



【本期提要】

- 一、吃火鍋認標示，
看懂湯頭、肉品祕密
- 二、管制藥品開始申報
- 三、有它在，數據更準確！
認識食安檢驗「標準品」

吃火鍋認標示，看懂湯頭、肉品祕密

天氣一冷，許多人就想吃熱騰騰的火鍋暖身子，但您知道，吃火鍋前還可以看「履歷」，了解湯底是如何製作的嗎？為保障消費者權益，食品藥物管理署（以下簡稱食藥署）訂有相關規範，要求火鍋業者必須揭露湯頭和肉品的「身家資料」，包括湯底主要使用哪些食材製作、肉品是否為重組肉等，希望讓民眾吃得更健康、更安心。

依據食藥署「直接供飲食場所火鍋類食品之湯底標示規定」，湯底的製作方式，需要清楚標示出主要食材或風味調味料內容。主要食材指的是熬製時占比最多的食材，如「番茄湯底使用番茄熬煮」，若有強調的口味也需標示所用的材料，例如「藥膳鍋以當歸、雞骨熬煮」，業者不能再以湯底是商業機密為由，含混帶過。此外，湯底型態必須標明屬於「食材熬製」、「風味調味料調製」或「食材+風味調味料調製」，以避免業者誇稱，湯底是高等食材花時間熬煮，實際上卻是由湯粉沖泡而成。民眾消費時，不妨留意店家是否有在櫃台或明顯區域以立牌、桌牌、海報張貼、吊牌懸掛等方式標示湯底資訊。



至於火鍋中的肉品，不論是火鍋店提供或在超市購買，消費者要特別留意，肉品保存的狀態，也要看一下冰櫃的溫度是否夠低，若溫度太高，很容易孳生細菌。火鍋店規格整齊的圓形肉片，若使用的是經過黏合或壓型等加工製成的重組肉，依規定須在外包裝或菜單上，註明「重組」、「組合」等字眼，並標註「僅供熟食」提醒。

煮火鍋時要避免生熟食的交叉汙染，如夾生肉的筷子要另外準備。此外，除了大啖肉類之外，也要攝取青菜。如果鍋物中有根莖類、冬粉等食材，就少吃一點白飯，湯底則以清淡為佳，若配料中已經有豆腐、豆皮等，就少點一些肉類，以免一餐吃下太多熱量。



管制藥品開始申報

2018 年機構管制藥品年度申報開始了！食藥署提醒，凡領有管制藥品登記證之醫療機構、藥局、獸醫診療機構、畜牧獸醫機構及醫藥教育研究試驗機構，均應於 2019 年 1 月 31 日前，辦理 2018 年 1 月 1 日至 2018 年 12 月 31 日期間之管制藥品收支結存情形申報，以免違規受罰。



依管制藥品管理條例第 28 條第 2 項及同條例施行細則第 27 條之規定，醫療機構、藥局、獸醫診療機構、畜牧獸醫機構及醫藥教育研究試驗機構，應於每年 1 月向所在地衛生主管機關及食藥署辦理前一年管制藥品之申報；於該期間無任何管制藥品收入、支出或結存者，亦須辦理申報作業。違反規定者，將處新臺幣 3 萬元以上 15 萬元以下罰鍰，其管制藥品管理人亦處以相同罰鍰。

上述機構可利用「管制藥品管理資訊系統」(<https://cdmis.fda.gov.tw/>)申報收支結存情形，或由食藥署網站/業務專區/管制藥品/管制藥品管理資訊系統進入系統。此系統為 24 小時開放，於申報截止日前，可隨時上網申報及修正管制藥品收支結存情形。如於非上班日有相關問題，可將機構的登記證字號、問題內容、聯絡人及聯絡方式，電郵至客服信箱 cdmis-help@fda.gov.tw，由專人協助處理。



有它在，數據更準確！認識食安檢驗「標準品」

食品檢驗是維護食品安全的重要防線，為了避免發生檢測誤差，實驗室會利用檢驗「標準品」來比對檢測數據，是檢驗過程中相當重要的角色。

一般而言，食品檢驗可分成物理性、化學性和微生物三種類型，物理性檢驗如檢查食品是否摻雜小石頭等異物；微生物性檢驗可檢查食品是否受細菌、黴菌污染；而化學性檢驗則是用來檢查蔬菜水果的農藥殘留，或魚蝦貝畜禽類的動物用藥殘留。化學性的食品檢驗結果，是實驗室將檢測後所得數據，與「標準品」比對而得。

什麼是標準品呢？簡而言之，標準品就像是用來校正及對照秤重天平的標準砝碼，使秤出來的重量是準確且可信的。標準品可以是固體或液體，目的是將檢驗所得的一串數字，對照轉換成可判讀且正確的數據，再與衛生標準比對，即可得知受檢驗食品是否安全。

例如，若想檢測某個樣品是否含動物用藥瘦肉精常見成分「萊克多巴胺」，可將樣品放入精密儀器檢測，並且也將萊克多巴胺這種化學藥品的標準品以同樣程序操作，再將樣品及標準品分別顯示出的數據或圖表進行比對。

由於標準品的功能是将檢驗數值轉換成可判讀的結果，因此，成分、含量需經嚴格標準確認是否符合規範，否則，若是標準品的成分或純度有落差，就會造成轉換結果錯誤。此外，由於標準品也是化學藥品，同樣會面臨過期的問題，為了避免實驗室使用過期而不再準確的標準品，導致檢驗失誤，食藥署訂定「認證檢驗機構標準品合理使用期限之認定原則」，以確保各項檢驗報告正確可信。詳細內容請見 <https://www.fda.gov.tw/tc/includes/GetFile.ashx?id=f636759946722287335>。



吃火鍋造成鋁中毒，是真的嗎？

至今並無明顯科學證據證明鋁鍋烹煮食物所釋出的鋁會引發不適症狀；而鋁製容器多有聚乙稀塑膠層塗布於其內層。如正確使用，不會造成健康上的危險，目前衛生機關並未發現有因使用鋁製鍋具或容器而導致鋁中毒之案例，而目前國際間也均未有禁止使用鋁鍋之措施。

火鍋湯底標示

2015年7月31日起全面實施

具營業登記之餐廳、小吃店、便利商店等飲食場所販賣火鍋類食品應以菜單、插牌等方式，標示湯底主要食材

菜單、標籤：字體不得 < 0.2公分

食材熬製

標示最多之食材
或宣稱之食材

MENU 干貝海陸鍋

湯底使用
豬大骨熬製

MENU 四川麻辣鍋

湯底使用
雞高湯粉調製

雞高湯粉成分：
鹽、L-麩酸鈉、棕
櫚油、玉米澱粉、
糖、香料...

風味調味料調製

風味調味料
名稱須全展開

標示牌、立牌：字體不得 < 2公分

食材熬製 + 風味調味料調製

大漢蒙古鍋

湯底使用豬大骨及雞高湯粉共同調製
雞高湯粉成分：鹽、L-麩酸鈉、棕櫚油、
玉米澱粉、糖、香料...

FDA 衛生福利部食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

廣告

刊名：藥物食品安全週報 (Food & Drug Consumer Newsletter)

出版機關：衛生福利部食品藥物管理署

電話：02-2787-8000

地址：臺北市南港區昆陽街 161-2 號

編輯委員：陳信誠、許朝凱、吳立雅、謝綺雯、劉淑芬、何淑惠、劉佳萍、邱文鏘、董靜馨、周珮如

林慧芬、林意筑、張連成、林孟昭、張家榮、廖家鼎、林澤揚、陳柏菁、林宜蓉、呂昀儒

出版年月：2018 年 12 月 7 日

創刊年月：2005 年 9 月 28 日

刊期頻率：每週一次

GPN：4909405233

ISSN：1817-3691

本刊電子版登載於衛生福利部食品藥物管理署(<http://www.fda.gov.tw>)政府出版品及食品藥物消費者知識服務資訊網(<http://consumer.fda.gov.tw/Pages/List.aspx?nodeID=310>)；或請至該網站訂閱電子報

