

M3-4人才加值工程演講 謝顯堂教授講題：食品安全風險分析

◎ 健康風險管理學系 翁嫻婷同學 2010-11-09

本校健康風險管理學系於99年11月09日，舉辦本學期健康風險管理與溝通系列講座【七】，邀請到中國醫藥大學 健康風險分析中心主任-謝顯堂教授親自與同學們分享當今台灣的食品安全風險分析之議題，探討健康的飲食方式其中包括食物的來源、烹調方式、使用的餐具有器皿…等等，其對我們健康的影響都扮演相當關鍵性的角色。

因為攝取均衡的營養是維持健康身體機能所必備的，因此飲食與我們每天的生活是有密切的相關性，但往往我們也輕易忽略掉其中的重要性，演講當中謝教授也呼籲我們國人極須培養一個劑量觀念-「什麼都可以吃，只要不過量就安全!」這是一個相當重要的觀念原自於毒理學之父-Paracelsus說的"The dose makes the poison"（「劑量決定毒性」）。值得一題的是，由此我國人民逐年來，在生活飲食上有日趨注重健康的趨勢，由此次的演講議題與上週在台北圓山飯店所舉辦的「2010台灣TDS國際會議」都能感受到，台灣逐漸重視這一塊領域也希望可以在這一方面多加研究與深耕，讓我們全國的人民都能享有更多「吃的健康的權利」，但也因國內相關研究在近年來才剛起步，因此還有很大的進步與努力空間。

本校的健康風險分析中心承接行政院衛生署食品藥物管理局委託科技研究計畫－「國人攝食食品添加物健康風險評估模式之建立」，為能加速與國際接軌，向先進專家學習國際間總膳食調查（Total Diet Study，簡稱TDS）之進行方式，並根據本土飲食習慣，建立我國食品添加物TDS執行基礎架構。謝教授在本次演講中也有提到總膳食調查的五大步驟：1.代表性食品製備2.樣本採集及食前處理3.樣本中污染物分析4.各年齡層取食量估算5.總膳食風險評估；換句話說總膳食調查計畫乃是針對國民之取食習慣，規劃具代表性之食譜，採樣及烹調製備後，分析其污染物殘留之含量，進而依不同年齡層及性別之取食量計算可能之暴露量，以評估國人經由攝食可能接觸該污染物之健康風險，用為制訂食品安全標準之依據。因此，總膳食調查是評估某污染物「入口才算之健康風險」，為最正確、合理之風險管理依據，卻也是執行上最複雜、最具挑戰性的一種研究。

總結此次的講座可以得知，風險就是損害發生的機率，風險分析是現今國際間公認的最佳食品安全管理方式，包含以下三大領域1.健康風險評估：估算在某污染物暴露狀況下，發生某病變的機率，並建議其「可接受值」（耐受量）。2.風險溝通：把風險評估的結果簡潔明白地說明給政府單位和一般消費者；及3.風險管理：讓政府權責單為以風險評估結果為基礎，定出施政決策，執行管至該污染物於所定出之「可接受」標準以內。此外台灣目前須要成立國家級「跨部會健康風險中心」統一風險評估單位來完成垂直與水平性的整合評估，囊括衛生署(民眾健康、食物安全)、農委會(魚蝦禽畜蔬果)、環保署(環境品質)、農委會(員工健康)…等，以此才能具備足夠的資源、能力和權威，在貿易上與國際接軌，並適時維護全民的公共衛生與健康生活。

【相關圖片】



演講活動宣傳海報。



當天演講簽到盛況。



今日講者：謝顯堂教授。



謝顯堂教授演講中。



感謝謝顯堂教授蒞臨指導。



食品安全風險分析講座 講師：風險分析中心主任 謝顯教授。