

## 106 年 10 月份消費者保護宣導

標題：中市衛生局抽驗市售產品 76 件 3 件

糯米腸防腐劑超標立即下架並裁罰

日期：106-09-30

台中市政府日前派員前往大賣場、生鮮超市、食品行、傳統市場、肉舖、攤商等處，抽驗市售糯米腸 16 件、香腸 24 件、米血糕 16 件、烤肉醬 20 件等共 76 件產品，檢驗防腐劑 12 項及甜味劑 4 項，檢驗結果有 3 件糯米腸與規定不符，衛生局除立即要求販售點下架違規產品，也將對源頭製造商依違反食安法進行裁罰。

台中市衛生局指出，這次抽驗不合格的 3 件產品，分別是在大甲區仲信量販超市（超鴻百貨股份有限公司）抽驗的「糯米腸」，檢出「防腐劑-苯甲酸 4.07g/kg(標準：不得檢出)及北區一中豪大雞排抽驗的「糯米腸」檢出「防腐劑-苯甲酸 4.27g/kg(標準：不得檢出)」；此 2 件產品皆由本市謝姓業者製造供應。

另一件不合格產品是在大肚區台中超市有

限公司抽驗的「米腸」檢出「防腐劑-苯甲酸 3.78g/kg(標準：不得檢出)」，此產品由本市蕭姓業者供應，衛生局已立即通知販售點下架該批違規產品，並約談製造商說明，屆時將依調查結果依違反食安法第 47 條處 3 萬元以上 300 萬元以下罰鍰。

該局說明，苯甲酸俗稱「安息香酸」，是合法食品添加物，常被用來防止食品變質腐爛及延長保存期限，但過量或長期攝入，可能引起腹痛、腹瀉、心跳加快等症狀，也可能對肝腎功能產生影響；依「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」規定，「苯甲酸」不得使用於糯米腸及米腸，食品製造業者應注意食品添加物使用規範，避免違規受罰。

該局提醒，依食安法第 18 條規定，食品業者於食品加工製程中使用食品添加物，均應符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」規定，倘未依規定使用，將依同法第 47 條處 3 萬元以上至 300 萬元以下罰鍰，違規產品依同法第

52 條應予全數沒入銷毀；呼籲民眾在選購食品時，可向信譽良好的店家購買，留意外觀產品標示，並依食品特性妥善保存，確保食品衛生安全。

以上資料摘錄自行政院消費者保護處消費資(警)訊

消費者保護專線：02-2886-3200 或 1950

彰化榮譽國民之家政風室轉載