

一件牛肉檢體的戴奧辛含量超出限值

衛生署藥物食品檢驗局 96 年度執行「食品中戴奧辛背景值調查計畫」，抽樣 210 件食品中，日前發現有 1 件牛肉檢體的戴奧辛含量疑似偏高，依據「衛生署農委會環保署環境保護與食品安全通報及應變流程」，再次至原採樣地點採樣進行複驗，結果該檢體檢出戴奧辛含量為 12.2 皮克/克脂肪 (pg WHO - TEQ_{PCDD/F}/g fat)，超過衛生署「食品中戴奧辛處理規範」有關牛、羊之肉及其製品的戴奧辛限值 3 皮克/克脂肪 (pg WHO - TEQ_{PCDD/F}/g fat)。該含量對民眾的健康不至產生危害，目前地方政府已對可疑之源頭進行控管。衛生、農政及環保三機關，已啟動跨部會協調機制，以進一步調查確認處理。

該牛肉檢體係於 96 年 12 月 14 日採樣自新竹市林姓攤商。經地方衛生局追查源頭，該產品疑似來自苗栗縣公館鄉劉姓肉牛場。苗栗縣政府於 1 月 9 日至現場稽查，管制牛隻移動。初步了解附近尚無重大污染源，將持續進行調查確認，並對牧場所用之飼料及牧草進行採樣檢驗。

依國際組織食品添加物專家委員會 (JECFA) 的建議，每人每月可接受最高攝取量為 70 pg WHO-TEQ/kg 體重，以 60 公斤體重的人計算，其一生中每月攝取 4200 皮克以下的戴奧辛是安全的。若以本案牛肉提供作為牛肉麵之材料為例，每日攝食牛肉麵 (牛肉約含 75 - 100 g) 一碗，推估終生平均每人每月暴露劑量為 1130 - 1506 皮克，符合國際組織食品添加物專家委員會的建議。故本案牛肉戴奧辛含量雖然超過限值，但對人體健康不會造成影響。

由藥物食品檢驗局以往對食品中戴奧辛背景值的調查，配合全國營養調查所得的各類食品攝取量得知，台灣地區民眾的戴奧辛攝入量不高，因此國人戴奧辛的暴露風險並不高。

衛生署強調，藥物食品檢驗局歷年執行的「食品中戴奧辛背景值調查計畫」，係為瞭解長時間內台灣地區一般民眾由食品中攝入戴奧辛的危害風險，為國家永續發展的工作計畫之一。以往的結果顯示風險甚低，今後除將持續監視評估外，亦將與農業及環保機關共同合作，以期全面降低國人從食物中攝入戴奧辛，維護國民健康。

由於戴奧辛係屬油性物質，易囤積在動物脂肪中，為減少攝入戴奧辛，建議消費者應避免食用過量的動物性油脂。另外均衡的飲食，包括攝食適量的水果、蔬菜及穀類，將有助於避免因單一食物所造成之戴奧辛過量的暴露。