

針對不肖廠商疑似添加保水劑於肉品灌水增重後販售謀利一案，食品藥物管理署 104 年 4 月 10 日表示，一般認為之保水劑係為磷酸鹽或多重磷酸鹽類，屬結著劑或品質改良劑，為合法之食品添加物，可使用於加工食品。結著劑可添加於肉製品及魚肉煉製品，用量以磷酸鹽計為 3g/kg 以下，但並未核准使用於鮮肉中，鮮肉添加保水劑，因並非使用於製造加工，且添加目的為利用水增重，係為欺騙行為，故無論添加量，依食品安全衛生管理法規定第 18 及第 47 條，可處 3 至 300 萬罰鍰。

磷是人體必需之礦物質營養素，普遍存在於各類食物中，安全性高，但如極大量攝取可能造成導致人體鈣與磷之不平衡，而造成高磷血症或低血鈣症，進而造成非骨骼組織鈣化如腎臟鈣化而影響腎功能。

針對本案，食品藥物管理署已收樣 18 件檢體進行檢驗，有進一步訊息將即刻發布。另，食品藥物管理署呼籲廠商，依據食品安全衛生管理法第 7 條規定，業者應實施自主管理，確認食品及食材之來源，以維護民眾健康權益。

~~以上資料摘錄自行政院~~