



歡迎訂閱  
電子報

# 藥物食品安全週報

## DRUG AND FOOD SAFETY WEEKLY LETTER



2022年9月30日  
發行人：吳秀梅 署長

第889期

## 1 呵護雙手！食藥署教您正確使用護手霜

當手部乾燥、粗糙，或過度清洗時，肌膚很容易起皺或失去彈性，此時，許多人都會使用護手霜！然而，使用護手霜有什麼小秘訣？就讓食品藥物管理署（下稱食藥署）帶您來瞭解，手部皮膚乾燥的原因、保養的方式、護手霜的成分以及使用上的小訣竅。

### 呵護與保養，雙管齊下

造成手部肌膚乾燥、起皺原因很多，像是自然老化、過度清潔、接觸過多清潔劑、過度暴露在陽光下、抽煙等。因此，想要維持手部肌膚柔嫩，可留意洗手時的水溫、塗抹護手霜、適度去角質、防曬、讓手部休息及補充水分等方式來保護雙手。

首先，洗手時建議用微涼水洗手，因為水溫過高容易將皮脂洗掉、破壞肌膚屏障，洗完手後可使用護手霜讓手部獲得滋潤，並減少水分流失。必要時，手指關節處可以適度使用磨砂膏等產品去除老廢角質，開車或騎車時建議戴袖套、塗抹防曬劑，避免紫外線造成的傷

害。此外，別讓雙手過度操勞，記得要適度休息，每日喝足2,000c.c.白開水，補充一日所需。



### 使用護手霜，牢記2步驟

市售護手霜產品的成分與乳液、乳霜相似，常見添加油脂、臘、脂肪酸等油性成分，以及水、多元醇、水溶性高分子等水性成分，再輔以乳化劑、防腐劑、色素、香料及功能成分等，主要用途為保濕與滋潤手部肌膚。

在塗抹護手霜時，食藥署分享二個小秘訣：一是「弄濕雙手再用護手霜」，像是洗完手後，可趁著手部微濕的情況下擦護手霜；如果雙手感到乾燥

時，可先稍微沾濕再擦上護手霜，較易推開塗抹；二是「睡前擦護手霜並戴手套」，睡前擦上護手霜，並戴上棉質手套睡覺，可避免護手霜沾到床單或棉被，起床後雙手也會變得又嫩又漂亮！

食藥署提醒，想要即時了解化粧品資訊及獲得更多化粧品知識，快上「TFDA化粧品安全使用」Facebook粉絲團，隨時掌握第一手的化粧品安全選購及使用資訊。

## 食在優良報你知 外食選擇輕鬆查

餐廳百百款，消費者該如何選擇呢？在此提供一個小秘訣，到食藥署網站「食在優良」查詢地圖，尋找餐飲衛生優良業者名單，就不用為尋找餐廳而傷腦筋啦。

### 優良標章要認明，衛生安全有保障

食藥署為鼓勵餐飲業符合食品良好衛生規範（GHP）準則，從2010年開始推動餐飲衛生管理分級評核（下稱分級評核，效期2年）。

餐飲業者經過所在地的衛生局人員或邀請專家學者組成評核小組，現場評核後依據業者符合GHP情形，分為「優」及「良」兩級。通過分級評核的商家，由所在地衛生局頒予餐飲衛生管理分級評核「優」標章或「良」標章。餐廳業者可張貼在店面的明顯處，提供消費者選擇用餐時參考。



### 「食在優良」報你知，外食選擇輕鬆查

截至2021年12月底，全國已累計超過3萬6千家次通過分級評核，業態涵蓋一般餐館、早餐店、速食店、自助餐廳、觀光旅館內餐廳、飲冰品店、烘焙店等。

通過分級評核之優良業者清單，除公布於各地方政府衛生局及食藥署官網，民眾也可以點擊食藥署網站首頁橫幅「食在優良報你知，外食選擇輕鬆查」，透過衛星定位的方式，直接查到鄰近優良餐飲業者，做為用餐選擇參考。

A promotional banner with a light brown background. On the left, a smartphone screen displays a map with several red location pins, each featuring a chef's hat icon. The main text in the center is "食在優良報你知" in large, bold, white characters with a red outline, and "外食選擇輕鬆查" below it in the same style. On the right, there is a QR code and a red button with the text "外食Check" and a white checkmark icon.

# 3 製造業者愛注意！小心漂白劑、黃麴毒素超標

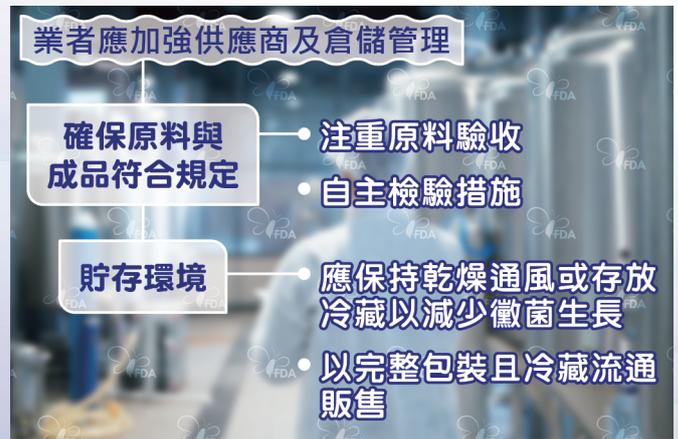
歷年來，依據食藥署所做的農產品稽核結果，醃漬蔬果之違規事項多為漂白劑、防腐劑添加過量；花生製品則為黃麴毒素超標。為確保民眾食用安全，業者應注意哪些事項？讓我們一起來瞭解吧！

## 醃漬蔬果，善用鹽度計、二氧化硫檢測片

食藥署在稽查農產品時，常遇見的問題就是業者沒有合法使用漂白劑及防腐劑之劑量規定，導致超標而不自覺。

食藥署呼籲，業者應確實遵守食品安全衛生管理法、食品良好衛生規範準則相關法規，製作出讓民眾安心、安全的好產品。製程如使用食品添加物，也應符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，做到專人、專冊及專櫃的「三專」管理，包括由專人詳細記錄食品添加物的許可字號、進貨量、使用量及存量等，並於製程投料時建立重複檢核程序，確實記錄添加物用量，確保符合法規限量規定，並將相關紀錄保存至少5年。

建議業者可改採冷藏流通販售，以減少添加物使用需求，並善用鹽度計、二氧化硫檢測片等簡易儀器或配備，以管控衛生安全及落實自主品管。



## 高溫環境，花生製品恐有黃麴毒素污染疑慮

抽查時依據「食品中真菌毒素限量標準」，發現市售花生粉、花生糖為最容易黃麴毒素超標的不合格食品。原因為臺灣氣候高溫潮濕，容易孳長黴菌，可能導致黃麴毒素污染，而黃麴毒素耐高溫，需加熱至237~306°C才會分解，若未妥善保存，難以一般烹煮方式或加工製程去除，易有黃麴毒素超標問題。

食藥署呼籲，業者應加強供應商及倉儲管理，注重原料驗收與自主檢驗措施，以確保原料與成品符合規定。另外，貯存環境應保持乾燥通風，避免受潮，或存放冷藏以減少黴菌生長。建議溫度應控制於20°C以下、相對濕度50%以下，並以完整包裝且冷藏流通販售，可有效降低黃麴毒素產生。

食藥署也呼籲，民眾挑選醃漬蔬果或花生製品時，應優先向信譽佳、衛生管理良好之店家購買，一同為自己的安全健康把關。

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

版權聲明：如需引用本署圖文，請原圖文轉載並註明出處，請勿重製、刪減或修改內容。

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、林蘭珺、李婉嬪、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9月30日

創刊年月：2005年9月22日

刊期頻率：每週一次

第889期 第4頁