

藥物食品 安全週報



第

433

 2014年01月03日
 期 發行人：葉明功署長

【本期提要】

- 一、落實病原篩檢，保障人體器官移植安全
- 二、正確處理食品預防食源性疾病

一、落實病原篩檢，保障人體器官移植安全



有鑒於先前大眾關注之愛滋病患者器官移植事件，凸顯出移植物病原把關的重要性。為避免移植醫療時因使用保存之人體器官、組織及細胞而導入、傳播及擴散傳染疾病，衛生福利部食品藥物管理署持續對國內人體器官保存庫之設置及後續檢查進行嚴格把關。現行法規「人體器官保存庫管理辦法」除了規範捐贈者合適性審查及人體器官放行審查之外，也明文規定在保存前應完成人類免疫缺乏病毒、B型肝炎病毒、C型肝炎病毒及梅毒螺旋菌之病原體檢驗。目前常見於國內保存庫針對上述病原體之檢驗方法，分別為人類免疫缺乏病毒一型及二型抗體、C型肝炎病毒抗體、B型肝炎病毒表面抗原與梅毒螺旋菌血清學檢驗，而部分保存庫考量組織物的特性，還會額外增加其他檢驗項目，以提升安全及品質。

當機構提出人體器官保存庫設置申請時，食管署除要求申請者於設置計畫書說明保存庫之硬體建置外，亦要求提供採集、收受、篩檢、處理、配送、標示、追蹤及銷燬程序等說明，並於保存庫完成設置及試運轉後，至保存庫實地履勘所提程序執行之落實程度，包括實驗室的檢驗能力、檢驗報告核發等病原體檢驗項目進行逐一查核，以確保保存庫執行業務時符合法規之要求。此外，「人體器官保存庫管理辦法」亦明文規定，取得、保存及移轉有關之紀錄，於接受者進行植入、移植、輸注、轉植或用於製造成其他產品之日起，應延長保存至少10年移植物之相關紀錄，確保能有效完成紀錄管理與追蹤。

截至目前為止，國內已有104家人體器官保存庫取得許可，透過食管署進行保存庫之監督管理，對國人器官移植物使用安全做好把關。



二、正確處理食品預防食源性疾病

適當正確地處理食品是預防食源性疾病的關鍵，世界衛生組織(WHO)擬訂促進健康的五大全球性食品衛生規範要點(five keys to safer food)，包括：維持清潔(keep clean)、生熟食分離(separate raw and cooked)、完全煮熟(cook thoroughly)、將食物維持存放於安全溫度下(keep food at safe temperature)及使用安全的水和食材(use safe water and raw materials)，分別詳述如下：



(一)維持清潔

1. 操作食物之前要洗手，在食物製備過程中也要經常洗手。
2. 如廁後洗手。
3. 清洗和消毒所有用於食物製備的設備與可能和食物接觸的表面。
4. 避免昆蟲、蟲類或動物進入廚房或接觸食物。

說明：雖然大多數的微生物不會致病，但危險微生物卻廣泛存在於泥土、水、動物和人體。這些危險微生物可以經由食物操作者的手，所使用的抹布、器具，尤其是砧板而污染食物，進而引起食源性疾病。

(二)生熟食分離

1. 將生的肉類、家禽、海產，與其他食物分開存放。
2. 用專用的設備和器具，如刀具和砧板處理生的食材。
3. 將食物存放在容器內，避免生食與熟食接觸。

說明：生的食材，特別是肉類、家禽、海產與其肉汁，可能含有危險微生物，有可能在食物存放或製備過程中污染其他食物。

(三)完全煮熟

1. 將食物徹底煮熟，尤其是肉類、家禽、蛋品和海鮮。
2. 製備湯或燉菜時要將其煮沸，以確保溫度達到70°C。烹煮肉類或禽肉時，確認肉汁不是淡紅色的、而是清的，最好是用溫度計來量測烹煮的溫度。
3. 熟食再加熱要完全。

說明：適當烹調幾乎可殺死所有的危險微生物。研究證明食物烹煮至70°C，有助於確保食物被安全食用。需要特別注意的食物包括有碎肉、烤肉、大塊肉及整隻的家禽。

(四)將食物維持存放於安全溫度下

1. 食物經烹煮，不得在室溫存放2小時以上。
2. 迅速將所有經烹煮或容易腐敗的食物冷藏(最好是冷藏於5°C以下)。
3. 烹煮過的食物，在食用前要將其加熱到60°C以上。
4. 即使是將食物冷藏於冰箱，也不能存放太久。
5. 不要將冷凍食品置於室溫解凍。

說明：如果將食物儲存於室溫，微生物將快速增殖。將溫度維持於5°C以下或60°C以上，可使微生物生長速度降低或停止，惟有些微生物在5°C以下仍然可以生長。

(五)使用安全的水和食材

1. 使用安全的水或將水處理成安全的水。
2. 選擇新鮮和合乎衛生的水。
3. 選擇經過安全加工的食品，如經過巴氏消毒的牛奶。
4. 水果和蔬菜要清洗乾淨，特別是要用來生食時。
5. 不要食用超過有效期限的食物。

說明：食物原料、水及冰都可能被危險微生物污染。受損傷或發霉的食物中可能含有有毒的化學物質。謹慎選擇食材或施以簡單如清洗或去皮等的處理，可以減少風險。

食源性疾病嚴重影響嬰兒、小孩、老人及病患，也可能影響國家的經濟、發展和國際貿易，遵從上述五要點可預防經由食入污染的食物引起的疾病，也能預防因處理受污染的動物而引起的流行性感冒等疾病。

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
 台北市 11561 南港區昆陽街 161-2 號
 編輯委員：吳秀英、姜郁美、羅吉方、陳惠芳、蔡佳芬、李明鑫、邱志彥、
 簡希文、陳可欣、吳希文、翁銘雄、楊士德
 出版年月：2014.1.3 創刊年月：2005.9.22
 刊期頻率：每週一次 定價：新台幣 20 元
 GPN : 4909405233 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。