

防治黃麴毒素 衛生管理重點

1 原料、(半)成品溫溼度控制

- 花生、堅果及穀類特別管理
- 低溫乾燥保存，避免溫溼度波動
- 相對濕度建議：55 ~ 65%
- 應設置溫、濕度計定期記錄

2 確認原料、(半)成品性狀

- 無異常顏色、不良氣味、異物或有害生物活體等
- 有發霉、變質或腐敗之虞，應銷毀處理

3 包裝包覆離地管理

- 原料、半成品、成品應覆蓋或完整包裝，並離地擺放或處理
- 建議使用不鏽鋼架 / 塑膠棧板
- 保持環境清潔，避免潮濕、蟲害、交叉污染

4 先到期或先進先出

優先使用或販賣效期短之原料或成品，絕不逾有效日期

5 分裝與標示管理

分裝產品應標示分裝日期、有效日期或可辨識之記號，並依食品標示規範完整標示

黃麴毒素含量未符合「食品中污染物質及毒素衛生標準」：

- 食安法§52：限期改正，否則即沒入銷毀。
- 食安法§48：限期未改正者，另對業者處新臺幣3萬至300萬元罰鍰。



發霉就可能產生
看不見的黃麴毒素!



黃麴毒素

Aflatoxin

由黴菌（如 *Aspergillus flavus*、*Aspergillus parasiticus*）產生的天然毒素。

- 常見於：花生、玉米、堅果、穀物及其製品
- 耐熱性高，一般烹調不易破壞
- 屬於強致癌物（肝毒性），長期攝取風險高

i 更多資訊



花生及其製品製造業者符合食品良好衛生規範準則之指引