

# 彰化縣政府「食品安 全廉政工作」之推動

彰化縣政府政風處

# 壹.推動食安廉政平台維護國人飲食安全及健康

近年來台灣連續爆發許多大規模震驚社會的食品衛生違法事件，無良心企業追求其非法利潤，傷害全國民眾的健康利益，因此法務部廉政署統籌與食安管理相關中央及地方機關政風機構藉由建置跨域整合網絡，成立「食品安全廉政平台」透過廉政工作，以協力現有食品安全管理機制，促進全民健康之維護保障。

## 貳.廉政服務項目

政風人員機動擇案會同參與各食品安  
全衛生主管機關執行食安稽查，主要功  
能係在會同稽查過程中，提供「公務機  
密維護」、「廉政倫理遵行」、「稽查  
程序正義」及「偶突發事件協處」等4  
大廉政服務。

# 參.彰化縣政府食品安全廉政平台

## 源頭及產製流通業務

為杜絕此類黑心食品事件之發生，最有效的切入點是從食品、食材的來源及流向著手食品供應鏈稽查，在充實食品稽查人力和衛生檢驗的量能之外，一方面依食品食材的產業鏈，層層溯源把關，一方面進行無預警的源頭抽驗，並透過跨局處合作，多管齊下，以進行有效管理，另外，藉由全民監督、鼓勵吹哨者及檢舉舉發等方式，官民合作，方能有效打擊黑心食品。

## 肆. 「食安廉政平台」廉政署肅貪組續查而偵破之案件：

### 一、輻射區食品闖關案：

關務署臺北關關員洩漏查緝機密，讓業者事先提供「合格樣品」供檢疫人員檢驗，如有檢驗未過者，即行賄轄區衛生局人員，為不實封存銷毀程序，使安全堪虞之食材流入市面，讓民眾花費高價購買日本輻射區水產、泰國生鮮綠蘆筍及活蟬等不合格食品。104年4月28日由本署駐署檢察官指揮廉政官及海巡署宜蘭機動查緝隊等，同步搜索犯罪嫌疑人辦公室及住所計14處，查扣相關證物，並帶回犯罪嫌疑人等到案說明。

## 二、查獲藥商門神案：

食品藥物管理署官員藉由查廠業務之機會，與多家藥廠負責人私下會面並涉嫌收受賄賂，進而協助藥廠於PIC/S GMP 評鑑後可應付稽查以順利營運，涉犯貪污治罪條例違背職務收受賄賂及刑法洩密等罪嫌。104年8月5日由本署駐署檢察官指揮廉政官，會同衛生福利部政風處、食藥署政風室人員，同步搜索並約詢涉案公務員、廠商等犯罪嫌疑人及證人到案說明。

### 三、緝獲走私劇毒禁用農藥案：

財政部政風處暨所屬關務署政風室、臺中市警察局政風室等政風單位，結合臺中市警察局刑警大隊偵二隊、桃園市警察局桃園分局警力共同偵辦不肖集團40餘人，利用快遞方式走私農委會公告之禁用農藥「護谷」(Nitrofen)、「三苯醋錫」(TPTA)及「因滅汀」(Emamectin benzoate)、「亞滅培」(acetamiprid)、「歐殺滅」(Oxamyl)等近3公噸，該等非法禁用農藥毒性強烈，已被我國及多數國家禁止銷售和輸入，一旦流入市面使用，易使懷孕者產生畸胎，嚴重危及國人健康，殘留農藥可能破壞土壤，對自然環境和生態系統亦有嚴重和長期的影響。全案依違反農藥管理法等規定，移送桃園地方法院檢察署偵辦。

# 彰化縣政府食品安全廉政工作服務電話

精神標語：

- 1.食安管理廉政參與，跨域平台興利服務。
- 2.食安稽查政風會同，全民健康一起維護。

食品消費申訴馬上辦中心」服務電話  
(04)7531179或撥打消費者服務專線1950

彰化縣政府政風處服務電話(04) 7222151

# 「食品消費申訴馬上辦中心」提供民眾的服務：





### 食品簡易檢查試劑-皂黃色素檢查

一、目的：檢查食品中有無皂黃(Metaniil Yellow)存在。

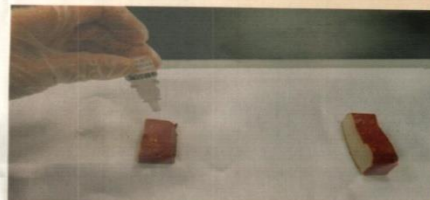


適用於鹹魚、黃豆乾等

#### 二、檢查方法：



(一) 用刀切一小塊未經煮食之食品表皮放在白紙上。



(二) 滴加簡易檢查試劑溶液1至2滴，觀察滴點處顏色之變化。



(三) 如果表皮有色部位呈現**紫紅色**，表示可能含有皂黃色素。

#### 食品衛生簡易檢查試劑使用檢出陽性注意事項

Q1：民衆若檢出疑似陽性檢體，如何處理？

- A：1、本試劑提供民衆購買食品時自行篩檢用，若檢出陽性反應，請聯絡衛生局消費者服務專線04-7120186或04-7115141轉703、705食品衛生科洽詢。
- 2、請民衆提供購買之店家、廠商住址，衛生局將加強輔導，並進行抽驗；對於不法廠商，衛生局將依食品衛生管理法處罰，並令其限期改善。

Q2：民衆應如何選購食材？

- A：請民衆不要購買外表色澤過於鮮豔的食品，並選購有信譽、品牌及包裝完整之產品，以免吃到有害健康的食品添加物，以確保食品安全衛生。

★衛生教育小百科：Metaniil yellow(皂黃)為工業用色素，非公告准用之食用色素，依規定不得做為食用色素使用。依據相關之科學研究報告，皂黃會引起肝臟細胞之損害，加速發生肝癌病變。

食品簡易檢查試劑-過氧化氫殘留檢查

一、目的：檢查食品中有無殘留過氧化氫。

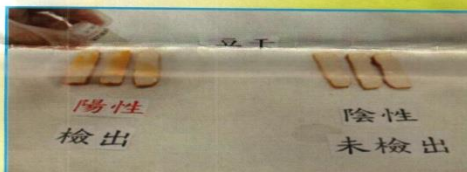
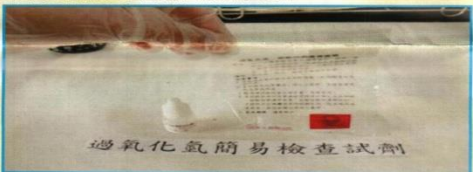
適用於麵條、丸類、豆製品、家禽肉品、魚肉煉製品等。



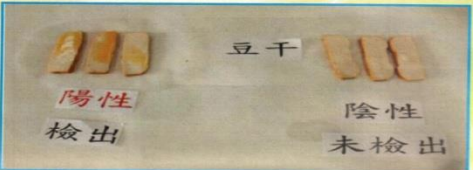
二、檢查方法：



(1) 在檢體表面或新切的刀切面。



(2) 滴加簡易檢查試劑溶液1-2滴，若呈淡黃色至黃褐色，即有過氧化氫之殘留。



食品衛生簡易檢查試劑使用檢出陽性注意事項

Q1: 民眾若檢出疑似陽性檢體，如何處理？

A: 1、本試劑提供民眾購買食品時自行篩檢用，若檢出陽性反應，請聯絡衛生局消費者服務專線04-7120188或04-7115141轉703、705食品衛生科洽詢。

2、請民眾提供購買之店家、廠商住址，衛生局將加強輔導，並進行抽驗；對於不法廠商，衛生局將依食品衛生管理法處罰，並令其限期改善。

Q2: 民眾應如何選購食材？

A: 1、對於豆類加工製品、麵製品及魚丸、火鍋料等，應選購冷藏或冷凍保存方式之食品。  
2、請民眾不要購買外表色澤過於太白的食品，並選購有信譽、品牌及包裝完整之產品，以免吃到有害健康的食品添加物，以確保食品安全衛生。



請購買安全衛生之食品

# 金針、竹筴漂白劑二氧化硫超量嚴重。



## ● 過氧化氫及皂黃

- 過氧化氫能抑制微生物孳生，延長保存期限，又能使產品外觀較白，常被違法業者添加於魚丸、麵腸、麵條、麵製品、豆製品、金針、竹筴、加工筍、酸菜、蝦米．．等食品。依衛生福利部食品藥物管理署「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」規定，過氧化氫可使用於魚肉煉製品、除麵粉及其製品以外的其他食品，在食品最終不得殘留。
  - 過氧化氫的沸點高達152度C，因此即使將食物煮熟煮沸，過氧化氫仍會殘留於食物中。人體過量食用可能會引起頭痛、嘔吐等症狀，長期還可能造成腸胃道的腐蝕性傷害。
  - 消費者在購買各類豆製品時，應避免選擇外觀過白的商品，要選擇聞起來無刺鼻異味的商品，目前有快篩試劑可檢測過氧化氫的殘留，操作方法為：直接將過氧化氫試劑滴加到食品新切面上，**60秒內呈現出黃色至黃褐色反應**，即表示有過氧化氫殘留。

- **皂黃 (Metanil yellow)** 為工業用色素，主要提供紙、肥皂、毛、油漆及皮革染色之用。市面上販售之黃色大豆干，其表面顏色是經由滷煮染色，而有些不肖業者為節省成本與製作時間，使用非法色素予以染色，其中最常見的是添加「皂黃」。過量暴露會傷肝，長期暴露會導致肝癌風險增加。建議聞聞看是否有刺鼻的異味。由於皂黃色素民眾無法由肉眼加以辨別，「皂黃簡易檢查試劑」其使用方法為：將未經煮食之生鮮豆干，切取表皮一小片置於桌面；滴一滴於表皮有色部位，觀察是否有顏色變化；若變成紫紅色，可能含有非法添加物皂黃色素。

# FS 食安試劑測試顏色參考圖

雙氧試劑

陰



性

陽



性

皂黃試劑

陰



性

陽



性