



歡迎訂閱電子報

藥物食品安全週報

DRUG AND FOOD SAFETY WEEKLY LETTER



2023年4月21日

發行人：吳秀梅 署長

第 918 期

1 兒童腹瀉，怎麼辦？

兒童腹瀉是最為常見的兒科腸胃道疾病之一，尤其在臺灣季節交替，氣溫不穩定、溫差大、陰雨綿綿氣候潮濕，這樣的天氣容易使得食物變質發酵或細菌、病毒滋生，食品藥物管理署（下稱食藥署）提醒家長或家中照護者，急性腹瀉好發於兒童及嬰幼兒，然而解稀水便不一定就是腹瀉，需伴隨次數增多、氣味或顏色改變才算數，另外為兒童腹瀉時也應注意：

一、瞭解引起腹瀉原因：最常見的急性腹瀉發生原因是腸胃道受到細菌或病毒（如輪狀病毒、諾羅病毒、沙門氏桿菌）感染，而造成腸道發炎，此外不新鮮的食物、牛奶或飲食過敏，以及接受抗生素藥品治療也可能導致腹瀉。

二、注意腹瀉時的飲食，適時就醫治療：

急性腹瀉的首要處置為即時補充水分及預防電解質失衡，以避免脫水。須以清淡飲食為主，避免高油食物及含糖飲料、果汁、茶飲等食物刺激腸胃，造成腹瀉或嘔吐加劇。而市售運動飲料因糖含量高、電解質含量低，一般不能用來代替「口服電解質水溶液」。如果糞便有血絲、嚴重脫水、持續腹痛併有發燒等症狀未改善則應就醫，切勿擅自服用未經醫師指示之止瀉劑。若需服用藥品，請遵照醫師指示，另外服用數日後，症狀若不見好轉，或更加惡化，也應再儘速就醫。



瞭解引起腹瀉原因

如：腸胃道受到細菌或病毒感染，過敏...等



注意腹瀉時的飲食

多補充水分；飲食以清淡為主
若狀況不見好轉，請儘速就醫



養成良好飲食衛生習慣

勤洗手、食物應充分加熱煮熟
避免生食等

關於兒童腹瀉...



三、養成良好飲食衛生習慣，避免腹瀉情形發生：

預防細菌或病毒性腸胃炎，應注意飲食衛生，家長於處理食物前應勤洗手，食物食用前應充分加熱煮熟，避免生食、生飲。另外，如果家中有諾羅病毒及輪狀病毒性腸胃炎的孩童，家長應特別注意環境消毒，接觸到孩童之嘔吐物或病菌殘餘物，應小心處理，可使用適當稀釋後之漂白水，清潔與消毒被污染之環境，避免交叉感染。另提醒，針對諾羅病毒及輪狀病毒等無套膜之病毒，酒精乾洗手效果不佳，應加強用肥皂濕洗手，才能達到預防的效果。

2 花生製品夯！ 食藥署加強宣導保障產品安全



花生製品中的污染物質

花生及其製品如花生粉、花生醬、花生貢糖、花生酥糖、花生軟糖等，皆是國人常食用的食品，然因臺灣氣候高溫潮溼，若未妥善保存，花生易孳生黴菌，進而可能產生黃麴毒素或赭麴毒素A污染。

黃麴毒素及赭麴毒素A的危險性

目前，黃麴毒素已被世界衛生組織列為致癌物質，其具肝毒素，不僅會傷肝，也會增加肝癌風險；赭麴毒素A會影響腎臟功能，可能引發急性腎衰竭以及腎小管壞死等病變，也有傷肝、致癌的危險性。

製造業者須加強儲運管理

食藥署提醒花生及其製品業者，應加強原料及成品之倉儲運輸管理。除避免貯存於潮濕的環境下，應保持乾燥及通風，或存放於冷藏處維持低溫，以降低黴菌生長。建議花生原料儲運溫度為5~10℃，而花生製品則建議以完整包裝，且冷藏流通販售。

此外，花生及其製品業者應落實執行我國「食品良好衛生規範準則（下稱GHP）」規定，強化品質管制，確保原料與成品符合規定，並可參考「食品製造業者GHP紀錄表單範本集」（<http://www.fda.gov.tw>>業務專區>食品>食品製造業>02食品良好衛生規範準則GHP）建立表單，確實執行記錄，以維護民眾食用衛生安全。

購買注意事項

民眾購買花生及其製品時，要特別注意包裝的完整性，應置於密封罐、袋內免於受潮，開封後應儘早食用完畢，或存放於冰箱維持低溫，以降低黴菌生長，亦可選擇信譽良好的商家，如果產品已超過有效日期或有發黴等異狀，應該避免食用。

3 訂席、外燴、辦桌 訂定消費契約重點報你知

國人為婚喪喜慶或其他聚餐活動等需求，常以訂席、外燴或辦桌等餐會服務模式進行消費，為保障民眾與餐飲業者雙方之權益，衛生福利部依據消費者保護法訂有「訂席、外燴（辦桌）服務定型化契約應記載及不得記載事項」，以避免餐飲消費爭議產生。

民眾與業者訂定契約時，應注意契約內容是否包含下列事項：(1)清楚載明消費者及業者之相關資料、餐會服務內容、場地使用約定等，並向消費者充分揭露資訊；(2)業者應給予消費者即時審閱或合理期限之契約審閱期（至少3日）；(3)明確揭示收費項目及基準：契約應載明不另計費與須另外計費之服務項目及計價方式，包含餐會定金之收取不得逾預定總價金20%、餐會總價、價金內容及付款期限；(4)消費者於舉辦餐會期日前取消訂約，得依訂約日距約定餐會日及解約日距約定餐會日時間等條件，應退還之定金比率。



另外，也要注意契約內容不得記載下列事項：例如不得約定拋棄契約審閱期間、不得約定契約內容僅供參考或類此字樣、不得約定業者於訂約後得片面變更契約內容、不得約定業者可以其他方式變相或額外加價等。

食藥署提醒消費者，於簽約時應仔細審閱契約內容並充分釐清有疑義之處，如有消費爭議時，可撥打「1950」全國消費者服務專線，或向各縣市政府消保官或衛生局洽詢協助；同時，也呼籲業者應依規定揭露資訊並確實履行契約。

訂席外燴新規範 歡喜辦桌不心煩

「訂席、外燴(辦桌) 服務定型化契約應記載及不記載事項」重點：

至少3天
審閱期

定金最高
20%

明確告知收費
與免費項目

解約退定越早，
取回訂金越多

業者違約致
消費者解約時，
應加倍
返還定金

未達保證桌數，
業者得收費或
提供寄桌



新聞稿專區

 行政院消費者保護處 廣告

版權聲明：如需引用本署圖文，請原圖文轉載並註明出處，請勿重製、刪減或修改內容。

刊名：藥物食品安全週報

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：李明鑫、許朝凱、林蘭砮、楊依珍、黃琴曉、吳正寧、

執行編輯：楊淑真 美術編輯：郭儀君

簡希文、許家銓、林中豪、吳宗熹、蕭新民、李啟豪

出版年月：2023年4月21日

創刊年月：2005年9月22日

刊期頻率：每週一次

第918期 第4頁