

專案質詢

8-2-2-0567

立法院議案關係文書 中華民國101年9月26日印發

案由：本院盧委員秀燕，有鑑於日前有民眾疑似因食用含過量硝酸鹽的蔬菜而中毒，但國內至今都未將硝酸鹽列為檢驗項目。建請農委會農糧署應儘速比照歐盟列入常規檢驗項目，並訂出殘留含量上限保護消費者，特向行政院提出緊急質詢。

說明：

- 一、民眾和政府日益關心食物中硝酸鹽及亞硝酸鹽污染含量所產生的危害問題，分為兩個層面：
：硝酸鹽可因轉變為亞硝酸鹽，而與血紅素反應代謝生成過多的變性血紅素（met-haemoglobin），若長期攝取含過量硝酸鹽的食物，可能會導致毒性效應，如發紺（cyanosis）症狀，嬰兒及特定個體特別易罹患之，嚴重的話會造成寶寶呼吸急促、震抖、心律困難，甚至窒息。
- 二、另一方面，硝酸鹽可造成內生性氮—亞硝基化合物（N-nitroso compounds）的合成，如亞硝胺（nitrosamines），亞硝胺是一種經由大量動物實驗而已被確認的致癌物質，同時對動物具有致畸胎和致突變作用。為此，歐盟認為食物中硝酸鹽含量應予適當管控與規範，並訂定蔬菜硝酸鹽最大限量標準。針對菠菜、萵苣等蔬菜，依夏冬不同時節訂定硝酸鹽含量兩千到四千五 ppm 的殘留標準；而美國、加拿大、日本和澳洲等國跟台灣一樣都未制定。
- 三、近日環保團體主婦聯盟公布隨機購買的七種蔬菜硝酸鹽檢測結果，發現有機小白菜和青江菜硝酸鹽含量兩萬 ppm、有機小芥菜一萬五千 ppm、菠菜一萬兩千五百 ppm、有機高麗菜五千 ppm，都比歐盟成人容許值兩千五百到四千 ppm 高；僅高麗菜與有機油菜少於一千五百 ppm，但也比歐盟兒童容許值兩百五十 ppm 高。含量自近一千五百到兩萬 ppm，其中五種更是成人容許值的一倍多到八倍。
- 四、除了可能影響人體健康，土壤中未被植物吸收的硝酸鹽，也容易因為雨水沖刷而流失，造成水體環境的污染。在地下水的污染成分中，硝酸鹽污染的嚴重性也逐漸提昇；是綜上所述，為自身健康與環境把關，建請農委會農糧署將硝酸鹽納入蔬菜常規檢驗項目，以保障消費者的健康，同時保護土地和避免水污染。爰此，本席特向行政院提出緊急質詢。