

# 清明節必知的「食」件事

## 毋通喔！潤餅皮摻吊白塊有致癌風險

環保署化學局已於 106 年列管吊白塊，從源頭把關，防堵違法添加，保障國人健康！

清明節快到了！說到清明節，大家除了想到放連假、掃墓祭祖外，還會想到什麼呢？



➤ 潤餅是清明節傳統的應景食品之一，也是街頭巷尾常見的傳統美食小吃

沒錯，就是吃潤餅的習俗，潤餅是清明節傳統的應景食品之一，每年到了清明期間，家家戶戶掃墓祭祖，全家人會聚在一起包潤餅享用；潤餅也是街頭巷尾常見的傳統美食小吃，在傳統市場或夜市都可以買到新鮮現做的潤餅，而且有許多口味可供選擇，近來標榜健康食材製作的潤餅尤其大受歡迎，說到這裡...大家是不是已經垂涎三尺，迫不及待想要買個潤餅大快朵頤一番呢！

## 潤餅皮違法添加吊白塊事件

但是你知道嗎？美味可口的潤餅，曾經發生過被違法添加工業用漂白劑「吊白塊」的食安事件！

104 年新北市衛生局於清明節抽驗市售潤餅皮，發現有不肖食品業者為了使潤餅皮顏色變得較白、吃起來口感較 Q 彈，以及具有防腐保鮮的效果，竟然在潤餅皮中違法添加工業原料「吊白塊」<sup>(1)</sup>；此外，彰化縣衛生局後續追查，發現有不肖化工原料行將「吊白塊」販賣給下游廠商，違法添加到潤餅皮裡<sup>(2)</sup>。

吊白塊到底是什麼東西呢？不肖業者為什麼在潤餅皮中添加吊白塊呢？吊白塊為什麼禁止添加在食品中呢？

## 吊白塊是工業用漂白劑

吊白塊其實是「甲醛次硫酸氫鈉」的俗名，是常用於印染工業中的「拔染劑」「還原劑」，可以使紡織品染上的顏色消失，因此被稱為吊白塊或雕白粉<sup>(3)</sup>。

HOCH2SO2[Na] 甲醛次硫酸氫鈉 (吊白塊、雕白粉) Sodium hydroxymethanesulfinate

**正常用途** 染織品拔染劑, 還原染劑

**濫用情形** 違法用於潤餅皮, 腐竹等食品漂白

**危害風險** 頭痛, 眩暈, 嘔吐, 呼吸困難, 窒息死亡

**同等替代品** 亞硫酸鈉, 亞硫酸鉀等合法亞硫酸鹽類漂白劑

行政院環境保護署  
Environmental Protection Administration  
Taiwan, R.O.C. 87-R-717

➤ 吊白塊是「甲醛次硫酸氫鈉」的俗名，是常用於印染工業中的「還原劑」

吊白塊的外觀為白色塊狀、無色結晶或粉末，無嗅或略有韭菜、大蒜氣味，易溶於水，遇酸或加熱超過 80°C 會分解出有毒氣體硫化氫，110°C 會分解出甲醛及二氧化硫，在高溫時還原性很強，除了印染工業用作拔染劑和還原劑外，也用於合成樹脂和合成橡膠製程反應的催化劑，以及製備除垢劑、洗滌劑及靛藍染料、還原染料等用途。(4)(5)(6)

吊白塊在高溫下具有很強的還原性，其分解產出的二氧化硫也具有還原力，不僅可以使潤餅皮漂白賣相佳，而且可以破壞蛋白質結構，使潤餅吃起來口感 Q 彈；另外，吊白塊分解出的甲醛具有防腐的效果，可以使潤餅皮在常溫下保存得更久。(7)



➤ 吊白塊潤餅皮較白、有彈性不易破、常溫可久放（照片來源：東森新聞）

## 吊白塊對人體健康的危害

吊白塊雖然可以改良食品外觀與口感，而且使食品具防腐及延長保存功效；但是食入吊白塊分解出的甲醛，會導致人類口腔與腸胃道黏膜產生潰瘍，並且會引起全身性的過敏反應或是局部

性的過敏性皮膚炎，甚至可能引起腸胃不適、噁心或嘔吐等症狀，國際癌症研究中心 ( International Agency for Research on Cancer; IARC ) 更將甲醛列為「對人類有明確致癌性」的第一類致癌物；另外，吊白塊分解出的二氧化硫如攝入過量，可能造成呼吸困難、嘔吐、腹瀉等症狀，如長期食用累積體內，將加重肝臟功能負擔。(8)(9)(10)

依據我國衛生福利部「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」規定(11)，吊白塊並非核准的食品添加物，不得添加於食品中，各國也都禁止吊白塊添加到食品(12)。

## 環保署化學局 106 年已經公告列管吊白塊

近年國內發生多起食安事件，為維護食品安全與國人健康，行政院環境保護署依蔡總統「食安五環」政見第一環「源頭控管，設立毒物管理機構」政策，在 105 年 12 月 28 日成立「毒物及化學物質局」(13)，積極從法規管制面及源頭預防面推動毒物及化學物質管理工作。



- 環保署 106 年公告列管含甲醛次硫酸氫鈉 (吊白塊) 等 13 種食安風險毒性化學物質 (照片來源：化學局官網)

環保署化學局於 106 年公告第一批 13 種食安疑慮物質為毒化物，其中包括甲醛次硫酸氫鈉 ( 吊白塊 )，於 107 年公告第二批蘇丹色素等 14 種食安疑慮物質為毒化物<sup>(14)(15)</sup>，從源頭嚴格管控流向，杜絕具食安風險疑慮化學物質系統性流入食品供應鏈。

## 如何吃得安全又健康

近年來，除了環保署從源頭嚴格管控外，衛生單位也會在年節慶前進行食品抽驗<sup>(16)</sup>，替食品安全把關，但也建議大家在選購時要注意下列情形<sup>(7)(17)</sup>：

1. 避免顏色過白、不自然。
2. 避免購買口感 Q 彈、韌性高。
3. 避免有異味。
4. 避免常溫可以久放。

最後，建議大家清明節吃潤餅要適量，潤餅雖然好吃但熱量可不低，2 張餅皮加餡料，一份潤餅就約有 500 大卡的熱量，糖尿病、腎臟病及有體重控制需求的民眾要留意<sup>(18)</sup>；另外，潤餅最好趁新鮮食用，吃不完就應該放冰箱保存，就可以避免吃壞肚子囉！

參考資料：

1. 新北市政府 ( 104 年 3 月 21 日 )。新北衛生局查獲潤餅皮違法添加吊白塊 勒令停工、送辦」。  
([https://www.ntpc.gov.tw/ch/home.jsp?id=28&parentpath=0,6,27&mcustomerize=news\\_view.jsp&dataserno=201503210013&mserno=201309100001](https://www.ntpc.gov.tw/ch/home.jsp?id=28&parentpath=0,6,27&mcustomerize=news_view.jsp&dataserno=201503210013&mserno=201309100001))
2. ETtoday 新聞雲 ( 104 年 7 月 18 日 )。致癌漂劑「吊白塊」加潤餅皮 存德負責人遭起訴求重刑。( <https://www.ettoday.net/news/20150718/536911.htm> )
3. 翁甄憶 ( 2015 年 3 月 23 日 )。「吊白塊」( 甲醛次硫酸氫鈉 ) 毒性資料。國家環境

毒物研究中心。

(<http://nehrc.nhri.org.tw/toxic/ref/%E5%90%8A%E7%99%BD%E5%A1%8A.pdf>)

4. 維基百科中文版。甲醛次硫酸氫鈉。(https://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E7%94%B2%E9%86%9B%E6%AC%A1%E7%A1%AB%E9%85%B8%E6%B0%A2%E9%92%A0)
5. 維基百科中文版。硫化氫。(https://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E7%94%B2%E9%86%9B%E6%AC%A1%E7%A1%AB%E9%85%B8%E6%B0%A2%E9%92%A0)
6. 工業技術研究院 ( 109 年 )。甲醛次硫酸氫鈉 < 吊白塊 > 危害特性。
7. 林宇軒 ( 105 年 12 月 28 日 )。吊白塊：讓潤餅皮常保美白、不易腐敗的壞東西？。行政院環保署毒物及化學物質局。(https://www.tcsb.gov.tw/cp-263-2710-e17a7-1.html)
8. 徐如欣 ( 2019 年 9 月 )。甲醛。國家環境毒物研究中心。(http://nehrc.nhri.org.tw/toxic/toxfaq\_detail\_mobile.php?id=63)
9. 維基百科中文版。致癌物質。(https://zh.wikipedia.org/wiki/%E8%87%B4%E7%99%8C%E7%89%A9%E8%B3%AA)
10. 澳門特別行政區政府(2017 年 6 月)。認識乾貨中的二氧化硫。(https://www.foodsafety.gov.mo/c/science/detail/1adc5a7e-6fb7-4877-ac66-1b446253afa9)
11. 衛生福利部(110 年 3 月)。食品添加物使用範圍及限量暨規格標準。(https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?pcode=L0040084)
12. 衛生福利部 ( 103 年 11 月 )。重申食品業者應依規定使用食品添加物。(https://www.mohw.gov.tw/cp-3207-21390-1.html)
13. 行政院環保署毒物及化學物質局 ( 105 年 12 月 )。本局沿革。(https://www.tcsb.gov.tw/cp-2-16-36760-1.html)
14. 行政院環保署毒物及化學物質局 ( 106 年 9 月 )。環保署公告 13 種食安疑慮物質為毒化物。(https://www.tcsb.gov.tw/cp-21-2496-4dd57-1.html)
15. 行政院環保署毒物及化學物質局 ( 107 年 6 月 )。公告蘇丹色素等 16 種物質為毒化物。(https://www.tcsb.gov.tw/fp-91-2926-5490f-1.html)
16. 衛生福利部食品藥物管理署 ( 110 年 2 月 )。食藥署啟動「110 年度節慶時令食品稽查抽驗專案-清明節」。(https://www.mohw.gov.tw/cp-16-58201-1.html)
17. 彰化縣衛生局。認識吊白塊。(https://www.chshb.gov.tw/node/190925530)
18. 林重瑩 ( 2018 年 4 月 )。清明節吃潤餅 一份熱量就有 500 大卡。臺灣好新聞。(http://www.taiwanhot.net/?p=561292)