

本期企劃

中藥食品 的安全管理

Safety Management
of Chinese Medicine Food

李世滄 Shih-Chang Lee *



摘要

食品安全之目的在於基於安全的要求推廣、使用，同時解決食品行業之需要；而中藥食品即是將傳統固有典籍依中醫藥理論所使用之動、植物材料，列入食品使用範疇，基本來源係自「藥食同源」者。中藥食品安全係透過中醫藥知識典載幫助解決材料來源備受關注之問題，同時幫助政府規範新規章，緩解消費者對於中藥食品安全意識增強所導致之憂慮。中藥食品安全管理之目的，即在於引導介入食品行業之管理人員如何能確保中藥食品於食品安全一致性，同時滿足消費者和監督管理機構之要求。基本上，中藥藥材充當食品，其食品安全管理仍然必須具有「食品安全認識」之認知，同時對於該食品使用之「危害分析和關

*中國醫藥大學中醫學系兼任副教授（Adjunct Associate Professor, School of Chinese Medicine, China Medical University）；藥師公會全國聯合會中藥發展委員會主任委員（Commissioner, Chinese Medicine Development Committee of Taiwan Pharmacist Association）。

關鍵詞：中藥材（Chinese medicine）、食品（food）、食品安全（food safety）、風險管理（risk management）

DOI：10.3966/241553062019090035002



鍵點控制管理體系」及該食品安全風險管制項目一併作出良好管控。

The purpose of food safety is to promote the use based on safety requirements, and addresses to solve the needs of the food industry at the same time; the Chinese medicine food are those that animals and plant materials are used according to the theory of traditional Chinese medicine, and to be included in the food usage category, whose basis is from the idea that “medicine and food are homologous.” The safety of Chinese medicine food is which through the Chinese medical knowledge collection to solve the problem of material sources. Besides, it helps the government to lay down new regulations, and to alleviate the consumer’s anxiety caused by increased awareness of Chinese medicine food safety. The purpose of safety management of Chinese medicine food is to guide the management personnel involved in the food industry to ensure the consistency of Chinese medicine foods in food safety, while meeting the requirements of consumers and regulatory agencies. Briefly, the food safety management must still have an “awareness of food safety” and control well with the “hazard analysis and critical point control management system (HACCP)” as well as the project of risk-controlling, when taking Chinese medicine material as food.

壹、食品之使用必須以安全為首要目標，同時不得宣稱醫療效能

所謂食品是指有益於人體健康並能滿足食慾之產品及其原料。食物是用於人體生長發育、細胞更新、組織修補維護與機能調節等所不可或缺之營養物質，也是產生熱量、保持體



溫、進行各種活動之能量來源。食品安全衛生管理法第3條第1款定義食品為：「指供人飲食或咀嚼之產品及其原料」。至於食品所使用之原料，其本身是經過人們長期食用並證明對人體無毒、無害之物料，而在此相對的，食品並不得宣稱醫療效能，如食品安全衛生管理法即明確規定：「食品不得為醫療效能之標示、宣傳或廣告。……第2項醫療效能之認定基準、宣傳或廣告之內容、方式及其他應遵行事項之準則，由中央主管機關定之¹。」基於以上定義，食品 and 食物大致又可分為：一、加工後之食物，即供人食用或飲用之成品；二、通過種植、飼養、捕撈、狩獵獲得之食物，即食品原料；三、食、藥兩用物品，其既是食品又是藥品之動、植物原料，但不包括藥品。

又於一般「食品」之外，另設有健康食品管理法，而所謂健康食品，係指具有保健功效，並標示或廣告其具該功效之食品。所稱之保健功效，則係指增進民眾健康、減少疾病危害風險，且具有實質科學證據之功效，非屬治療、矯正人類疾病之醫療效能，並經中央主管機關公告者²。諸如攝取某項健康食品後，可補充人體缺乏之營養素，而具有預防或改善與該營養素相關疾病之功效；或敘述其特定營養素、特定成分，或該食品對人體生理結構或機能之影響；又或提出科學證據，以支持該健康食品維持或影響人體生理結構或生理機能之說法，均為表達健康食品之保健功效所可採取的方法³。該法係於1999年1月14日在立法院三讀通過，正式將健康食品自一般食品及藥品中區分出來。從上述定義可知，無論「一般食品」或「健康食品」，均非以治療、矯正疾病為目的之食品，其中健康食品雖具保健功效，但仍係基於增進民眾健康、降低疾病危害風險而

1 食品安全衛生管理法第28條第2項、第3項參照。

2 健康食品管理法第2條參照。

3 健康食品管理法第4條參照。



有特殊成分者，仍與藥品有所區別。

貳、食品材料來源載於中藥典籍者，其使用仍必須符合食品安全，並不得宣稱醫療效能

《內經·素問·藏氣法時論》曰：「毒藥攻邪。五穀為養、五果為助、五畜為益、五菜為充，氣味合而服之，以補精益氣。」討論了蔬、果、穀、畜類食品對人體之益處。因為用藥防治疾病時，藥物之氣味都有或寒或熱等偏性，只是在人體陰陽偏盛或偏衰時，用藥物之偏以救偏，但在藥物治療之同時，還應當配合飲食來扶正培本，才能收到更好效果；甚至如桂枝湯證中之桂枝、甘草、生薑、大棗，即是「藥食同源」材料來源。如古代戰國時期之扁鵲云：「為醫者，當洞察病源、知其所犯，以食治之，食療不癒，然後用藥。」唐朝孫思邈所著之《備急千金要方·食治篇》是現存最早之食治專篇，其中詳細地介紹了食治理論和具有食療作用之果實、菜蔬、穀米、鳥獸等四類食物。其序云：「食能排邪而安臟腑，悅神爽志以資氣血。若能用食平疴，釋精遣疾者，可謂良工。」

最早之藥學典籍《神農本草經》則記載了許多既是藥物又是食物之材料，如薏苡仁、紅棗、蓮藕、山藥、蜂蜜等。東漢張仲景之學術思想，既重視「祛邪」又注重「扶正」，不只豐富和發展了中醫藥理論和治療方式，也在其《傷寒論》中記載了臨床上對粳米與藥物合用之白虎湯、白虎加人參湯、竹葉石膏湯等諸證使用。明朝李時珍所著之《本草綱目》，記載了高達1892種藥材。其中，穀、菜、果類有300多種；蟲、介、禽獸有400種以上。書中同時介紹了眾多藥膳，如可以治病又可以飲食之藥粥就有42種，藥酒更多達75種。