

市售辣椒粉、胡椒粉及咖哩粉製品中 黃麴毒素檢測結果

衛生署藥物食品檢驗局進行 97 年度市售辣椒粉、胡椒粉及咖哩粉製品中黃麴毒素污染情形檢測，本計畫委請台北市、高雄市、台北縣、台中市、台南縣、南投縣及花蓮縣等 7 縣市衛生局於其轄區內共抽樣檢體 62 件，包括辣椒粉 19 件、花椒粉 2 件、胡椒粉 20 件及咖哩粉 21 件，結果有 60 件符合規定，有 2 件檢出黃麴毒素超過限量，分別為紅辣椒粉 14.0 ppb；原料來源為泰國，及匈牙利紅椒粉 12.7 ppb；原料來源為西班牙，與規定（10 ppb）不符。對於不符規定之產品皆已立即通知衛生局追查供貨來源，並依法進行後續處理。

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。

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 B₁，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 B₁，相當於每日食入 0.66 mg 黃麴毒素 B₁，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。而本調查紅辣椒粉及匈牙利紅椒粉檢體污染黃麴毒素分別為 14.0 及 12.7 ppb，其中黃麴毒素 B₁ 含量為 13.3 及 12.7 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)，要達到上述案例劑量，需連續兩週分別每日食用 49.6 及 52.0 公斤辣椒粉。

衛生署呼籲製造及進口廠商應選購優良之原料或產品，並執行自主檢驗，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。建議消費者在選購上述製品時，應選擇信譽良好廠商之產品，以確保自身及家人健康。