

國語日報

財團法人國語日報社發行
董事長兼社長 / 孫慶國
社址 / 10078臺北市中正區福州街2號
網址http://www.mdnkids.com
訂報 (02)2341-2448
總機 (02)2392-1133

復活節巧克力蛋變貴了 3版
巨脈蜻蜓的祕密 6版
花縣水源跳族舞獲特優 16版

歡迎國小三年級至國中學生參加
6/11截止

2024 我是剪報高手

詳情請上國語日報社網站「活動快訊」

數位版訂報
紙本訂報
今日特價10元

2死亡6重症都檢出米酵菌酸 引食安疑慮

部分縣市宣布 學校午餐暫停用粿條



小林製藥紅麴延燒 社長再道歉

日本小林製藥公司生產有紅麴成分的保健食品，日前傳出食安事件，三月二十九日再添一起死亡案例，至今已五人死亡，逾百人住院。社長小林章浩（如圖）二十九日再度召開記者會，帶領高階主管鞠躬道歉，表示願承擔責任。小林製藥事後緊急回收相關產品，日本厚生勞動省昨天證實，採樣中驗出軟毛青黴酸。

文 / 王大綱 圖 / 美聯社

衛福部指出，由於米酵菌酸不會因為洗滌或是烹煮而被破壞，因此預防是關鍵，呼籲民眾不要食用長期存放在不當環境的澱粉發酵食品，降低米酵菌酸中毒風險。

李庭芝、楊惠芳 / 連線報導
寶林茶室食物中毒事件延燒，衛福部昨天表示，兩名死亡個案及六例重症都檢出「米酵菌酸」，這是臺灣首起米酵菌酸食物中毒事件。由於民眾對粿條產生食安疑慮，基隆市、宜蘭縣及新竹市政府昨天宣布，高中以下各校調整菜單，自四月一日起自性暫停使用粿條（粿條）一個月；新北市教育局表示，在確保食品安全及營養均衡原則的前提下，尊重學校及業者食材選擇。

中華民國餐盒同業公會理事長陳明信昨天表示，粿條不是團膳業者慣用食材，但這次事件引起民眾恐慌，因此公會建議團膳業者在學校營養午餐暫時不用粿條，改用烏龍麵、炒麵、炒米粉替代，避免家長疑慮。學校校長對此表示認同，站在學校立場，越小心越好，不會有疑慮的食材。
新北市教育局表示，已發文提醒各校注意餐食製備及食材保存，預防食品中毒，並遵從「五要二不一」：要洗手、要新鮮、要生熟食分開、要徹底加熱、要注意保存溫度、不要生飲山泉水、不要食用不明動植物。

米酵菌酸屬罕見毒素 洗滌烹煮都無法破壞
究竟米酵菌酸如何產生？米酵菌酸中毒症狀有哪些？長庚醫院臨床毒物中心主任顏宗海表示，雖然印尼、中國都曾出現米酵菌酸中毒案例，但臺灣從未發生該中毒事件。米酵菌酸是一種罕見毒素，由唐菖蒲伯克氏菌產生，容易在富含脂肪酸的食物中繁殖，例如發酵米製品（糯米、小米、玉米等）或椰子製品。如果米酵菌酸中毒，不只會出現食物中毒常見的腸胃炎，還會伴隨多重器官衰竭，甚至在短時間內死亡，臨床上沒有解毒劑，只能採取支持性療法。

知識閱讀 與你童樂

歡慶兒童節

活動期間 即日起至 4月30日止

雲閱讀數位版
國語日報 一年+90天 = 2,799元
國語日報週刊 一年+120天 = 2,379元
中學生報 一年+120天 = 899元
*無加贈典藏資料庫

紙本
國語日報 1年+2個月 優惠價3,700元
國語日報週刊 50期+25期 優惠價3,000元
中學生報 50期+25期 優惠價\$1,100元

更多訂報優惠方案

郵政劃撥帳號 00007595
戶名：國語日報社 客服電話：02-2341-2448