



【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：



- 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。

醫材安心三步驟

一認、二看、三會用

透過簡單的三個步驟，確保買到合法的醫療器材並安心使用。



「認」識什麼是醫療器材



診斷疾病

治療疾病



減輕疾病

直接預防疾病



調節生育



影響身體結構



購買產品時「看」清包裝上的醫療器材許可證字號

第一等級醫療器材

衛部(署)醫器製字第000000號

衛部(署)醫器輸壹字第000000號

衛部(署)醫器陸輸壹字第000000號

第二、三等級醫療器材

衛部(署)醫器製字第000000號

衛部(署)醫器輸字第000000號

衛部(署)醫器陸輸字第000000號



使用前詳閱說明書，正確使「用」醫療器材

使用前詳讀產品使用說明書，學會正確使用的方式及注意事項，才能發揮醫療器材的功效喔。



如需查詢醫療器材許可證產品資料，可至食藥署網站之醫療器材許可證資料庫，以產品名稱、廠商名稱、許可證字號等關鍵字查詢。(連結：食藥署首頁>業務專區>醫療器材>醫療器材許可證資料庫)



衛生福利部
食品藥物管理署
Food and Drug Administration
107年4月製作

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

電話：02-2787-8000

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

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、呂昀儒

出版年月：2018年7月27日

創刊年月：2005年9月22日

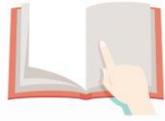
刊期頻率：每週一次

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





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：

