

1 嬰兒食品的衛生問題：

自製的蔬菜泥、果泥等嬰兒食品未經充分的殺菌處理。

2 罐裝副食品的貯存和開封問題：

如罐裝副食品未正確冷藏保存、過期或開封後未立即食用。

3 嬰兒腸道免疫力較低：

未滿1歲嬰兒的免疫系統尚未完全發育，易成為肉毒桿菌感染宿主。

肉毒桿菌毒素中毒雖罕見，一旦發生後果相當嚴重。幸運的是其毒素並不耐高溫，煮沸（100℃）加熱10分鐘即可破壞。民眾只要掌握正確知識並保持謹慎，即可有效預防中毒。

食藥署提醒，家庭自製的醃漬食品，食用前應先澈底加熱；真空包裝食品應依標示妥善冷藏保存；罐頭食品若膨蓋或開罐後聞到異味，絕不食用；1歲以下嬰兒因免疫系統尚未發育健全，應避免餵食蜂蜜，以確保飲食安全。

合金器具 安全把關，精準檢測護食安

隨著減塑時代的到來，愈來愈多消費者重視環保與食安。在現代生活中，合金製食品器具已成為家家戶戶必備的日常用品，無論是鍋具、餐具或各類廚具，其優異的耐熱性、耐腐蝕性與美觀性，深受民眾喜愛。然而金屬合金容器，若受外力破壞或腐蝕，可能釋出金屬離子，影響食品特性及食用安全。合金材料中若含鉛、鎘、砷等重金屬元素，超出法規標準限量，將對人體健康構成潛在風險。因此，除源頭控管，透過準確的科學檢測，也能確保合金材質安全無虞。

感應耦合電漿質譜儀（ICP-MS）為近年重金屬檢驗的常用儀器。相較於傳統的直接進樣汞分析儀（DMA）、原子螢光光譜儀（AFS）或原子吸收光譜儀（AAS）等元素分析儀器，ICP-MS不受限於元素特性，

可同步進行多元素分析，且無需額外衍生化步驟（例氫化反應），檢驗上更為便利。食品藥物管理署（下稱食藥署）順應國際檢驗趨勢，導入高精密度的ICP-MS，能同步檢測合金中微量重金屬元素，確保產品安全性。相關檢驗方法業已公開於食藥署網站（<http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=103&scid=175>）。

食藥署持續強化檢測能力，不僅配合國內法規調整與修訂，也關注社會輿論及國際食品安全趨勢，開發相應檢驗方法，全力守護民眾「食」的安全。

