



## 新北市政府衛生局新聞參考資料

民國 106 年 6 月 15 日 星期四

### 新北市衛生局會同臺北市調查處查獲工業用漂白劑泡製豆芽菜

【新北市訊】新北市政府衛生局於 106 年 6 月 15 日凌晨時分會同臺北市調查處人員，前往本市新店無市招豆芽菜製造廠，展開聯合搜索調查。現場查獲業者涉嫌非法添加工業用低亞硫酸鈉（俗稱保險粉），自 105 年中購入工業用漂白劑並用於豆芽菜漂白，現場由臺北市調查處立即扣押並責付業者保管 50 公斤裝 8 桶工業用漂白劑及上列問題產品共約 2,740 公斤，衛生局並命業者不得出貨，全案將由法務部調查局臺北市調處偵辦。

衛生局表示於查核時發現，該址 2 樓見有 8 桶工業用 Hydrosulfite EN（低亞硫酸鈉），該局立即於現場進行泡水豆芽菜二氧化硫快篩檢測，檢驗結果呈陽性，隨即抽樣帶回該局實驗室檢驗二氧化硫殘留量，檢驗結果 0.2g/kg（標準：不得檢出）；業者已坦承製售的豆芽菜有浸泡工業用漂白水，目的為漂白用途，已違反食安法第 15 條第 1 項第 10 款規定。據負責人聲稱案內產品均販售予傳統果菜市場，每日販售約 2,000 台斤。現場清點浸泡後豆芽菜，計大箱 41 箱（50kg/箱）、小箱 23 箱（30kg/箱），共計 2,740 公斤，相關涉違規之進銷貨憑證及電腦資料皆由臺北市調處扣押，後續辦理。

衛生局劉君豪表示，有關生鮮豆芽菜使用工業用漂白劑一案，已違反食安法第 15 條第 1 項第 10 款規定，處 7 年以下有期徒刑，得併科新臺幣 8 千萬元以下罰金。另依同法第 52 條應予沒入銷毀。依食品安全衛生管理第 7 條第 5 項規定：「食品業者應實施自主管理，確保食品衛生安全。同時食品業者於發現產品有危害衛生安全之虞時，應即主動停止製造、加工、販賣及辦理回收，並通報直轄市、縣（市）主管機關。」，同法第 47 條規定：「違反第 7 條第 5 項規定處新臺幣 3 萬元以上 300 萬元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄」。



## 新北市政府衛生局新聞參考資料

民國 106 年 6 月 15 日 星期四

新北市衛生局呼籲，一般生鮮未漂白的豆芽菜呈黃色或棕色，而漂白過的豆芽菜，色澤光亮。在選購豆芽菜時，應避免購買外觀過白、且聞起來有異味的豆芽菜，如果仍不放心，建議食用前用清水浸泡，多次換水，烹煮時將鍋蓋打開，幫助殘餘物質揮發，以維護民眾權益及食品衛生安全。

資料詳洽：食品藥物管理科 劉君豪科長 電話：22577155 分機 2211