

2006 年市售鮮乳戴奧辛及多氯聯苯含量調查 新聞資料

清華大學化學系凌永健教授實驗室/環境品質文教基金會
聯合調查發佈

戴奧辛(dioxin)的主要污染源是來自於燃燒與含氯工業製程，包括焚化爐、煉鋼廠、VCM 廠、以氯來漂白的紙廠與紙漿廠、處理事業廢棄物的水泥窯、鋁、銅、鋅的熔煉廠…等。而人體中 95%戴奧辛來源是經由食品攝入，因此對於食品中戴奧辛背景值的監測工作，就變得十分重要。近兩年彰化出現戴奧辛鴨（蛋）、台北縣林口與八里的戴奧辛羊事件，就是明顯的警訊。

清華大學化學系凌永健教授實驗室和劉銘龍博士帶領的環境品質文教基金會，一直關心國內戴奧辛污染和影響國人健康的問題，對於是嬰幼兒主要戴奧辛攝入來源的食品「鮮乳」，從民國 89 年起，每年皆調查市售鮮乳戴奧辛含量並公佈檢測報告結果，以實測數據呼籲政府儘速實施乳品戴奧辛含量管制標準。在此壓力下，衛生署終於在 2006 年 4 月間公告「食品中戴奧辛處理規範」，參考歐盟標準設定不同食品類別的戴奧辛限值。

今年本團隊除調查市售鮮乳的戴奧辛含量外，另增加檢測多氯聯苯(PCBs)項目。多氯聯苯的化學特性非常穩定，在自然界中幾乎不會變化，因此一旦進入食物鏈中，將透過生物累積及濃縮作用，持續累積在人體內。動物實驗也證實，多氯聯苯有引發癌症的可能。因此除戴奧辛外，多氯聯苯對人體健康的危害也須謹慎把關。歐盟對於食品中戴奧辛之管理規範，也規劃在 2006 年 12 月討論將世界衛生組織訂有毒性當量且結構類似戴奧辛之多氯聯苯(WHO₉₈-PCBs)納入規範。

此次調查市售鮮乳共 9 種，包括統一全脂鮮乳、味全全脂鮮乳、光泉全脂 100%純天然鮮乳、福樂 100%鮮乳、義美全脂鮮乳、英泉純 100%鮮乳、將軍鮮乳、國立台灣大學全脂鮮乳、義美澳洲牧場全

脂牛奶等。過去歷年調查結果發現國內市售鮮乳戴奧辛含量，如同工業先進國家，隨著政府嚴格管制戴奧辛排放，呈現逐年下降趨勢。

今年的調查結果，詳如表 1。9 種品牌國內市售鮮乳，戴奧辛的毒性當量介於 0.13~1.65 pg WHO₉₈-TEQ/g fat，平均值 0.91，皆低於國內食品中戴奧辛限值，比去年(2005 年)的 1.08 平均值為低，顯示隨著國內管制法規的實施，有著持續下降趨勢。多氯聯苯的毒性當量，介於 0.05~0.90 pg WHO₉₈-TEQ/g fat，平均值 0.51。戴奧辛暨多氯聯苯的毒性當量介於 0.18~2.33 pg WHO₉₈-TEQ/g fat，平均值 1.36，低於歐盟草擬中之最大限值¹。

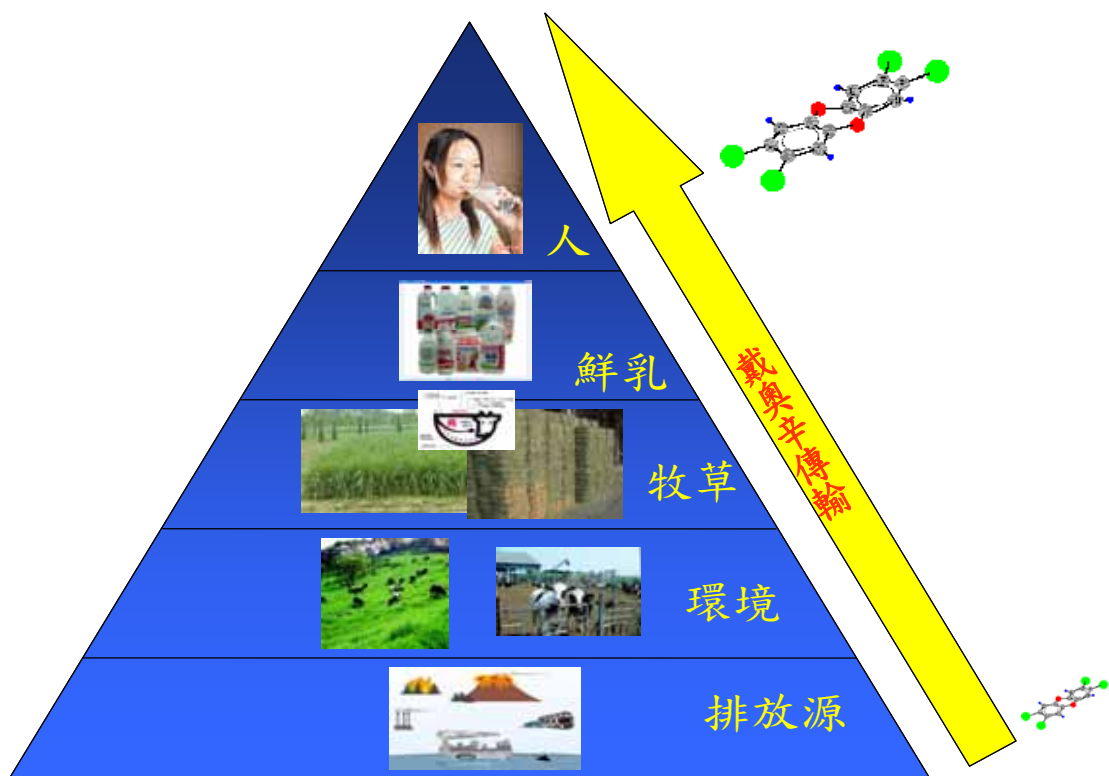
檢討此成功降低鮮乳中戴奧辛案例看來，輿論、環保團體、民意代表之壓力，媒體之報導，政府訂定標準，學者找出原因，廠商宣導酪農戶配合，消費者吃得安心，可以創造全贏局面。除此之外，為了保護國民健康，衛生署除制定食品戴奧辛含量的國家管制標準，關於飼料中戴奧辛含量的國家管制標準，農委會也應儘早公布，並和環保署及經濟部密切合作，監測農、漁、牧、和工業區環境中戴奧辛污染，定期公告檢測結果，讓人民有所警覺並謹慎選擇。(此段須再改寫)

新聞聯絡人：蕭雅晶 TEL: 2733-4773；0935-761-666

¹歐盟在 2002 年 7 月公告之乳製品中戴奧辛含量標準，管制用的最大限值為 3，高過此值的乳製品應下架，不宜被人食用；預警用的行動值為 2，高過此值但低於最大限值的乳製品，應採取行動，如找出污染源和途徑，並予以切斷。目標值則為 1。



圖一、九種受檢鮮乳品牌



表一 2006 年臺灣鮮乳戴奧辛和多氯聯苯含量檢測結果

(上界濃度 pg WHO₉₈-TEQ/g fat)

鮮乳品牌	戴奧辛	多氯聯苯	戴奧辛暨多氯聯苯
統一全脂鮮乳	1.05	0.26	1.31
味全全脂鮮乳	0.97	0.55	1.52
光泉全脂 100%純天然鮮乳	1.28	0.49	1.77
福樂 100%鮮乳	0.92	0.90	1.82
義美全脂鮮乳	0.41	0.49	0.90
英泉純 100%鮮乳	1.65	0.68	2.33
將軍鮮乳	1.31	0.45	1.76
國立台灣大學全脂鮮乳	0.50	0.19	0.69
義美澳洲牧場全脂牛奶	0.13	0.05	0.18
平均值	0.91	0.45	1.36