



雲林縣政府

發佈日期：

新聞聯絡人：林小玲

新聞稿

113.6.3

電話:05-7001370

## 標題：雲林縣公布端午佳節應景食品抽驗結果

內文：

端午佳節即將到來，為了維護民眾飲食健康安全，雲林縣衛生局於4月初起，即針對粽子製造業及販售業(如超市、賣場、南北雜貨店、傳統市場及食材批發商等場所)進行稽查及抽驗各式粽子(甜粽、肉粽、鹼粽)、花生粒、栗子仁、鹹蛋黃、乾香菇、蝦米、禽畜肉品、蔬果類、調味料(甜辣醬、辣椒醬、醬油膏)等計60件，檢驗項目包括防腐劑、甜味劑、黃麴毒素、漂白劑、蘇丹色素、硼酸及其鹽類、食品中微生物、動物用藥(乙型受體素)、農藥多重殘留分析(411項)等項目，檢驗結果59件符合規定，1件蔥檢出農藥超出限量標準，核與規定不符，已移請本縣農政單位後續辦理。

衛生局呼籲消費者製作或購買粽子時，應注意以下事項：1. 粽葉太綠或聞起來有硫磺味等化學藥劑或粽葉來源不明者，應拒絕購買。2. 選購粽子時，需檢視粽子外表是否破損，如內容物有外漏則勿購買。3. 挑選粽子配料時，不宜購買來源不明之散裝品或色澤太過鮮豔之產品。4. 製作鹼粽時，應使用衛生福利部公告許可合法之食品添加物「三偏磷酸鈉」替代硼砂，來維持鹼粽Q而不黏的口感。

衛生局長曾春美提醒民眾端午佳節享用美味粽子之際，應把握「四少一多」原則-少油、少糖、少鹽、少醬料、多蔬果，才能「吃得安心又健康」，本縣衛生局仍會持續加強查核，以保障食品衛生安全；民眾若有相關疑問，可撥打本縣食安專線：05-5339730食品衛生科洽詢。

