

文／王鳳英 元培技術學院

食品異物

衛生署提醒消費者，食品購買時應詳看標示，而且在未開封前就食品的外觀以肉眼查看有否異樣、開封後食用前則倒出食品的內容物再詳細觀查有否異物存在，以免誤食異物；如果不小心吃下異物，應將剩餘食品保留為證，如有就診應留下診斷證明以向相關單位申訴。

在食品中含有「異物」的申訴案例從未間斷過，大多數只是「個案」，但因收割、生產製造、儲存、運送、販賣等過程中可能污染的細菌、異物有可能導致對身體的危害，造成所謂的違規食品。尤其食物中摻有異物者，可算是屬危險食品。

在食品中所謂的「異物」是指不應該在食品中存在的物質，包括：動物性、植物性及礦物性異物。常見的動物性異物如：鳥類、節肢動物及其幼蟲、卵、蛹、繭及其碎片、排泄物，寄生蟲和齧齒類與昆蟲之咬痕、動物之毛、骨頭、指甲、表皮及排泄物、蟬蟻類等。植物性異物如：異種植物、樹皮、皮殼、枝葉。礦物性異物如：沙礫、玻璃、陶瓷、金屬、水泥、塑料、鐵片、塑膠片、灰塵及合成纖維等碎片、斷片及菸蒂或其他不明物體。

如果食品中出現異物，表示食品在製造加工過程中，其原料及製造加工的品質管制及衛生條件均可能呈現欠佳的狀況。由於食品原料大多來自天然材料，部分食品要完全不含異物幾乎不可能，但非所有的異物皆會造成危險，而且為了減少蟲害所造成的異物含量而過度使用殺蟲劑、除草劑並非真正的有利於消費者。因此，有必要實地了解作物的生長環境的生態，哪些為正常無可避免的缺陷，且不具危險性的異物；哪些可以經由正確的良好作業規範，加以防範而減少的部分。

因為要求完全免除食品中那些不具危險性的異物是在經濟上屬不切實際的行為，所以在美國曾針對不同種類的食品中將無可避免的不具危險性的異物稱為「食品缺陷」(food defect)。制定一些條文規定其允許限量，以規範其最終成品中的

食品缺陷含量，每種食品部分或整體平均皆不得超過規定其允許限量，也不能與其他食品混雜以降低其含量總比例，否則算是違法。也就是對於這些無可避免的不具危險性的異物，並非完全不能存在而是有限量之標準規範。

各類食品必須低於美國食品藥物管理局所設的允許範圍內才算合格(2005年11月有更新版)。但是基於保護消費者的立場，仍希望發生問題的廠商能夠全面檢討，並對「個案」提出合理的解釋與處理，才能讓全體購買該公司產品的消費者安心。

目前我國衛生署公告之食品衛生標準對於一般食品類、生食用食品類、生鮮肉品類、冷凍食品類、罐頭食品類等食品中均規範不得含有異物。

食品中出現異物可依《食品衛生管理法》第十一條第三款之規定，最高可處20萬元罰款(於《食品衛生管理法》第三十一條之規定)，業者必須將同批產品下架回收。若食品中所含異物已經變質、腐敗，甚至具有對人體有害的毒性物質，依法除了將產品回收下架外，還得銷毀，同時最高可處20萬元罰款。民眾若發現上列違規情形，也可向各地衛生局檢舉。依法最高賠償三倍——依照《民法》規定，僅身體、健康、生命權、人格權、姓名權受損，才可要求精神撫慰金，另按照公平交易法第三十二條之規定，企業經營故意造成消費者的損害，消費者最高可以要求三倍懲罰性賠償。

有關近年國內食品引發一系列「黑心食品」問題，消費者食用安全堪虞。為杜絕不肖業者的投機行為，衛生署呼籲業者應自律注重品質監控，並拿出良心生產食品，除加強要求業者做好製程控管外，衛生署相關單位也採主動稽查，落實有效管理。