

## 國產銷美金針菇驗出李斯特菌 緊急下架回收

[感謝本校秘書室媒體公關組提供資料](#)

美國食藥局 18 號公告，台灣的金針菇，因為驗出李斯特菌遭下架，食藥署指出，這批金針菇有 924 箱銷往美國，目前國內並未要求下架，但已經有多家通路業者，因為販售同廠商的金針菇，已經自主下架。而學者表示，李斯特菌存在環境中，煮熟後可降低風險，但仍要避免處理過程中，汙染到其他生食。

台灣生產外銷的金針菇，在美國被驗出李斯特菌，緊急下架回收。負責生產的雲林金針菇業者在官網公開致歉，但究竟為何被汙染，推測是船期過長超過保存期限。

尚旺農場總經理王璿斌表示，「正常大概是 27 到 28 天到美國，因為我們出口前會再重新檢視一下。」

食藥署調查，這批金針菇有 926 箱，每箱 50 把，扣除在台作為檢疫樣本的 2 箱，銷往美國 924 箱。雖然同一批貨並沒有在台灣銷售，但全聯、好市多及熊貓超市因為和同家廠商合作，已經自主下架。食藥署表示，目前國內並未對菇菌，訂立微生物標準，加上多為熟食，不會強制下架。

食藥署公關郭旭棋表示，「金針菇的李斯特菌上，是沒有特別表列相關的檢驗標準，不過這主要原因其實是說，台灣的飲食上，金針菇都是以熟食為主。」

但究竟為何會被汙染，學者指出，李斯特菌煮熟後風險低，也要大量食用才有健康風險，但是具有耐冷的特性，在 4 度 C 以下還是可以繁殖。由於普遍存在環境中，可能是在運送過程環境管控不佳，造成增生。

中興大學食品暨應用生物科技學系特聘教授謝昌衛分析，「一定是從環境所受到汙染的，它不可能是說菇在培養過程，就長出李斯特菌，不會，所以它一定是由人、空氣、水所帶入菌源。」

學者指出，雖然熟食可降低風險，但應該注意的是和其他生食清洗或處理過程中的交互汙染。除了避免生食，保存環境的管控也需加強注意。