

用家禽和牛肉二者所引起的總數還要多，可見建立完整的檢查系統乃屬絕對必要的事實。

不過，海產品到達消費者手中，大部份為冷凍品，其次為罐頭製品，少量為新鮮品，燻魚和醃魚則更少，基於實際需求，很多連鎖餐飲業和食品工廠業者都設有檢驗部門，以做好品管。而美國國會最近20餘年來，也收集了許多建議，正在為魚類的檢驗制訂有關法令。

夏日炎炎，食品中毒事件不斷發生，為了安全起見，選購及處理海鮮時，請注意下列事項：

△避免生食，海鮮一律以充分煮熟為宜，以達殺菌目的。

△密切注意消費資訊和有關學術報導，了解海鮮食品污染情形，以憑取捨。

△除冷凍外，所有魚類食品，均需以0℃～4℃間的溫度儲存，高於4度的環境，會使魚類所含的細菌高速繁殖，產生有害物質。

△未曾冷凍的海鮮，宜當日食用。

△冷凍海鮮，即使儲存良好，亦應在3個月內食用，而含脂肪量高的魚類，因其有效保存期短，更應在2個月內食用。

△冷凍櫃的溫度以越冷越好，至少

河魨肌肉內毒性的有無，亦依其產地之不同而異。

經安元氏的研究，河魨體內不僅含有Tetrodotoxin，亦含有大量的該毒衍生物4-Epitetrodotoxin、Anhydro-tetrodotoxin、tetrodonic acid等毒性物質。而4-Epitetrodotoxin是初次被分離的化合物，其毒力僅約tetrodotoxin的七分之一。

又據最近的研究顯示，河魨毒在自然界生物體內之分佈甚廣，故河魨的毒化，以透過食物鏈蓄積毒性物質，或以棲息於河豚腸內之弧菌屬細菌Vibrio alginolyticus所產生的毒性物質，蓄積於河魨類體內的學說較為有力，因河魨本身無法合成河魨毒(Tetrodotoxin)。



選擇有冷藏設備的市場購買海鮮食品(阿丰 攝)

也要保持在-18℃，且食物不可堆積過滿，避免經常開門，以確保食品的鮮度。

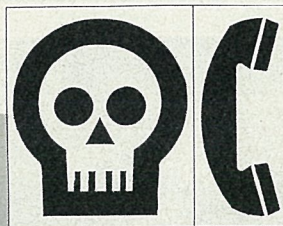
△選擇信用良好，環境清潔，有冷藏設備的市場購買海鮮食品，切勿貪小，隨意在路邊攤上購買。

現代飲食原則，以衛生安全最重要。魚類營養味美，必須兼顧衛生，才能真正獲得健康。

(資料來源：4/20/89 Los Angeles Times)

劉嘉煉

食品中毒 專案處理



在美國發生食品中毒時，可用中毒專用急救電話呼救。

各種食品中毒，在世界各國時有所聞。尤以嗜食新鮮魚貝類及河豚等魚類的日本人，其中毒事件的發生更為頻繁，而在先進國家，也常發生魚、肉類罐頭中毒事件。

以美國為例，有中毒專門對策機構及中毒專用急救電話的設置，以便有必要時，可用急救電話呼救。反觀我國，在這方面的研究及對策極為脆弱，亦極缺乏有系統及完整的機構把關，更免談應急的對策了！

人們迄至目前為止，對於養殖海產貝類西施舌中毒事件，及蔞花生食品因地下工廠殺菌不完全，而由肉毒梭菌(Clostridium botulinum)所引起中毒死亡的慘痛事件，記憶猶新，且對於西施舌的交待，模稜兩可！？令人有諱莫如深之感。以致消費者對於食品的選擇，毫無保障可言，何時何地會因食品中毒而引起中毒死亡，只好靠運氣了！

一般人們皆讚美天然食品的可貴，殊不知天然食品本身亦含有有毒成分，最近在食品安全上時常引起很大的問題，而頗令人矚目。

所謂的天然食品，就是屬於動物或植物的生物體，其為我們日常生活食物或加工食品的來源，其在食品調理或加工過程中的良窳；時常引起食品安全上的問題。所以我們必須事先了解食品的特性，而予以適當的調理、加工，才能食用安全而衛生的食品。