



新竹縣政府衛生局統計通報

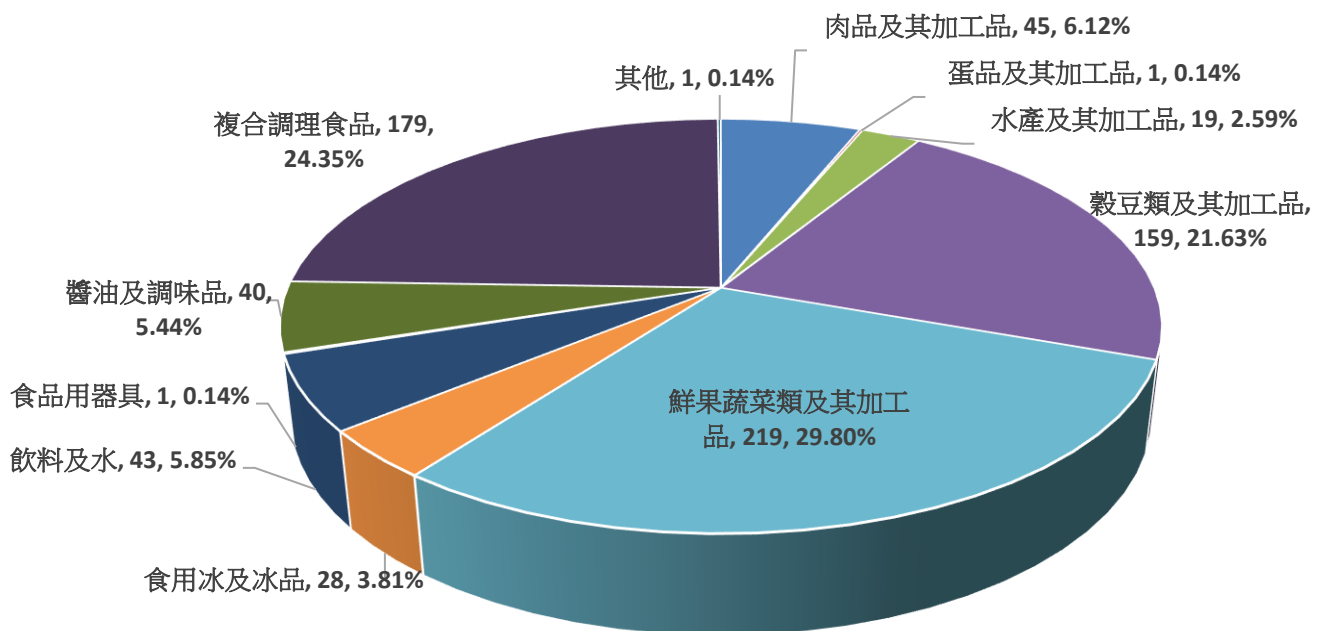
食品衛生自行檢驗概況統計通報

112 年第三季

近年來「黑心食品」或「毒食品」新聞輿論事件頻傳，不但對國內產業造成巨大損失，更對廣大消費者生命安全構成威脅。食品安全問題，不但為國內首要民生問題，更成為全球共同關注之焦點。以下就新竹縣政府衛生局 111 年食品衛生自行檢驗統計年報分析，摘錄重點如下：

111 年本縣食品衛生自行檢驗統計中送驗檢體件數總計 735 件，其中與規定不符計 15 件，不合格率為 2.04%；抽驗食品種類以鮮果蔬菜類及其加工品 219 件最多，占 29.80%，與規定不符計 14 件，不合格率為 6.39%；複合調理食品 179 件次之，占 24.35%，無與規定不符。(如圖 1)

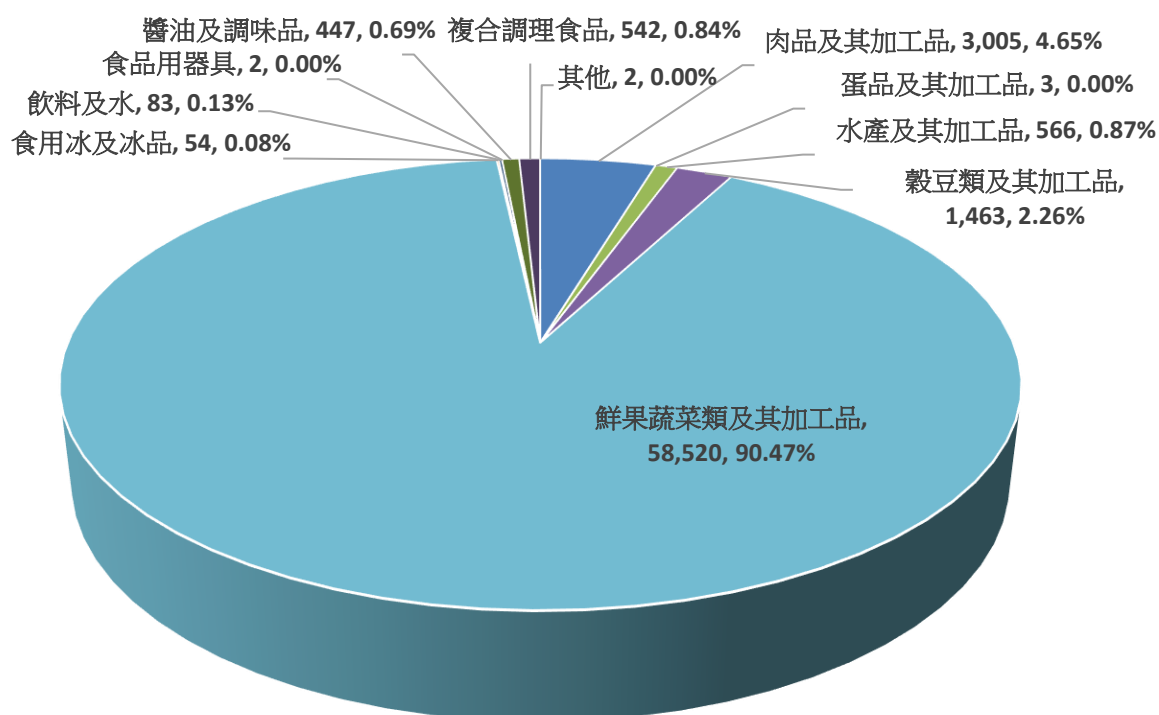
圖 1、111 年本縣食品衛生自行檢驗統計-抽驗食品種類分析



資料來源：新竹縣政府衛生局食品衛生自行檢驗統計年報

111 年本縣食品衛生自行檢驗統計中檢驗項目件數總計 6 萬 4,687 件，其中與規定不符計 42 件，不合格率為 0.06%；抽驗食品種類以鮮果蔬菜類及其加工品 5 萬 8,520 件最多，占 90.47%，其中與規定不符計 33 件，不合格率為 0.06%；肉品及其加工品 3,005 件次之，占 4.65%，無與規定不符。另食用冰及冰品 54 件，其中與規定不符計 3 件，不合格率 5.56%最高。(如圖 2)

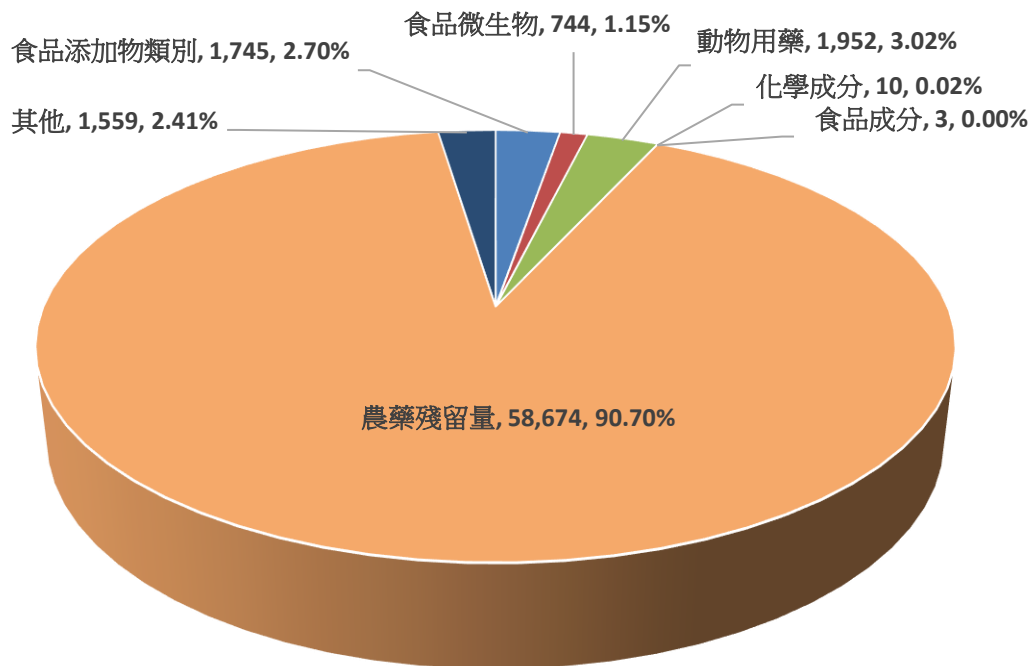
圖 2、111 年本縣食品衛生自行檢驗統計中檢驗項目之抽驗食品種類分析



資料來源：新竹縣政府衛生局食品衛生自行檢驗統計年報

111 年本縣食品衛生自行檢驗統計中檢驗項目以農藥殘留檢驗 5 萬 8,674 件最多，占 90.70%，其中與規定不符計 32 件，不合格率為 0.05%；動物用藥 1,952 件次之，占 3.02%，無與規定不符；食品添加物檢驗 1,745 件，占 2.70%，其中與規定不符計 1 件，不合格率為 0.06%；其他檢驗 1,559 件，占 2.41%，無與規定不符；食品微生物檢驗 744 件，占 1.15%，其中與規定不符計 9 件，不合格率為 1.21%；化學成分檢驗 10 件，食品成分檢驗 3 件，無與規定不符。(如圖 3)

圖 3、111 年本縣食品衛生自行檢驗統計-檢驗類別分析



資料來源：新竹縣政府衛生局食品衛生自行檢驗統計年報

本局為保障民眾食的安全，自行執行多種食品添加物檢驗，如防腐劑(12項)、防腐劑(丙酸)、防腐劑(硼酸)、甜味劑、漂白劑(二氧化硫)、殺菌劑(過氧化氫)、保色劑(亞硝酸鹽)、著色劑(食用色素8項)、非法定物質(順丁烯二酸)、螢光增白劑等及食品微生物檢驗，如沙門氏桿菌、李斯特菌、金黃色葡萄菌、腸桿菌科、生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群、包裝飲用水中綠膿桿菌、包裝飲用水中糞便鏈球菌及包裝飲用水中大腸桿菌群等。由於檢驗品項非常多種，所需的檢驗技術及分析儀器種類繁多，除了人力問題還有經費問題，並非全國各地衛生局實驗室皆有能力設置。因此，為在有限的資源下創造最大的效益，衛生福利部食品藥物管理署協助推動「衛生局聯合檢驗分工體系」，各地衛生局皆建立不同的專責檢驗項目，在資源共享下創造經濟效益，可增加檢驗的種類與多樣性，以整合資源與效能，並提供專業、高效能符合現代需求之衛生檢驗服務，強化為民服務的能量。