

# 藥物食品 安全週報



第 628 期

2017 年 9 月 29 日

發行人：吳秀梅 署長

## 【本期提要】

- 一、中秋瘋烤肉  
「五要」防中毒
- 二、慎防娛樂用藥  
RUSH 毒害！
- 三、食品抽驗報您知



## 中秋瘋烤肉 「五要」防中毒

中秋節家家戶戶瘋烤肉，儼然已成了應景的全民運動！食品藥物管理署（以下簡稱食藥署）提醒，烤肉時應保持良好衛生習慣，不食用未徹底加熱的海鮮及肉類，並使用肥皂勤洗手，才能避免食品中毒喔！

在節氣交替、溫暖潮濕的中秋時節，很適合各種微生物生長，一旦食物保存及烹調不當，就容易變質腐敗。食藥署提醒您，烤肉食材購買不過量、食材選擇要新鮮，生食、熟食需使用不同器皿盛裝，避免交叉污染。在烤貝類產品時，慢烤至殼張開後，務必要再多烤一會兒再行食用，其他海鮮及肉類產品也務必要徹底加熱，切勿因追求生鮮的口感，卻忽略潛在的中毒風險。在中秋烤肉時，要先牢記以下預防食品中毒「五要原則」：



- (一) 要洗手：調理食品前後需徹底洗淨雙手，有傷口要包紮。
- (二) 要新鮮：食材要新鮮，用水要衛生。
- (三) 要生、熟食分開：處理生、熟食需使用不同器具，避免交互污染。
- (四) 要徹底加熱：食品中心溫度超過 70°C，細菌才容易被消滅。
- (五) 要注意保存溫度：食材保存應低於 7°C，若置於室溫環境則不宜過久。

食藥署特地製作預防食品中毒宣導海報，以及各式宣導單張，放置於食藥署網站的「防治食品中毒專區」(<http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=1816>)，歡迎民眾及業者下載運用。



## 慎防娛樂用藥 RUSH 毒害！

娛樂性用藥型態不斷推陳出新，日前媒體報導，有日本民眾在網路購買「RUSH」(一種瓶裝液體)，當包裹在通關時被海關查獲，因違反日本藥品等相關法規遭警方移送法辦。

俗稱的「RUSH」中含有 Butyl nitrite、Isobutyl nitrite 等亞硝酸酯類成分的產品，是一種吸入性濫用物質。依照國內管理規範，亞硝酸酯類成分如果使用於人體，則應以藥品管理，其製造或販賣等行為，應符合藥事法相關規範，否則將涉及違反藥事法有關偽、禁藥之規定。



娛樂性用藥 RUSH

亞硝酸酯類成分產品，又稱為「RUSH」或「POPPERS」，為具有刺激性氣味的液體，在室溫中即具有揮發性，產品多為小罐裝，液體中通常含有 Butyl nitrite、Isobutyl nitrite、Amyl nitrite 或 Isoamyl nitrite 等亞硝酸酯類成分，外觀常標示用途為空間芳香劑或皮革清潔劑；其中 Amyl nitrite 成分曾被核准作為治療心絞痛的藥物成分，此類成分被人體吸入後，能產生平滑肌鬆弛之作用，有些人則將其用來增加性享樂用途。



食藥署統計 2016 年受理各衛生機關、司法機關及海關送驗的疑似亞硝酸酯類產品，共計 32 件；檢驗結果為 100% 均檢出亞硝酸酯類成分。亞硝酸酯類產品檢出件數佔 2016 年不法藥品件數第二位 (僅次於壯陽類藥品)，顯示國內對於此類產品濫用之趨勢，不容輕忽。

使用亞硝酸酯類後常見不良反應包括：頭暈、頭痛、心悸、視力模糊、嘔吐等。液體直接與皮膚接觸，可能引起過敏或灼傷。此類產品更具有可燃性、爆炸性的危險，民眾應避免使用此類物質。





## 食品抽驗報您知

食安議題廣受民眾關切，您是否曾在餐廳及商店遇過稽查人員進行抽驗呢？過程不只是用袋子把食品裝起來帶走檢驗這麼簡單。其實在食品抽驗流程中，還埋藏許多不為人知的「眉角」喔！

食藥署及各地方政府衛生局，每年都會針對各項食品規劃抽驗專案，以確保業者無添加非法添加物、或添加之合法食品添加物符合法規限量，以及產品販售時符合衛生標準，因此抽驗的注意事項會依產品屬性有所不同。



以一般食品衛生標準為例，衛生單位會檢驗食品的微生物量（大腸桿菌及大腸桿菌群）；因微生物普遍存在於空氣及各種物品表面，因此稽查員會非常謹慎，避免要抽驗的食品在過程中沾染到更多的微生物。

為了避免自身的毛髮、皮膚、飛沫等落在食品上，稽查員會穿戴網帽、口罩及無菌手套，以免污染食品；接著將密封的無菌採樣袋打開，小心翼翼的將食品放入後，迅速將袋口捲起打結，避免空氣中的微生物接觸食物；採樣完成的食品則會以低溫保存，以抑制微生物生長條件的方式運送，確保食品送到實驗室進行檢驗時，微生物的數量與抽樣時的狀況相近，不會因為運送等原因而在抽樣袋中繁殖滋長。

此外，抽驗人員還會填寫抽樣單，記錄食品名稱、製造／有效日期、檢驗項目及來源商資訊等，以便檢驗資料建檔，最後由記錄人員及受抽驗商家，在抽驗單上簽名，並各執一聯保存。抽樣完成的樣品，也會使用封條將產品封好，確保送至實驗室的樣品不會發生調包情形。

### 食藥闢謠專欄



#### 烤肉、麵食常會加一些青蔥，有人說生吃青蔥會導致肝炎，這是真的嗎？

- (1) A型肝炎病毒主要是經由「糞口感染」，如廁後如果沒有確實清潔，或是食材接觸到受汙染的水，都有可能透過食物進入口中而導致感染A型肝炎。根據疾病管制署統計，臺灣本土型的A型肝炎多與生食牡蠣、蛤蜊等貝類水產有關，境外型的A肝則是民眾到衛生條件較差的國家所感染
- (2) 食藥署建議飲食儘量以熟食為主，並常洗手保持衛生，飲水務必煮沸後再飲用，生菜生蔥則用流動的水清洗乾淨，貝類水產則是煮到「殼打開」後3-5分鐘；若是前任衛生條件較差的國家，務必事前接種疫苗。



# 預防食品中毒



**1 要洗手**  
調理時，手部要清潔  
傷口要包紮

**2 要生熟食分開**  
生熟食器具應分開  
避免交叉污染

**3 要徹底加熱**  
食品中心溫度  
應超過70°C

**4 要新鮮**  
食材要新鮮，用水要衛生

**5 要注意保存溫度**  
保存低於7°C，室溫下不宜久置

FDA 衛生福利部食品藥物管理署 廣告  
Food and Drug Administration

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 9 月 29 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

