

藥物食品 安全週報



第 594 期

2017 年 2 月 3 日

發行人：吳秀英 代理署長

中華郵政台北雜字第 1098 號執照登記為雜誌交寄

【本期提要】

- 一、醃漬蔬菜全面把關
- 二、指示用藥報你知！
- 三、土雞蛋較營養？
正確挑選 4 重點

一、醃漬蔬菜全面把關

春節期間民眾習慣準備筍乾、條脯（蘿蔔脯）、福菜等醃漬蔬菜作為年菜食材，為確保食用醃漬蔬菜產品衛生安全，食品藥物管理署（以下簡稱食藥署）除針對市售相關產品執行抽驗專案計畫，同時對於源頭醃漬蔬菜製造業者，執行專案稽查

與進行輔導，以落實業者自主管理。

食藥署於 105 年度，針對 63 家醃漬蔬菜源頭製造業者執行專案稽查，項目包含原料與食品添加物管理、製程、食品業者登錄等。同時結合產、官、學界針對醃漬蔬菜製造業者執行輔導計畫，藉由改善作業環境衛生、正確使用食品添加物並落實紀錄管理、辦理訓練講習及標竿觀摩等措施，以提升業者農產加工技術及食品安全衛生管理法的認知。

當您購買醃漬蔬菜產品時，最好儘量選擇顏色較不鮮豔、偏深綠（褐）色者購買。且購買時應選擇包裝完整商品，並多留意產品上是否有明確的標示；認清產品中文標示掌握完整的產品訊息，並選購優良業者製造之產品。

在調理醃漬蔬菜之前，可以浸泡清水或溫水 30 分鐘，再用流動的水沖洗，不僅可降低鹽分攝取，也可降低防腐劑及漂白劑含量；並採用開蓋方式烹煮，使二氧化硫揮發，去除殘留的二氧化硫，減少食品添加物的攝取量。



歡迎大家掃描QR Code
線上閱覽更方便。



二、指示用藥報你知！

市售各種藥品玲瓏滿目，依其安全性共分為三個等級，分別為「處方藥」、「指示藥」與「成藥」。「處方藥」必須由醫師診斷及開立處方箋，並由藥師調劑後給予民眾。「指示藥」不需要醫師診斷開立處方箋，經醫師、藥師或藥劑生指示下，於社區藥局就可以買到。「成藥」不需特別經由醫藥專業人員的指示，民眾在藥局或便利商店即可買到。

要注意的是，指示藥品的安全性高、副作用較輕微，主要是用於緩解不舒服的症狀，民眾在社區藥局購買時，由藥師專業指導下取得，但購買後仍須詳讀說明書，瞭解所載之用法用量、注意事項、警語等相關說明，以正確用藥，這也是國際間推行的自我照護的重要觀念。正確服用指示用藥後，若不舒服的症狀在短期內仍未減緩，應就醫尋求醫師的診斷與治療。

為了讓民眾瞭解如何正確使用指示藥品，食藥署自 105 年起，推動以淺顯易懂的文字表達；例如抗過敏藥的適應症「枯草熱」改以花粉熱；阿斯匹靈的禁忌對象「懷孕期別」，改成懷孕周數表示，且依藥品資訊的重要性依序呈現。



歡迎大家掃描QR Code
線上閱覽更方便。



在外盒資訊方面，須標示藥品名稱及核准字號、廠商名稱及地址、製造日期及有效期限、主成分名稱及含量、用途、不得使用族群、用法用量和諮詢專線等必要資訊，並提供 QR Code 以手機掃描後，利用語音聽取上述內容；相信透過提昇民眾自我照護的能力及藥師專業諮詢指導下，達到有效率健康照顧的目的。

三、土雞蛋較營養？正確挑選 4 重點

許多民眾早餐習慣吃雞蛋，一份煎得澄黃、透白的荷包蛋，是補充營養、迎接一天活力的開始，但卻不知坊間傳聞「土雞蛋較好」的說法是否正確？也不清楚該如何挑選雞蛋？

雞蛋是人體每天補充蛋白質和營養不可或缺的食物，走進市場、超市或賣場，除了販賣一般雞蛋、土雞蛋外，還有許多號稱具有各種營養效果的機能蛋，

讓消費者看得眼花撩亂，其中最受民眾青睞者就是「土雞蛋」。

民眾普遍認為，土雞飼養於自然環境中，吃的都是天然食物，較少出現施打抗生素及生長激素等問題，產出的雞蛋品質自然會好一些。而一般養雞場生產的雞蛋，也就是人們常說的「洗選蛋」，因採用專門的產蛋雞種和配合飼料，其營養價值可能不如土雞蛋。因此，即使價錢貴出許多，很多人還是願意購買土雞蛋，讓老人、孕婦和孩子補充營養，但是不同種類的雞蛋，營養成分真有這麼大差別嗎？

根據中華民國養雞協會表示，這純粹是心理作用所致，蛋殼的顏色和蛋的內容、營養成分沒有關係，完全是雞隻品種不同而已。從營養的角度來看，即使不同品種的雞蛋所含有的特殊營養成分，民眾均可從不同食物中獲取所需營養。以下是食藥署建議的選購雞蛋 4 個重點：



(一)沒有裂痕：挑選雞蛋時要注意其完整性，不能有一絲裂痕。

(二)外觀乾淨：蛋殼是否乾淨，沾有雞糞的蛋不要買。

(三)認證標章：建議購買有 CAS 優質蛋品標誌認證的雞蛋，這是國產洗選分級的新鮮雞蛋，皆經衛生檢驗通過後上市。

(四)保存期限：選購時注意生產日期及保存期限，適量選購避免久放不新鮮。

食藥署提醒，雞蛋買回家後必須儲存在冰箱裡，並保持 5°C 或以下的溫度，才能抑



歡迎大家掃描QR Code
線上閱覽更方便。



制沙門氏桿菌等病菌在雞蛋內或蛋殼上繁

殖。如果您選購的是洗選蛋，可直接放入冰箱儲藏；如果購買的是傳統散裝蛋，建議於放入冰箱前，請先用清水輕輕擦拭徹底清潔，不可大力沖洗，以免細菌經由蛋殼氣孔侵入。不論是洗選蛋或散裝蛋，建議在 2 週內食用完畢為佳。

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

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、闕麗卿、曾素香、遲蘭慧、陳美娟、黃小文、陳惠章

出版年月：2017 年 2 月 3 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



第 595 期

2017 年 2 月 10 日

發行人：吳秀梅 署長

【本期提要】

- 一、細選元宵 健康迎春
- 二、落實食品 HACCP 管理
- 三、食品二級品管收費辦法上路囉！

一、細選元宵 健康迎春

農曆正月十五是傳統的「元宵節」，亦稱為上元節，象徵著春天的到來。依據台灣傳統禮俗活動，元宵節當天民眾除了出門逛燈會、賞花燈、猜燈謎外，各地還有

鹽水看蜂炮、平溪放天燈等慶典，此時家家戶戶聚在一起，品嚐應景的元宵或湯圓，但千萬別吃過量，以免攝取熱量太高又傷胃喔！

元宵和湯圓屬高熱量食品，且外皮的原料以糯米為主，其粘性高、不易消化，食品藥物管理署（以下簡稱食藥署）提醒，民眾應適量食用，慎防因消化不良等所造成的身體負擔；選購時也應注意以下原則：



(一)食品業者之製造場所、生產設備及所使用的容器具應保持清潔，製程中也應採取有效措施來防止異物混入。

(二)現場工作人員應隨時保持手部清潔，並穿戴乾淨整潔之工作衣帽（鞋），不得蓄留指甲、塗抹指甲油等化粧品及配戴飾物等。

(三)完整包裝之食品應有正確清楚的標示，如內容物、食品添加物、製造廠商或國內負責廠商名稱及有效日期等。



歡迎大家掃描QR Code
線上閱覽更方便。



(四)不選購來路不明、外觀不完整及顏色不正常的產品。

民眾購買元宵時，也要注意餡料、配料及成品的鮮度與保存方式；如需低溫

貯存，則須留意冷凍食品之保藏溫度應保持在攝氏負 18 度以下；冷藏食品的保藏溫度應保持在攝氏 7 度以下、凍結點以上，並同時避免劇烈的溫度變動；購買後亦應迅速放入冰箱，才能吃出健康，歡慶佳節。



二、落實食品 HACCP 管理

您聽過食品安全管制系統準則 (HACCP) 嗎？這是一種系統性管理的名稱，可以拆成兩大部分，一是危害分析 (HA)，評估分析從原料驗收至最終產品出貨流程中可能的危害；二是重要管制點 (CCP)，依據危害分析所獲資料判定，可將危害抑制、消除或降低至可接受之水準，因此屬於源頭預防性的系統性管理，目前我國規範水產食品業、肉類加工食品業、餐盒食品工廠、乳品加工食品業及國際觀光旅館內之餐飲業，必須符合 HACCP。

完整的 HACCP 內容包含 5 項前置步驟與 7 大原則，此系統共有 12 個步驟，流程如下：



圖：HACCP 流程圖

食藥署在執行 HACCP 查核時，會先請業者提供產品製造流程圖，瞭解製程步驟後再進行現場實地稽查，確認實際操作流程是否與書面的流程一致，並針對重要管制點，在實際上的監測管控，是否如業者的 HACCP 計畫書所寫，最後則查核相關文件，包含物理、化學及生物性危害的分析是否合理、重要管制點的判定是否合理，及其監控與矯正措施是否有效...等步驟。

HACCP 系統的精神在於，說、寫、做一致且並非零風險，而是將可能危害降到最低，強調事前監控勝於事後檢驗，目的在確

保消費者飲食的安全與衛生、促使食品業者落實自主管理與源頭管理，以及推動國際間食品優良品質相互認證之共同管理基準。



歡迎大家掃描QR Code
線上閱覽更方便。





三、食品二級品管收費辦法上路囉！

食品法規新制報您知！攸關國人食安的二級品管食品衛生安全管理系統驗證制度，於 104 年 2 月 4 日食品安全衛生管理法（以下



簡稱食安法）修法後實施，其目的為提升食品工廠整體衛生安全管理系統完整性，確保國人食品衛生安全，同時授權中央主管機關訂定執行驗證之收費、程序、方式等管理事宜。

衛生福利部公告自 106 年 2 月 1 日起，施行「食品衛生安全管理系統認證及驗證收費辦法」，使驗證量能不受經費限制，並更妥善運用政府有限人力，此法規已正式上路囉！

依照食安法第 8 條第 5 項規定，食藥署已公告應實施食品二級品管驗證之業者約 630 家（罐頭食品製造業者、食品添加物製造業、特殊營養食品製造業、乳品加工食品業者、資本額 3 千萬以上食用油脂製造業者、麵粉、澱粉、鹽、糖及醬油製造業者）；自 106 年 2 月 1 日起，相關食品業者申請二級品管驗證時，應依「食品衛生安全管理系統認證及驗證收費辦法」繳交相關驗證費用。

食藥署呼籲，尚未依規定取得驗證之食品業者請儘速申請，若屆期未取得驗證者，將依食安法第 48 條規定，經命限期改

歡迎大家掃描QR Code
線上閱覽更方便。



正未改正者，可處新台幣 3~300 萬罰鍰。通過之業者清單與其它有關食品二級品管及申請驗證相關事項，歡迎至食藥署官網「業務專區」>「食品」>「食品二級品管」內下載。

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

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、闕麗卿、曾素香、遲蘭慧、陳美娟、黃小文、陳惠章

出版年月：2017 年 2 月 10 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



第 596 期

2017 年 2 月 17 日

發行人：吳秀梅 署長

【本期提要】

- 一、預防禽流感 5 原則
- 二、醫療器材要認「證」
- 三、防止類鴉片製劑濫用
有新招！

一、預防禽流感 5 原則

近來國內部分縣市禽類養殖場傳出禽流感疫情，由於民眾可能因接觸到受感染禽鳥的排泄物，或吸入其糞便乾掉後的懸浮微粒而感染新型 A 型流感；建議民眾應加強個人衛生習慣，並注意食用肉品、

蛋類須煮熟；食品藥物管理署（以下簡稱食藥署）為避免民眾把流感病毒吃下肚，提醒民眾選購或處理禽肉及蛋類時，應注意 5 大原則：

(一)選購合格標誌產品：不購買違法屠宰的家禽或來路不明的禽類及其製品，應選購有「防檢局屠宰衛生合格」標誌的禽肉。



(二)勤洗手：預防禽流感最有效且易行的方法就是

勤洗手，特別是處理生鮮禽肉與蛋類前後，要記得使用肥皂或洗手乳洗手；另外，如有飼養禽鳥清洗其排泄物時，一定要戴口罩及手套，清潔完畢記得使用肥皂或洗手乳洗淨雙手。

(三)生熟食分開處理，器具要清洗乾淨：為了避免交叉污染，生食與熟食要分開貯存，處理生食與熟食應使用不同的刀具、砧板與器具，並且要充分清洗乾淨後再使用，避免交叉污染。



(四)禽肉應完全煮熟才食用：民眾烹調禽肉時，內部溫度需要達到 70℃ 持續 30 分鐘，或者達到 80℃ 持續 1 分鐘，烹煮至完全熟透，食用「完全煮熟」的禽肉及蛋類，不會有感染禽流感病毒的危險。

(五)處理蛋類時應先清洗蛋殼：目前市售的雞蛋可分為散裝蛋與洗選包裝盒蛋兩種，消費者應選購蛋籃有張貼「雞蛋溯源標籤」的散裝蛋品或具 CAS 等產銷履歷標章的洗選包裝盒蛋；另外，由於蛋殼可能會受到禽類糞便的污染，因此要先清洗蛋殼後再烹煮，並避免食用生蛋和半熟的蛋。

食藥署呼籲，落實上述預防 5 原則，做好個人衛生，避免接觸禽鳥或自行宰殺禽鳥食用及不購買與食用來源不明之肉品，才能食得健康與安心。



歡迎大家掃描QR Code
線上閱覽更方便。



二、買醫療器材要認「證」

現在網路購物快又方便，許多消費者習慣從國外網站訂購商品郵寄至臺灣，但若民眾私自從國外網站訂購醫療器材輸入國內，恐將涉及違反藥事法規定。食藥署呼籲，民眾及醫療院所，購買醫療器材產品時，要認明包裝上是否有「醫療器材許可證字號」；例如：衛部（署）醫器輸、衛部（署）醫器製等字樣，才是經食藥署核准的合法醫療器材喔！



依藥事法第 40 條第 1 項規定：「製造、輸入醫療器材，應向中央衛生主管機關申請查驗登記並繳納費用，經核准發給醫療器材許可證後，始得製造或輸入。」如未經核准擅自製造或輸入醫療器材，依同法第 84 條第 1 項規定，處 3 年以下有期徒刑，得併科新臺幣 1,000 萬元以下罰金。



圖：醫療器材

另外，明知為前項之醫療器材而販賣、供應、運送、寄藏、牙保、轉讓或意圖販賣而陳列者，亦依前項規定處罰。食藥署提醒，民眾千萬不要私自從國外網路購買醫療器材轉賣，以身試法。

歡迎民眾到食藥署網站查詢（連結：食品藥物管理署網站首頁 <http://www.fda.gov.tw> >藥品或醫療器材>資料查詢>藥物許可證資料庫>西藥、醫療器材、含藥化粧品許可證查詢作業）。



歡迎大家掃描QR Code
線上閱覽更方便。



若您發現不法商品，請檢具相關證據向所在地衛生局檢舉；發現不良品或使用時發生不良反應時，請立即向藥物食品化粧品上市後品質管理系統（<http://qms.fda.gov.tw/tcbw/>）或不良反應通報專線：02-23960100 通報。



三、 防止類鴉片製劑濫用有新招！

當人體出現疼痛症狀時，可藉由使用第一、二級管制藥品來減輕，但不可輕忽，第一、二級管制藥品具成癮性，還有被濫用的風險！以類鴉片處方藥品為例，常藉由粉碎、加熱，以乙醇、水或其他物質抽提後，用鼻吸入或注射使用，各國類鴉片製劑製造廠均致力於研發各種防止濫用的技術。



目前臺灣已引進的防止藥物濫用製劑，例如 Hydromorphone（二氫嗎啡酮）製劑，是以滲透性幫浦（推一拉的方式）雙層錠劑方式，以控制吞服後水分吸收進入錠劑，藥品再由孔洞釋出的速度。由於此雙層錠設計，不容易被粉碎或萃取出藥品成分，可達防止濫用目的。

另外，Oxycodone（羥二氫可待因酮（羥可酮））亦有以緩釋劑型方式，因配方含有非活性物質，使得藥錠不易磨碎，如果把此藥劑投入水中，會逐漸形成具有黏性的水凝膠，無法注射使用，較不易遭到不當使用或濫用。

近期國內也將引進另一個產品，是將 Oxycodone（羥二氫可待因酮（羥可酮））加上 Naloxone（納洛酮），與單方 Oxycodone



歡迎大家掃描QR Code
線上閱覽更方便。



相較，加入的 Naloxone 為嗎啡受體拮抗劑，可降低 Oxycodone 之副作用（如便秘等）。此產品如被磨碎，以鼻吸入或注射方式濫用時，所含之 Naloxone 會降低 Oxycodone 所引起之欣快感，具有防止濫用的效果。食藥署將持續引進新製藥技術之第一、二級管制藥品，提供醫療院所更多元的選擇。

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

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、李婉嬪、王博譽、陳可欣、洪悅慈、洪肇宏、闕麗卿、曾素香、遲蘭慧、陳美娟、黃小文、陳惠章

出版年月：2017 年 2 月 17 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



第 597 期

2017 年 2 月 24 日

發行人：吳秀梅 署長

【本期提要】

- 一、 外食預防仙人掌桿菌食品中毒
- 二、 慎防新興毒品危害！
- 三、 吃香腸、火腿易致癌？

一、 外食預防仙人掌桿菌食品中毒

今年初臺北市傳出集體食品中毒案件，有 4 所國中、小學的學生食用某家廠商供應的午餐盒餐後，有數百位人出現食品中毒症狀、其中數十位學生因症狀嚴重而就醫，主要症狀為腹瀉。留樣檢體經衛生局檢

驗後，檢出仙人掌桿菌。

在顯微鏡下可見仙人掌桿菌的周身佈滿短鞭毛，可在 10~50°C 中繁殖，最適合生長溫度為 30°C。此菌會產生抗熱耐旱芽孢，普遍存在於周遭環境，且極容易經由灰塵及昆蟲傳播而污染食品。由於食品被污染後大多沒有腐敗變質的現象，攝食時不易被察覺。其造成食品中毒的主因是冷藏不夠或保存不當。



圖：仙人掌桿菌

根據衛生福利部食品藥物管理署（以下簡稱食藥署）統計資料顯示，仙人掌桿菌占臺灣地區食品中毒案病因物質前 3 名。依中毒症狀可分為嘔吐型及腹瀉型二種。

- （一）**嘔吐型**：潛伏期短，約 0.5~6 小時，原因食品大都和米飯類和澱粉類製品相關，蒸煮或炒過的米飯放置室溫，貯放時間過長為常見污染途徑，症狀有噁心及嘔吐等。
- （二）**腹瀉型**：潛伏期較長，約 6~15 小時，原因食品主要是香腸、肉汁等肉類產品，濃湯、醬汁、果醬、沙拉、布丁甜點及乳製品亦常被污染，症狀有

水樣腹瀉及腹痛，以腸炎表現為主。

不論是學校自辦團膳，或是向廠商採購的盒餐，大量製備食物過程中時間較長，且臺灣地區天氣高溫高濕，食品若在適溫下放置過久，仙人掌桿菌會大量繁殖並產生毒素，如果食用前未經澈底加熱，就可能會導致中毒。



根據教育部統計顯示，全台國中、小學食用營養午餐人數大約 171 萬人，不論是家長們自行在家中為學生製備便當，或是在學

校食用便當桶餐時，都要注意安全衛生，慎防食品中毒。食藥署建議，食品烹調後應覆蓋隔絕污染源並迅速食用，如未能馬上食用應保溫於 65°C 以上，或於 5°C 以下冷藏保存，超過 2 天以上務必冷凍；生熟食應分開，避免交叉污染，外購熟食菜餚也應充分復熱後再食用。

食藥署提醒食品業者，調理食品應謹守「要洗手、要新鮮、要生熟食分開、要注意保存溫度、要澈底加熱」之五要原則，以預防食品中毒事件之發生。



二、 慎防新興毒品危害！

新興毒品潛藏的危害無所不在，近來案例頻傳，例如：民眾因好奇上網購買含有第二級毒品「伽瑪羥基丁酸（GHB）」的美國啤酒 Four Loko（俗稱：失身酒）飲用而造成昏迷；前竹科工程師利用相思樹皮，提煉成新興的第二級毒品「二甲基色胺」（俗稱：DMT）；還有中國製毒師來台，以住宅當成製毒工廠掩人耳目，煉製 K 他命外銷國際等。



為逃避警方查緝，不肖毒販將毒品偽裝成咖啡包、飲料、香菸等類型，販售流竄至 KTV、舞會、夜店，讓民眾興奮之餘，

失去警覺誤服進而成癮；甚至因毒品成分不一、過量服用或混合施用不同毒品，導致毒性過強致死的案件也時有所聞。



歡迎大家掃描QR Code
線上閱覽更方便。



想要加強對毒品危害的認知嗎？歡迎民眾上網點選「食品藥物消費者知識服務網/反毒資源館」網站，查詢更多毒品濫用及危害相關資訊，或撥打各縣市毒品危害防制中心免付費專線 0800-770-885 諮詢。食藥署提醒，擅自製造、運輸、販賣、施用毒品者，將依照「毒品危害防制條例」等法律規定，受刑責及罰金等處罰，請勿以身觸法。



三、吃香腸、火腿易致癌？

農曆春節過後，您家中還存放許多尚未吃完的臘肉及香腸等加工肉製品嗎？坊間曾傳「吃香腸、火腿容易致癌」的說法。食藥署說明，只要適量食用此類食品，一般來說是不會導致癌症的。

市售香腸、火腿、培根等加工肉品，在製造過程中大多會添加「亞硝酸鹽」及「硝酸鹽」作為食品添加物的保色劑，除了可維持加工肉品的色澤外，主要能抑制肉品中常有的肉毒桿菌，達到保存食物，避免發生食品肉毒桿菌中毒。

依據「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，第（五）類保色劑之亞硝酸鹽類或硝酸鹽類，可使用於肉製品及魚肉製品，用量以 NO_2 殘留量計為 0.07 g/kg 以下。

只要業者依照規範使用硝酸鹽及亞硝酸鹽，消費者適量食用香腸、火腿等加工肉品，多方攝取各種營養，降低煙燻或鹽醃的魚肉類等攝取頻率，從食品中攝取的亞硝酸鹽及硝酸鹽量，均不足以致癌。



歡迎大家掃描QR Code
線上閱覽更方便。



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

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、闕麗卿、曾素香、遲蘭慧、陳美娟、黃小文、陳惠章

出版年月：2017 年 2 月 24 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

