



歡迎訂閱
電子報

藥物食品安全週報

DRUG AND FOOD SAFETY WEEKLY LETTER



2022年11月18日
發行人：吳秀梅 署長

第896期

1 缺牙了！我到底該植牙，還是做假牙呢？

一般成人有32顆恆牙，可能因蛀牙或外力導致缺牙。許多人認為少顆牙也能吃東西，卻輕忽未來可能會耗費更多的時間與金錢來補救。食品藥物管理署（下稱食藥署）說明，牙齒是人體的重要器官，說話、咀嚼及臉部外形，皆與牙齒息息相關，若沒有積極處理缺牙，會造成鄰近牙齒傾倒或位移，導致咬合不正及清潔困難，長期可能造成牙周病等問題。

植牙，花費較高、使用壽命較長

植牙是治療缺牙的方式之一，原理是透過人工植體置入顎骨，取代原有牙根，待與人體骨細胞整合後再鎖入牙冠，不必損害健康牙齒。因流程繁複，整體療程相較以牙橋膺復來的長，且花費高，但做好治療與細心照護，使用壽命可達10年以上。

假牙，花費較低、易導致其他問題

另一種治療缺牙方式為固定牙橋，作法是透過磨小缺牙處兩側牙齒，作為承重及支撐橋柱，再蓋上橫跨缺牙空洞



的相連式假牙，可免除手術治療，療程短且費用較低，但缺牙處缺少咀嚼刺激，容易牙齦萎縮、牙縫變大。

食藥署提醒，兩種治療方式皆須由醫師評估病患生理條件與自身需求後，決定何者較適合。故缺牙情況發生時，請盡早就醫，選擇合適的方式，並定期回診觀察術後傷口，以預防後遺症問題。

食藥署提醒，人工植體屬於醫材，上市前須申請查驗登記取得許可證，民眾可於治療前，向醫師詢問所用產品許可證字號，並至食品藥物管理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<http://www.fda.gov.tw>>醫療

器材>資訊查詢>醫療器材許可證資料庫
>西藥、醫療器材、特定用途化粧品許可證查詢作業)。如有發現不良品或使用時/後發生不良反應，請至藥品醫療器材食品化粧品上市後品質管理系統(<http://qms.fda.gov.tw>)進行通報。

2 秋冬時節到， 小兒腸胃炎『藥』注意

秋冬時節，正是輪狀病毒、諾羅病毒等的好發時期，常伴隨著上吐下瀉，讓許多家長手忙腳落、無所適從。食藥署提醒，此時想妥善照顧幼童，應謹記下列四點：

- 一、**瞭解上吐下瀉的原因**：上吐下瀉是身體健康出現警訊的一種症狀，必須瞭解發生原因、對症下藥。當幼童出現不明上吐下瀉時，應立即就醫，以免延誤治療。
- 二、**補充水分**：病毒性腸胃炎之治療重點是避免脫水，急性期可先禁食，讓腸胃得到足夠的休息，再逐步少量多餐，給予易於消化的食物，如：吐司、粥。重要的是，應讓小孩持續補充水分，亦可至藥局購買口服電解液，以維持身體水分及電解質的平衡，避免脫水。另外，不建議飲用市售運動飲料，以免攝取過多糖分，造成腹瀉加劇。



三、**正確用藥**：針對輪狀病毒、諾羅病毒等病毒性腸胃炎，目前並無專門的治療藥品，臨床上以支持性療法為主，重點在緩解症狀、避免脫水。因此，使用醫師開立之藥品，應確實遵照醫囑及藥袋標示，切莫為了完全止吐或止瀉而過量用藥，反而導致不良反應發生。

四、**妥善清潔**：病毒性腸胃炎具有傳染性，可透過糞口傳播，例如與病人分享食物、接觸病人的嘔吐物或排泄物等。因此，病人的嘔吐物及排泄物，應小心處理，避免汙染周遭環境，並使用稀釋後之漂白水，適時清潔與消毒環境。其他同住家人也應勤洗手，尤其是進食或準備食物之前，以避免交叉感染。

食藥署提醒，家中如有孩童出現上吐下瀉症狀，應先了解原因，並注意補充水分與電解質。對於醫師開立的藥品，應確實遵照醫囑及藥袋標示使用，如不了解藥品使用方式，可諮詢藥師，以免導致藥物不良反應。

3 食品含糖精、甘精！ 那我們還能安心食用嗎？

為滿足現代人追求低糖飲食與養生訴求，市面上許多食品都以添加甜味劑來達到減糖或零熱量的目的。我國食品添加物皆為正面表列，即僅列可合法添加的食品添加物品項，非表列之品項則不得使用。

目前核准使用的甜味劑共有26種，常見如木糖醇、糖精、阿斯巴甜及甜菊糖苷等。甜味劑的種類眾多，其特性、使用範圍及限量均不同，食藥署針對兩種名稱相似、容易混淆甜味劑為民眾加以說明。

糖精，可用於瓜子、蜜餞、飲料、代糖錠劑、特殊營養食品等

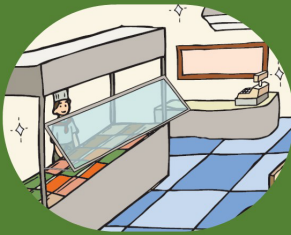
所謂的糖精 (Saccharin)，甜度約為蔗糖的300~500倍，不同食品有不同的限量標準，依照「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，可使用於瓜子、蜜餞、梅粉、碳酸飲料、代糖錠劑及粉末、特殊營養食品、膠囊狀、錠狀食品及液態膳食補充品等食品。但新鮮水果及果汁不得使用，曾有夜市水果及進口果汁使用糖精增加甜味，最終都依規定裁罰、退運或銷毀。

甘精，我國禁止使用於食品中

對位乙氧苯脲 (Dulcin) 就是俗稱的甘精，甜度約為蔗糖的250倍，與糖精同樣為人工合成的甜味劑，但有危害人體之風險，所以非我國准許之甜味劑，不得用於食品中，亦被環境保護署列為第四類毒性化學物質。偶有不肖業者將其非法添加於蜜餞、飲料及水果等食品中，建議民眾勿購買來路不明及標示不全的食品，並增進自我食品安全與風險觀念。

隨著食品科技發展與進步，甜味劑種類及使用頻率逐漸變多。建議民眾，依照「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」規定使用可安全無虞，但過量仍會造成身體負擔。同一食品依甜味劑表列使用範圍規定混合使用時，每一種甜味劑用量除以其用量標準所得之數值 (即使用量/用量標準) 總和不得大於1。使用時，依法標示於產品上，各衛生單位也將其列為稽查重點。本署也公告「食品中甜味劑之檢驗方法 - 多重分析 (MOHWA0030.00)」檢驗方法供各實驗室使用，若有檢驗需求可至食藥署網站 (<http://www.fda.gov.tw/>) 首頁 > 業務專區 > 研究檢驗 > 公告檢驗方法查詢。

	糖精 Saccharin	VS	甘精 Dulcin	
	為蔗糖的300~500倍	甜度	為蔗糖的250倍	
	瓜子、蜜餞、碳酸飲料.....等食品	使用於	⚠ 不得用於食品中	
	不得使用於新鮮水果及果汁	注意事項	❌ 非我國准許之甜味劑	



環境

- ✓ 保持整潔，良好通風
- ✓ 防止灰塵及病媒污染食品



餐飲從業人員

- ✓ 注意健康管理
- ✓ 保持良好衛生習慣



設備與器具

- ✓ 食品接觸面平滑，無凹陷或裂縫
- ✓ 保持清潔，使用後清洗乾淨



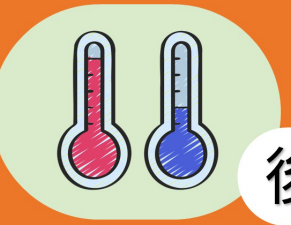
前

- ✓ 評估可負荷之產量，避免過早或超量生產



中

- ✓ 防止生熟食交叉污染
- ✓ 澈底加熱



後

- ✓ 注意保存溫度(冷藏7°C以下，熱藏60°C以上)
- ✓ 避免於室溫下放置過久

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、林蘭珏、李婉嬭、潘香櫻、吳正寧、宋居定、林美智
劉淑芬、吳宗熹、林炎英、李啟豪、楊淑真

美術編輯：郭儀君

出版年月：2022年11月18日

創刊年月：2005年9月22日

刊期頻率：每週一次

第896期 第4頁