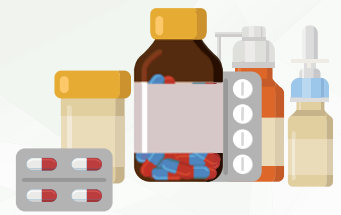


師所開立診斷書正本或處方箋影本，若屬第1級至第3級管制藥品（管制藥品品項可至食藥署網站<http://www.fda.gov.tw/>業務專區/管制藥品組/管制藥品分級及品項查詢），可向食藥署申請「病人隨身攜帶管制藥品入境出境中華民國聲明書

」，在通關時隨身攜帶該聲明書及藥品，以利通關。必要時亦可於出國前，查詢外交部領事事務局網站（<http://www.boca.gov.tw/>旅外安全資訊）各國暨各地區簽證、旅遊及消費者保護資訊，瞭解入境當地國是否有特殊規定。



3 麵食分類保存

拉麵、油麵、雜糧麵、蔬菜麵，各種麵食廣受許多人喜愛家常料理，依照加工製程可分為「生麵」、「熟麵」與「乾麵」製品，其中生麵的水分含量最高、其次為熟麵，水分含量最少為乾麵。

一般市售「生麵」製品，包括各式粗細麵條、水餃皮、餛飩皮等，製成後貯存、運送與販賣，均應冷藏在攝氏7度以下，烹調使用前應以冷藏存放，如置於常溫，以不超過3小時為限。熟麵製品包括將各式粗細白麵條、鹼麵等經蒸煮過產品，例如油麵、超市販售的烏龍麵，熟麵同樣也要冷藏保存，在常溫環境下，也建議不要超過3小時。食藥署提醒，消費者購買時應注意製麵（販售）場所的環境清潔，例如磅秤是否乾淨、麵條是否保存在冷藏櫃等。

麵食保存好簡單

類別	製品	保存方式
生麵	麵條、水餃皮、餛飩皮	冷藏7°C以下
熟麵	油麵、超市販售烏龍麵	冷藏7°C以下
乾麵	關廟麵、麵線	室溫、陰涼乾燥處

至於乾麵製品常見有麵條與麵線，透過乾燥、曝曬，讓麵條、麵線水分含量降低，是唯一可在常溫保存的麵製品。市售產品如關廟麵、麵線等都屬乾麵製品，只要包裝完整，保存在陰涼乾燥處即可。

食藥署提醒民眾，如有大量儲存麵食之需求，最好妥善保存，並注意有效日期。

好消息報你知!



歡迎加入「TFDA食藥署」line@



我們將不定期跟您分享各種食品安全、安心用藥的相關大小事 😊。
立即掃描將本帳號設為好友!

藥品分3級 看清標示 「藥」注意



第1級



處方藥

須由醫師診斷、需要醫師處方後使用

使用需特別注意，必須經由醫師診斷及處方，由藥師調劑給藥。例如心臟病、高血壓、糖尿病與抗生素等用藥。



指示藥

不需要醫師處方箋，但須由醫師、藥師指導使用

使用安全性較處方藥高，不需要醫師處方，經由醫師或藥師用藥指導，可在藥局購買，例如胃腸用藥與綜合感冒藥等。

第2級

第3級



成藥

民眾可以自行購買使用

使用安全性較指示藥高，藥理作用緩和，不需要醫藥專業人員指示，但民眾使用前需閱讀藥品說明書與標示。



衛生福利部
食品藥物管理署



財團法人醫院評鑑暨
醫藥品質策進會

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

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：陳信誠、許朝凱、江仟琦、李婉嬪、蔡佳芬、黃守潔、黃秋羽、楊博文
洪志平、吳正寧、林邦德、羅維新、周清邦、楊雅琄、林高賢、陳信志

出版年月：2019年3月22日

創刊年月：2005年9月28日

刊期頻率：每週一次