

國立台灣海洋大學  
食品安全管理碩士在職學位學程  
專題討論

2016 年至 2021 年期間  
英國食品過敏原召回之評論報告分析

學生：詹安安  
學號：4124X009  
指導老師：莊培挺  
班級：食安碩專班 1A  
報告日期：112/11/18

內容 (40 分)	時間掌控 (10 分)	表達能力 (30 分)	投影片內容 (10 分)	書面資料 (10 分)

指導教授：

# 2016 年至 2021 年期間 英國食品過敏原召回之評論報告分析

詹安安

112/11/18

## 大綱

- 一、前言
- 二、方法
- 三、結果與討論
- 四、結論
- 五、參考文獻
- 六、圖表

## 摘要

食品過敏原召回的發布是藉由英國食品監管機構（以下簡稱FSA&FSS）從2016年至2021年的召回報告中，對於食品類型、致過敏食品類別、召回原因和食品過期狀態等方面進行分析，以上的分析趨勢和關係已被進行評估。儘管人民對於過敏原的意識和法規有所提高，但在英國與食品過敏原相關的召回數量相較其他召回原因是有比較高的趨勢，據研究顯示在2019年中的召回數量最高達到118起過敏原相關事件。過敏原引起的召回為食品召回類型中最主要召回類型，佔總召回類型中的57.6%（n = 597），其中牛奶佔比25.2%為召回最多的致過敏食品的組別。大多數過敏原召回的原因顯示成分清單（以下簡稱LI）中遺漏標示優先過敏原（即常見90%引發過敏原不良相關反應的食品過敏原，如蛋、牛或花生等）佔約40.0%的比例。Lidl超市為召回次數最多的超市，涉及62種產品，共有37次的召回次數。召回時已超過了最佳賞味期限或使用期限的產品佔召回效期分類總數量（n = 480）的6.0%，其中48.3%比例的14種產品為召回期間已超過食品的有效日期（即過期產品），這項分析以微生物角度來看有著較不安全的趨勢，另以效期分類與召回食品類型進行交叉比對，得知穀類及烘焙產品的召回比例佔效期分類總數的30.4%，其效期狀態包含超過效期及將在7天內過期的產品召回的比例。以上的分析建議，與過敏原相關的召回在消費者和食品行業中存在著風險，儘管是設施現代化的大型零售商，召回報告顯示佔居最高。特別是從成分清單中遺漏故意添加含有優先過敏原食品的標示，必須更加關注所有食品過敏原的召回原因。此外，分析中發現在過敏原食品的召回期間，已經過期或即將過期的召回食品對有食品過敏的消費者造成無法控制的風險存在。

## 前言

食物過敏是一個全球關注的公共衛生議題，目前有1-2%的成年人和5-6%的兒童至少患有一種的食物過敏（Poppy, 2016; Wearne, 2017）。預防食物過敏原反應（以下簡稱FAR）的唯一有效方法就是避免食用所有致過敏食物（Poppy, 2016; Surojanametakul et al., 2021），但由於不適當的標示、製造過程中的交叉污染及製造商的溝通不良，導致意外地攝入引發召回事件產生的情況仍為頻繁。從2021年10月1日起，一項新的法律要求