

首頁 > 食品知識家 > 食安報馬仔

食安報馬仔

...

認識水產品之特性與危害因子

日期：110-08-12 資料來源：食品安全辦公室

由於水產品原料之獨特性，消費者在選購水產品時，除了外觀(形態、大小及體表色調)與內在(肉色、肉質、香味及呈味性)以外，衛生安全往往是最受重視的品質評價之一。影響水產品原料衛生安全之特性與危害因子，可大致分類如下：

一、易腐敗性：消費者常會擔心購買到不新鮮的水產品。造成水產品易腐敗性的原因包括：

(一)內在因素

1. 水產生物死後之體內酵素易將自體組織分解。
2. 皮膚表層、鰓部及消化器官上容易附著細菌。
3. 水產生物表皮較薄，魚體鱗片易脫落，細菌容易入侵。
4. 其他水產生物組織特性，例如水分含量高，有利於細菌分解作用。

(二)外在因素

1. 漁撈水產品往往距離漁場遙遠，而從港邊卸魚、生產地漁市場、消費市場再到餐桌，歷經拍賣、運送、貯存(或加工)、零售等眾多階段，保鮮工作不易。
2. 臺灣氣候高溫炎熱，更加速水產品之腐敗。

二、產量與價格不穩定：漁撈漁業受限於漁期、漁場與天然資源之週期變化等不確定性因素，呈現漁獲量與價格不穩定之情形，連帶影響業者保鮮與貯存之處理能力或意願。

三、藥物和農藥殘留：養殖業者使用非允用藥物或飼料，或用藥方式不正確，以及養殖或漁撈環境受到污染等因素所造成。

四、揮發性鹽基態氮：水產品之蛋白質及其他含氮成分伴隨腐敗所產生的揮發性化合物，造成水產品外觀改變並產生惡臭。



五、組織胺：水產品組織胺之生成與與產品腐敗或細菌感染有密切關係，此外亦與生物種類有關。由於組織胺不易揮發且具熱穩定性，人體食用後有中毒之風險。通常鯖、鮪、旗、鰹等魚種生成組織胺的可能性較大，故組織胺中毒又俗稱為鯖科魚類中毒。

六、細菌：水產品細菌性污染的菌種主要包括腸炎弧菌、沙門氏菌、李斯特菌、肉毒桿菌及病原大腸桿菌等，污染原因通常與產品腐敗或人為作業不當有關。

七、重金屬：養殖水產品常因養殖池水受到工業廢棄物影響，或業者使用受污染之飼料，而導致水產品之重金屬超標；此外，海水中本來就存在重金屬，但含量極微，惟海洋大型魚因食物鏈累積，亦常有含汞量過高之問題。

八、海洋生物毒：主要包括河豚毒、麻痹性貝毒及熱帶海魚毒等。河豚毒為國人所熟知，惟中毒事件仍偶有所聞；麻痹性貝毒及熱帶海魚所帶之毒性，則與該貝類或熱帶海魚攝食有毒的藻類有關。

九、寄生蟲與病毒：淡水魚和螺類易感染寄生蟲，例如中華肝吸蟲、廣東血線蟲等寄生蟲；貝類則常受到諾羅病毒污染。上述食材若生吃或未煮熟食用就可能對人體造成危害。

十、添加物：基於改善食品之口感、外觀、延長保存性或確保食用安全等目的，食品業者可依規定使用合法之食品添加物；惟部分水產品時有傳出業者使用非法添加物之情事。

十一、燃油污染：水產品受燃油污染原因可能來自於海上貨輪漏油事故所導致；而漁船裝載水產品之運輸過程中，若作業不當，亦可能遭受漁船用油之污染。

綜上所述，水產品最主要特性與危害因子為易腐敗性，並易受細菌、寄生蟲與病毒之感染，運送過程也潛在各種污染因子。因此政府致力於確保從捕撈作業至運銷環境之安全衛生，並加強未上市產地監測與市場端之衛生稽查工作。而消費者在購買水產品時，若於傳統市場購買無包裝的水產品，應觀察外觀是否完整，挑選魚眼明亮、有光澤，無嗆鼻腐臭味者，或是購買環境清潔、保鮮設施完備並具有良好信譽之業者所販售的產品，避免選購來源不明的產品。此外，生鮮超市販售之標示完整的冷凍水產品通常是以急速冷凍方式製成，倘若貯藏期間能持續控制低溫狀態，就可確保持魚、蝦鮮度，營養價值也不易流失，也是消費者很好的選擇。最後，建議消費者可選擇具有產銷履歷、CAS標章或生產追溯條碼(或QR-code)之水產品，以確保安心消費。

