

113 年度市售食品防腐劑抽驗結果

衛生局本次針對南投縣的製造業及販售業進行產品抽驗，共抽驗 31 件產品檢驗防腐劑，31 件產品均符合規定，民眾可安心食用。

衛生局局長陳南松表示，在避免食品中毒作為上，事前預防比抽驗更重要，抽驗可以在一定程度上監測食品的安全性，但僅是在食品已經生產出來後才能進行的一種措施。

局長進一步表示，在事前預防的方式中，食品添加物在現代飲食中扮演著重要的角色，防腐劑更是廣泛應用於各類食品中。食品在長時間保存的過程中易受到氧化和微生物的影響，從而影響其口感和外觀，適量添加防腐劑可有效減緩這些不良反應發生。防腐劑的主要作用在於延長食品的保存期限，抑制食品中微生物生長，防止食品變質腐敗，進而維持食品安全及品質，並避免食品中毒。

食品用防腐劑常見的有丙酸、己二烯酸、去水醋酸、苯甲酸、亞硝酸鹽、硼酸、甲醛等，其中丙酸常用於麵包中，去水醋酸常用於奶油及乾酪，亞硝酸鹽主要是肉類的防腐劑；己二烯酸、苯甲酸是使用最廣的防腐劑，其中如甲醛、硼酸，食品衛生法規早已限定禁止使用。

衛生局局長陳南松提醒食品製造業者與民眾，過量或不當使用防腐劑可能會對健康造成不良影響，因此在運用時應遵循相關的安全規定和指引。各類防腐劑中，己二烯酸對人體影響較小，代謝之後會轉化為二氧化碳和水排出，普遍公認為安全的防腐劑，但攝取過量影響人體新陳代謝的平衡。另外，食用過量苯甲酸和己二烯酸，則會危害人體肝臟和腎臟，長期使用去水醋酸，有可能增加致癌風險。

防腐劑大多為水溶性，局長陳南松表示，民眾在烹調前可先用水浸泡釋出，或以烹調煮沸揮發，以降低防腐劑的攝取量。若為孕婦、兒童、肝腎功能不佳之民眾，建議宜慎選信譽良好的產品，清楚標示防腐劑及添加劑用量，食用安全性也較高。

民眾如有食品衛生安全問題及消費疑義，可電洽南投縣政府衛生局
服務專線 049-2231994。