

# 藥物食品簡訊

月刊

王全茂 主編

第 330 期

日期：民國 97 年 6 月 20 日

發行人：陳樹功 出版者：行政院衛生署藥物食品檢驗局 地址：臺北市南港區昆陽街 161-2 號  
電話：(02) 26531318 網址：<http://www.nfcd.gov.tw> 工本費：10 元

## 臺北縣等 5 縣市

## 開心果、杏仁及瓜子製品

## 黃麴毒素檢測結果

衛生署藥物食品檢驗局 97 年度進行市售開心果、杏仁與瓜子中黃麴毒素污染情形檢測，其中由臺北縣、臺中市、高雄市、臺中縣及花蓮縣衛生局採樣之堅果及瓜子類製品共計 73 件，包括開心果 15 件、杏仁 15 件、葵瓜子 14 件、南瓜子 16 件及瓜子 13 件，結果有 72 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 17.6 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，由佑福食品有限公司(臺北縣泰山鄉明志路三段 407 巷 5 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 17.6 ppb，其中黃麴毒素  $\text{B}_1$  含量為 15.9 ppb ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )，要達到上述案例劑量，需連續兩週每日食用 41.5 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開心果原料時，應選擇外觀正常，無異狀者，而選購該類加工製品時，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開心果原料，避免使用廉價之次等品，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。



## 免洗筷檢驗均符合規定

衛生署藥物食品檢驗局日前完成 25 件免洗筷之檢驗，檢測項目包括二氧化硫、過氧化氫及聯苯，結果均與規定相符。

為因應各界對免洗筷衛生品質之關切，衛生署藥物食品檢驗局於 97 年度食品調查計畫中特規劃免洗筷之檢驗，協調由相關地方衛生局針對供應免洗筷之進口商進行抽樣，抽樣時間為今年 3 月至 4 月，共計抽取來自越南、印尼及中國大陸等 25 件進口免洗筷樣品，由該局依據免洗筷衛生標準(包括二氧化硫、過氧化氫及聯苯)之公告檢驗方法進行檢驗，檢測結果均符合衛生署於 96 年 6 月 29 日公告之「免洗筷衛生標準」：二氧化硫殘留量 500 ppm 以下，過氧化氫及聯苯均不得檢出。

衛生署建議民眾，出外飲食時最好自備環保筷，以減少資源浪費，並符合衛生。衛生署同時提醒，如果需要使用免洗筷，使用前應先「看一看，聞一聞」。看一看，因為竹筷或木材都有原來之顏色，免洗筷太白則可能有過度漂白之風險；聞一聞，若存有酸味，則可能含有過多之二氧化硫，如果通不過這種簡易測試，就不要使用。