



藥物食品安全週報



2024年8月16日
發行人：莊聲宏 署長

歡迎訂閱電子報

DRUG AND FOOD SAFETY WEEKLY LETTER

第 987 期

紅龜粿製作與選購保存大揭密！

紅 龜粿，又稱紅龜糕、紅板或紅印板，是臺灣人、閩南人、客家人、潮州人、閩東人、廣東人.....的傳統糯米食品，也是節慶祭祀常見的祭品。食品藥物管理署（下稱食藥署）邀請臺灣海洋大學食品科學系蔡敏郎教授與您分享紅龜粿的小知識。

傳統作法大公開

蔡敏郎教授指出，紅龜粿的作法是將泡過水的糯米再加水研磨成米漿，裝入米袋中綁緊、壓除水分。接著取一部分濕粉糰揉捏成扁平狀，以滾水煮熟，作成「粿粹」，粿粹是已糊化的糯米糰，黏著性強，混入剩餘的糯米粉中搓揉，會使粉糰光滑且具有黏性。



接著，將粉糰分成需要的分量，揉壓扁平後，包入紅豆或綠豆餡料，再以「粿印」印上龜、桃、魚、銅錢或福祿壽禧等圖騰文字，表示福氣長壽、吉祥官祿、招財進寶等意涵，再置於月桃葉或香蕉葉上，蒸熟即成紅龜粿。

製作過程中，常於粉糰加入食用紅色色素，或是鼠麴草、艾草等，除了更具喜氣外，也因應節氣變化及地方特色。如今，許多蔬果的紫色、橘色、黃色等天然色素取代傳統的食用紅色色素，加上花生、甘藷等餡料的改變，讓傳統米製品更具多元化與現代感。

紅龜粿選購保存要注意

蔡教授表示，製作紅龜粿必須完全蒸熟，以避免食用生糯米粉而引起不適。此外，民眾在選購紅龜粿時，建議選擇信譽良好的店家、注意存放溫度和環境，及留意外包裝標示，避免發生食品安全疑慮。

在保存上，蔡教授建議，可存放於密封容器中，放置於室溫下的陰涼處，避免

陽光直射和潮濕環境。判斷紅龜粿新鮮的方法，包括觀察外觀和氣味，新鮮的紅龜粿外皮應有彈性，沒有乾裂或變色現象，內餡保持濕潤，沒有異味。

食藥署也提醒，適當保存紅龜粿、檢查外觀及氣味，可幫助判斷紅龜粿的新鮮程度，確保其品質和口感，才能讓您吃的安心。

文字撰寫 | 遠見編輯群

中元普渡到，五大提醒要做到！

中元節為我國重要的傳統節日，許多廟宇、公司行號、家庭都會在農曆7月採買或製作各式供品準備中元普渡。然而，中元時節正值盛夏，高溫環境易使細菌快速滋長，一不小心就會讓供品腐壞變質，不僅祭祀的心意「走味」，更可能引發食物中毒！為了確保食品安全衛生，食藥署提供五個小撇步：

(1)**精選食材**：選購食材時需留意其新鮮程度，避免購買已過期或品質有問題的食材。尤其是海鮮與肉類，建議當日向信譽良好的商家購買，或是選購包裝完整、有清楚標示、保存環境良好的食材，以確保食品安全。

(2)**嚴格清潔**：食材要澈底清洗，尤其是蔬菜和水果，使用流動水清洗數次，也可搭配刷子刷洗，可有效去除蔬果表面可能的農藥殘留和微生物。

(3)**仔細烹煮**：烹飪前，應先檢查食材是否有異味、異色或者異常變質的跡象，如有任何問題，應立即丟棄。烹煮食材時，要確保煮熟煮透，特別是肉類和海鮮，以預防食品中毒。

(4)**避免交叉污染**：在準備及烹調食品時，例如生、熟食應分開儲存和處理，避免用同一個砧板、器具處理，或在同一個區域同時處理生食和熟食，以避免交叉污染情形發生。

(5)**適當保存儘快用畢**：夏季天氣炎熱，儘量避免生鮮食品放置於室溫下太長時間；暫時用不到、但已備好的食材、肉類、海鮮和已烹煮過的食品也應該儘快冷藏或冷凍。而冷藏的剩餘熟食，也要在短時間內趕快食用完畢，以避免細菌孳生和腐敗。

「邦克列酸」是什麼？食品中毒要注意

寶

林茶室食品中毒是臺灣首例「邦克列酸」中毒案，到底邦克列酸是什麼？如何進入食品？

食藥署說明，邦克列酸是由唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型(*Burkholderia gladioli pathovar cocovenenans*, *B. gladioli* pv. *cocovenenans*)所產生的細菌毒素。它的特性是非常耐熱，即使在高溫高壓下烹煮，也難以完全破壞其毒性，由於它沒有顏色和氣味，若不小心食用也難以察覺！

邦克列酸發生原因

唐菖蒲伯克氏菌在中性(pH6.5-8.0)、低鹽(含鹽量<2%)、溫暖且潮濕(20-30℃)及富含油酸的特定條件下容易產生邦克列酸。

相關文獻指出，由於邦克列酸可能比較容易污染穀物和麥類，在加工過程中，若磨漿後未及時曝曬或加工完未冷藏，或是發酵過程中未妥善保存，例如河粉、涼皮、發酵玉米麵、糯米圓等食品，都可能受到污染。另外，乾木耳、乾銀耳長時間在室溫下浸泡，或是不當保存的發酵薯類產品，如山芋粉絲、馬鈴薯粉條，也可能受到邦克列酸的污染。

為確保食品業者製備米麵濕製品之衛生安全品質，食藥署於2024年5月20日啟

動邦克列酸抽驗，由地方政府衛生局至餐飲業者處抽驗粿條、板條或河粉等米麵濕製品，截至目前，已抽驗110件，檢驗結果均未檢出邦克列酸。

預防邦克列酸食品中毒

由於邦克列酸不能通過洗滌或烹飪來破壞，因此，預防是關鍵！以下是可以預防邦克列酸中毒的方法：

- ① 避免在家中自行發酵玉米、椰奶或椰肉產品，以降低邦克列酸污染的風險。
- ② 如果需要將白木耳或黑木耳浸泡過夜，建議於冷藏下使用符合飲用水水質標準之潔淨水源浸泡，過程中應定時換水，以避免微生物孳生。
- ③ 若發現食品有變質腐敗，或不確定其來源或安全性時，應避免食用。食材烹煮後，建議於2小時內食用完畢或儘速降溫保存。

邦克列酸(Bongkrelic Acid)

特性

1. 無色、無味，通常很難察覺導致誤食。
2. 耐熱性佳，不會因烹煮或洗滌而被破壞。
3. 僅需微量(1~1.5毫克)即可致命。

中毒症狀

1. 潛伏期：1-10小時。
2. 主要症狀：噁心、嘔吐、腹瀉或水瀉、全身無力等。
嚴重可能出現排尿量減少、血尿、黃疸、意識不清、抽搐、休克，甚至死亡。

如何預防

1. 處理食品前應徹底洗淨雙手，保持手部清潔。
2. 食材新鮮，不用變質、腐敗、逾期食材。
3. 長時間浸泡食材建議置於冰箱中。
4. 料理時應徹底加熱，料理後應儘速食用。
5. 未食用完畢者，應儘速置於冰箱中(攝氏5度以下)貯存。

包裝食品標示過敏原

市售有容器或包裝之食品，含下列對特殊過敏體質者致生過敏之內容物者，應於其容器或外包裝上，標示「**本產品含有○○**」、「**本產品含有○○，不適合對其過敏體質者食用**」或等同意義字樣之顯著醒語資訊：

11項強制標示過敏原

 甲殼類及其製品	 芒果及其製品	 花生及其製品	 牛/羊奶及其製品
 蛋及其製品	 堅果類及其製品 如：杏仁、榛果、核桃、腰果、胡桃、巴西堅果、開心果、夏威夷豆、松子、栗子、椰子、乳木果等	 芝麻及其製品	 麩質穀物及其製品
 大豆及其製品	 魚類及其製品	 使用亞硫酸鹽類等，終產品二氧化硫每公斤10毫克以上 如：果醬、脫水蔬果、糖漬果實等。	

4項建議標示過敏原

 頭足類及其製品	 螺貝類及其製品
 種子類及其製品	 奇異果及其製品

食品生產製程中應有適當避免食品交叉污染之管制措施。

如食品生產製程中未使用致生過敏之內容物、食品添加物，但共同使用之廠房、設備或生產管線等所生產之其他食品，使用致生過敏之內容物、食品添加物，可能導致該致生過敏物質，非屬有意摻入食品時，建議其標示載明

「**本產品生產製程廠房，其設備或生產管線有處理○○**」或等同意義字樣。



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

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、蔡岳樞、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8月16日

創刊年月：2005年9月22日

刊期頻率：每週一次