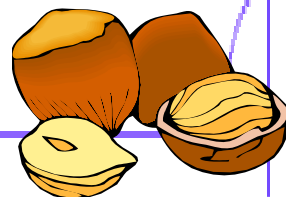


## 96 年度高雄等三縣市核桃仁、杏仁、開心果 與腰果中黃麴毒素抽驗結果



衛生署藥物食品檢驗局 96 年度進行市售核桃仁、杏仁、開心果與腰果中黃麴毒素含量檢測，其中由高雄市、臺北縣及臺中市衛生局採樣之堅果類製品共計 43 件，包括核桃仁 12 件、杏仁 11 件、腰果 10 件及開心果 10 件，結果有 42 件符合規定，有 1 件開心果產品發現含有超量之黃麴毒素，含量為 39.2 ppb，與規定不符(限量標準為 10 ppb)。

對於不符合規定之產品，已立即通知衛生局追查同批產品及其來源，並依法進行後續處理。該不符合規定之開心果產品依其送驗單記載資料，由金吉順實業有限公司(高雄縣鳳山市鳳仁路 236 號)所供應。

根據美國 FDA 資料，一位曾企圖自殺之實驗室工作人員，連續兩天食入 12  $\mu\text{g}/\text{kg}$  體重之黃麴毒素  $\text{B}_1$ ，間隔六個月後，再連續 14 天食入 11  $\mu\text{g}/\text{kg}$  體重之黃麴毒素  $\text{B}_1$ ，相當於每日食入 0.66 mg 黃麴毒素  $\text{B}_1$ ，食用後產生短暫之起疹、噁心及頭痛等症狀，經過 14 年追蹤，其身體狀況和肝功能皆屬正常。而本次調查開心果污染黃麴毒素為 39.2 ppb，其中黃麴毒素  $\text{B}_1$  含量為 32.5 ppb ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )，要達到上述案例劑量，需連續兩週每日食用 20.3 公斤開心果。

WHO 所屬之國際癌症研究中心已於 1987 年確認黃麴毒素為一級致癌物，目前未訂每日容許攝取量，故應依照 FAO/WHO ALARA 原則，即食品中黃麴毒素含量應盡量減少至合理可達到之範圍，加強可能污染黃麴毒素產品之源頭管制，才能降低風險，維護國民健康。

衛生署呼籲消費者選購核桃仁、杏仁、腰果與開心果等堅果類原料時，應選擇外觀正常，無異狀者，而選購堅果類加工製品時，應選擇信譽良好廠商之產品，以確保自身及家人健康；而製造及進口廠商亦應選購優良之堅果類原料，避免使用廉價之次等原料，同時注意原料及半成品儲存時之溫溼度，如此才能確保產品之衛生安全、消費者之權益及本身之商譽。