

藥物食品 安全週報



第 632 期

2017 年 10 月 27 日

發行人：吳秀梅 署長

【本期提要】

- 一、青壯年藥物濫用
企業共防毒害
- 二、認識魚漿加工品
- 三、全球醫藥品稽查員
齊聚臺灣 PIC/S
成果豐碩放眼國際



青壯年藥物濫用 企業共防毒害

近日媒體報導，國外某企業員工上班時使用大麻，造成生產線停工一天，讓公司損失上千萬歐元（約 3.4 億新台幣）。藥物濫用不僅傷身，還會影響公司生產力、引發工安意外等問題，因此職場亟須建構預防藥物濫用的機制。

根據行政院主計總處人力資源調查顯示，2016 年勞動人口 89.9% 以上為青壯年，而 2013 年至 2016 年臺灣地區醫療院所通報的藥物濫用個案，96% 以上亦為青壯年，顯見加強青壯年預防藥物濫用的觀念，並協助企業建立預防藥物濫用職場環境已刻不容緩。自 2016 年起，食品藥物管理署（以下簡稱食藥署）與臺北醫學大學、全國各縣市衛生局共同合作，以下列三種模式協助企業推動預防藥物濫用：

（一）**主管的領航**：營運主管帶頭宣示，由職業安全衛生單位與其他部門合作，推展至轄下單位。實際案例：企業 A 總經理率先宣誓，串聯協力廠商與相關產業，以活動式港灣船舶，懸掛宣導海報等，讓遊客及觀光郵輪的國際旅客，感受我國反毒決心。



圖：活動式港灣船舶懸掛標語

（二）**同儕的競合**：同性質的公司或門市，藉由彼此帶動與觀摩，互相競合，擴大防毒層面。實際案例：企業 B 串聯全國門市，以「同儕競合」方式，彼此帶動與觀摩反毒宣導活動。

(三) **職安的完整**：列入年度職業安全健康講座與員工上課學分。實際案例：企業 C 將反毒列入公司內部之年度職業安全健康講座議題，營造無毒的企業環境。

針對不同行業與企業文化，可制定適合的防毒害模式，藉由以上的經驗分享，證明企業的影響力與防毒的重要性，期望能有更多企業加入。



認識魚漿加工品

時序入冬，氣溫漸涼，又到了冬季吃火鍋的旺季，但您了解火鍋裡的各式魚板、魚餃、爆漿起司球；或是關東煮中的竹輪、魚豆腐；炸物小攤裡的香噴噴甜不辣、魚丸，都是魚漿加工食品嗎？

加工食品主要有幾項目的，如：保存食物、提高嗜好性（風味更佳、外觀更好）、增加營養以及便利使用等。將原本的「魚肉」製成「魚漿加工食品（又稱水產煉製品）」，除了可以充分利用因體型太小，或是分切剩下的雜碎魚肉，也適合用來處理多刺、不適合整塊食用的魚類（如虱目魚）；另外還能提供與魚類截然不同食品口感。

魚漿加工食品的基本製作步驟包括：

- (一) 採肉：從原料的魚擷取需要的魚肉部位。
- (二) 漂洗：將取下的魚肉妥善漂洗、除去雜質。
- (三) 擂潰：「加鹽擂潰」使鹽份溶解肌纖維裡的肌凝蛋白，產生彈性，並添加適合的調味料、蛋白質、澱粉、油脂以及其他添加物。
- (四) 成形：低溫靜置一段時間或直接進行塑形。
- (五) 加熱：烘烤、水煮、油炸、蒸煮等加熱方式使蛋白質變性凝固。



「Q 彈、充滿咬勁」的魚漿加工食品，是日常生活中常見且多變化的食品，例如：捏塑成球狀用水煮熟便是「魚丸」，塗在棒上烤熟就是「竹輪」，捏成板狀或棒狀後炸熟就是「甜不辣」，或是以食用色素加工後成為「蟹肉棒、魚板」等。

食藥署提醒，民眾選購魚漿加工食品時，應購買有明確標示之食品，並看清來源產地、原料種類等資訊，才是食品安全的根本之道。此外，即使製作過程經過烹煮，在室溫環境下，魚漿加工食品仍容易腐敗；所以選購魚漿加工食品時，

要注意賣場是否存放在攝氏 7 度以下的環境；購買回家後如果沒有立刻吃完，一定要放進冰箱冷藏或冷凍喔！



全球醫藥品稽查員齊聚臺灣 PIC/S 成果豐碩放眼國際

2017 年「PIC/S 官方委員會暨年度研討會」，已於 9 月中旬盛大舉行，這是食藥署自 2013 年成為國際醫藥品稽查協約組織（The Pharmaceutical Inspection Co-operation Scheme，簡稱 PIC/S）會員以來，在臺灣舉辦最大型的 PIC/S 活動。與會代表分別來自美、歐、亞、非和澳洲等 50 國、60 個政府機關與國際組織，共計 170 位官方稽查員齊聚臺北，共同研商醫藥品 GMP 法規制度及稽查標準。



圖：PIC/S 權杖傳承

食藥署加入 PIC/S 組織後，持續積極爭取參與 PIC/S 會務與活動，表現深獲肯定，並成功爭取在臺灣舉辦 2017 年「PIC/S 官方委員會暨年度研討會」。

在為期 5 天的國際會議中，前 2 天是「PIC/S 官方委員會會議（PIC/S Committee Meeting）」，由各會員代表與會針對組織政策、新會員入會及法規標準修訂等事宜進行討論與決議。最後 3 天為「PIC/S 年度研討會（PIC/S Annual Seminar）」，由全球官方稽查員針對醫藥品 GMP 議題進行研討，針對「品質管制實驗室查核（Quality Control Laboratories: How to Inspect）」主題，由美、英、法、澳、加、日及臺灣等專業講師群，透過專題演講及分組討論進行，共同研討實驗室稽查標準，交流稽查技巧與經驗，為強化藥廠品管實驗室監管提供寶貴意見。

食藥署署長吳秀梅在研討會閉幕前，將象徵著責任與榮耀的 PIC/S 傳承權杖，交給下屆（2018 年）主辦國（美國 FDA）代表，並正式宣布活動圓滿結束；PIC/S 組織及與會者均對本次會議的成果給予高度肯定。



食用色素真的會致癌嗎？

- (1) 食用色素可分為天然色素及人工合成色素，可以增添食物之外觀。食用色素必須經過審慎評估，訂定適當使用規範，產品在規定的使用劑量內，應不會危害健康。
- (2) 食藥署除定期抽驗食品中的食用色素外，同時關注國際間對食用色素的研究及使用規範。



毒品偽裝 全員破解

夜店是年輕人經常出入的場所，但也容易暗藏危機；提供重要的毒品偽裝可疑線索與破解方法

線索1
彩色充氣氣球

破解
千萬別小看這些氣球布置物，裡面可能裝有“笑氣(N₂O)”，產生幻覺、失憶或暈眩感覺，請儘速離開現場

線索2
咖啡包！茶包！奶茶包！真假分不清？

破解
毒品偽裝方式千奇百怪，常見偽裝為咖啡包、茶包或奶茶包，讓人無法辨識，請留意封口是否有重複包裝的痕跡，如有異狀，切莫使用

線索3
神秘的藥物或粉末

破解
朋友推薦效果好，但來路不明的“好東西”或桌上有不明的白色粉末，可能是毒品，請堅定拒絕

線索4
外表討喜的糖果、果凍、巧克力

破解
毒品有可能被製造成討喜的零食，引誘大家食用

線索5
開封的飲料或調酒

破解
G水、FM2等大多為無色、無味液體或白色粉末，容易被加入飲料或調酒中，請勿隨意接受別人請的飲料，更別讓已開封的飲料離開視線

廣告

FDA 食品藥物管理署
Food and Drug Administration

免費諮詢專線 0800-770-885
(請請您·幫幫我)

反毒資源館

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、陳瑜綸、吳立雅、簡希文、張志旭、許朝凱、林旭陽、李婉嬪
王博譽、陳可欣、洪悅慈、洪肇宏、關麗卿、曾素香、遲蘭慧、謝碧蓮、陳惠章、陳美娟

出版年月：2017 年 10 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

