

# 藥物食品

## 安全週報

第 668 期

2018年7月6日

發行人：吳秀梅 署長

中華郵政台北雜字第 1098 號執照登記為雜誌交寄



### 服用葡萄糖胺可有效顧關節？

#### 【本期提要】

- 一、服用葡萄糖胺可有效顧關節？
- 二、食用氫化油新制上路
- 三、臥床一族的救星-防褥瘡床墊

「醫生，吃這個可以顧關節嗎？」門診中常見病患或家屬，拿著營養品詢問醫師。根據統計，60歲以上的族群，每100人中約有50人會出現退化性膝關節的症狀，坊間各種保健品多到令人眼花撩亂，不知該吃什麼才對？對此，衛生福利部食品藥物管理署（以下簡稱食藥署）邀請佛教慈濟醫療財

團法人臺北慈濟醫院外科部骨科周博智醫師來解說。

在骨科門診中，常見患者向醫師諮詢各式各樣的保健品，其中最為人熟知的是葡萄糖胺，包括各種廠牌，吃的、喝的、擦的琳瑯滿目，國產與進口的價格差異很大。葡萄糖胺本身是關節軟骨的成分之一，讓軟骨結構保有軟Q彈性，但隨著退化磨損也會逐漸消耗。

至於此類產品到底該怎樣使用才有效顧關節？民眾應先問問自己對「有效」的認知為何？大體而言，如果膝關節退化的程度為輕度或中度，這類產品都具有舒緩疼痛，改善關節功能的效果，當然每個人的改善度和持久度，都有個別差異。若磨損變形軟腳的程度很嚴重，這類產品的效果自然就不明顯了。若期望透過這類產品，讓關節不會退化或是軟骨再生，就像秦始皇派徐福渡海求長生不老藥一樣，恐怕會讓您失望了。

還有許多病人問到葡萄糖胺的副作用，因為名稱的關係，讓人擔心吃多了恐造成糖尿病或難以控制血糖，以標準劑量每日1500mg而言，對血糖的影響其實有



葡萄糖胺可顧退化性關節？



限，對血壓、凝血功能等等的影響也很輕微。但市售葡萄糖胺製劑多由貝殼類萃取純化而成，雖少有嚴重過敏狀況，但對蝦蟹貝過敏者仍須留意。

在關節尚未嚴重磨損變形前，改善膝關節疼痛與功能的方式，就是好好控制體重及規律運動鍛鍊核心肌群。但是人都有惰性，最實在的方式卻最難達成。與其追求速效、永效，煩惱有效、沒效，不如養成務實的心態，當您嘗試過許多初階無害的保健方法後，仍未改善的話，最好盡快諮詢骨科醫師，以維護健全的行走功能和生活品質。



## 食用氫化油新制上路

您聽過反式脂肪嗎？有些食物原本就含反式脂肪，例如牛、羊等反芻動物的肉及分泌的乳汁，這類反式脂肪含量都極低，不致造成健康威脅，真正會威脅健康的是人為加工過程產生的反式脂肪，其主要來源為部分氫化油；也就是原本為了將不飽和植物油（液態），經氫化轉變為固態「完全氫化油」，其優點是讓油更耐高溫、增加穩定性和保存期限，但若氫化不完全，就可能含反式脂肪，又稱為不完全氫化油或部分氫化油（Partially hydrogenated oils, PHOs）。



依研究調查顯示，限制人工反式脂肪酸的攝入量，有助於降低冠狀動脈疾病的風險，考量飲食中人工反式脂肪的主要來源為不完全氫化油，美國食品藥物管理局(FDA)已於2015年6月17日發布通知，將不完全氫化油從公認安全(Generally Recognized As Safe, GRAS)清單中移除，未來除非經美國FDA許可的食品外，均不可使用不完全氫化油，避免加工食品中含有人工反式脂肪，並給予食品業者3年時間調整因應。

衛生福利部為維護國民健康，避免食品中所含人工反式脂肪酸對人體健康之危害，於2016年4月22日發布訂定「食用氫化油之使用限制」，自2018年7月1日（以製造日期為準），食品中不得使用不完全氫化油，違者將依食品安全衛生管理法第48條限期改正，違者將可處新臺幣3萬元以上300萬元以下罰鍰。

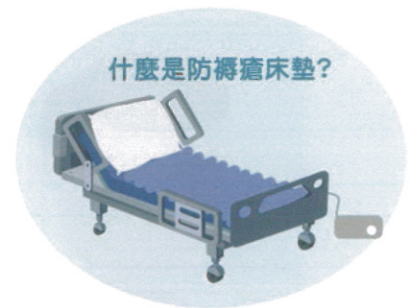
此外，我國於2008年起全面實施市售包裝食品皆應標示反式脂肪含量之政策，讓消費者在購買食品時有所選擇。衛生福利部後於2014年4月15日公告「包裝食品營養標示應遵行事項」，將反式脂肪定義由「食用油經部分氫化過程所形成之非共軛式反式脂肪」，修正為「食品中非共軛式反式脂肪（酸）之總和」，即不論天然的或是經過部分氫化，皆要求標示，自2015年7月1日產製之食品，應依該規定正確標示。





## 臥床一族的救星-防褥瘡床墊

老人家最怕摔跤！92歲的胡爺爺向來身體健朗，晨起做運動時不慎跌倒脊椎骨折，必須臥床休養一段時間，醫師建議他使用防褥瘡床墊，以免在床上躺太久而產生褥瘡，許多民眾不清楚防褥瘡床墊的效果為何？又有那些人需要使用呢？



防褥瘡床墊可分為兩種，一種為「非動力式治療床墊」，另一種為「交替式壓力氣墊床」。前者是包含了空氣、液體等物質的醫療用墊子，透過床墊中流體的特性，增加身體接觸床面面積，分散骨頭凸點的壓力，進而達到減壓效果；後者的床墊中則有多個氣室組成的床管，再利用馬達幫浦或微電腦的自動控制系統，藉由床管間經常自動且規律的交替充氣與洩氣原理，使接觸洩氣床管處的皮膚表面呈現零壓狀態，其餘床管則支撐身體重量，進而達到交替減壓、轉移身體受力點的作用。這兩種床墊都屬第一等級醫療器材，須取得食藥署核發的許可證才可販售。

產生褥瘡是因長時間坐臥太久，使某一部份的皮膚局部受壓，造成血液循環不良，進而形成皮膚壞死、潰爛。若此時再加上病人營養失衡、代謝功能變差及環境悶熱潮濕等因素，就更容易促使褥瘡加速形成。因此，例如：四肢癱瘓、脊椎損傷、中風造成感覺喪失者、或上述狀況合併糖尿病、營養不良等的高危險族群，就特別需要遵照醫護人員醫囑，並配合使用防褥瘡床墊此類相關醫材，降低發生褥瘡的風險。

食藥署提醒，消費者選購防褥瘡床墊時，請牢記醫材安心三步驟：一認：「認」識產品為醫療器材；二看：在購買時「看」清楚，包裝上是否刊載「醫療器材許可證字號」及「廠商名稱、地址、品名、製造日期」等完整標示；三會用：使用前務必詳讀產品使用說明書，才能夠正確使用。如發現品質不良的醫療器材，或因使用後引起嚴重不良反應，請立即通報食藥署建置的「藥物食品化粧品上市後品質管理系統」，網址：<http://qms.fda.gov.tw>，通報專線：(02) 2396-0100。



### 聽說吃鹿胎盤可以治療癌症，這是真的嗎？

由於國人健康意識的提升，對於食品保健相關議題更加重視，所以有關食品問題的傳言也越來越多，但多數是誇大或未經證實的內容，常常引起許多民眾的恐慌。關於坊間流傳「鹿胎盤可使細胞再生而抗癌」的訊息，內容沒有相關的資訊來源，而且也沒有相關科學論述依據，對於這種沒有證據的傳言，應該抱持小心謹慎的態度，不要隨便輕易相信。食藥署提醒，民眾應該保持均衡飲食，養成健康的生活習慣，適當運動並維持理想體重，建立正確的營養攝取觀念，才能維持身體健康。如有身體不適，應適時就醫並遵醫囑治療，勿聽信偏方而延誤就醫時機。





刊名：藥物食品安全週報 (Food & Drug Consumer Newsletter)

出版機關：衛生福利部食品藥物管理署

電話：02-2787-8000

地址：臺北市南港區昆陽街 161-2 號

編輯委員：陳信誠、吳立雅、謝綺雯、劉淑芬、何淑惠、劉佳萍、邱文鏘、董靜馨、周珮如、林慧芬  
林意筑、張連成、林孟昭、張家榮、廖家鼎、林澤揚、陳柏菁、姜寶仁、林宜蓉、呂昫儒

出版年月：2018 年 6 月 29 日

創刊年月：2005 年 9 月 22 日

刊期頻率：每週一次

GPN：4909405233

ISSN：1817-3691

本刊電子版登載於衛生福利部食品藥物管理署(<http://www.fda.gov.tw>)政府出版品及食品藥物消費者知識服務資訊網(<http://consumer.fda.gov.tw/Pages/List.aspx?nodeID=310>)；或請至該網站訂閱電子報







### 【本期提要】

- 一、正確使用止痛藥
- 二、挑選好蛋小撇步
- 三、強化檢驗全力反毒



### 正確使用止痛藥

疼痛幾乎是現代人的文明病，很多人會自行服用止痛藥，用來緩解頭痛、經痛，或是因運動傷害、姿勢不良引發的手腳或肩頸痠痛等不適症狀，但是您知道如何正確使用嗎？

食品藥物管理署（以下簡稱食藥署）提醒，民眾使用止痛藥應謹記下列事項，才能讓疼痛遠離你。

- **瞭解正確使用方式：**在藥局購買的止痛藥，應遵照藥師指示及藥品說明書（仿單）使用。如果有任何用藥的疑問；例如：每天使用幾次、每次使用多少量、適合飯前或飯後使用、外用藥品如何塗抹？可以詢問藥師，正確用藥才能發揮最大效果。
- **正在使用其他藥品，應主動告知藥師：**藥品併用可能影響藥效或增加不良反應的風險；例如：止痛藥成分常用於退燒藥或感冒藥，一起使用可能造成藥品過量的問題。若民眾正在使用其他藥品，在購買止痛藥前，應主動告知藥師。
- **用藥期間不飲酒：**酒精可能會影響藥效，或增加發生不良反應的風險；例如：止痛藥成分乙醯胺酚，併用酒精可能增加肝損傷的風險，而非類固醇抗發炎類止痛藥併用酒精，則可能增加腸胃副作用的風險，因此使用止痛藥期間，不應飲酒或併服含酒精飲料。
- **適時就醫治療：**疼痛是身體健康出現警訊的一種症狀，如果自行使用止痛藥 3 天





以上，疼痛仍沒有緩解甚至惡化，應立即就醫。

食藥署提醒，民眾就醫領藥或至藥局買藥時，可多諮詢藥師相關正確使用的用藥資訊，以免服藥後發生不良反應喔！



## 挑選好蛋小撇步

雞蛋是我們日常生活中經常烹煮的食材，且含有豐富的營養價值，但因日前媒體報導，有餐廳使用了不潔蛋品造成民眾食物中毒，還有部分蛋品受到汙染，造成消費者心生恐慌，對蛋品食用安全產生疑慮。

現行針對蛋品的衛生管理，食藥署除了要求具有一定規模的蛋品製造、加工及調配業者建立追溯追蹤制度、設置專職人員外，亦要求分階段實施食品安全管制系統（HACCP）等制度。透過法規及產製衛生輔導的方式，搭配市售蛋品抽驗計畫，希望民眾能取得安全無虞的蛋品。消費者購買蛋品時，也可參考右圖小撇步，幫助您選擇既新鮮又安心的好蛋！

另外，儲存蛋品時，以鈍端朝上的方式，放置於冰箱內冷藏存放，不宜放置於冰箱門邊，避免溫度變化過大，且應與其他食材分開存放，避免交叉污染。

雖然雞蛋價格不貴又營養，但也不能吃太多，根據衛生福利部最新版的每日飲食指南建議，一般健康的民眾每天可以吃 1 顆蛋，而血液膽固醇過高，曾罹患動脈血管硬塞、肥胖或是脂肪肝患者等，還是要注意蛋的攝取，一天應少於一顆蛋黃的攝取量。



## 安心選蛋小撇步



- 選購已包裝好的洗選蛋。
- 選購時以光源（如：手機內建的手電筒）照射蛋，如內部呈現半透明狀者表示較為新鮮。
- 選擇蛋殼表面無裂痕且無明顯髒汙的蛋。
- 觀察氣室大小，蛋品存放越久，水份流失越多，使得蛋內空氣增加，氣室變大。
- 觀察蛋黃位置，新鮮的蛋，蛋黃位於中央，如果發現蛋黃上浮，則表示已放置一段時間。







## 強化檢驗全力反毒

「這個糖果的包裝超可愛，好想吃吃看喔。」當心糖衣裡包藏毒害！近年來毒品的樣態推陳出新，除外觀的多樣性外，毒品種類也持續增加，且常有多種毒品混合使用，也會以熟悉的包裝偽裝花草茶、奶茶、咖啡等，藉此降低民眾心防。為打擊毒品，有效防止毒品危害，行政院提出「新世代反毒策略」，由食藥署執行「防止製毒原料假冒藥品原料藥進口」，以及「強化新興毒品檢驗量能」二大核心策略，針對藥品原料藥進行邊境查驗管控，並透過跨部會合作提升新興毒品檢驗技術，即時檢出，以防堵新興毒品於國內擴散。

為防止不肖廠商以申報合法藥品原料藥，但實際內容物卻是製毒的前驅物，食藥署修訂「輸入藥物邊境抽查檢驗辦法」，增訂所有藥品原料藥為邊境查驗項目，並以快速鑑定儀器（拉曼光譜分析儀）於邊境進行篩檢，必要時進行抽驗。同時加強稽查國內藥廠原料藥，以快速鑑定儀器抽測入庫原料藥，查核是否與購入資料及包裝標示內容相符；亦將可能做為毒品先驅物的原料藥，列為 GMP 查核重點。

面對用毒人口年輕化及新興毒品層出不窮，食藥署呼籲全民支持反毒，對於來路不明、包裝新穎的食物或藥品，切勿因一時好奇而輕易嘗試。倘民眾有毒品危害或藥物濫用相關問題，可至食藥署網站點選「消費者專區/反毒資源館」（網址為 <http://www.fda.gov.tw>）及「新世代反毒策略專區」，查詢反毒資訊，共創無毒社會環境。

## 新世代反毒策略

以人為中心 追緝毒品源頭  
以量為目標 消弭毒品存在



### 食藥闢謠專欄

#### 聽說止痛藥會讓經血逆流，這是真的嗎？

- 1 經痛一般分為原發性經痛、續發性經痛，原發性經痛是因為生理期子宮釋放前列腺素，造成子宮收縮而造成疼痛；續發性經痛可能原因包括子宮肌瘤、子宮內膜異位等，導致子宮或子宮周圍臟器有疼痛感。女性朋友在服用止痛藥前，務必諮詢醫師或藥師，分辨經痛成因，才能對症下藥。
- 2 非成癮性止痛藥又可分成單純止痛藥乙醯胺酚(acetaminophen)及非類固醇類消炎止痛藥。乙醯胺酚常見於普拿疼、泰諾(Tylenol)等藥品之成分，可直接作用在腦中樞神經而阻斷疼痛傳導，具鎮痛解熱功效，適用於頭痛或其它急性疼痛如肌肉筋骨痛、續發性經痛等，但不適用於有發炎情況的止痛。非類固醇類消炎止痛藥(NSAID)，常見如布洛芬(ibuprofen)、甲芬那酸(mefenamic acid)等藥品，可抑制前列腺素的生成，具有止痛抗炎功能，可用於原發性經痛。
- 3 服用止痛藥並不會導致經血逆流或阻礙經血排出，建議女性朋友於月經期間仍需多休息、保持身心愉快、減少壓力，經痛症狀原因有很多種，建議先看醫師，找出經痛原因，任何用藥問題，可以諮詢專業醫師或藥師，請確記「生病找醫師、用藥找藥師」的正確用藥觀念。



# 藥物食品

## 安全週報

第 670 期



2018年7月20日  
發行人:吳秀梅 署長

### 【本期提要】

- 一、出遊備藥 5 要點
- 二、路旁野菇不採食！
- 三、夏飲冰品注意衛生



### 出遊備藥 5 要點

暑假正值旅遊旺季，對於慢性病患而言，如何在旅遊期間確保健康無虞，就要在旅行前做好萬全準備，才能開心出遊、平安回家。衛生福利部食品藥物管理署（以下簡

稱食藥署）邀請臺北市立聯合醫院藥劑部陳如慧藥師，為大家彙整出以下出遊備藥 5 要點：

#### 1 長期用藥應備齊

平日長期使用的血壓、血脂、糖尿病、心血管及氣喘等用藥，應事前準備足夠藥量，建議攜帶大於旅遊天數的合理數量，為預防備藥不足，應同時攜帶藥品清單、處方箋或病歷影本等，作為當地就醫參考，並應遵照醫囑使用，不可擅自停藥，平時開立用於氣喘發作的吸入型支氣管擴張劑、心絞痛發作時使用的硝酸甘油舌下錠等急救藥品，務必隨身攜帶。



#### 2 常用藥品備安心

常用的鎮暈劑，如：暈車及暈船藥等，應於搭乘交通工具前 30 分鐘服用；胃腸用藥如：止瀉劑、助消化劑、消脹氣劑及制酸劑等；解熱鎮痛劑，用於發燒或各種疼痛，包含外用藥膏或貼布；其他備用藥品如：感冒用藥、防蚊液等。若曾因蚊蟲叮咬引發過敏，或平日經常過敏復發者，建議先徵詢醫師意見後開立抗過敏藥備用。



### 3 攜帶簡易救護包

簡易的外傷救護包，如：剪刀、紗布、酒精棉片、優碘、棉棒及 OK 繃等。

### 4 疫苗防疫不可少

需先了解當地旅遊安全及傳染病風險概況，檢視是否需要接種疫苗或使用預防瘧疾藥品，相關訊息可至衛生福利部疾病管制署網頁查詢，或於出發前 1 到 2 個月到旅遊醫學門診就診諮詢。

### 5 帶藥規定需明瞭

自用管制藥品，如安眠藥，需備有診斷證明書或處方箋影本等證明，若屬第 1 至 3 級管制藥品，則務必攜帶食藥署開立的證明文件，必要時可於出國前至外交部領事事務局網頁查詢，瞭解入境當地國是否有特殊規定，以免誤觸法律。

食藥署提醒，對於銀髮長輩或慢性病患者，建議應於出國前先諮詢醫師評估，藥品相關問題可詢問藥師，如果旅遊期間使用自備藥品後，身體還是感到不舒服，應盡速尋求當地醫療援助。



## 路旁野菇不採食！

臺灣地區氣候多雨而潮濕，適合菇類生長，在野外林間、田埂邊和草原上，很容易可以發現不知名的野菇冒出，不禁讓人想到味道鮮美的菇蕈，但並非所有蕈類都是可供食用的，許多野菇外觀極為相似，民眾若不仔細觀察並比對植物圖鑑，很難分辨出它的品種及是否具毒性，民眾切忌輕易品嚐來歷不明的菇類。

夏季天氣高溫多雨，隨處可見的野菇食用安全性又引起關注，媒體曾報導因誤食「綠褶菇」而中毒的南投縣魚池鄉日月潭司馬按地區，近日又悄然冒出 19 朵。「綠褶菇」是一種有毒不可食用的菇類，食藥署統計近

3 年食品中毒案件發現，幾乎每年都有民眾因採食野外有毒綠褶菇，因而引起中毒的案例，其外表顏色淺不鮮豔（如上圖）與可食用的白色雨傘菇及雞肉絲菇相似，易遭混淆誤食。

「綠褶菇」屬中至大型菇菌，菌蓋呈半球形平展可至寬 20 公分，菌褶初期為白色，成熟後逐漸轉為灰綠色，當受損時會轉為褐色，是可辨識的重要特徵，若



綠褶菇



白色雨傘菇



雞肉絲菇



誤食後 1 至 3 小時，會有噁心、嘔吐、腹痛、血便及脫水等腸胃炎型中毒症狀。

食藥署呼籲，當您看到路邊草地或腐木生長出來的野生不明菇類，應秉持「不採不食」的觀念，以免因逞一時口腹之慾，造成身體健康上無法挽回的傷害，更不要把採摘的野菇分送給親友，萬一不小心吃了不明菇類出現生理不適的症狀時，應儘速就醫並保留剩餘檢體，以利正確診斷與治療。



## 夏飲冰品注意衛生

在夏季高溫炎熱下喝一杯冰涼的手搖杯飲料，真是大快人心，但要注意的是，吃下不潔食品而造成嘔吐、腹瀉，那可就得得不償失了。

冷飲、冰塊及冰品等都是不需再加熱即可食用的即食食品，未經加熱程序抑制微生物生長，一旦食品有冷凍、冷藏的溫度控管不當、貯存時間過長、貯存之容器、環境衛生不佳或是水質受到汙染、食材處理人員衛生習慣不良等違反食品良好衛生規範準則之情形，就可能造成微生物孳生而影響民眾的健康。



食藥署近年來與地方政府衛生局聯合執行現場調製飲冰品抽驗專案，針對茶飲、咖啡、冰塊及冰品等進行衛生標準檢驗，並查核業者製造場所的衛生環境，及現場調製的茶飲、咖啡標示符合性，以確保消費者健康。現場稽查不合格最常見的原因為：1. 食材未離地放置、未覆蓋；2. 食材未與其他物品區隔放置；3. 作業場所未保持清潔。

食藥署提醒，消費者購買飲冰品時，應多注意店家環境衛生及其冷藏、冷凍櫃溫度，是否保持在攝氏 7 度及零下 18 度以下，裝取冰塊、食材時是否穿戴手套或保持衛生清潔，購買成品後應儘快食用，如無法立刻食用完畢應冷藏，切勿置於室溫太久造成微生物孳生，另外應注意熱量及糖分攝取，才不會因享受美食而影響健康。



### 藥瓶開瓶後，瓶內的棉花、乾燥劑不能丟，因為要保護藥品，是真的嗎？

- 藥瓶內塞「棉花」，是為了填滿瓶內空間，防止藥品在運送過程中，因震動而使藥品破碎；而藥瓶內所附之「乾燥劑」，是為了吸收少數經由藥瓶封口滲入的水分，以保證藥品在使用年限內的品質及安全性。
- 藥瓶內的棉花及乾燥劑在開瓶後，就必須丟棄，棉花與乾燥劑在開封後會吸附水氣，反而使藥品更容易潮濕變質。



# 藥物食品

## 安全週報

第 671 期



2018年7月27日  
發行人:吳秀梅 署長

### 【本期提要】

- 一、預防李斯特菌 5 要點
- 二、2018「藥科獎」出爐！
- 三、醫用 X 光機揪病灶



### 預防李斯特菌 5 要點

今年 3 月在澳大利亞、南非等地，都曾爆發民眾感染李斯特菌的事件，臺灣近年雖未出現李斯特菌食品中毒案例，但若吃了受污染的食品，仍有感染的風險，食品藥物管理署（以下稱食藥

署）提醒民眾，食用新鮮蔬果前應清洗乾淨，製備肉類產品應澈底加熱，並即早享用，確保飲食安全。

李斯特菌廣泛存於自然界中，常發現於土壤、腐生植物和哺乳動物的糞便中，易受污染之食品包括水果、生菜沙拉、即食食品、沙拉醬及未經適當殺菌的牛奶及冰淇淋等。由於該菌具有耐鹽、在低溫下仍可生長繁殖之特性，且對於孕婦、老人、小孩或免疫力較弱的患者，具有潛在致死的風險，因此仍要注意飲食衛生安全，以避免感染，食藥署並提供消費者預防李斯特菌的 5 要原則如下：

#### 遵守五要 預防李斯特菌



- ① **要洗手**：維持良好的衛生習慣，飯前、飯後及處理食品前應澈底洗手，若於國外旅遊時，更應注意飲食衛生。
- ② **要新鮮**：食材要新鮮，避免食用損傷的蔬果，水果切開及產品製備後應即早食用。
- ③ **要澈底清洗**：瓜果類生長或採收時可能和土壤接觸並受汙染，且表皮較粗糙的水果（例如網紋洋香瓜，俗稱哈密瓜）易藏污納垢，應澈底刷洗乾淨後再行分切。



- 4 要生熟食分開：蔬果類產品通常不經加熱食用，處理時應避免交叉污染。
- 5 要澈底加熱：肉類產品應澈底加熱，不食用未煮熟的禽畜水產品及未經適當殺菌之乳製品。

更多「李斯特菌」食品中毒介紹及預防方法，請查閱食藥署官網首頁>業務專區>食品>餐飲衛生>2.防治食品中毒專區>各類食品中毒原因介紹>李斯特菌（網址：<http://www.fda.gov.tw/TC/siteContent.aspx?sid=1953>）。



## 2018「藥科獎」出爐！

我國唯一由中央政府舉辦的「衛福部經濟部藥物科技研究發展獎」名單出爐了！共有藥品類、醫療器材類、製造技術類等9項創新成果獲肯定，包括：發展自製疫苗、純化抗黴菌藥劑、縮小手術傷口、改善乾眼症用藥等技術，為生技醫藥創新產業寫下亮眼佳績。



在藥品類金質獎方面，「國光生物科技」研發四價季節性流感疫苗，提升我國自製疫苗的能力，亦提供完整的流感防疫所需，對我國自行研發疫苗的技術、產業及國家防疫安全皆有相當貢獻，獲得肯定。

其次「中化合成生技」改進抗黴菌藥劑 CAS 的合成與純化製程，突破原開發廠專利的限制，產出比原開發廠更穩定、更高品質的原料藥，使不純物的比例降低5倍之多，提供消費者更好的保障，其外銷產值超過2億6千萬元，亦獲得製造技術類金質獎殊榮。

而「臺灣微創醫療器材」研發微創脊椎皮質骨釘系統，有傷口小、出血量少、復原快且術後穩定性更高的特點，從傳統手術15公分以上的大傷口，縮小到單一個2.5公分的傷口，不僅可降低術後併發症的風險，更造福老年人與骨質疏鬆患者，獲得醫療器材類銀質獎的佳績。

另外，「全福生物科技」研發的乾眼症新藥，則是市場首見唯一具有促進角膜修復，快速達到症狀緩解及視力改善效果的新藥，藥品專利與技術授權自馬偕醫院，國內研發的貢獻程度高，提供患者不同機轉的治療新選擇，從參賽案件中脫穎而出，同樣榮獲藥品類銀質獎肯定。

每位獲獎單位都見證了「臺灣標竿 挑戰世界 No1.」的能力，更是臺灣成為「亞太生醫研發產業重鎮」的生力軍。





## 醫用 X 光機揪病灶

德國科學家倫琴博士在 1895 年發現，X 光對不同密度的物質有不同的穿透力，可穿透人體並接收穿透後的 X 光進行成像，因人體的各部位組織密度不同，而呈現不同的灰階影像，可用於對體內組織進行影像診斷，因此醫學界廣泛用於病理診斷，可進行頭頸部、胸部、腹部、脊椎、四肢等部位的攝影檢查。

隨著影像設備的快速更新，從最早期傳統 X 光膠片影像，逐漸進步到目前以數位化 X 光影像為主流，並有數位影像燒錄、儲存、影像傳輸管理系統工作站等設備輔助，協助醫師診斷揪出病灶，大幅提升醫學影像診斷的效率及便利性。

有些民眾擔心拍攝 X 光接觸的輻射線是否會造成危害？目前醫院使用之 X 光機，皆須經原子能委員會審查其輻射安全性，並經食藥署審查其電性安全、電磁相容性及造影功能等，確保其安全及效能無虞，只要遵從醫事人員指示，即可安心進行檢查。

在 X 光攝影檢查前，放射師會請病人視要拍攝的部位，取下身上的衣服、物品，如耳環、髮夾、內衣、項鍊、拉鍊及手錶等物品，必要時須更換檢查衣，以免在 X 光影像上造成假影或陰影，讓醫生在診斷時造成困擾及可能引致錯誤的判讀。檢查時為減少重複照射，避免增加病人輻射暴露量，放射師會評估病人意識清醒情形及配合度，請病人採標準姿勢攝影，若無法配合的病人或幼兒，需藉由他人協助才能完成檢查，則應給予輔助者穿著鉛衣防護輻射。

食藥署提醒，在接受 X 光檢查前，務必遵守醫院提供的檢查注意事項，有關醫療器材相關資訊，可至食藥署網站之許可證資料庫查詢（連結：[食品藥物管理署網站首頁](#)>[醫療器材](#)>[資訊查詢](#)>[醫療器材許可證資料庫](#)>[西藥、醫療器材、含藥化粧品許可證查詢作業](#)）。



食藥  
闢  
謠  
專  
欄



### 食物掉在地上，3秒或5秒內撿起來就不會沾染到細菌微生物，這是真的嗎？

假設食物掉在地上，無論是3秒、5秒、10秒或N秒，食物都會沾染到細菌等微生物。食藥署提醒，不慎攝食入病原菌，如病原性大腸桿菌、沙門氏菌或金黃色葡萄球菌等，都可能曾引發食物中毒，導致腹痛、腹瀉、嘔吐等症狀，建議食物掉在地上勿食用，或是確實清洗烹調後再食用。

目前國外數個研究指出，掉落的食物沾染到細菌的程度，與食物特性、食物接觸表面的時間、接觸表面的材質、接觸表面的細菌濃度有關；接觸時間越長、較潮溼的食物等，都可能曾沾染到較多的細菌。



# 藥物食品安全週報小學堂

**Q:** 關於冰箱溫度敘述哪一項是正確的？

- A** 冷凍食品之品溫應保持在攝氏 -18 度以下
- B** 冷藏食品之品溫應保持在攝氏 7 度以下凍結點以上
- C** 冰箱應定期除霜，並保持清潔，避免劇烈之溫度變動
- D** 以上皆正確



答案

勾選本人同意訂閱藥物食品安全週報

## 填寫正確答案就可拿神秘小禮 ( 限量 )

1. 答案請填寫至箭頭旁黃色底線處，本期答案將於下個月藥食品安全週報小學堂公布。6 月份週報小學堂答案為 **D**
2. 你可以選擇 a 或 b 方式回覆
  - a. 掃描 QR Code 於 **107/8/17** 前表單填寫相關資料按下提交即可。



- b. 影印本頁面填寫答案，於右側填寫個人姓名、電話、信箱、地址，若為學生請附上學校及班級。  
請於 **107/8/17 (以郵戳為憑)** 前寄送至 衛生福利部食品藥物管理署  
臺北市南港區昆陽街 161-2 號 藥物食品安全週報編輯小組 收。  
\* 您的個人資料僅供食藥署內部公務使用，於未經過您同意下，絕不會將您個人資料提供給其他第三人，或移作其他非公務目的使用。
3. 小禮物為隨機贈送，送完為止，恕無法指定款式。
4. 若有任何問題，歡迎來電 02-2787-7117 藥物食品安全週報編輯小組。
5. 檢附資料經食藥署審核後，每人填寫問卷僅限兌換一次，恕不得重複領取。

### 紙本方式填寫

姓名：

電話：

信箱 ( 必填 )：

地址：

學校及班級：