

藥物食品 安全週報



第 638 期

2017 年 12 月 8 日

發行人：吳秀梅 署長

【本期提要】

- 一、貝類輸臺新制 明年需附官方證明
- 二、認識動物用藥殘留監控計畫
- 三、進口食品勤查驗！



貝類輸臺新制 明年需附官方證明

生蠔、牡蠣等海鮮廣受饕客們喜愛，但卻容易受到生長或養殖水域中麻痺性貝毒、諾羅病毒等海洋毒素以及微生物污染，導致食品中毒發生。例如：2012 年，一家連鎖吃到飽餐廳有 200 位消費者，因吃到受諾羅病毒病感染的進口生蠔而腹瀉。有鑑於此，食品藥物管理署（以下簡稱

食藥署）明年 1 月起，將要求輸臺貝類業者須檢附官方證明文件，才可放行。

我國去（2016）年貝類之年輸入量約 8,496 公噸，包括國人喜愛食用之扇貝、生蠔、鮑魚、蛤蠣及淡菜等。食藥署為強化食用貝類之輸入源頭管理，自 2018 年 1 月 1 日起，要求輸入臺灣的食用貝類產品，於輸入時必需檢附含捕撈或養殖地資訊之官方證明文件，如未檢附，將不受理產品之輸入查驗申請。



2018年1月1日起，貝類輸台應附官方證明

未來當特定地區或捕撈地之海域發生污染時，食藥署得對於污染發生地區或捕撈地之產品進行適當之輸入管制，避免受污染產品輸入我國，期望藉由檢證新措施，確保輸入貝類產品之食品安全；同時提醒消費者，貝類水產品應徹底加熱後再食用，切勿忽略生食之風險，也應避免食用來路不明的水產品。



認識動物用藥殘留監控計畫

市場上所販售之品質優良的蛋、奶及肉類等禽畜水產品，都是來自健康的動物，而為維護來源動物的健康，除了衛生的飼養環境外，難免需藉由藥物來預防或治療動物疾病，或是促進及調節動物生長；但如未能遵守使用藥物品項、添加量，或未符合停藥期規定，則容易造成藥物殘留，進而傷害人體健康。常見的動物用藥類別有氯黴素類、磺胺劑類、抗原蟲類、硝基呋喃代謝物、四環黴素類及 β -內醯胺類等。

動物用藥的使用雖然無可避免，且動物用藥殘留也存在可能的健康危害風險，為降低民眾的疑慮，行政院農業委員會已訂有「動物用藥品管理法」，並針對動物用藥品之使用對象、用途、用法、用量、停藥期及使用上應注意事項等進行規範；禽畜水產品業者如依規定使用，確保食用安全。



另外，食藥署為保障民眾健康，也依據藥品殘留風險，對於動物部位的藥品殘留訂定「動物用藥殘留標準」，提供安全的殘留容許量；並且每年也針對國產及進口的食用動物產品，依風險高低，執行這些產品中動物用藥殘留的監控計畫。

檢驗方法的研擬與公告，為食藥署重要職掌之一；食藥署依據「動物用藥殘留標準」，利用精密儀器研究開發食品中動物用藥檢驗方法，持續不斷地進行分析方法的改良與精進，以與國際間的檢測分析方法接軌，並提供國內各機關與民間實驗室使用，希望將民眾因食用動物產品而攝入動物用藥的風險降至最低，讓民眾食在安心。



進口食品勤查驗！

在臺灣想要吃到其他國家進口的特定食品，只要跑一趟大賣場通路或商圈百貨，就可輕鬆買到。根據「食品安全衛生管理法」第 30 條規定，市售經衛生福利部公告之食品、食品原料、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑；在輸入時，須向食藥署申請查驗，並申報其產品相關資訊；食藥署依產品風險等級實施抽樣檢測，並依產品查驗不合格紀錄，逐級提高產品抽驗率至逐批查驗。

此外，食藥署也會利用大數據分析與統計，針對國人在不同佳節慶典常吃、常買的進口食品或食材，均設有加強管控機制，以扣合「食安五環」從後市場進行抽查，確保從源頭到市場，從農田到餐桌各項食品的安全性。

2016年起11月30日起，核發QR Code於符合規定之輸入產品及食品容器具，進口廠商可下載該條碼，並貼於食品外包裝上或是於販賣場所以立牌標示，消費者選購時可掃描產品QR Code查驗資訊更透明。



自 2016 年 11 月 30 日起，凡經查驗符合規定的輸入肉品、農產品、加工品及食品容器具，食藥署會核發「QR Code 條碼」。進口廠商可於食藥署網站下載該條碼，可加貼於食品外包裝上，或在販賣場所以立牌形式標示；消費者選購時，用智慧型手機掃描該條碼後，就可得到該產品之相關查驗資訊；例如：貨品名稱、國內負責廠商、進口日期、產地及許可日期等，讓民眾在選購食品與相關產品時能更加安心。

食藥闢謠專欄



聽說南極冰洋磷蝦油含有豐富的蝦紅素，服用後可以降血脂，幫助減肥，這是真的嗎？

由於國人健康意識的提升，對於保健相關議題更加重視，所以有關食品藥品問題的傳言也越來越多，但多數是誇大或未經證實的內容，常常引起許多民眾的恐慌。關於坊間流傳「服用磷蝦油可以降血脂」的訊息，內容沒有相關的資訊來源，而且食品不是藥品，不具有治療、減輕或預防疾病的效果。對於這種沒有根據的傳言，應該抱持小心謹慎的態度，不要隨便輕易相信。

食藥署提醒，民眾應該保持均衡飲食，養成健康的生活習慣，適當運動並維持理想體重，建立正確的營養攝取觀念，才能維持身體健康。如有身體不適，應適時就醫並遵醫囑治療，勿聽信偏方而延誤就醫時機。

魚類有優良蛋白質、多元不飽和脂肪酸及多種營養素，為孕婦及兒童應建議攝取之食品之一。但是，部分大型掠食性魚類有蓄積較高濃度甲基汞之情形，對於胎兒及幼童之神經發育可能造成危害，所以應該依本建議適量攝食。



孕婦、育齡婦女及1-6歲兒童 魚類攝食指南



孕婦及育齡婦女魚類攝食量建議

- 每週宜至少均衡攝食7-9份(245-315公克)的各種魚類。
- 避免攝食鯊魚、旗魚、鮪魚及油魚。如攝食，每週以攝食不超過2份(70公克)之旗魚、鮪魚及油魚，或每週攝食不超過1份(35公克)之鯊魚為宜。

1-6歲兒童魚類攝食量建議

- 1-3歲兒童，每週宜至少均衡攝食2份(70公克)的各種魚類；4-6歲兒童，每週宜至少均衡攝食3份(105公克)的各種魚類。
- 避免攝食鯊魚、旗魚、鮪魚、油魚。如攝食，每個月以攝食不超過1份(35公克)為宜。

份量估計

1份魚肉=35公克
(可食生重)

- 目視約為成人三指併攏後之大小及厚度



註 針對鮪魚罐頭之攝食限制，僅限於以長鰭鮪所製之白肉鮪魚罐頭，其他鮪魚類罐頭之攝食建議，比照其他各種魚類。



FDA 食品藥物管理署
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 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、關麗卿、曾素香、遲蘭慧、謝碧蓮、陳惠章、陳美娟

出版年月：2017 年 12 月 8 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

