



歡迎訂閱
電子報

藥物食品



2022年2月18日
發行人：吳秀梅 署長

安全週報

第857期

1 青光眼診斷必備利器：眼壓計

青光眼是一種損害視神經、影響視力、甚至可能造成失明的疾病。這種損傷可能是眼睛異常高壓，壓迫視神經所引起，因此「眼壓檢查」是青光眼診斷的重要依據之一。食品藥物管理署(下稱食藥署)進一步說明，眼壓是指眼睛內的流體壓力，通常是透過房水的生成和排出以維持壓力平衡。

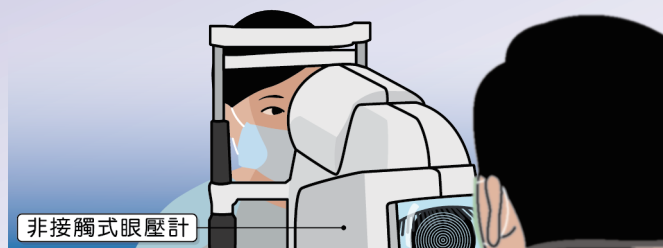
您知道眼壓檢測的方式和原理嗎？

測量眼壓的眼壓計，分為接觸式及非接觸式，而接觸式眼壓計又可分為壓平式眼壓計及壓陷式眼壓計。

(1)壓平式眼壓計：利用扁壓作用，以小扁平盤施壓於角膜，測出眼內張力。

(2)壓陷式眼壓計：對眼球表面施以已知的壓力，從壓痕量得知眼內壓，壓痕深度與眼壓成反比。由於必須接觸，經常使用局部麻醉劑。

(3)非接觸式眼壓計：透過噴射空氣壓平角膜，再透過儀器偵測角膜反射之光能量，進而算出眼內壓，設備和眼睛表面並無直接接觸。



食藥署提醒：若有角膜水腫、角膜潰瘍、眼睛感染(如結膜炎)或穿透性傷口等，須由醫師為您選擇適當的檢測方式；如您覺得視力模糊、眼睛有任何不適，請儘速就醫。眼壓計屬於醫療器材，經衛生福利部核准的眼壓計相關資訊可於食藥署網站查詢(連結：食藥署網站首頁<http://www.fda.gov.tw>>醫療器材>資訊查詢>醫療器材許可證資料庫。)因醫療器材引起不良反應，請立刻至藥物食品化粧品上市後品質管理系統(網站：<http://qms.fda.gov.tw/>)通報或撥打專線02-2396-0100洽詢通報。

2 食品裡加了防腐劑？！ 民眾還能安心享用嗎？

日常生活中少不了各式點心零食相伴，像是蜜餞、果乾、糕餅、豆干、肉

乾等，然而這些食品在製作過程中，為避免溫度、溼度等因素導致質變，經常會加入適量防腐劑來抑制微生物生長，並延長保存期限。那麼這樣的食品，我們還能安心吃嗎？

依據食品安全衛生管理法，食品及食品原料之容器或外包裝，應以中文及通用符號標示食品添加物名稱，屬複方食品添加物者，應標示各別原料名稱。面對於洋洋灑灑的化學名稱，消費者經常不清楚其成分與用途，為了充實民眾的食安常識，就讓食藥署帶您快速認識食品添加物中的防腐劑。

核准使用之防腐劑有24種，各有其使用範圍與限量標準

依據衛生福利部所公告「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，目前核准使用作為防腐劑之食品添加物共有24種，均有其使用範圍及限量標準。食品中常見的防腐劑有下列五大類：

(1)己二烯酸(Sorbic Acid)類：常用於肉製品、糖漬果實類、豆皮豆乾類及魚貝類乾製品等。

(2)苯甲酸(Benzoic Acid)類：可使用於糕餅、魚貝類乾製品、豆皮豆乾類及乾酪等。

(3)去水醋酸(Dehydroacetic Acid)類：限用於乾酪、乳酪、奶油及人造奶油等。

(4)對羥基苯甲酸酯類(p-hydroxybenzoic acid ester)：限用於豆皮豆乾類、

醬油、醋、不含碳酸的飲料、鮮果及果菜外皮等。

(5)丙酸(Propionic Acid)類：限用於麵包及糕餅類。

正確使用防腐劑，可防止腐敗與食品中毒

使用防腐劑是為了確保食品安全，只要使用符合法規的種類及用量，可防止食品腐敗變質並預防食品中毒發生。為防止防腐劑的不當使用，各衛生單位也將其視為稽查重點，相關檢驗方法包括「食品中防腐劑之檢驗方法(MOHWA0020.03)」及「食品中防腐劑之檢驗方法-丙酸之檢驗(MOHWA0011.03)」等，民眾可至食藥署網站(<http://www.fda.gov.tw/>)首頁/食品藥物消費者專區(<http://consumer.fda.gov.tw/>)/整合查詢中心/檢驗方法查詢。

食藥署叮嚀：挑選點心零食應選擇包裝完整且有清楚標示者，如：成分、有效期限等。若購買散裝食品，應觀察外觀有無發霉、變色、長蟲及異味，也需注意販賣場所的環境衛生、盛裝容器的清潔及販售業者個人衛生等，才能買得放心、吃得安心。



3 謹記五「要」五「不」 兒童用藥沒煩惱

家中寶貝生病時，不僅小孩難受，大人也跟著辛苦，光是餵藥就是一大挑戰。食藥署提醒家長與照護者，因兒童的器官尚未發育成熟，對於藥品的吸收、分佈、代謝、排除都與成人不同，故兒童使用藥品時，應謹記下列「五要五不」：

(1) 五要

- ①「要」核對藥袋資訊：領藥時核對藥袋上姓名、藥名、數量，以免錯領藥品。
- ②「要」使用正確給藥技巧：瞭解各劑型的使用方法，針對不同年齡兒童採取適合的給藥方式，以提高服藥順從性。
- ③「要」注意兒童用藥後情形：兒童用藥後應留意其身體變化，如出現不適，應儘速回診。
- ④「要」記錄兒童過敏之藥品：若發生過敏反應，應將藥品記錄於兒童手冊，並於就醫時告知醫師或藥師。
- ⑤如有疑義，「要」諮詢藥師或醫師：藥品的使用如有疑義，應諮詢藥師或醫師，例如：如何使用栓劑藥品？兒童將藥吐出是否需要補服？

(2) 五不

- ①「不」自行購藥給兒童使用：尤其3歲以下兒童，最好經醫師處方或指示使用藥品治療，以免延誤治療或發生藥品不良反應。

兒童用藥要「要」不「不」

「五要」看這裡！

- ①「要」核對藥袋資訊
- ②「要」使用正確給藥技巧
- ③「要」注意兒童用藥後情形
- ④「要」記錄兒童過敏之藥品
- ⑤如有疑義「要」諮詢藥師或醫師

「五不」要小心！

- ①「不」自行購藥給兒童使用
- ②「不」自行停藥或調整劑量
- ③「不」任意放置藥品
- ④「不」自行使用以前未使用完畢之藥品
- ⑤「不」建議藥品與果汁或牛奶一起使用



- ②「不」自行停藥或調整劑量：應遵循藥袋或醫師藥師指示，例如：抗生素藥品應整個療程服用完畢，以免發生抗藥性。
- ③「不」任意放置藥品：藥品應放置於兒童不易拿取處，磨粉後的藥品應避免受潮，勿放置冰箱；肛門栓劑須放在乾燥陰涼處或於冷藏；藥水經打開或乾粉泡製後需冷藏保存。
- ④「不」自行使用之前未用完的藥品：未使用完之藥粉或藥水易變質，當次未用完應予丟棄。
- ⑤「不」建議藥品與果汁或牛奶一起使用：應以開水服用，不建議將藥品加在牛奶或果汁中，以免產生交互作用。

食藥署再次呼籲：孩子不是大人的縮小版，因此就醫或領藥時，可多諮詢醫師及藥師，瞭解用藥正確方式及可能的不良反應，並遵循醫囑，才能守護小病人的用藥安全。

全國食安專線

1919 National Food Safety Hotline

1919

食品檢舉諮詢一通就 GO!

Any Food Report or Consultation? It's only one call away.

按 1 檢舉食品問題
Press 1 : Food report

按 2 食品諮詢
Press 2 : Food consultation

按 3 消費問題
Press 3 : Consumer protection

按 4 中小企業諮詢
Press 4 : Small and Medium Enterprise consultation

按 5 生鮮農產諮詢
Press 5 : Fresh agricultural products consultation

1919服務計費方式

- 一、以市話撥打：
支付一般市話電話費率。
- 二、以行動電話撥打：
(3.6元/分或0.06元/秒)方式計費
(詳情請洽各家行動業者)。

The service charges of 1919 National Food Safety Hotline :

1. Getting a fixed phone line : You will be charged by general fixed-line telephone rate.
 2. Using your mobile phone : You will be charged NT\$3.6 per minute or NT\$0.06 per second.
- (For more details, please contact your telecommunication service providers)



廣告



衛生福利部食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

刊 名：藥物食品安全週報

出版機關：衛生福利部食品藥物管理署

地 址：臺北市南港區昆陽街161-2號

電 話：02-2787-8000

GPN：4909405233

ISSN：1817-3691

編輯委員：李明鑫、許朝凱、林蘭珏、李婉嬭、潘香櫻、吳正寧、宋居定、林美智
劉淑芬、吳宗熹、林炎英、李啟豪、楊淑真

美術編輯：郭儀君

出版年月：2022年2月18日

創刊年月：2005年9月22日

刊期頻率：每週一次