ISSN: 1817-3691

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

藥物食品安全週報

第 637 期

2017 年 12 月 1 日

發行人：吳秀梅　署長

【本期提要】

一、 慎選含防腐劑化粧品
二、 服藥留意藥品副作用
三、 加工肉品製程把關嚴、安心買

慎選含防腐劑化粧品

您知道化粧品也會變質、腐敗嗎？因化粧品直接接觸皮膚，所含成分可能有防腐劑因而刺激皮膚或導致過敏，安全性已成為多方關注議題，雖然相關資訊管道多元，卻眾說紛紜，消費者亟需建立正確觀念。

化粧品為產生清潔、滋潤效果，多由高比例之水、油脂，輔以界面活性劑及其他成分組成，水及油脂與空氣接觸，微生物（細菌、黴菌）滋生機會大大增加，且多數產品不會一次用完，開封後久置，與空氣的接觸時間增加，微生物更容易生長，造成混濁等外觀變化或腐敗。如何抑制微生物生長，維持產品品質及延長保存期，是化粧品生產製造時的重要考量；部分化粧品常見之 Ethanol （乙醇）、Caprylyl Glycol（辛乙二醇）、Ethylhexyl glycerin（乙基己基甘油）等成分，本身亦具有抑制微生物生長的效果，可減少防腐劑的用量，在化粧品屬於多用途成分。

按現行食品藥物管理署公告之「化粧品中防腐劑成分使用及限量規定基準表」，可使用於化粧品之防腐劑共計 47 項，例如常見之 Paraben 類（Parahydroxybenzoic acid esters，總限量 1%）、Benzoic acid（苯甲酸，限量 0.2%）、Salicylic acid（水楊酸，限量 0.2%）、Chlorphenesin（氯苯甘醚，限量 0.3%）、Sorbic acid and its salts（山梨酸及其鹽類，限量 0.5%）等訂有使用限量外；部分成分因刺激或致敏性較強，而限縮可使用之產品類型，如 Methylisothiazolinone （甲基異噻

ISSN: 1817-3691

唑啉酮）及 Methylchloroisothiazolinone （甲基氯異噻唑啉酮）等，不得使用於接觸黏膜部位產品。其他允許使用之防腐劑，添加量在法規限量以下，只要依照產品標示使用方式，基本上都是安全無虞的；另外，食藥署為與國際接軌，已於 2017 年 2 月 15 日預告修正「化粧品中防腐劑成分使用及限量規定基準表」，將允許用於化粧品之防腐劑成分增至 69 項，並限縮部分成分法定限量，該公告預計於 2018 年 4 月 1 日實施。

為確保消費者使用化粧品之衛生安全，食藥署每年均監控市售化粧品添加之防腐劑種類，以及用量是否與標示及法定限量相符。消費者購買化粧品時，應慎選來源清楚、有完整標示的產品，勿購買來源不明及標示不清之產品。對於防腐劑，可依「化粧品中防腐劑成分使用及限量規定基準表」(路徑：食藥署首頁 > 業務專區 > 化粧品 > 化粧品相關法規 > 相關法規)，檢視產品內含之防腐劑種類；另外使用產品前，應先評估自身體質及肌膚狀況，選擇適當產品或請教專業人士後再行使用，不可輕信誇大之廣告宣稱。

如果您在選購及使用化粧品時，發現產品標示不全、甚至使用後產生不良反應時，可至食藥署「藥物食品化粧品上市後品質管理系統」通報，或撥打通報專線：02-66251166-6401。

服藥留意藥品副作用

最近國外知名藝人發生車禍喪命，雖目前尚未證實肇事原因，但有報導指出，該藝人可能服用疑似會引起嗜睡副作用的藥品，食藥署提醒，民眾服藥前一定要看清楚相關副作用及注意事項，預防發生意外。

藥品在治療疾病的同時，因為藥理作用可能同時引發身體的其他反應，稱為藥品副作用；藥品副作用的程度也可能因人而異。通常藥品仿單（藥品說明書）都會說明常見的副作用及注意事項，較嚴重的副作用也會特別標示警語；而至醫療院所或藥局領藥時，藥袋上也會標示警語及副作用。

有鑑於此，民眾服藥時要特別留意；例如：某些抗過敏藥品，可能標註有倦怠、嗜睡等副作用，則應避免駕車或操作危險器械。有些降血壓藥標示有姿態性低血壓副作用，民眾由坐臥位突然轉變為直立體位（例如起床時）就要特別留意以免跌倒。有些副作用則是孕婦需特別留意的；例如：治療青春痘的口服 A 酸，

ISSN: 1817-3691

可能造成胎兒缺陷，孕婦就應避免服用。

食藥署貼心小叮嚀，民眾服藥前要注意詳閱藥品的仿單或藥袋標示，如對於副作用、警語或注意事項有任何問題，皆可詢問藥師。若服藥時出現明顯不適，應隨時向藥師或醫師反應，切勿擅自減量或停藥，以免影響療效。

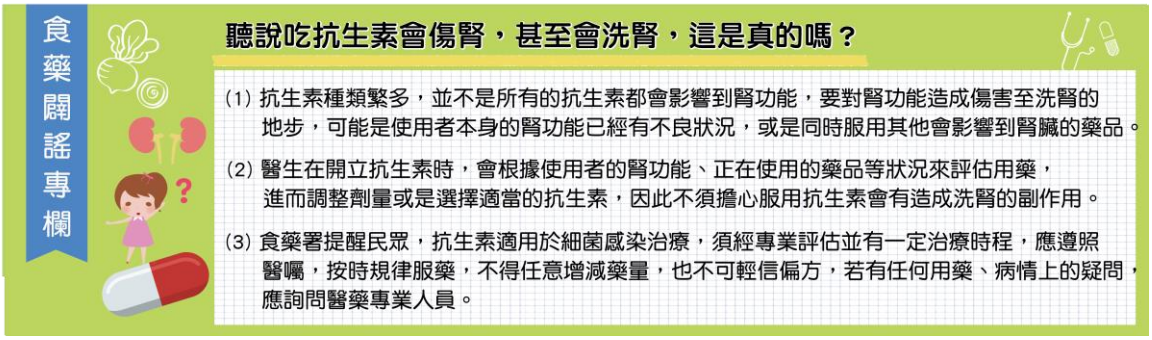
加工肉品製程 把關嚴、安心買

加工肉品是許多人日常生活的佐餐佳餚，從早餐稀飯裡的肉鬆、吐司裡的培根、火腿，到中午便當裡的香腸、臘肉、貢丸，甚至解饞的肉乾、肉紙…等；但您知道為什麼會有加工肉品？又該如何挑選好的加工肉品嗎？

在農業時代，肉品是珍貴的蛋白質來源，但也因為保存不易，老祖先們運用智慧將肉品經過辛香料醃漬、風乾及煙燻等步驟，減少生肉品中的含水量，使微生物不易生長，延長保存時間，也增添肉品的風味；不僅如此，為使得來不易的肉品充分使用，分切的肉末透過腸衣塑形、搥打成漿等不同的製程，製造出香腸、丸子等種類眾多的加工肉品。

安心衛生的加工肉品來自於原料的挑選及製程的管控，為維護民眾食的安全，政府規定肉類加工食品業者，應符合食品安全管制系統準則規定，並成立食品安全管制小組確實執行食品安全管制系統（HACCP）。同時衛生單位也定期辦理相關稽查專案，2016 年至 2017 年，共稽查 193 家 HACCP 肉類加工食品業者之原料肉來源、製程及廠區環境及人員衛生等關鍵步驟，督導業者建立追蹤追溯系統，並主動將原料送驗，自主品管，如查獲不符規定均依法辦理。

食藥署提醒，消費者在購買密封完整包裝之加工肉品時，應注意其包裝外觀是否破損完整，並注意產品上要有明確標示品名、成分、重量、廠商資訊及有效日期等資訊；購買後也要儲放於標示建議的保存條件下，且拆封後應在效期內儘速食用完畢，以確保食用安全。



ISSN: 1817-3691

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 11561 南港區昆陽街 161-2 號
編輯委員：吳秀英、林金富、陳信誠、陳瑜絢、吳立雅、簡希文、張志旭、許朝凱、林旭陽、李婉媜
王博譽、陳可欣、洪悅慈、洪肇宏、闕麗卿、曾素香、遲蘭慧、謝碧蓮、陳惠章、陳美娟
出版年月：2017 年 12 月 1 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