



# 藥物食品安全週報

歡迎訂閱電子報

DRUG AND Food SAFETY Weekly LETTER



2024年5月17日  
發行人：吳秀梅署長

第974期

## 藏在海鮮裡的危機！認識腸炎弧菌

**在**臺灣的食品中毒案件中，屬腸炎弧菌造成的佔有一定比例，是常見的細菌性食品中毒！究竟，腸炎弧菌是何方神聖？該如何預防？就讓食藥署來為您解密。

腸炎弧菌（*Vibrio parahaemolyticus*）主要生長於溫暖的海域，多分布於近海或出海口水域，尤其在底泥、懸浮物、浮游生物及魚貝類中。因此，若生鮮魚貝類帶有此菌，可能會透過菜刀、砧板、抹布或容器具等，或是手部未保持清潔而造成交叉污染，引起食品中毒。

腸炎弧菌在30°C至37°C時繁殖速度快，約15分鐘內可增加1倍的數量。因此，食品只要經少量的腸炎弧菌污染，短時間即可達到致病菌量。常見症狀包括：噁心、嘔吐、腹痛、腹瀉、頭痛、發冷與發燒等，潛伏期約4至90小時，輕微者可於數天後自行痊癒，死亡率約0.1%。

### 預防三原則—清潔、加熱、冷藏

腸炎弧菌在淡水中不易存活，因此，生鮮魚貝類可使用大量自來水清洗去除此菌。腸炎弧菌對低溫敏感，在10°C以下，不但不生長且易致死，因此可用低溫冷藏抑制其繁殖；此菌亦不耐熱，在60°C下加熱15分鐘即易被殺滅，故在食用前充分加熱煮熟是最好的預防方法，並儘量避免生食。在保存上，若生鮮食品與熟食同存放冰箱中，熟食應覆蓋完整並置於上層，以免受生鮮食品的污染。



食藥署提醒您，預防腸炎弧菌食品中毒，應遵守「清潔、加熱、冷藏」三大原則，才能讓您在大啖海鮮之餘，吃得安心又放心。

# 乳清蛋白夯，食藥署為您的食安把關！

乳 清蛋白，是近來超夯的增肌減脂食品，許多社群名人宣傳乳清蛋白粉產品可取代飲料、減去多餘熱量攝取，又能輕鬆增加蛋白質攝取量。乳清蛋白粉是什麼？食藥署又如何把關乳清蛋白粉的安全衛生呢？

食藥署說明，以生乳或脫脂乳為原料，經酸或凝乳酶作用，將沉澱的酪蛋白分離，取得乳清後，再加以濃縮、過濾、脫水等加工處理，即得乳清蛋白粉。



## 建立食品安全監測計畫，飲用更安心

乳清蛋白粉的製造業者，其從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品良好衛生規範準則(GHP)，若具有工廠登記，依GHP規定，亦須訂定相關標準作業程序，並落實執行；另，資本額達3,000萬以上的食品工廠，在符合食品相關法規規範前提下，則須訂定以風險評估及危害分析與管理精神為基礎之食品安全監測計畫，藉此於產銷運貯等各環節均能善盡管理之責，以保障產品衛生安全。

食藥署提醒，選購產品時，應注意販售場所的環境是否乾淨、確認產品效期與包裝完整性。若購買大容量乳清蛋白粉，開封後應儘速食用完畢；若無法馬上食畢，應將產品密封好，放置陰涼處貯存，才能買得安心，吃得放心。

## 進口食品好好吃？看清楚「紅綠燈」再下手！

「最 近好多超商都有進口食品專區，網路上也有特價國外零食，看起來都好好吃喔，可是，這些食品安全嗎？」、「國外正在回收一款乾酪，臺灣到底有沒有進口？」這些疑惑，您是否也曾有過呢？

對於進口食品，食藥署秉持一貫政策管理，採輸入前源頭管理、輸入時邊境查驗及輸入後的後市場稽查共三道柵欄式控管，並參考過往查驗紀錄、考量產品特性及蒐集國內外資訊，持續進行滾動式檢討、調整查驗方式及項目。

進口食品一旦經邊境查驗不符合，須依規定辦理退運或銷毀。此外，食藥署每星期二會公布相關資訊，同時也會提高邊境產品的抽驗率，強化邊境食品安全管控強度，讓大家能安心選購。

## 紅燈、黃燈、綠燈？分別代表嚴重、疑慮、沒問題！

對於國際間的食品回收資訊，食藥署也設有專責人員，每日監控及查詢國際間各國食品回收警訊。經過詳細比對各項資訊後，依據查詢結果發布「消費紅綠燈」至食藥署網站食品藥物消費者專區，提供消費者及食品業者參考，其認定機制、處置及建議分級如下：

### (1)燈號「紅燈」( 嚴重 )：

意 義	處置及建議
<ul style="list-style-type: none"><li>①問題產品有輸入紀錄且進入我國市場。</li><li>②不論是否危害人體健康，不應供人食用。</li><li>③對人體有立即或重大危害。</li><li>④經風險評估，於國人攝食習慣下累積之暴露量，會明顯對人體健康造成重大危害。</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>◆立即進行邊境管控。</li><li>◆通知國內業者暫停販售，並將有疑慮產品下架。</li><li>◆發布新聞及消費紅綠燈，請消費者暫停使用問題產品。</li><li>◆成立電話諮詢服務專線，供民眾詢問。</li></ul>

### (2)燈號「黃燈」( 有疑慮 )：

意 義	處置及建議
<ul style="list-style-type: none"><li>①問題產品有輸入並進入我國市場，惟未有危害發生。</li><li>②對人體無立即危害，但有危害之疑慮，須進一步調查並進行改善者。</li><li>③違反食品衛生標準，尚不致明顯危害人體健康安全，但影響層面大者。</li><li>④違反食品安全衛生管理法第15、16、17和18條等規定。</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>◆通知國內業者確認是否輸入問題產品，如確輸入問題產品，則應暫停販售，並將有疑慮產品下架。</li><li>◆發布消費紅綠燈週知消費者。</li><li>◆透過「非登不可系統」發布電郵周知相關輸入食品業者。</li><li>◆通知轄區衛生局及各區管理中心，留意問題產品並依其權責進行處置。</li></ul>

### (3)燈號「綠燈」( 沒問題 )：

意 義	處置及建議
<ul style="list-style-type: none"><li>①問題產品未進入我國市場。</li><li>②雖有危害之虞，惟危險因子已被控制且未流入消費市場。</li><li>③標示不全。</li><li>④經風險評估，可能危害人體健康之可能性極微。</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>◆發布消費紅綠燈，請消費者及食品業者依消費紅綠燈建議處置，無需驚慌。</li><li>◆通知各區管理中心留意問題產品。</li></ul>

食藥署將持續透過輸入前、輸入時及輸入後等多重嚴密把關，確保進口食品安全、維護國人健康，請消費者安心選購。

# 乳品身分大揭密

依「鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定」，市售完整包裝之鮮乳、保久乳、調味乳、乳飲品等，應依規定清楚標示，以避免消費者混淆！



乳含量100%



鮮乳



保久乳

以生乳為原料

以生乳或鮮乳為原料

加溫殺菌包裝 冷藏儲存  
如全脂、低脂鮮乳  
強化鮮乳\*、低乳糖鮮乳  
(\*添加生乳中所含之營養素)

高壓/高溫滅菌  
無菌包裝 可室溫儲藏

乳成分佔總內容物含量50%以上



調味乳/  
保久調味乳



乳飲品/  
保久乳飲品

以生乳、鮮乳或  
保久乳為原料

以還原乳為原料，  
或混合生乳、鮮乳或保久乳

可添加調味料

可混合其他非乳原料  
及食品添加物

為與鮮乳產品區隔，其他乳品應於品名標示其乳品類別，  
或在外包裝明顯處標示相應名稱，且字體長寬要大於0.4公分喔！



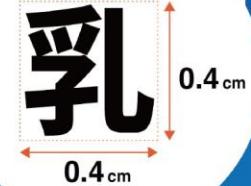
保久乳



調味乳



乳飲品



FDA  
衛生福利部  
食品藥物管理署

廣告

版權聲明：如需引用本署圖文，請原圖文轉載並註明出處，請勿重製、刪減或修改內容。

刊 名：藥物食品安全週報

出版機關：衛生福利部食品藥物管理署

地 址：臺北市南港區研究院路一段130巷109號 電 話：02-2787-8000 GPN：4909405233 ISSN：1817-3691

編輯委員：李明鑫、許朝凱、廖家鼎、陳俞妃、白美娟、蔡岳樟、吳正寧、張家榮、  
廖苑君、曾仁鴻、林澤揚、徐雅慧、董靜馨、林高賢、李啓豪

執行編輯：楊淑真  
美術編輯：郭儀君

出版年月：2024年5月17日

創刊年月：2005年9月22日

刊期頻率：每週一次