

飲食警訊又一樁 海蜇皮、鬆餅含高量鋁！

消基會於 100 年 3、4 月間，至雙北市地區的大賣場、傳統市場、連鎖速食餐廳及咖啡專賣店進行採樣，共計購得 25 件樣品；其中海蜇皮 15 件（海蜇皮食材 10 件及涼拌海蜇皮 5 件），鬆餅 10 件。

檢測發現，本次購買的 25 件樣品裡，在 15 件海蜇皮樣品中，鋁含量均超過 500 ppm；在鬆餅類的樣品中，僅有 1 件樣品未檢出鋁，為編號 16 號「鬆餅」（星巴克），其餘 9 件鋁含量則介於 100 至 500 ppm 之間。

消基會建議

消費者：

經由本次測試結果顯示，海蜇皮在經由消費者清洗、烹煮、涼拌後，其鋁含量依然有高達 500 ppm，與未經處理前的鋁含量數值差異不大；意思是海蜇皮若經明礬處理，就算消費者買回家裡清洗、川燙、烹煮，含鋁量並無明顯變少，消費者經常食用，對人體恐怕造成影響。

本次的鬆餅樣品，其含鋁量在 100 至 500 ppm 之間，國內有許多消費者在喝咖啡、早餐或點心時會食用鬆餅，若經常食用，長久下來則有攝入多量鋁的風險，尤其是發育中的兒童，鋁含量過高的鬆餅還是減少食用。另外，有醫師指出，部分消費者的身體狀況並不適合食入過量的鋁，例如洗腎的病患，且隨著年齡的增長，身體各方面代謝都變緩慢的長者恐怕也不適合經常攝取。

業者

此次檢驗結果中發現，也有業者在製作鬆餅時並未使用含鋁的膨鬆劑，因此消基會呼籲有使用含鋁膨鬆劑的業者應盡速改善製作的材料，才不會影響消費者的健康權益。

主管機關

目前兩岸的商業往來日益頻繁，在對岸已經有限量標準的食品添加物，國內也應該急起直追，訂定相關的管制規範，消基會呼籲相關單位應該盡速研擬措施，以維護消費者的健康。

（文摘自財團法人中華民國消費者文教基金會）

嘉義區監理所 關心您