 年第 4 季生鮮禽畜肉品(含蛋)抽驗結果

維護民眾食用生鮮禽畜肉蛋品之安全，臺北市政府衛生局 112 年第 4 季針對傳統市場、小吃店、超市、餐飲業及賣場等市售通路執行生鮮禽畜肉品(含蛋)抽驗，共計抽驗 20 件生鮮禽肉蛋品，包含：雞肉 2 件(國產)、蛋品 18 件(國產)，檢驗結果均符合規定。

本次抽驗生鮮禽肉蛋品 經檢驗 硝基呋喃代謝物、禽肉產品中 殘留農藥、氯黴素類、四環黴素類、抗生素及其代謝物、動物用藥多重殘留、抗原蟲劑及離子型抗球蟲藥等動物用藥。

臺北市衛生局提醒，飼養禽畜肉業者使用藥物控制細菌或寄生蟲時，應確實遵守動物用藥相關規定，除了必須考慮動物對象、年齡、劑量等之外，還必須遵守停藥期，如此才能確保禽畜肉品安全衛生，

同時建議販售業者向大盤或供應商 索取 合法 屠宰證明及自主檢驗報告，呼籲消費大眾在選購時，以正常色澤無異味為佳，勿買來源不明產品，另應注意肉品之貯放環境，避免高溫久放，以確保飲食的安全與衛生。