

# 免費提供皂黃簡易試劑供民衆 作鹹魚篩檢，歡迎索取

**有**鑑於最近媒體報導有部份傳統市場販售之鹹魚，為求賣相好看常違法使用工業用色素皂黃（俗稱Metanil yellow）。衛生局為確保消費者食的安全，今年八、九月份全面抽驗市售鹹魚檢體12件，檢驗結果有4件違法添加皂黃，不合格率33.3%，顯見尚有黑心廠商，不顧民眾健康，違法使用。衛生局已將違法廠商移送相關縣市衛生局依食品衛生管理法處辦。

鹹魚具有特殊美味及口感，自古以來為老年人搭配清粥最佳之佐菜。一般醃漬鹹魚所採用魚體，並無特別鮮明之色澤，為增加鹹魚之色澤及賣相，除可能添加合法使用之黃色4或5號色素外，常違法使用工業用色素皂黃顏料，一般消費者並無法分辨。衛生局呼籲民眾在購買時應選購自然顏色，切忌顏色鮮艷之魚體。

皂黃，俗稱Metanil yellow，為一工業用色素，非公告准用之食用色素，依規定不得作為食用色素。依據相關之科學研究報告，皂黃會引起肝臟細胞之損害，促進肝癌發展。

衛生局為提供民眾在採購鹹魚製品時，

增加一道篩檢防線，特別配製皂黃簡易試劑套組，供民眾自行檢驗市售鹹魚是否違法使用皂黃試劑，歡迎縣民踴躍索取，除此為提供民眾更多元服務及更周全之保障，衛生局於本年度積極擴充設備，建立檢驗新技術，增加辦理維生素E、健牠黴素及中藥藥材中馬兜鈴酸成份檢驗工作。

皂黃簡易試劑套組，操作方便，使用時只需切一小塊未經煮熟之食品（鹹魚），滴一滴試劑，觀察滴點處顏色之變化，若變成紫紅色表示可能含有皂黃（試劑使用說明及警語直接黏貼在套組夾鏈袋上）。

為維護食品衛生安全，確保民眾之健康，自九十三年十一月三日起，民眾可就近至各鄉鎮市區衛生所索取皂黃簡易試劑套組，若檢出陽性反應，可提供本局該產品來源，供加強抽驗，做進一步確認違規者，衛生局再依食品衛生管理法處辦。

- 一、若檢出陽性反應，需進一步抽驗，請洽詢本局食品衛生課：04-7115141-701~704。
- 二、如有檢驗試劑套組相關問題，請洽詢本局檢驗課：04-7115141-601~606。

