

淺談新穎性食品原料

「新穎性食品原料」乙辭，實則不是一個新的概念，而是全球衛生主管當局，為了加強對食品安全之管理，而逐漸發展出來的管控機制。簡單說來，一則由於農業生技之蓬勃發展，基因改造食品（原料）迅速推陳出新；二來由於近十幾年來，人類的貿易活動發達，再加上資訊的傳播不再有國界甚或洲界的藩籬，「新型」食材不單成為食品業者未來營收成長的新動力，對末端消費者而言，也充滿了無限的吸引力。然而，也由於該等「新型」食材，對於特定住居範圍（如一個國家或地區）內之民衆來說，非為日常慣用之食材，其長期食用之安全性，就有賴當地政府部門的嚴格把關了。

舉兩個實際的例子，同樣都與減肥有關：

一、守宮木（俗稱減肥菜）：原產於東南亞。民國八十三年間在台灣地區，開始被推廣為「具有減肥神效」的健康食材。之後因有數百人在食用後，產生呼吸困難，甚或併發肺衰竭而致需進行換肺手術（10人中現

僅3人存活），而使我國衛署，下令為禁止食用及販售之食材。

二、麻黃：中醫使用該物，已有近4000年的經驗；美國西南部的野生種，早年也被新移民製作為茶品【摩門茶（Mormon tea）/ 斯果茶（Squaw tea）】飲用。然而至2003年結束為止，全美總計有155人，因食用麻黃類保健食品死亡，其中還包括知名的職棒好手，巴爾的摩金鷹隊的投手貝奇勒（Steve Bechler）。FDA目前已全面禁止麻黃類保健食品在美國的銷售。

由前述兩個例子可見，「新穎性食品原料」中『新穎性』三字，除了「新」，即有別於既有、固有，或傳統食用習慣的意思之外；與食材的來源，毋論是進口或是本地產，關聯不大。重要的是，它必需是安全的。而我國衛署，自民國八十三年發生守宮木事件後，於食品衛生管理法中，即明訂販售安全性未明之食材暨其相關製品之罰則（第三十三條）；該法之第十一條第九款，因此還被戲稱為「守宮木條款」。

