



【本期提要】

- 一、謹慎使用彩色塑膠食具
- 二、不法藥物產品資訊專區
- 三、認識 T-2 毒素

一、謹慎使用彩色塑膠食具



琳瑯滿目，五顏六色的餐具總是能吸引大家的目光，為食物增添了多元的感官元素，同時豐富了飲食文化。但日前媒體報

導消費者文教基金會檢驗了市售免洗餐具發現，有6件具有顏色的塑膠吸管、湯匙及攪拌棒等檢體的重金屬(鉛)含量超過衛生標準。衛生署即刻請台北縣政府衛生局至賣場(家樂福及大潤發)抽驗上述不符規定產品，送至本署藥物食品檢驗局(藥檢局)進行檢驗，藥檢局依顏色將之區分為30件樣品，進行材質之鉛、鎘含量測定，以及以4%醋酸溶液浸泡(95°C, 30分鐘)後重金屬之溶出情形檢驗。

檢驗結果顯示，在材質之鎘含量及4%醋酸溶液重金屬溶出試驗方面，30件檢體均未檢出。在材質之鉛含量部分，則有6件超出「食品器具、容器、包裝衛生標準」的情形。將這些送驗的彩色塑膠製品依其顏色區分，**檢出鉛含量超過標準的檢體，多為黃色、橘色與綠色。**

上述不合格的檢體，轄區衛生局正依據食品衛生管理法相關規定，責成業者下架並依法處辦中。衛生署已於今(98)年3月5日行文各縣市衛生局，請其針對轄區內塑膠食品器具容器製造業者進行輔導，要求業者應使用符合我國食品添加物著色劑、美國食品藥物管理局(FDA)或歐盟色素指引(Color Index)之食品級色素來染色，嚴禁使用工業色素。若仍無法改善者，則輔導業者使用未染色且以原生塑膠料製造之塑膠包材，以確保民眾飲食安全。

衛生署呼籲，民眾除了儘量**避免選用色彩鮮豔的免洗餐具容器外，使用時也應避免接觸高溫食品，確保衛生安全。**

鉛的毒性：

鉛可經由接觸土壤、除草劑、藥物、化粧品、染髮劑、塗料色素、牆壁及家具掉落的灰泥、電池、塑膠、印刷油墨等，以及攝入受到鉛污染的食物而進入人體。一經人體吸收，即難以排出體外，而蓄積於肝、腎等器官中。長期下來，則有**慢性鉛中毒**之虞，進而引起**新陳代謝障礙、中樞神經異常及造血功能受損**等病症。對於發育中的孩童而言，因身體無法辨別鉛與鈣，所以會有超過50%的鉛被吸收，因為鉛對神經系統有很強的親和力，如果嬰幼兒長期接觸到極微量的鉛，處在發育期的神經系統更容易受到損害，日後恐將形成智能不足的情況，甚至損及感官系統。鉛也可能通過胎盤屏障而影響胎兒的發育，引起早產、流產、畸形等。

鉛的毒性一般可分為三個階段：第一階段稱為無症狀階段，微量的鉛造成的初期毒性症狀為貧血，鉛會減少紅血球壽命和血紅素的合成。第二階段會出現明顯的貧血，同時中樞神經系統會不協調，嚴重時則會導致心神不寧、頭痛、記憶力喪失等。第三階段的症狀包括：嚴重的腎臟傷害、全身痙攣、昏迷、甚至死亡。

**二、不法藥物產品資訊專區**

近日加拿大衛生部發布產品違法添加西藥成分的消息：

產品	西藥成分
「Huiji Yin Chiao Chieh Tu Pien」	「Paracetamol」及 「Chlorpheniramine」
「Best-life Fat Burning Capsules」	「Sibutramine」及 「Phenolphthalein」



Paracetamol 是一種解熱鎮痛劑，長期高劑量服用可能導致肝傷害；**Chlorpheniramine** 屬於抗組織胺劑，其副作用包括嗜睡、頭暈及視覺模糊等；**Sibutramine** 則是一種肥胖症治療劑，為減肥藥諾美婷的有效成分，但服用後有可能會引起血壓上升及心跳加速等副作用；而 **Phenolphthalein** 為緩瀉劑，該成分因有動物致癌的報告，雖然未有人體研究報告顯示具有致癌性，但考量目前臨床上有其他可供選擇的藥品，衛生署已廢止含該成分的藥品許可證，籲請民眾千萬不要任意購買或服用。

台灣從未核准上述產品，依藥事法第 22 條 1 項 2 款規定，這些產品即為禁藥，不管是製造、輸入或販售都是違法的行為，將被處以有期徒刑，並得併科罰金。而明知為偽藥或禁藥，而販賣、供應、調劑、運送、寄藏、牙保、轉讓或意圖販賣而陳列者，同樣會被處以刑罰。

衛生署提醒消費者注意，藥品必須對症及適量使用才能夠治病，否則極有可能產生嚴重不良反應。身體不適或有醫療需求時，應先行就醫，經醫師診斷後開

給處方，再將處方箋交由藥師調劑，切勿自行購買處方藥品服用，更不要去購買來源不明的藥品，以免發生無法預期的副作用或併發症，危害自身健康。



三、認識 T-2 毒素

近年來世界各地不時傳出寵物飼料含有黴菌毒素導致寵物死亡的消息，近幾個月來，還有使用特定品牌飼料的部分飼主出現頭暈、咳嗽等狀況，因而對自身健康有疑慮，懷疑可能遭到飼料內所含的 T-2 毒素所感染。衛生署特別設置 T-2 毒素諮詢專線電話 (02-2871-7121)，幫助民眾了解 T-2 毒素，並提供就醫資訊。



T-2 毒素(T-2 toxin) 的化學結構屬於鐮刀黴菌毒素(trichothecene) A 型，為數種鐮刀菌屬(*Fusarium* spp.) 真菌(常見的有 *F. poae*, *F. sporotrichioides*, *F. moniliforme*, *F. culmorum* 及 *F. graminearum*) 所生成的一群低分子量、非揮發性的化合物。它們屬於熱穩定的化合物，無法被熱及紫外線破壞，但使用漂白水可破壞其毒性。容易遭受鐮刀菌屬污染的食物有小麥、大麥、玉米、燕麥、米、高粱及黃豆等穀類，因此，農作物收穫前和收穫後的管理，是預防和控制鐮刀菌屬黴菌污染的基本方法。

T-2 毒素可經由攝食或透過皮膚影響人體，和大多數鐮刀黴菌毒素一樣，會抑制蛋白質及核苷酸合成，造成細胞死亡，主要侵犯淋巴及血液、骨髓、腸胃道黏膜及皮膚等系統。T-2 毒素病症與攝食的毒素量有關，人體之口鼻直接接觸時，會產生**灼熱感與腸胃道出血**等現象，並會**抑制造血細胞生長**，長期攝食含有 T-2 毒素污染的食物，會導致**嘔吐、腹瀉、發炎、貧血和白血球減少**等症狀，並且會破壞淋巴細胞而**降低人體免疫系統**。T-2 毒素不具累積性，半衰期很短，低劑量暴露一般不易造成毒性。

聯合國糧農組織/世界衛生組織聯合食品添加物專家委員會(JECFA) 於 2002 年第 110 屆會議確定，T-2 毒素之每日最大允許攝入量為每公斤體重 60 ng。至於食品中 T-2 毒素的限量標準，目前還沒有定論。一般而言，食物中 T-2 毒素的含量降至 100 ng/g 以下時，可以防止發生慢性中毒。目前對於 T-2 毒素中毒並無特殊的治療方式及解毒劑，**醫療照護為提供支持性療法**，疑似中毒的病人，可至醫療院所進行醫學評估，確定身體病況以接受治療。

刊名：藥物食品安全週報 (Food & Drug Consumer Newsletter)	
出版機關：行政院衛生署	電話：02-2653-1287
	台北市 10341 大同區塔城街 36 號
編者：廖繼洲、林雪蓉、曾千芳、陳惠芳、蔡淑貞、蔡佳芬、朱正明	
出版年月：2009. 3. 26	創刊年月：2005. 9. 22
刊期頻率：每週一次	定價：新台幣 20 元
GPN : 2009403531	ISSN: 1817-3691
台灣郵政台北雜字第 1098 號執照登記為雜誌交寄	

本刊電子版登載於衛生署消費者資訊網(<http://consumer.doh.gov.tw>)；或請至該網站訂閱電子報。