



食安豬頭王

新聞事件卡



安全教育課程模組教材包 - 食藥安全國中篇





某天婦羅口味 洋芋片 致癌物超標！

發生時間：2021.03

參考資料：YAHOO！新聞



台北市衛生局今天公布「丙烯醯胺」含量檢驗結果，其中某廠牌「洋芋片天婦羅口味」被檢驗出丙烯醯胺1202ppb，超過標準值1000ppb以下，這款商品為某便利商店業者限定販售口味，業者表示，全店自主下架該疑慮商品。





越南生蚶又出包藏諾羅和A肝病毒

發生時間：2021.02

參考資料：und元氣網



食藥署今天公布最新邊境查驗違規名單，又驗出255公斤的越南生蚶被驗出諾羅病毒，另外有270公斤被驗出A型肝炎病毒，全數遭退運銷毀。

醫師表示諾羅病毒好發於冬、春之際，尤其過年前後民衆常因為生食海鮮而感染；A型肝炎，症狀為忽然出現發燒、全身倦怠、食慾不振、嘔吐、噁心、肌肉痠痛及腹部不舒服等，數天之後發生黃疸。



開放進口 「萊豬」與 「美牛(30月齡以上)」

發生時間：2020.12

參考資料：中央通訊社



立法院針對開放萊豬進口相關九項行政命令，朝野進行表決大戰，傍晚通過九項行政命令，正式開放美國萊豬進口，於2021年1月1日上路。9項攸關萊豬進口行政命令，包括動物用藥殘留標準，修訂豬肉萊劑殘留容許量規範；放寬30個月以上美加牛肉進口；及農委會公告國內禁用乙型受體素，但是牛豬在國外使用萊劑不限；飲食場所、散裝、包裝食品之豬肉原產地標示相關規定。



嬰幼兒 米精米餅 「鎘」超標！

發生時間：2020.12

參考資料：und元氣網



消基會在雙北量販店、母嬰用品專賣店、藥局、網路購物等通路，購買米精或米麩、米餅點心共20件進行檢測，發現4件商品重金屬「鎘」超標，分別是：
「A廠牌糙米米夫」、
「B廠牌營養精純米餅」、
「C廠牌乳兒米餅」、
「D廠牌米餅（糙米）」





議員鉛中毒 初驗鉛含量 逾500倍

發生時間：2020.08

參考資料：YAHOO! 新聞

台中市某議員因無故腹痛、失眠就醫，診斷出全家鉛中毒，父親也住院治療。

該名議員將全家服用的中藥粉提供給台中市衛生局檢驗，複驗和初驗結果大致相同，藥包中鉛、汞含量都超標，診所醫師被依違反藥事法函送偵辦。





工業鹽泡海鮮 為增賣相

發生時間：2020.07

參考資料：TVBS新聞網



台南市永康區某水產行負責人被控以低價的工業用鹽混合碳酸氫鈉、多磷酸鈉…等添加物製成溶液後，泡製蝦仁、蛤蜊等以增加賣相，再販售給攤商、飲食業者及傳統市場。

使用工業用鹽增加鹽分，生鮮海產口味會變好，碳酸氫鈉、多磷酸鈉兩項添加物則有保水、保鮮效果；保水性好，讓蝦仁等海鮮看起來變大、賣相變佳，且抑制微生物生成，不容易壞，但這兩項添加物僅能用在食品加工，不能使用在生鮮產品上。



桃園查獲 逾期冷凍肉 製作逾2千公斤 培根成品

發生時間：2020.03

參考資料：中央通訊社

桃園市衛生局查獲107年3月間進口的「冷凍豬腹協肉」，其中2300多公斤已經逾期限，並被製成培根類成品，販售市面。

依據食品安全衛生管理法規定，食品若逾有效期限，不得製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、作為贈品或公開陳列。





少數金針乾 二氧化硫超標 買回家謹記 「泡、洗、煮」

發生時間：2019.12

參考資料：YAHOO! 新聞

食藥署與地方衛生局共同執行本專案，抽驗504件金針乾製品的二氧化硫殘留量，發現其中七件超標，不合格率1.4%，最高超標1.54倍。

市售金針乾為保色、防腐，在乾製過程中經常使用亞硫酸鹽，亞硫酸鹽會轉換成二氧化硫殘留在產品中。當殘留量在安全限量標準內，人體會代謝並且讓它隨尿液排出體外。





某飲品 又有懸浮物 8萬瓶有疑慮 回收120萬瓶

發生時間：2019.08

參考資料：中央通訊社

某飲料公司主動通報，他們生產的飲品出現懸浮物，對此衛生局要求業者預防性下架自3月至8月共166萬瓶飲品，並由桃園市衛生局至工廠調查。

2018年該飲品才被驗出酵母菌，挨罰新台幣220萬元，這次是有民衆反應，經查證後兩次食安問題都出自同一條生產線，目前原因有待釐清。





噫！ 28項保健品 摻過期9年的 蛋黃粉

發生時間：2019.06

參考資料：YAHOO！新聞



高雄某公司以2010年到期的蛋黃粉，持續生產28項「保健」食品，9年未間斷。問題產品流入台北、桃園、台中、高雄等4縣市，目前未掌握銷量及下游，確切資訊須待地檢署釐清。

醫院臨床毒物中心主任表示，蛋黃粉是以蛋黃製成的食品原料，過期後易遭受微生物汙染。若被人體吃下，將增加急性腸胃炎的風險，建議民衆應停止服用。



雞蛋驗出 芬普尼

發生時間：2019.02

參考資料：上下游新聞



彰化縣某牧場驗出芬普尼蛋，逾4.6台斤（相當約46萬顆）流入台北和新北市。地方政府早已對受汙染蛋品完成採樣，但延宕近20天，農委會才確認該件違規蛋品中芬普尼含量超標，正式發文給食藥署、環保局，多數違規蛋品早已被民衆吃下肚。農委會檢討並要求中央畜產會，未來收到樣品後48小時之內必須完成檢驗。



無良廠商回收 過期蛋液 重新販售

發生時間：2018.08

參考資料：中央通訊社



某業者收購牧場疑似變質、腐敗、長蛆的雞蛋，再將該雞蛋加工成液蛋產品，販售到桃竹苗三縣市的餐飲業及烘焙坊為主。食藥署曾到該公司廠區稽查17次，每一次都違反「食品良好衛生規範準則」（GHP），包括運作機器、器械骯髒、冷藏溫度不夠、廢棄物清運紀錄無詳實記載，早已是列管必查業者，但因複查都合格，無從開罰。



頂級馬卡龍 被食藥署驗出 含非法色素

發生時間：2018.07

參考資料：自由時報



某業者6月從法國進口一批 1.78 公斤的「黑醋栗杏仁馬卡龍 (MACARON VIOLETTE)」被衛福部食品藥物管理署驗出含有我國非法著色劑「紅色三號 (Azorubine)」，全數按照規定退運或銷毀處理，也已請業者停售、下架目前販賣的有問題的產品。





宣稱 無添加化學物 知名蛋捲店 被控詐欺

發生時間：2018.06

參考資料：自由時報



某網購店家被民衆投訴該店在臉書打出無添加香精、香料防腐劑等化學物質，但卻加入非天然的食品添加劑「香草粉」，有廣告不實之嫌。店家聲明表示，該店官網、宣傳品、蛋捲外盒，皆標示含有「香草粉」，並無欺瞞行爲，至於粉絲專頁刊登的「沒有添加香料」部分內容則坦承疏失，表示該篇文章是小編沒有校對好所出現的錯誤宣傳。



牛奶粉混充 鮮羊乳出售 羊乳地下工廠 被法辦

發生時間：2018.03

參考資料：自由時報

台南市安南區一處地下羊乳工廠，陳姓負責人夫婦長期以全脂、脫脂牛奶粉及奶精假冒羊乳，或混充攙入羊乳，配送台南地區消費者食用，檢調會同衛生局人員查扣冒牌羊乳1700餘瓶與牛奶粉原料400餘公斤等物證。





毒瀝青肉品 流向市場、 麵攤中標

發生時間：2018.02

參考資料：工商時報



新北市一家地下豬頭皮工廠使用瀝青進行豬頭皮脫毛作業，該工廠接受委託代工，被製成滷味等售往麵攤。

專家表示因瀝青中含約10倍濃縮之鎘、銅、鎳、釩、鉛等重金屬及多環芳香烴：食入含低劑量鎘，有導致腎臟、肺臟及骨骼之損傷可能；長期攝取小劑量的鉛，會導致兒童的認知與智力發展遲緩，中樞神經系統受損；多環芳香烴則有致癌性及致突變性。



春節近 5噸黑心糖果 竄6縣市

發生時間：2018.01

參考資料：華視新聞網



某糖果代工廠將過期原料摻到9款軟糖中，已知有5噸多的黑心糖果流入6縣市，甚至外銷至港澳，銷售通路除食品貿易公司，還有休閒農場跟診所，下游廠商所屬衛生局稽查，預計一周內下架回收，依據《食品安全衛生管理法》最重可處2億元罰鍰。

食品原料果汁、牛奶若逾期恐會酸敗、味道改變，吃了可能會造成腸胃不適。



黑心純蒜酥 攙蠶豆 罔顧人命

發生時間：2017.09

參考資料：自由時報



彰化縣某業者製造販售的「純蒜酥」，疑為節省成本，攙入蠶豆酥與低價的麥麩，賣給下游共22家批發商，再賣給菜市場、雜貨店，主要用在爆香、炒菜、滷肉使用。

每百名新生兒中約有3名為蠶豆症患者，因其體內缺乏代謝葡萄糖G6PD特殊酵素，使紅血球抗發炎能力降低，若食用蠶豆、接觸樟腦丸等，恐造成體內發炎物質增加，易引發溶血。



雞蛋芬普尼 驗出153ppb 成人吃1顆半 超標

發生時間：2017.08

參考資料：中央通訊社



雞蛋驗出「芬普尼」殘留量高達153ppb；雞農指稱是因使用畜牧藥商推銷的除蟲藥，藥廠則極力喊冤。依防檢局公告，其粒劑只能用在稻米和玉米。

依據農委會公布的檢驗結果，受汙染雞蛋遍及至彰化縣、南投縣、台中市、高雄市、台南市、嘉義縣、屏東縣等蛋雞場，流至全台13縣市的多家蛋商、餐廳及早餐店。





黑心商 竄改效期 上萬公斤 過期牛肉封存

發生時間：2017.06

參考資料：自由時報

新北市三重區某業者涉嫌竄改牛肉產品效期，遭新北市衛生局查獲，在公司囤放已過期的冷凍肉品以竄改有效期限的方式，販售給下游業者和餐廳，約有1500公斤過期肉品流入了雙北的火鍋和燒肉業者。查核發現肉品有效日期與廠商提供之進口報關單（104年進口，效期2年）不符，涉嫌竄改，共封存問題產品約1萬260公斤。





16萬罐感冒藥 過期竟改標賣

發生時間：2017.05

參考資料：華視新聞網



某業者疑因其生產的感冒液滯銷，竟將16萬罐過期的感冒藥刮除有效期限標示後，重貼標籤再販售。

業者坦承4年前就曾改標，而這批售出的92萬罐中，僅3萬罐改標；衛福部緊急查封16萬罐，責令業者全面下架回收，全案已依違反藥事法移請台灣士林地方法院檢察署偵辦。





雞蛋驚爆 戴奧辛超標 未來將納入 常規檢驗項目

發生時間：2017.05

參考資料：自由時報



彰化縣3家蛋雞場的雞蛋檢出戴奧辛超標，未來產銷履歷和CAS蛋品會將戴奧辛納入常規檢驗項目。負責檢測的成大「環境微量毒物研究中心」指出，這次的檢驗中，還發現毒性最強的「四氯呔喃」，是從未發現過的高比例，研判汙染源來自「灰渣」，像是紅土、砂已被當作添加物混入飼料，戴奧辛可能在飼料添加物中被混入，但也不排除灰渣是因被風吹到養雞場，而落在飼料中。



工業用明礬 炸油條 7200條 恐被吃下肚

發生時間：2016.12

參考資料：中央通訊社

台中市一家早餐店違法使用工業用明礬炸油條販售，負責人坦承使用明礬油炸油條較為酥脆筆直、賣相佳，近7200條違規油條恐已被民衆吃下肚，衛生局也勒令將剩餘違規油條下架銷毀。





工業用碳酸鈉 浸泡 黑心海帶再現

發生時間：2016.11

參考資料：自由時報



攤商爲了讓海帶變得軟Q有嚼勁，竟捨棄食品級的碳酸鈉，改用較爲廉價的工業碱（碳酸鈉），業者將粉劑摻入水中，放入海帶浸泡一夜，不僅海帶的顏色油亮，經滷煮後，都不會軟爛，還帶有脆度，深受消費者喜愛。但這種工業用碳酸鈉吃進肚子，可能發生重金屬和致癌物殘留，嚴重傷害人體健康。





調和酒冒充 釀製酒 酒廠負責人收押

發生時間：2016.09

參考資料：中央通訊社



彰化縣某業者涉嫌以泰白酒香料、甜味劑、橡木萃取液等，混入酒槽內調製成假冒釀製葡萄酒、高粱酒、米酒、威士忌等酒類出售，台中地檢署發動搜索，總共查扣酒類27種、一萬多公斤、打蓋機5台、注酒機4台及各式製酒香料等。





魚鬆成分 標示不符

發生時間：2016.01

參考資料：風傳媒



根據衛福部食藥署抽驗結果，發現市售魚鬆產品成分標示不符，其中A廠牌鮭魚鬆含有鮪魚成份、B廠牌的精緻旗魚鬆驗出含有鮪魚和鮭魚成份、C廠牌的旗魚鬆根本沒有旗魚。C廠牌公關回應表示，因為旗魚貨源不足才使用鮭魚、鮪魚來替代。





不肖業者 回收過期肉品 蔬菜再販賣

發生時間：2015.11

參考資料：ETtoday新聞雲



屏東地檢署查獲吳姓業者以回收廚餘作掩護，竟從大賣場運回腐爛、逾期食品、蔬果和肉類清洗，再分裝小包裝，以100元售予下游便當店、小吃攤等餐飲業者牟利，吳嫌等人涉違反刑法妨害衛生食品罪、詐欺罪；廢棄物清理法、食品安全衛生管理法，全案正擴大偵辦中。





黑心化工蜜餞 爲求爽脆 傷肝胃 奸商夫妻收押

發生時間：2015.05

參考資料：自由時報

彰化縣多家食品業者違法使用工業原料，其中A廠商、B廠商的青梅使用了工業級偏亞硫酸氫鈉以保持果乾原色美觀；C廠商的芒果乾與D廠商的仙李，則用工業級氯化鈣維持果乾爽脆口感；

#偏亞硫酸氫鈉：分食品級與非食品級，爲漂白劑，可防止食物加工褐變、維持鮮艷顏色

#氯化鈣：分爲食品級與非食品級，用於果乾醃漬，可保有爽脆口感。



胃散添加 工業碳酸鎂製 問題藥品下架

發生時間：2015.04

參考資料：公視新聞網



彰化地檢署追查黑心胡椒粉，發現也有藥廠叫這種工業用碳酸鎂，加入胃散裡面，雖然胃散添加碳酸鎂很常見，但鑽法律漏洞用工業用的，這是台灣第一例。彰化衛生局到某製藥廠稽查，現場查扣了疑似出問題的胃散，藥廠向某公司購買了工業用碳酸鎂以作為制酸劑或賦形劑加入胃散內，但藥廠喊冤說當初該公司提出的證明是食品級的。



鹽酥雞 染「鎂」加料

發生時間：2015.03

參考資料：自由時報



某業者以鹽酥雞起家，並研發一系列鹽酥雞專用調味料，傳出為降低成本，竟自8年前起在調製鹽酥雞的椒鹽粉等添加工業用碳酸鎂，出貨給全國逾3千家加盟商。

工業級碳酸鎂恐含鉛、鎘、銅、汞等重金屬，長期食用可能引發神經毒性、肝腎毒性、心血管疾病，甚至導致肝癌、腎衰竭。





黑心鴨血 新北衛生局： 全國淪陷

發生時間：2015.02

參考資料：中央通訊社



新北市某業者涉嫌以飼料用禽血，摻入食用鴨血後售予各大火鍋店及夜市，負責人明知道受汙染雞血僅可供作飼料使用，不得供人食用，仍自民國101年11月間起，將摻有飼料用雞血的原料假冒製成鴨血成品之後，販售予不知情食品店家、火鍋業者、食品加工廠或小吃店等，輾轉供消費大眾食用。





防腐劑超標 一心5豆乾 產品檢驗 不合格

發生時間：2015.01

參考資料：中央通訊社

春節腳步接近，台中市衛生局分別到傳統市場、量販店及超市等，抽驗年節食品，其中由某業者所生產的豆乾，包括一心豆干絲、黑胡椒豆干及沙茶豆腐乾、辣味豆乾絲及辣味香干丁等5件產品被驗出防腐劑超標。





天壽！ 茼蒿農藥殘留 超標25倍

發生時間：2014.12

參考資料：中國時報



寒流一波接一波，火鍋、薑母鴨等鍋品當道，烹煮的食材安全與否相對重要！台中市衛生局抽驗賣場販售的茼蒿菜，結果有6件農藥殘留，其中多為「剋安勃」殘留超過法定標準的0.02PPM，超標最多的高達25倍。





貢丸含禁藥！ 氯黴素吃多 恐致血癌

發生時間：2014.11

參考資料：三立新聞網



氯黴素是一種廣效的抗生素，因價格便宜，曾被用來治療肉類動物和水產類的傳染性疾病，不過它也會抑制動物骨髓造血功能，造成紅血球發育不全和貧血，有致血癌的疑慮。台灣已全面禁用。農委會防檢局表示，貢丸的原料大部分來自淘汰的母豬，所以較常檢出氯黴素，呼籲消費者在選購此類產品時，應檢查是否有產銷履歷，或是CAS標章的畜產品。



中國大閘蟹 驗出氯黴素

發生時間：2014.10

參考資料：自由時報



某業者進口兩批中國大閘蟹，都驗出了不得使用的氯黴素，台灣於民國100年重新開放大閘蟹進口時，曾要求中國加強管理，盤商只能向中國官方認證的廿六家養殖場進貨，都要經書面審查和查場，輸台大閘蟹需有中國官方出具的動物衛生證書，且採「單批單證」。盤商指責中國管理形同虛設，政府對中國大閘蟹出貨源頭把關不嚴，嚴重影響買氣，醞釀「丟蟹抗議」。



劣質油品事件

餾水油、回鍋油 飼料油 混充食用油

發生時間：2014.09

參考資料：維基百科

屏東某業者等涉嫌經營地下油廠，非法收取上游回收業者回收油，甚至俗稱「地溝油」的餾水油、皮革廠廢棄皮脂油和禽畜屠宰廠的皮肉下腳料等事業廢棄物後，再加以混摻與燃煮後製成劣質食用油品。

這些劣質油品銷往高雄、屏東等廠商，分別製造成食用油及豬飼料。

該業者為國內老牌油品大廠，將餾水油與豬油以1：3比例，混成總量782噸的香豬油，分裝成鐵桶業務用油賣給下游通路，其中包括夜市、小吃店、烘焙業等。



灌水肉恐致癌 添保水劑增重

發生時間：2014.04

參考資料：ETtoday新聞雲

高雄某業者涉嫌將牛、羊肉填充保水劑加水按摩後冷凍販賣，使得牲畜肉重量至少增加一倍，再販售給國軍食用，從中牟取暴利。

保水劑一般指綜合磷酸鹽，世界衛生組織建議人體血液中「磷濃度」不超過每公升4.9毫克，過量可能會誘發冠狀動脈心臟病、血管鈣化、骨質疏鬆，更恐導致大腸癌。



食材驗出農藥 重金屬

發生時間：2014.02

參考資料：三立新聞網

某餐飲集團遭員工爆料湯頭竟是由味精、大骨粉等10多種粉末調製而成，且被驗出重金屬成分，事後業者發出聲明，承認使用了雞湯塊，但也的確有加入蔬果熬煮，並指出從未標榜湯頭是天然。





冒充台貨 陸麥芽糊精 削千萬

發生時間：2013.11

參考資料：YAHOO! 新聞



國內最大麥芽糊精製造商，前年起為節省成本，從中國進口麥芽糊精，再換成台廠包裝出售給食品大廠，A廠商、B廠商均向其購買麥芽糊精，但皆強調已自行檢驗合格、無食安疑慮。食藥署規定食品外包裝應該標示品名、內容物、原產地、有效日期等八項資訊，業者未依法標示可罰三至三百萬，違規商品須限期回收改標，若逾期不改正，產品可沒入銷毀。



多家大廠商 爆發 黑心油風暴

發生時間：2013.10

參考資料：維基百科



A廠商、B廠商、C廠商等公司販售之食用油，添加了低成本葵花油及棉籽油混充，且還添加銅葉綠素調色。

A廠商涉嫌欺騙消費者，所謂的特級橄欖油是用部分的橄欖油加上廉價的棉花籽油，再加入銅葉綠素調色，且已經賣了7年之久。

銅葉綠素禁止放在油品，若食用油摻有銅葉綠素，經高溫加熱後，會釋出銅加速油脂氧化，銅攝取過量恐造成肝腎負擔。



超毒！ 某業者金黃薯 龍葵鹼 超標10倍

發生時間：2013.10

參考資料：中國時報

某速食業者銷售的「金黃薯」因消費者吃了後嘴巴出現發麻情形，業者日前全面下架回收，台中市衛生局抽驗結果確定金黃薯內確實含有「龍葵鹼」，且含量高達1496ppm，超過國際標準值的10倍。

若食用到發芽馬鈴薯，會出現頭痛、噁心、嘔吐及腹痛、腹瀉等中毒情況，罕見症狀包括血壓偏低、心跳變慢及呼吸快、肌肉絞痛等，若有此類情況應盡速就醫，孕婦跟孩童尤其要注意。



外來劣品 冒充台灣米

發生時間：2013.08

參考資料：YAHOO! 新聞



行政院農委會農糧署依民衆檢舉調查證實，某食品公司標榜台灣產的A廠牌長米，一粒台灣米都沒有，標示屬國家標準三等米，實為最劣的「等外米」等級。

米商同業質疑，除A廠牌長米外，該公司其他系列等包裝米，價格也較市價低很多，一公斤不到40元，產地標示台灣，還是二等米、三等米，除非虧本做生意，否則不可能有這種價格。研判A廠牌長米可能是泰國、越南米混充，才能以低價搶市。



知名麵包店 麵包添加香精

發生時間：2013.08

參考資料：上下游新聞



某連鎖麵包店廣告標榜天然酵母，無添加人工香料；但製作歐風臺式麵包時，卻摻入人工合成香精，被質疑可能摻有人工香精，網路披露後傳回台灣。

北市衛生局隨即稽查發現九項人工香料，而號稱自製的天然酵母也沒有任何證明，上述事項與對外宣稱不符，涉及廣告不實，引發社會軒然大波，衆多消費者感覺受騙。



甲苯擦拭餐盒？ 黑心紙製餐具 流入知名店家

發生時間：2013.08

參考資料：自由時報



某業者遭到離職員工踢爆使用有毒溶劑「甲苯」替紙容器擦去油污，知名連鎖餐飲的餐盒都淪為毒餐盒。業者出面鞠躬道歉，坦承使用甲苯除污，但強調是「偶發事件」，也承諾會將有疑慮的容器回收銷毀。甲苯是劇毒性的有機溶劑，會傷害肝、腎、腦神經，絕不能用在食器上。



黑心飼料含致癌 「重鉻酸鉀」 養殖毒石斑魚 流竄全台

發生時間：2013.08

參考資料：ETtoday新聞雲



台灣有個「石斑魚王國」美名，但這個稱號恐怕要蒙塵了。

調查局查獲某石斑魚養殖業者，涉嫌將工業用的化學藥劑製作動物用偽藥，賣給高屏地區不知情石斑魚養殖業者，謊稱藥物具有消炎和殺菌效果，獲取暴利上千萬。

高屏地區所養殖的石斑魚，全台市佔率高達八成，這些毒石斑魚可能已經流竄全台各家餐廳飯店，時間更長達五年之久。



百年食品廠 用回鍋油炸豆棗 防腐劑屢超標 鍋中浮死蟑螂

發生時間：2013.06

參考資料：自由時報

民衆向嘉義市衛生局檢舉，指某食品公司使用餵豬、鴨的飼料級黃豆，以工業洗滌鹽浸泡膨脹，添加化工用石膏和過量防腐劑苯甲酸，還使用回鍋油炸豆支等產品，廠房內有老鼠、蟑螂到處跑、環境骯髒不堪。

業者坦承使用回鍋油，但否認使用飼料黃豆及使用工業洗滌鹽和化工石膏。衛生局責令三日內改善環境和油品，否則重罰。



全台大稽查： 毒澱粉滾雪球 僅少數業者 沒淪陷

發生時間：2013.05

參考資料：聯合新聞網



毒澱粉被發現含有工業原料順丁烯二酸酐，它通常是用在食品包裝與黏著劑，加入澱粉後可提升黏度，使食品的彈性與口感變好。

由於澱粉廣泛存在台灣各類食品，包括被稱為國民美食的珍珠奶茶及肉圓、黑輪、豆花等眾多特色小吃都查出有毒澱粉且含量不低。目前被查到販賣含有毒澱粉食品商家除了知名小吃店外，也包括便利商店及大型超市。



毒醬油 恐會致癌 全台夜市淪陷！

發生時間：2013.05

參考資料：華視新聞網



某業者生產的醬油被驗出含有致癌物「甲基咪唑」及「單氯丙二醇」，吃多了會引發白血病跟肺癌、造成細胞突變，重點是這家醬油因為價錢便宜，產品遍布全台灣北中南夜市、小吃攤。

衛生署表示，單氯丙二醇為加工過程中所產生，並非人為刻意添加，甲基咪唑也是食品加熱過程中自然產生的物質。雖有研究顯示，可能引起實驗大鼠癌症，但目前無證據顯示造成人體癌症。



抽驗手搖飲店 茶葉農藥超標

發生時間：2012.06

參考資料：TVBS新聞網



台北市衛生局六月抽驗茶葉、花草茶及生鮮蔬果殘留農藥共六十件，七件殘留超標，違規比率約一成二。

農藥長期累積會傷害肝腎，使精蟲變少而不孕，或導致胎兒生長遲緩。要避免飲入殘留農藥，泡茶時應用攝氏八十度以上熱水，將第一泡茶水倒掉；清洗蔬菜則去除外葉，用水沖洗根部後摘除，再泡水十至二十分鐘。





立法院三讀通過 開放含瘦肉精 美國牛肉 (30月齡以下)

發生時間：2012.07

參考資料：維基百科

立法院三讀通過《食品衛生管理法》修正案以牛肉肌肉10ppb為基準，開放進口30月齡以下含有萊克多巴胺的美牛肌肉進入台灣市場，牛隻內臟和其他動物肉類則維持零檢出。





新北市抽驗 盒餐工廠蔬果 查出1件蔬菜 農藥殘留超量

發生時間：2011.11

參考資料：ETtoday新聞雲

新北市衛生局日前針對學校午餐盒餐工廠的蔬果類食材進行抽驗，某業者的芥藍菜檢出殘留農藥氟芬隆0.14ppm（標準應小於0.01ppm）。

衛生局說明，氟芬隆是殺蟲劑的一種，會刺激眼睛和皮膚，甚至讓人呼吸困難。

民衆在清洗蔬菜時可先用水沖洗根部，將根摘除，再以水浸泡10至20分鐘，之後再沖洗2至3遍，就會比較安全。



起雲劑 摻有毒塑化劑 59萬件飲品下架

發生時間：2011.05

參考資料：自由時報

首次發現廠商在食品添加物「起雲劑」中違法添加有毒塑化劑，9種產品被檢出含塑化劑DEHP而須回收，至昨已回收近46萬瓶飲料、逾13萬盒益生菌粉，共59萬件飲品。

因問題起雲劑供貨廣，疑有問題的食品已回收近18噸。專家說DEHP為動物致癌物，也可能導致不孕，喝了一瓶問題飲料，DEHP含量即可能超過容許值。



驗出致癌物 知名業者紅茶 全面回收

發生時間：2010.10

參考資料：華視新聞網



加盟店超過一百多家的某飲品業者以重量杯及最難喝到的紅茶聞名，香味濃，成時下最夯的飲品，但購買紅茶包送驗，結果竟含致癌香豆素，其中專賣給加盟店的原料紅茶包高達190ppm，賣給一般民衆的原料紅茶包則含122ppm。





反式脂肪 標示不實 每日攝取逾2.2克 易罹心血管疾病

發生時間：2010.09

參考資料：自由時報

台北市衛生局公布今年首波含反式脂肪食品標示稽查結果，抽檢二十六件中，有六件違規，不合格率二成三，包含A廠牌、B廠牌等知名業者，被查出產品所含反式脂肪量，高於包裝標示量。營養專家表示，攝取過多的反式脂肪，容易導致心血管疾病，呼籲一天不要攝取超過2.2克。

