

乙、本院委員質詢部分

- (一) 本院江委員惠貞，鑒於 102 年 9 月 10 日發生台北市華興小學營養午餐供應「油魚」，造成 30 多位一年級小朋友腸胃不適。「油魚」學名為"*Ruvettus pretiosus*"，含有大量油脂，其中包含又名蛇鯖毒素之蠟酯，人體難以消化，容易導致腹瀉、腸胃痙攣等不適症狀。許多國家包括日本以及義大利皆禁止進口該魚種，日本厚生勞動省甚至將油魚列為「有毒魚」，並禁止販賣。由於「油魚」外觀近似鱈魚，不僅市面上常見不肖業者將「油魚」混充鱈魚販售，賺取黑心財，政府未訂定明確之警告標示以及安全食用量，也使得民眾健康安全暴露於危機之中。本席建請衛生福利部食品藥物管理署，要求販售「油魚」之業者必須加上適當之警告標示以及安全食用量，並嚴格稽查市面上將「油魚」混充鱈魚販售之不肖行為。此外，並謹慎評估是否將「油魚」列為「有毒魚」，禁止進口和販售，以維護小朋友及全體國人之健康福祉，特向行政院提出質詢。

說明：

- 一、9/10 發生國小小朋友因為吃到含有「油魚」之營養午餐，導致 30 多人集體上吐下瀉。「油魚」富含人體難以消化之蠟酯，食用後會累積於直腸，導致腹瀉、腸胃痙攣等不適。過多的油份可能會不斷從肛門流出。患者進食後，30 分鐘就會出現症狀。歐洲食品安全局（EFSA）於 2004 年之調查報告顯示，44 人試驗進食「油魚」後，20 人出現不適，當中 80% 出現排油腹瀉、50% 出現腸胃痙攣、35% 頭痛，以及 25% 有嘔吐情況。
- 二、由於進食「油魚」容易出現上述不適之症狀，因此許多國家都有針對「油魚」進行相關規範。包括日本和義大利均禁止其進口，日本甚至將其列為「有毒魚」並禁止販售，澳洲和紐西蘭也明文建議國民不要食用該魚類，此外包括歐盟以及香港也嚴格限制進口商和業者必須於包裝上清楚標示學名以及可造成腸胃不適的風險。
- 三、台灣日前發生營養午餐供應「油魚」導致 30 多位小朋友上吐下瀉，一般民眾也經常因為無法清楚分辨「油魚」和鱈魚之差異，而誤食「油魚」導致出現身體不適之狀況。本席建請衛生福利部食品藥物管理署參考世界主要國家之經驗，評估「油魚」是否適合國人食用，此外並訂定標準，規範業者於販售時必須於包裝上加註正確學名以及警語等字樣，最後並嚴格稽查市面上將「油魚」混充鱈魚販售之不肖行為。請衛生福利部食品藥物管理署謹慎評估，擬定相關計畫並且回復。