

藥物食品 安全週報



第 597 期

2017年2月24日

發行人：吳秀梅 署長

【本期提要】

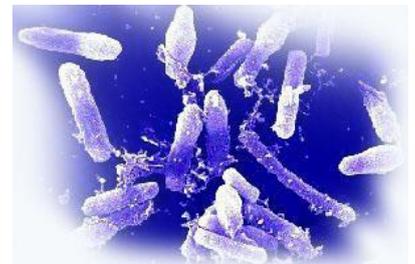
- 一、 外食預防仙人掌桿菌食品中毒
- 二、 慎防新興毒品危害！
- 三、 吃香腸、火腿易致癌？

一、 外食預防仙人掌桿菌食品中毒

今年初臺北市傳出集體食品中毒案件，有4所國中、小學的學生食用某家廠商供應的午餐盒餐後，有數百位人出現食品中毒症狀、其中數十位學生因症狀嚴重而就醫，主要症狀為腹瀉。留樣檢體經衛生局檢

驗後，檢出仙人掌桿菌。

在顯微鏡下可見仙人掌桿菌的周身佈滿短鞭毛，可在 10~50°C 中繁殖，最適合生長溫度為 30°C。此菌會產生抗熱耐旱芽孢，普遍存在於周遭環境，且極容易經由灰塵及昆蟲傳播而污染食品。由於食品被污染後大多沒有腐敗變質的現象，攝食時不易被察覺。其造成食品中毒的主因是冷藏不夠或保存不當。



圖：仙人掌桿菌

根據衛生福利部食品藥物管理署（以下簡稱食藥署）統計資料顯示，仙人掌桿菌占臺灣地區食品中毒案病因物質前3名。依中毒症狀可分為嘔吐型及腹瀉型二種。

- （一）**嘔吐型**：潛伏期短，約 0.5~6 小時，原因食品大都和米飯類和澱粉類製品相關，蒸煮或炒過的米飯放置室溫，貯放時間過長為常見污染途徑，症狀有噁心及嘔吐等。
- （二）**腹瀉型**：潛伏期較長，約 6~15 小時，原因食品主要是香腸、肉汁等肉類產品，濃湯、醬汁、果醬、沙拉、布丁甜點及乳製品亦常被污染，症狀有

水樣腹瀉及腹痛，以腸炎表現為主。

不論是學校自辦團膳，或是向廠商採購的盒餐，大量製備食物過程中時間較長，且臺灣地區天氣高溫高濕，食品若在適溫下放置過久，仙人掌桿菌會大量繁殖並產生毒素，如果食用前未經澈底加熱，就可能會導致中毒。



根據教育部統計顯示，全台國中、小學食用營養午餐人數大約 171 萬人，不論是家長們自行在家中為學生製備便當，或是在學校食用便當桶餐時，



歡迎大家掃描QR Code
線上閱覽更方便。



都要注意安全衛生，慎防食品中毒。食藥署建議，食品烹調後應覆蓋隔絕污染源並迅速食用，如未能馬上食用應保溫於 65°C 以上，或於 5°C 以下冷藏保存，超過 2 天以上務必冷凍；生熟食應分開，避免交叉污染，外購熟食菜餚也應充分復熱後再食用。

食藥署提醒食品業者，調理食品應謹守「要洗手、要新鮮、要生熟食分開、要注意保存溫度、要澈底加熱」之五要原則，以預防食品中毒事件之發生。



二、 慎防新興毒品危害！

新興毒品潛藏的危害無所不在，近來案例頻傳，例如：民眾因好奇上網購買含有第二級毒品「伽瑪羥基丁酸（GHB）」的美國啤酒 Four Loko（俗稱：失身酒）飲用而造成昏迷；前竹科工程師利用相思樹皮，提煉成新興的第二級毒品「二甲基色胺」（俗稱：DMT）；還有中國製毒師來台，以住宅當成製毒工廠掩人耳目，煉製 K 他命外銷國際等。



為逃避警方查緝，不肖毒販將毒品偽裝成咖啡包、飲料、香菸等類型，販售流竄至 KTV、舞會、夜店，讓民眾興奮之餘，



歡迎大家掃描QR Code
線上閱覽更方便。



失去警覺誤服進而成癮；甚至因毒品成分不一、過量服用或混合施用不同毒品，導致毒性過強致死的案件也時有所聞。

想要加強對毒品危害的認知嗎？歡迎民眾上網點選「食品藥物消費者知識服務網/反毒資源館」網站，查詢更多毒品濫用及危害相關資訊，或撥打各縣市毒品危害防制中心免付費專線 0800-770-885 諮詢。食藥署提醒，擅自製造、運輸、販賣、施用毒品者，將依照「毒品危害防制條例」等法律規定，受刑責及罰金等處罰，請勿以身觸法。



三、吃香腸、火腿易致癌？

農曆春節過後，您家中還存放許多尚未吃完的臘肉及香腸等加工肉製品嗎？坊間曾傳「吃香腸、火腿容易致癌」的說法。食藥署說明，只要適量食用此類食品，一般來說是不會導致癌症的。

市售香腸、火腿、培根等加工肉品，在製造過程中大多會添加「亞硝酸鹽」及「硝酸鹽」作為食品添加物的保色劑，除了可維持加工肉品的色澤外，主要能抑制肉品中常有的肉毒桿菌，達到保存食物，避免發生食品肉毒桿菌中毒。

依據「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，第（五）類保色劑之亞硝酸鹽類或硝酸鹽類，可使用於肉製品及魚肉製品，用量以 NO₂ 殘留量計為 0.07 g/kg 以下。

只要業者依照規範使用硝酸鹽及亞硝酸鹽，消費者適量食用香腸、火腿等加工肉品，多方攝取各種營養，降低煙燻或鹽醃的魚肉類等攝取頻率，從食品中攝取的亞硝酸鹽及硝酸鹽量，均不足以致癌。



歡迎大家掃描QR Code
線上閱覽更方便。



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

臺北市 11561 南港區昆陽街 161-2 號

編輯委員：吳秀英、林金富、陳信誠、陳瑜絢、吳立雅、簡希文、張志旭、許朝凱、林旭陽、李婉嬪、王博譽、陳可欣、洪悅慈、洪肇宏、闕麗卿、曾素香、遲蘭慧、陳美娟、黃小文、陳惠章

出版年月：2017 年 2 月 24 日 創刊年月：2005 年 9 月 22 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



●●● 聽說香腸、火腿吃多了會致癌!?! ●●●

香腸、火腿等加工肉品，製作過程中常常添加 **亞硝酸鹽** 及 **硝酸鹽**

維持產品色澤



保存食品防止腐敗

抑制肉毒桿菌的生長

可防止肉毒桿菌中毒事件的發生

硝酸鹽類吃下肚會怎麼樣？



食用後，大部份的硝酸鹽類會隨著尿液排出



少數在胃的酸性環境中形成 **亞硝胺**



但亞硝胺不會在人體久留，只要不密集不過量的食用這類食品，就不須太擔心

購買香腸、火腿加工食品應注意外包装標示

亞硝酸鹽類或硝酸鹽類

NO_2 殘留量需為

0.07g/kg 以下

業者如果符合規範使用硝酸鹽及亞硝酸鹽，尚不致對消費者造成健康危害

均衡飲食，不過量攝食醃漬食物，才能保持健康呦!

