

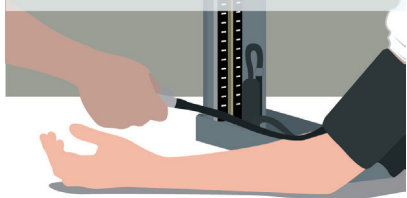
含汞血壓計二〇二二年全面禁製
自二〇二二年一月一日起，含汞血壓計將全面禁製！遠因可推至半世紀前在日本發生的水俣病（汞中毒，又稱水銀中毒）。水俣病起源於一九五六年日本熊本縣水俣市。當時水俣工廠任意排放含汞廢水，造成魚蝦受到污染，導致捕食的水俣市民，體內經過一段時間累積後，形成了汞中毒。

嚴重的是，在日本當地的四萬居民中，約有一萬人先後出現不同程度的中毒症狀，包括：運動困難、口語失常、聽力障礙、手腳麻痺等神經方面的損傷，嚴重者可能會死亡，至今尚無有效治療的方法。有鑑於此，聯合國於二〇一三年十月十日，在日本簽訂《水俣公約》，限制汞的使用、製造以及儲存廢汞的方式。

為了響應聯合國訂立的《水俣公約》，我國環保署邀集農業委員會、經濟部、財政部、衛福部及勞動部，共同制定「執行聯合國水俣公約推動計畫」，並

110年1月1日起

不再核准國內製造含汞血壓計的醫療器材許可證的查驗登記、展延及變更案



不再核准國內製造含汞血壓計的醫療器材許可證的查驗登記、展延及變更案

在二〇一九年七月五日公告修正「列管毒性化學物質及其運作管理事項」，新增自二〇二二年一月一日起，禁止使用汞製成電池、開關、繼電器，以及血壓計、氣壓計等非電子測量儀器。

衛生福利部食品藥物管理署（以下簡稱食藥署）依照藥事法，管理醫療器材的安全、效能及品質，並配合環保署公告事項，將自二〇二二年一月一日起，不再核准國內製造含汞血壓計的醫療器材許可證的查驗登記、展延及變更案，而二〇二二年一月一日前製造的含汞血壓計產品，也提醒注意環保署相關針對販賣及輸入的限制規定，藉由修訂國內含汞產品的相關規定，落實汞管理，並減少環境中的汞汙染。（本文引用自食品藥物管理署「藥物食品安全週報」第七四六期）

人工避震器可以取代椎間盤護脊嗎

低頭滑手機，當心頸椎的「避震器」遭殃！現代人手機不離身，長時間低頭滑手機，會造成頸椎椎間盤壓力過大，從肩頸到腰部都可能出現痠痛症狀，導致頸椎出現椎間盤退化性疾病。椎間盤位於兩脊椎骨之間，功能如同避震器一樣，在脊椎活動時能減緩



脊椎承受的壓力與衝擊，以防止脊椎損壞，並可以提供脊椎活動的能力。當椎間盤因經年累月的壓力，或受到突然的衝擊力時，椎間盤中央的髓核，就會被擠壓出來而壓迫到神經，導致椎間盤突出。

人工椎間盤是一種可以模擬人體正常椎間盤的植入式裝置，屬於中、高風險醫療器材。當椎間盤突出需要治療時，透過手術將病變的椎間盤切除，並植入人工椎間盤，取代原來椎間盤的位置，讓患者的脊椎在術後仍可保持良好的活動性，患者術後的自我照護須知包括：

- 一、病患術後三至五天便可出院。
 - 二、維持正確的睡姿，保持脊椎曲線自然平直，避免脊椎彎曲。
 - 三、早上起床前先做些簡單的伸展運動再下床。
 - 四、不要維持固定的姿勢太久，多動動身子。
 - 五、在患部做熱敷，以四一到四三度的溫度熱敷十五至三十分鐘，每天一至二次。
 - 六、維持適當的體重，以減輕關節承受的壓力。
- 食藥署提醒，在您接受人工椎間盤置

植入人工椎間盤

患者自我照護須知

-  病患術後3至5天便可出院
-  維持正確的睡姿 保持脊椎曲線自然平直 避免脊椎彎曲
-  早上起床前 先做些簡單的伸展運動再下床
-  不要維持固定的姿勢太久 多動動身子
-  在患部做熱敷 以41到43°C的溫度熱敷15-30分鐘 每天1至2次
-  維持適當的體重 以減輕關節承受的壓力

換手術前，務必與骨科醫師充分溝通，依照病情、職業、生活習慣等，評估是否適合置換人工椎間盤，並遵守醫院提供的手術前、後注意事項。

有關醫療器材相關資訊，民眾可詢問醫師，也可到食藥署網站的醫療器材許可證資料庫系統查詢產品相關資訊（連結：食藥署網站首頁 <http://www.fda.gov.tw> 醫療器材V資訊查詢V醫療器材許可證資料庫V西藥、醫療器材、含藥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，請至藥物食品化粧品上市後品質管理系統 (<http://qms.fda.gov.tw>) 通報，或撥打不良反應通報專線：〇一一三三九六〇一〇〇及時反應。（本文引用自食品藥物管理署「藥物食品安全週報」第七四八期）

蝦熟轉紅 天然色素解密

蝦子煮熟後為何會變橘紅色？答案是：類胡蘿蔔素！自然界存在許多天然色素，但並非都可當作食品添加物使用。在衛生福利部（以下簡稱衛福部）公告的「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」中，規範著色劑在食品可以使用的範圍以及使用限量，並於「天然食用色素衛生標準」中，明確規範可做為食用的天然色素來源 (<https://www.fda.gov.tw/tc/newsContent.aspx?id=10490&chk=9ba05861-d137-497e-adad-a0-a4c411b5f1c5>)，類胡蘿蔔素 (Carotenoids) 即為其中之一。

類胡蘿蔔素的顏色主要為紅、橘及黃色，屬於脂溶性色素，大量存在於自

食品添加物使用範圍及限量暨規格標準

天然食用色素衛生標準

相關訊息
掃碼進入



然界的植物與動物中，舉凡蔬菜、水果、穀類、根莖類及魚蝦類皆含有豐富的類胡蘿蔔素，大家熟知的蝦子煮熟後呈現橘紅色，就是因為蝦子的甲殼含有蝦色素（一種類胡蘿蔔素），當其他色素因為高溫被破壞後，顯現出相對較穩定的類胡蘿蔔素顏色所致。至於常見的營養保健品β-胡蘿蔔素及葉黃素，也都是類胡蘿蔔素的一員，目前已有七百多種的類胡蘿蔔素被分離鑑定出來，而早在一九五〇年代，已可經由人工合成製造出類胡蘿蔔素。

在「天然尚好」的風潮下，為清楚釐清天然食用色素的種類，以及確保其安全性，衛福部已訂定「天然食用色素衛生標準」，其中第五條表列天然食用色素的來源，例如：黃玉蜀黍色素是由黃玉蜀黍 (Zea mays L.) 的種子取得；蟹色素是由蟹等的甲殼取得；橘子色素則是取自橘子的果皮，它們的主成分都是類胡蘿蔔素。

食用色素並不可怕，在正確且減量的使用原則下，能為飲食增添不少的吸引力，只要在食用彩色的食品前，看清成分標示即可。（本文引用自食品藥物管理署「藥物食品安全週報」第七四七期）