

衛生福利部
112年度「食品檢驗方法諮議會」第3次會議
會議紀錄

壹、時間：112年9月28日 星期四 上午10：00

貳、地點：衛生福利部食品藥物管理署昆陽大樓2樓A201會議室

參、主席：李委員茂榮 紀錄：徐涵怡

肆、出席委員：王委員俊棋、王委員士維、江委員旭禎、何委員國榮、呂委員廷璋、周委員正俊、高委員彩華、陳委員彥伶、陳委員建甫、陳委員炳輝、陳委員頌方、蔡委員國珍、賴委員喜美、鄭委員秋真、蘇委員淑珠

請假委員：張委員煥宗、林委員美吟、溫委員曉薇

列席人員：(食品藥物管理署研究檢驗組)王組長德原、闕研究員麗卿、曾副組長素香、高簡任技正雅敏、黃簡任技正守潔、張科長淑涵、林科長澤揚、蔡科長麗瑤、黃子凌、施如佳、吳侑倫、洪于淨、彭冠智、吳優、賴君宜、沈盈如、徐涵怡、張冬靜

伍、主席宣布開會：略。

陸、報告事項：

(一) 112年度第2次會議討論之檢驗方法辦理情形。

(二) 以穩定同位素比值技術進行蜂蜜摻偽分析。

委員：簡報p.22之附表中，蜂蜜是否須符合「 $\Delta\delta^{13}C_{\text{fru-glu}}$ 範圍落於 $\pm 1\text{‰}$ 」、「 $\Delta\delta^{13}C_{\text{max}}$ 範圍落於 $\pm 2.1\text{‰}$ 」及「寡糖之波峰面積百分比 $< 7\%$ 」，共3項建議限值才算檢測合格？或僅需符合其中1項即可？

答復：蜂蜜檢體須符合全部之建議限值才算檢驗合格。

委員：「蜂蜜中C4植物糖之檢驗方法」中，以蜂蜜中蛋白質的 $\delta^{13}C_P$ 作為標準計算蜂蜜整體之 $\delta^{13}C_H$ 是否偏移太多(有摻偽之風險)，但在蜂蜜產製過程中是否有相關因素會造成 $\delta^{13}C_P$ 本身就有偏移而不適合做為對照基準？

答復：據文獻蒐集之結果，蜂農為維持或壯大蜂群數量，於養蜂過程可能依實際情況餵食蜜蜂合適之蛋白質及醣類補給品，惟餵食補給品是否造成蜂蜜中蛋白質之 $\delta^{13}C_P$ 分化(偏移)，尚無相關研究參考。

委員：若蜂農以糖水餵食蜜蜂，醣類在蜜蜂中代謝需多久時間？

答復：目前尚查無醣類於蜜蜂體內代謝速度之相關文獻。

委員：於蜂蜜中寡糖之含量檢測是否會針對不同聚合數量之寡糖個別分析？

答復：本署公開之「蜂蜜中醣類之穩定碳同位素比值檢驗方法」因液相層析使用之移動相僅為去離子水，且受限於層析管柱之特性，無法將不同聚合數量之寡糖分離；若參考歐盟2023年之技術報告(technical report)(如簡報p.30)，則可採用HPAEC-PAD及LC-HRMS依不同條件分析不同聚合數量範圍之寡糖含量。

柒、提案討論事項：

(一)【擬公告修正】食品添加物規格檢驗方法－食用藍色一號(自公告日生效)。

說明：本案係修正「分子式」、「含量」、「鑑別」、「氯化物及硫酸鹽」、「其他色素」及「含量測定」，另增列「參考文獻」，並於112年6月13日預告，草案預告期間並無收到任何意見。

委員：補充資料第16頁中Coloring Matter test中所述「氯化物及硫酸鹽」不得超過5%，與檢驗方法之「氯化物及硫酸鹽」為4%不符？

答復：Coloring Matter test中「氯化物及硫酸鹽」不得超過5%，係為綜論，其中有「for example」(舉例說明)一詞。本組均依據食品組所定規格標準撰擬檢驗方法。

委員：為何檢驗方法內文之參考文獻頁碼699-701頁與後附補充資料不同？

答復：檢驗方法之參考文獻係日文版之日本第9版食品添加物公定書(699-701頁)，而後附補充資料則為英文版之公定書(766-768頁)。

委員：「氯化物及硫酸鹽」為何須以鈉鹽計？

答復：有關食用色素中「氯化物及硫酸鹽」測項敘述不一致1事，已先行請辦食品組，食品組回應「同意參考JECFA及日本食品添加物公定書之檢驗方法，以其鈉鹽作為計量基準，本組後續將研議參考國際規範修正規格標準。」。

決議：

1. 第11項「含量測定」中「三氧化鈦」均修正為「三氯化鈦」。
2. 經出席委員同意修正後辦理公告相關事宜。

(二)【擬公告修正】食品添加物規格檢驗方法－ α -醣基異櫚皮苷(自

113.01.01生效)。

說明：本案係配合「食品添加物使用範圍暨規格標準」中 α -醣基異槲皮苷規格標準研擬，並於112年7月19日預公告，草案預告期間並無收到任何意見。

委員：有關規格標準及檢驗方法中「鑑別」之第(2)項，與參考文獻比對，少了「呈黃~黃橙色」敘述。

確認試驗 (1) 本品5mgを水10mlに溶かした液は、黄~黄橙色を呈し、塩化鉄(III)六水和物溶液(1→50)1~2滴を加えるとき、液の色は、黒褐色に変わる。
(2) 本品5mgを水5mlに溶かした液は、黄~黄橙色を呈し、塩酸2ml及びマグネシウム粉末50mgを加えるとき、液の色は、徐々に橙~赤色に変わる。

答復：該內容僅為試驗過程中顏色變化之敘述，並不影響檢驗結果，故檢驗方法內容維持與規格標準一致。

委員： α -醣基異槲皮苷之糖的比例需要去定義嗎?(n為多少)

答復：結構圖上已有說明 $n=0-11$ 。

決議：經出席委員同意辦理公告相關事宜。

(三)【擬公告修正】食品中總配醣生物鹼之檢驗方法(自公告日生效)。

說明：本案係依據「食品中污染物質及毒素衛生標準」修正配醣生物鹼之含量單位，並於112年6月13日預公告，草案預告期間並無收到任何意見。

決議：經出席委員同意辦理公告相關事宜。

(四)【擬公告訂定】食品器具、容器、包裝檢驗方法—金屬合金類(與食品直接接觸面為金屬合金者)之檢驗(自公告日生效)。

說明：本案係配合「食品器具容器包裝衛生標準」中新增「金屬合金類-與食品直接接觸面為金屬合金者」項目規定而研擬，並於112年4月20日預公告，草案預告期間收到2則意見。為因應預告期間收到之外界需求，經評估後擬將方法溶出試驗中砷、鉛、鎘之檢測儀器由石墨爐式原子吸收光譜儀及原子吸收光譜儀均修改為感應耦合電漿質譜儀，並調整砷及鉛之定量極限至0.01 ppm，並於112年7月19日進行第二次預公告，草案預告期間並無收到任何意見。

委員：1. 為何要驗銻元素?

2. 建議檢驗鎘元素時要考慮鉬氧化物的干擾，可於方法加註備註說明。

答復：1. 食品器具容器包裝衛生標準訂有銻之限量標準。

2. 檢驗方法已於附註中說明「檢體中有影響檢驗結果之物質時，應自行探討」。

委員：部分其他食品、器具、包裝檢驗方法，仍有使用原子吸收光譜儀作為分析儀器，有些認證實驗室已無此分析儀器。

答復：已於該等方法中之附註說明「鉛、鎘、砷及鎳以其他儀器檢測時，應經適當驗證參考物質(certified reference material, CRM)或標準參考物質(standard reference material, SRM)驗證，或方法確效。」另將適時評估調整方法所使用儀器。

委員：1. CRM、SRM是否有鎳、鉍的濃度，如有可瞭解鎳之分析是否受鉍影響？

2. 方法定量極限有些以%為單位，有些則以ppm為單位，是否統一？

答復：1. 經查本署所購買之參考物質，均無同時標記鎳及鉍之濃度。未來如有購買相關測項之參考物質時，會將此意見納入評估。

2. 方法定量極限之單位係配合食品器具容器包裝衛生標準之規定，即材質試驗之單位為「%」，溶出試驗之單位為「ppm」。

決議：經出席委員同意辦理公告相關事宜。

捌、7-9月公布之「檢驗方法常見問答」及「檢驗方法執行注意事項」

委員：有關「食品中環氧乙烷及其反應產物2-氯乙醇之檢驗方法之執行注意事項」，其中環氧乙烷不穩定，為何不將其全部都轉換成2-氯乙醇後再檢測。

答復：由於環境中有2-氯乙醇之背景干擾，需確認是否為環氧乙烷之來源，另環氧乙烷並非100%轉換為2-氯乙醇，故不採用將環氧乙烷轉換為2-氯乙醇之流程。

玖、臨時動議：無。

拾、散會：中午12:00