

食品用洗潔劑的「抗菌」和您想的不一樣！

對於特別強調「抗菌」的食品用洗潔劑，消費者是否應視為首選？許淑真副教授說，食品用洗潔劑的功能是將食品表面或接觸面清洗乾淨，且清洗完之後，可減少洗潔劑殘留，而標榜含有「抗菌」的洗潔劑，是指抗菌成分能讓洗潔劑保存較久，並非留在食品或容器具的表面維持抗菌效果。食藥署也強調，食品用洗潔劑有無抗菌效果，在使用上其實沒有太大的差異，如果食材清洗之後仍需要加熱才能食用，那麼洗潔劑中含有抗菌成分其實是不必要的。

環保酵素，小心甲醇超標

許淑真副教授也指出，以蔬果、果皮為原料發酵製作的洗潔劑（常被稱為環保酵素），由於發酵過程中可能產生甲醇，使得成品常有甲醇含量超標的情況。因此，民眾無論是自製或購買這類型產品時，都須特別留意。

標榜含有「抗菌」的洗潔劑

是指抗菌成分能讓洗潔劑保存較久，而不是留在食品或容器具的表面維持抗菌效果。

除此之外，購買食品用洗潔劑時，以包裝、標示完整的產品為優先，避免選購來路不明、標示不清的產品。產品標示須以繁體中文為主要語言，要有原產地、負責廠商、製造日期等資訊，建議仔細閱讀標示後再購買。

宣稱「食品級」、「無毒」洗潔劑，都不符合標示規定

許淑真副教授強調，為避免民眾混淆與誤會，法規規定洗潔劑不可以標示「食品級」或「無毒」等同義之中、外文字樣，因此如果看到「食品級洗潔劑」、「無毒洗碗精」、「無毒蔬果洗潔劑」，其實都不符合標示規定，業者對產品宣稱時需要特別留意。

食藥署也叮嚀，了解食品用洗潔劑的標示規範、購買前仔細閱讀產品標示與說明，才能購買到真正讓人安心的食品用洗潔劑，避開廣告過於誇大不實的產品。

文字撰寫 | 食力編輯群