



雲林縣政府

新聞稿

發佈日期：

112.12.15

新聞聯絡人：林小玲

電話:0937-781943

標題：雲林縣衛生局公布 112 年抽驗冬至應景食品檢驗結果

內文：

冬至將至，是來一碗熱呼呼的湯圓及進補的好時節，雲林縣衛生局為維護民眾食的安心於節前即派員針對湯圓製售場所、圓仔冰店及賣場超市等，進行稽查抽驗工作，總計抽驗相關產品35件（包含市售湯圓產品、配料與各式火鍋複合式調理食品等品項），檢驗防腐劑、甜味劑、農藥殘留、順丁烯二酸與冷凍食品類衛生標準（腸桿菌科、沙門氏菌、大腸桿菌）以及紅湯圓中玫瑰紅B（羅丹明B）、酸性玫瑰紅B、夾竹桃紅及偶氮玉紅等4項著色劑，結果其中1件「鹹湯圓」檢出甜味劑「醋磺內酯鉀」，其檢出量未超過法規標準，惟產品外包裝未標示該添加物名稱，核與規定不符，已移請所轄衛生局後續處辦。

食品安全衛生首重源頭管理，衛生局呼籲製造業者要注意食材來源及品質、製程環境衛生，販賣業者要注意產品儲藏條件（冷藏溫度攝氏0-7℃，冷凍溫度攝氏負18℃以下），且消費者於購買散裝湯圓時，可選擇新鮮或現做製品，若選購冷凍（藏）湯圓需檢視包裝有無破損、有效日期、保存條件等是否符合，以確保產品的品質。

衛生局長曾春美特別提醒民眾，包餡湯圓雖美味但熱量有點高，對怕肥胖或糖尿病患者需節制食用，且外皮大多以糯米為主，黏性高不易消化，如有咀嚼不全或胃腸機能不佳的人，應慢慢進食，避免造成消化不良或食道阻塞的危險。另冬至進補時建議搭配高纖蔬果及適當運動，以免增加身體負擔。消費者如有食品安全衛生相關問題，可撥打食品衛生科專線電話：05-5339730洽詢。