

http://www.chinatimes.com



# 半數洗碗精 含致癌甲醛

陳瑄喻/台北報導

台灣大學環境衛生研究所一項研究調查，隨機抽驗國內市售80件食品用清潔劑（洗碗精、蔬果洗潔劑），結果半數含甲醛，甚至有產品被驗出濃度高達482.91ppm；由於甲醛屬人類致癌物，專家警告，若長期接觸使用，恐引起鼻咽癌、結腸癌、腦瘤等疾病。

台大公衛學院環境衛生研究所所長蔡詩偉帶領研究團隊，針對市面上所販售的洗碗精進行甲醛含量分析，發現半數竟然都驗出甲醛，這項研究結果已發表於《台灣法醫學誌》。

## 防腐劑遇熱釋放毒氣

蔡詩偉說，市面上的洗碗精種類繁多，多達3百餘種不同產品，研究團隊隨機抽驗其中的80件產品，結果顯示有40件可檢出甲醛，而濃度範圍為1.66ppm至482.91ppm。

他表示，由於市售洗碗精需要長時間的保存，加上使用時不斷地暴露於環境中，為了避免微生物的孳長，業者都會添加不少種類的防腐劑，而在保存環境、時間、溫度等狀況下，即會釋放出部分游離甲醛。

## 標章自發申請難規範

蔡詩偉表示，國內環保署的「家用清潔劑」環

保標章規定不得含有甲醛，且其檢出含量應符合管制限值（小於15ppm），但由於標章屬於業者自發性申請，無法完全規範到所有廠商，國內目前也僅有少數業者申請；至於衛福部的「食品用洗潔劑衛生標準」，則並未針對甲醛或會釋放游離甲醛物質進行規範。

已故毒物專家林杰樑曾撰文警告，甲醛是生活中常見、無色易溶的刺激性氣體，可經呼吸道吸收，其水溶液又叫「福馬林」。

## 長期接觸恐產下畸胎

甲醛被世界衛生組織（WHO）確定為一級致癌物，多項研究指出，即便長期接觸低劑量甲醛，將使免疫力下降、女性生理期紊亂，並增加罹患上呼吸道癌的機率，也可能造成畸胎、流產。

台北榮總臨床毒物與職業醫學科主任楊振昌表示，根據國外多項研究報告指出，人體若常暴露於高量甲醛中，易罹患鼻咽癌或骨髓性白血病。



## 危機四伏

洗碗精經檢測過半有問題，家庭主婦使用傷手又傷身。（陳君璋攝）

## 食藥署：沒直接吃下肚 暫不訂限值

廖珮好、許瀚分/台北報導

食品藥物管理署委託台大公衛學院進行食品清潔劑甲醛含量調查，市售半數產品含不同濃度的甲醛。官員表示，目前先蒐集資料，了解洗碗精、蔬果清潔劑風險，由於清潔劑會以大量清水洗滌，不是直接吃下肚，因此暫不訂限值，未來若須訂定，需有更完整研究與風險評估，並參考其他國家作法。

甲醛雖為一級制癌物，但食品清潔劑中的甲醛含量，僅中國大陸有100ppm限制。食藥署食品組簡任技正鄭維智表示，其餘各國皆未訂定限量標準，主要因為清潔劑並非直接吃入或吸入，對人體影響有限，不像化妝品、指甲油直接擦在皮膚上，因此不得檢出。我國洗碗精若要有不同規範，則需有更多科學證據。

鄭維智表示，經過清洗後，甲醛殘留在碗盤、蔬果且被民眾吃下肚的機率不高，目前也沒有法規強制要求業者送驗、標示。提醒民眾應適度使用，以洗碗精來說，不可直接擠在碗盤或菜瓜布上，應使用容器盛裝、加水稀釋。至於蔬果洗潔劑，畢竟蔬果農藥、泥土最後都是水沖掉的，無需特別再使用清潔劑。

環署2014年隨機抽測市面上29款洗碗精，其中1款洗碗精甲醛高達495ppm；隔年抽測8款洗碗精，皆符合環保標章標準。李奇樺說，若檢測發現具環保標章的洗碗精甲醛含量不符合標準，就會立即廢止該廠商的標章證書，產品上不得有環保標章的標記。

不過他強調，該款洗碗精仍可在市面上販售，因為環保標章為環保認證的機制，並非規範各產品的法規標準。洗碗精是否訂定甲醛含量限值，仍要看主管機關的考量與規範。

## 醫：熱水先去油 稀釋後戴手套洗

陳瑄喻、廖珮好/台北報導

台大環境衛生研究所最新研究調查發現國內半數洗碗精中含有甲醛，對此，毒物科醫師認為，這些洗碗精釋出的甲醛量不多，最後吸入人體的量也有限，但民眾使用時，可以先稀釋再使用，或是戴上口罩、手套清洗，避免過度暴露，造成健康風險。

林口長庚臨床毒物科主任顏宗海說，甲醛是世界衛生組織訂定的一級致癌物，長期大量暴露，可能導致鼻咽癌或是血癌，食品用的清潔劑民眾雖不會直接吃下肚，暴露劑量低，但仍建議主管機關有所規範，否則若是碗盤、蔬果沒洗乾淨，吃下肚短期也可能造成腸胃不舒服。

台大內科部主治醫師、毒物學學會秘書長姜至剛也說，清潔劑中是否存在甲醛、限量標準為何，官方則需好好思索，最好能召開專家會議共同討論。台北榮總臨床毒物與職業醫學科主任楊振昌表示，市售有些分

裝洗碗精價格便宜到嚇人，卻沒有任何標示，風險相當高。

他表示，洗滌蔬菜水果用清水就好，殘留的農藥就能被沖洗乾淨，不須額外購買洗潔劑。洗碗盤前，不妨先用溫熱水浸泡，可以幫助去油，或拿廚房擦手紙先把碗盤上的油膩擦掉，之後再用清水稀釋過的洗碗精再清洗，不僅省事，也能減少洗碗精用量。

### 選購注意事項

- 1 看標示、認環保標章
- 2 泡泡多不代表洗淨力強
- 3 少香氣、少添加物

資料來源：食藥署  
整理：廖珮好



### 使用注意事項

- 1 稀釋使用，避免直接倒在碗盤或菜瓜布上
- 2 油膩餐具先以紙巾擦拭、熱水浸泡後再洗
- 3 炒菜鍋與湯鍋趁有餘溫時清洗
- 4 菜瓜布分類晾乾，以免孳生細菌
- 5 洗碗盤應戴手套