行政院衛生署　　FDA 籌備小組

藥物食品安全週報

第 2 期(2005/09/29)

發行人：侯勝茂署長
主編　：蕭美玲參事
編輯　：林慶豐、陳惠芳
許明滿、張天韻

黑心食品面面觀（一）

---認識黑心食品　飲食更安心

幾乎天天都有不同「疑似黑心食品」的新聞報導，造成人心惶惶，不曉得還能吃什麼。究竟，怎樣才算是「真正」的黑心食品？黑心食品是否全都「有害人體健康」？面對「黑心食品」引發的種種疑雲，我們將從有效辨識、政府把關及正確選擇三方面深入探討，讓民眾吃得更安心。

什麼是真正的「名符其實」的黑心食品

媒體把所有不合乎理想期待的食品，都簡化歸類為「黑心食品」，這個名詞在法律上並不存在，如此定義的範圍也太廣，使得民眾無法了解什麼是「真正」的黑心食品。如何區別及定義「黑心食品」？

第一、 **不該給人吃的，拿來給人吃；也就是「黑心商人」存心詐騙消費者所生產、販賣的食品**。例如：病死豬肉屬於廢棄物，按照廢棄物的管道應回收或銷毀，不能再食用。但若把這些病死豬肉當作食物，無論是否有害人體健康，絕對是黑心食品。

第二、 **對消費者的健康、權益有重大危害的食品**，也是黑心食品。例如：食物中有不該添加的防腐劑，蔬菜水果使用不該使用的殺蟲劑，養雞鴨使用不該使用的抗生素；甚至添加合法但過量的防腐劑，或者使用「合法」的抗生素、卻沒有適當的停藥時間…等。

以上兩種情況，都是違反食品衛生管理法之規定。

哪些情況不算是黑心食品

市面上賣的米粉，有一種是「久煮不爛」，另一種非常容易煮爛。其差別在於所使用的原料不同：白米磨粉為原料的米粉，成品較不易煮爛；而使用玉米為原料的「玉米澱粉」拿來做米粉，則很容易煮爛。如果消費者買到標示為「玉米澱粉」所做的米粉，發現怎麼一煮就爛，並不符合當初的購買期望，只能算是「等級較差的食品」，而不是所謂「黑心食品」。把這種與期待不符的產

品也列為黑心食品，則「黑心食品」範圍將變得太大，並不恰當。另外，遭歹徒下毒的食品，絕對不是黑心食品，歹徒下毒是犯罪行為，已經和黑心食品無關了。

黑心食品是否全都「有害人體健康」

以飼料奶粉為例：如果在進口通關時申報為飼料奶粉，但廠商在通關後將其更改包裝、標示，變為人用奶粉；把原來給動物吃的拿來給人吃，也是黑心食品。但飼料奶粉給人吃了，並不一定對健康有害，因為飼料奶粉也是供人食用的奶粉降級後做的，但是在標示為飼料後，就不應該在進口通關後更改標示為人用奶粉。其定位已從食品級降為飼料級，已離開食品的管道，就不該再從飼料更改標示變為食品。像這樣的黑心食品，對人體不一定有害。(待續)

近期熱門話題：

一、食品網路傳言

網路傳言經常似是而非，這些網路謠言主要分為兩種，一種是以專家學者口吻或編派煞有其事的事件，佐以似是而非的理論，散布誇大不實的飲食觀念；另一種應是競爭業者，為打擊對手發布，以嬰兒奶粉最多見。有的網路謠言早已澄清，例如：「同時食用維生素 C 及蝦會產生砒霜」、「蜜餞、金針、果糖含高量二氧化硫會造成氣喘」、「行政院消費者保護委員會正式公佈可能遭受戴奧辛汙染的二十二項乳製品」等，但是網友仍在大量傳遞錯誤又過時的訊息，造成一般民眾以為日常飲食隨處有危機。

最近的網路謠言是鋁箔包裹燒烤食物會產生毒素，所謂鋁箔毒素會造成老人癡呆，把矛頭指向「鋁」，也是不正確的說法，老人失智症另有原因。 另外，網路上也流傳所謂的「錯配食物」，例如「大蒜洋蔥加熱後會變成致癌物」、「海產與水果同食會引起不適、「豆漿加雞蛋會失去應有的營養價值」、「酒與胡蘿蔔同食會引起肝病」、「蘿蔔與水果同吃會誘發或導致甲狀腺腫瘤」、「可樂加味精等於 FM2」，也都是似是而非或扭曲事實。

民眾接獲網路流言，最好查證消息來源，對未經證實存疑的資料可提供衛生單位調查，也可以上**衛生署食品資訊網** http://food.doh.gov.tw 的點選 Q&A 進入「網路傳言」項目，查詢正確解答。

二、香魚含有恩諾沙星

衛生署 94 年度市售水產品中動物用藥殘留檢測中，有 1 件香魚檢體被驗

出含有恩諾沙星微量殘留 0.127 ppm，現向大家介紹什麼是恩諾沙星並闡釋其對民眾健康的風險。

恩諾沙星是什麼？

恩諾沙星(Enrofloxacin)，又名恩氟奎林羧酸，屬於氟奎諾酮類 (Fluoro-quinolones) 之廣效性抑菌劑，對於革蘭氏陽性菌、陰性菌及黴漿體具有抑菌作用。恩諾沙星可作為動物用藥品，曾被使用於養殖魚類之弧菌症及大腸桿菌症疾病之控制。

恩諾沙星可能會產生哪些健康危害呢？

恩諾沙星不具致癌性及畸胎反應，急性毒性低，其副作用包括腸道障礙、高致敏感性反應及結晶尿。依據聯合國農糧組織及世界衛生組織之評估，其每日安全攝取量為 2 微克/kg 體重，即每人（60 kg 為例）每日安全攝取量為 120 微克，而此次香魚檢體殘留量為 0.127 ppm，若所食用之香魚重 100 g，則恩諾沙星之攝取量為 12.7 微克，僅約為每日安全攝取量的 1/10，應無安全顧慮。

目前國際趨勢-使用於人體之抑菌劑應避免使用於畜禽動物飼養上，以免因用藥殘留而衍生細菌產生抗藥性的問題；依我國農委會已公告之「水產動物用藥品使用規範」，養殖業者不得使用恩諾沙星於水產動物。另依照衛生署「動物用藥殘留標準」，水產品中亦不得檢出恩諾沙星。

：「民眾在選購水產品時最好選擇來源明確，或具有優良水產品標章者，以確保食用安全與衛生。政府已發函給各縣市政府，要求全面查驗養殖香魚；同時，為強化養殖水產品「上市之前」的安全管理工作，並已於上週宣布將擴大魚塭用藥檢測，水產品抽驗比率由現行 2%提高至 20%，以確保消費者食用安全」。

本週報訂閱方式

請於本署網站(http://www.doh.gov.tw)首頁左邊「訂閱電子報」專區，輸入您個人電子郵件帳號並按上訂閱，即可定期收到本週報，同時也歡迎推薦給親朋好友。

行政院衛生署　FDA 籌備小組

地址: 100 台北市愛國東路 100 號　電話: (02)23218375 或 3393-7662 轉 206, 205

您對本週報如有任何建議，歡迎聯絡我們