



藥物食品安全週報



2025年9月12日
發行人：姜至剛

歡迎訂閱電子報

DRUG AND FOOD SAFETY WEEKLY LETTER

第 1043 期

您愛吃「芋頭」嗎？可甜可鹹的最佳配角， 料理、保存秘笈大公開

芋頭綿密香濃，是深受民眾喜愛的食材。食品藥物管理署特邀中國文化大學保健營養學系游宜屏主任，說明芋頭的選購與處理技巧，並提醒民眾注意保存方式及避免誤食外觀類似卻具毒性的「姑婆芋」。

芋頭料理安心三守則：「選、削、存」

選

游宜屏主任指出，欲料理出綿密口感的芋頭，選購時應以本地品種為優，如大甲芋頭或甲仙芋頭。這類芋頭通常外皮乾燥粗糙，表面帶毛根；相對地，進口芋頭外皮較光滑，口感偏硬。除了產地選擇外，也建議挑選外皮完整、飽滿且顏色均勻者，按壓手感扎實有彈性為佳。剖開後，若切面呈白紫相間條紋、無黑斑或發霉，即為新鮮優質。若出現濕氣、發軟或腐壞現象，則不建議購買。

削

芋頭含草酸鈣與芋頭糖蛋白凝集素，容易刺激皮膚，引起搔癢反應。建議削皮時保持手部與芋頭乾

燥，或戴手套操作，也可先蒸煮或汆燙，幫助分解刺激成分，降低草酸鈣含量。若已出現手癢，可用鹽搓揉手部以舒緩不適。削皮後可浸泡清水10至15分鐘，有助減少芋頭的澀味。

存

芋頭料理若未能即時食用完畢，應妥善保存。蒸熟後應完全冷卻再分裝密封，置於冰箱冷藏可保存約2至3天。如需延長保存時間，可冷凍保存，並標示日期。冷凍前可先將芋頭切塊或搗成泥狀，日後再解凍復熱使用。須注意避免反覆解凍，以免影響口感。

游宜屏主任提醒，民眾需留意與芋頭外型相似的「姑婆芋」，常見於山區或庭園，



誤食「姑婆芋」恐引發口腔灼熱、喉嚨腫脹甚至中毒。姑婆芋葉面具光澤、呈心型、葉脈明顯，與可食芋頭的羽狀葉脈不同；莖部切開時無紫色條紋，常有

刺激性氣味。民眾切勿任意採食不明植物，以確保飲食安全。

文字撰寫 | 遠見50+編輯群

嚴守食安防線 中國大閘蟹逐批檢驗把關



每年秋季是螃蟹盛產期，其中以中華絨螯蟹（俗稱大閘蟹）深受饕客青睞。9月起正值自中國大陸進口大閘蟹的旺季，過去曾因其被檢出有害物質超標，引發食安疑慮。為保障國人飲食安全，食品藥物管理署（下稱食藥署）針對中國大閘蟹實施逐批臨場查核與抽樣檢驗，違規批數已從2017年的5批降至2024年的1批，顯示近年品質已有明顯改善。

為加強源頭管理，食藥署規定，中國進口大閘蟹必須來自准許輸臺之養殖場，並在抵臺後逐批檢測動物用藥、重金屬和戴奧辛等16項指標，檢驗合格後方可核發輸入許可（如下表）。

依規定，大閘蟹空運抵達後，業者須申請查驗並提供保管計畫書、衛生證書等資料，並繳納完稅價格4倍的保證金。經核准後，貨品可依「具結先行放行」制度，先行運至冷藏倉庫保鮮，惟最終仍須待所有查驗項目合格，才會核發輸入許可、正式上市。

前幾年曾因不肖業者在未完成邊境查驗程序即偷賣大閘蟹，嚴重危害食安。為防堵類似事件，食藥署強化管控措施，包括逐批清點總箱數、專人全程監控「跟車」至具結地點、全程拍照錄影等。違規者除依《食品安全衛生管理法》第33條裁處暫停1年具結保管資格外，若偷賣將依法處以販售價格20倍罰

近年報驗批數及不合格統計表

年度	報驗 (批數)	不合格 (批數)	不合格原因	年度	報驗 (批數)	不合格 (批數)	不合格原因
2017	69	5	戴奧辛及戴奧辛類多氯聯苯、鎘超標	2021	20	0	-
2018	43	8	戴奧辛與戴奧辛類多氯聯苯超標	2022	25	1	戴奧辛與戴奧辛類多氯聯苯超標
2019	20	0	-	2023	23	0	-
2020	23	0	-	2024	31	1	戴奧辛及戴奧辛類多氯聯苯超標

緩，並沒收保證金，藉此強化嚇阻。

為防堵此類事件，以2024年度為例，共輸入31批大閘蟹，邊境檢驗攔截1批總重14.6噸含戴奧辛及多氯聯苯超標之大閘蟹，已

全數銷毀，並禁止該養殖場產品再輸入我國，確保不合格品不流入市場，展現邊境食安把關成效。

全球食安把關術：

WTO/SPS 協定怎麼運作？



我國身為世界貿易組織（World Trade Organization, WTO）會員，不僅與其他會員間的關稅減讓優惠，降低生產成本、提升商品在全球市場的競爭力，也必須履行會員義務，在促進貨品、服務及智慧財產權貿易的同時，兼顧國內產業與消費者權益，並確保食品進出口符合WTO規範。

SPS協定是什麼？

臺灣也有專屬SPS窗口

與農產品及食品貿易最息息相關的，是食品安全檢驗與動植物防疫檢疫協定（sanitary and phytosanitary，簡稱SPS協定）。其目的在於避免或減少外來動植物疫病與蟲害入侵或擴散，防範食品及飼料中的安全風險，保障人類與動植物健康及自然生態環境，同時避免造成不必要的貿易障礙。

SPS協定要求會員國設置國家查詢點（National Enquiry Point, NEP）與國家通知機關

（National Notification Authority, NNA），負責轉知WTO SPS委員會的活動、會議與關切議題給國內相關單位。此外，若會員國訂定的SPS措施可能影響國際貿易，必須提早通報WTO，並提供其他會員國60天評論期，以利提出書面意見。

自由貿易及健康安全與國際接軌的食安標準

由於任何SPS措施都可能對貿易自由造成影響，協定提出7項關鍵要素（key elements）：「不歧視」、「科學證據」、「最小貿易障礙」、「等效性」、「區域化」、「透明化」及「管制、查核與核可程序」，作為設計與實施SPS措施的依循依據。

協定也明定，會員國應採行國際標準來管理進出口貨品的SPS措施。食品藥物管理署在制定食品相關法規時，即參考食品法典委員會（CODEX）標準，並結合國人攝食量與風險評估結果，確保規範以科學為基礎，與國際接軌，同時守護國人食品安全與健康。

破解網路謠言

快上網搜尋

食藥關謠專區 | 🔍

地瓜發芽
有毒嗎？

塗抹薑
促進毛髮生長！

味精

味精有毒
不要吃！

3 停 看 聽
招關謠

停止轉載謠言

看正解長知識

聽專家破迷思

f 食用玩家



FDA 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：林金富、王德原、許朝凱、廖家鼎、廖姿婷、林蘭砮、林意筑、黃玫甄
吳亭瑤、張志旭、吳孟修、許家銓、吳立雅、林炎英

執行編輯：楊淑真
美術編輯：楊雲涵

出版年月：2025年9月12日

創刊年月：2005年9月22日

刊期頻率：每週一次