

藥物食品 安全週報



第 640 期

2017 年 12 月 22 日

發行人：吳秀梅 署長

【本期提要】

- 一、維持冷鏈 降低食品中毒發生
- 二、「恰特草」誤喝恐成癮
- 三、鴨蛋黃「紅」就好？
當心色素傷身



維持冷鏈 降低食品中毒發生

冷鏈是指冷藏或冷凍食品由生產到消費端都處於冷藏或冷凍適當溫度下，以維持食品品質及安全之供應鏈活動。微生物的生長主要取決於食品暴露環境的溫度與時間，雖然冷藏與冷凍環境能抑制或降低微生物生

長，但非完全殺滅，若於貯藏、理貨或運輸過程溫度上升，可能導致食品中微生物恢復活性且快速增殖，進而造成食品腐敗與中毒之情形發生。

高溫會加速微生物生長

微生物生長和溫度息息相關，其中，16~49℃的溫層是大部分細菌生長速度最快及最適合細菌毒素產生的溫度範圍。

例如：豬肉、牛肉、雞肉、雞蛋等動物性食品常受到沙門氏桿菌之污染，其最適生長溫度於4~48℃，而沙門氏桿菌於37℃環境下，其菌數生長為28℃下的2倍。腸炎弧菌則是海鮮製品常見的食品中毒菌，當環境溫度於30℃時，其菌數生長為15℃下的4倍。李斯特菌是加工肉類製品、牛奶、冰淇淋常見的食品中毒菌，其最適生長溫度為3~45℃，又以30~37℃生長情形最佳，可見溫度變化會影響微生物的生長。

維持冷鏈小撇步

若食品於貯存、理貨、運輸等期間，發生溫度劇烈波動，可能導致細菌生長速率上升且菌數快速增加，進而造成食品腐敗變質。維持冷鏈之小撇步如下：

- 1 收貨溫度符合一般冷藏與冷凍品規定，並檢測溫度及記錄。
- 2 收貨、卸貨、理貨及裝載時，作業場所維持在15℃以下，且作業應迅速完成，以避免產品溫度之劇烈波動，及冷凝水產生。

- 3 庫溫高於設定溫度，應有警報系統，且應具備製冷系統故障之緊急應變措施。
- 4 卸貨、裝載貨時，應有適當設備如月台門封或設置緩衝區，降低外部溫濕空氣之進入。
- 5 運輸車輛裝載前預冷至內部空氣達 10°C 以下。
- 6 運輸期間不得有劇烈溫度之變動，且應檢測溫度及記錄。
- 7 運輸車廂設置門簾，以降低溫度損失之速度。
- 8 加強人員之教育訓練，使從業人員皆有基本之冷鏈知識，以維持廠區與物流車廂之溫度與環境控管。

詳細資訊可參考食品藥物管理署（以下簡稱食藥署）編製「低溫食品物流業者衛生安全宣導手冊」（下載途徑：食品藥物管理署／出版品／圖書；網址：<https://www.fda.gov.tw/TC/publicationsContent.aspx?id=97>）。



「恰特草」誤喝恐成癮！

新興毒品再添一樁！今年國內首度查獲從非洲寄往臺灣的毒品「恰特草」，經不肖人士偽裝成茶葉罐包裝再銷往美國。「恰特草」（學名 *Catha edulis*）有「東非罌粟」之稱，又名「巧茶」、「阿拉伯茶」，是一種產於非洲與阿拉伯半島地區的植物，剛採下時外形類似莧菜，曬乾後形似茶葉，一般人很難清楚分辨。



圖片:恰特草

photo from flicker sherwood

食用「恰特草」後會產生欣快感與興奮感，變得多話及躁動行為，長期食用成癮性大；主要是因為「恰特草」內含興奮性化學物質卡西酮（Cathinone），對人體中樞神經具刺激作用，長期使用易成癮，卡西酮對身體危害大，如情緒低落、邏輯混亂、妄想、失眠、厭食，營養不良、憂鬱等。

食藥署持續呼籲，新興毒品不斷推陳出新，年輕族群或經常出入娛樂場所者更要提高警覺，若有人勸說「喝一點茶葉沒關係！」，還是要當心，勿因一時好奇或受同儕影響而嘗試毒品，更不要飲用來路不明的藥物、咖啡包、茶包或試喝包，以免染毒上身。

想了解更多毒品濫用及危害的相關資訊，歡迎到食藥署首頁>主題專區>食品藥物消費者知識服務網>反毒資源館（<http://consumer.fda.gov.tw/People.aspx>），或撥打各縣市政府毒品危害防制中心免付費專線 0800-770-885（請請您、幫幫我）諮詢。



鴨蛋黃「紅」就好？當心色素傷身

鹹鴨蛋、煎蛋、炒蛋、荷包蛋，各種蛋類食品是民眾日常生活的主要飲食來源，惟坊間有雞蛋或鴨蛋的蛋黃顏色較紅橙，口感、香氣和營養價值較高的迷思。為了提高蛋品販售單價，有些業者會於飼料中添加胡蘿蔔素、葉黃素、玉米黃素或蝦紅素等脂溶性色素，經過禽類吸收代謝後，這些色素會累積在蛋黃中，蛋黃色澤就能加深；但天然色素成本較高，有些不肖業者為了降低成品，就在飼料中添加脂溶性蘇丹紅色素，以取代天然色素，藉此也能夠使蛋黃變得更紅潤、增加賣相。



蘇丹色素為工業用染料，不得添加於食品中，常見蘇丹色素有蘇丹一號（紅色）、二號（紅色）、三號（棕紅色）、四號（深褐色）等，可能具有基因毒性及潛在致癌性。此外，蘇丹色素除了可能非法被添加於動物飼料中，國際間在辣椒粉、辣椒油、辣椒醬、咖哩粉及含辣椒的加工產品等食品也曾驗出蘇丹紅。

食藥署歷年來均針對市售鹹蛋黃類產品進行相關抽驗，一旦發現檢出蘇丹色素後，中央與地方衛生單位會立即聯手，展開違規鹹鴨蛋的溯源稽查及抽驗，以快速釐清非法蘇丹色素的來源，確保民眾食用安全。

食藥署建議，消費者不要挑選顏色過於鮮豔、看起來不自然的食品，並提醒消費者，不論黃色或紅色的蛋黃，皆有相等之營養價值，不用過度在意蛋黃的色澤，買鴨蛋時千萬別只顧著挑選「紅」蛋黃！

食藥闢謠專欄



茶葉煮蛋會有化合物與鐵結合，產生有毒物質，形成灰綠色區塊，這是真的嗎？

- 白煮蛋或茶葉蛋煮久後，在蛋黃和蛋白交界處可能會出現深黃綠色物質，成分以硫化鐵為主，屬於正常現象，不會影響食蛋的安全。一般而言茶葉蛋中的硫化鐵含量不致於太高，因此不會產生毒性問題。
- 由於雞蛋較一般的魚肉類含有較多的含硫胺基酸，加上熬煮的時間較長、滷汁中的含氧量低、雞蛋中的鐵離子含量高，或是雞蛋較不新鮮等因素，都可能會促進硫化氫的產生，而硫化氫與鐵作用後會產生硫化鐵，即為蛋黃蛋白交界處之灰綠色物質。
- 食藥署提醒，選購品質優良的雞蛋，並注意檢視外觀，避免買到臭蛋、發黴蛋、裂紋蛋、散黃蛋或粘殼蛋，購買回家妥適儲存並儘快食用，食用前應澈底加熱煮熟。



防毒防身

五錦囊

拒絕染毒上身

上上籤
是非場所要遠離

上上籤
反毒觀念要落實

上上籤
健康休閒要培養

上上籤
抗壓自信要建立

上上籤
親子關係要經營

免費諮詢專線：
0800-770-885 (請請您 幫幫我)

衛生福利部
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、陳瑜鈞、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、謝碧蓮、陳惠章、陳美娟

出版年月：2017 年 12 月 22 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

