

政府公告消息

行政院衛生福利部 102 年 2 月 21 日，公告新增 4 項公告罕見疾病

分類序號	疾病名稱	中文翻譯(僅供參考)	ICD-9-CM 編碼
K1-09	Interferon γ receptor 1 deficiency	γ 干擾素受體 1 缺陷	279.4
G1-09	Limb-girdle muscular dystrophy type 2A、2B、2D	肢帶型肌失養症，第 2A 型、第 2B 型、第 2D 型	359.1
A3-06	Globoid Cell Leukodystrophy (Krabbe's disease)	球細胞腦白質失養症	330.0
A1-22	Nager Syndrome	Nager 症候群	756.0

行政院衛生福利部國民健康署網站

<http://www.bhp.doh.gov.tw/BHPNet/Web/Announce/Announce.aspx?No=201301230001>

物流中心最新訊息

已辦理事項

7 月 6 日

『食』在好『胺』心座談會！非常感謝高雄榮總全力的協助！
(更多精彩內容請本中心網站閱覽。網址：<http://fdrdl.cmuh.org.tw/>)

9 月中旬起

第四季營養品配送陸續開始

預定辦理事項

11 月中旬

103 年第一季營養品配送陸續開始

營養健康活力園地—美食分享(PKU)

摘自物流中心 102 年 7 月病友活動食譜

品名：太白糕 份數：2 個

材料：日本太白粉 50 克、無鹽奶油 8 克、糖粉 10 克



營養表

食物種類	份量	苯丙氨酸 (毫克)	蛋白質 (克)	脂肪 (克)	醣類 (克)	熱量 (大卡)
太白粉/低蛋白主食	50 克	15	0.05	—	43.5	175
油脂	8 克	—	—	8	—	72
糖粉	10 克	—	—	—	10	40
2 個總計		15	0.05		53.5	287
平均 1 個太白糕		7.5	0.025		26.8	143.5

醫訊分享

如何遠離順丁烯二酸酐風暴

高雄榮總 吳碧娟 營養師

4-5月間國內爆發順丁烯二酸酐事件，大家才驚覺，食品業者已可合法使用許多食品添加物改良品質，但不肖廠商為了增加利潤，竟然以工業添加物取代合法的食品添加物，造成廣大下游廠商及消費者的傷害。由於，此次事件污染源頭在上游化製澱粉原料廠商，舉繁市售食品如：肉圓、肉羹、蚵仔煎、甜不辣、粉圓、布丁等都因需要各種澱粉而受波及。太白粉、米粉、冬粉等也是一般家庭所常用，雖然用量較小，但也無法倖免。順丁烯二酸酐事件對於國人健康的危害實在難以估算，政府、食品認證機構、有能力檢驗的知名大廠未善盡把關的責任，應受公論。

行政院衛生福利部食品藥物管理署緊急訂定順丁烯二酸酐不得超過10ppm為國家標準，雖然比過去違規濫加動輒高達300-400ppm安全許多，而且一般人飲食中如果可以改變飲食習慣，多吃天然食物，減少外食及加工食品更可降低風險。但是對於長期需要低蛋白飲食控制的罕見疾病病患而言，太白粉、地瓜粉、澄粉、冬粉、粉圓這些食材是治療上重要且必須的營養品，以食品藥物管理署現行規定10ppm對於這群無法不吃、且吃的份量又不能太少的患者是否有足夠保護？是否應有更嚴格的標準？遂於5月中向高市衛生局食品科提出疑義如附件一，經食品科將問題轉會食品藥物管理署所得回覆如附件二。

參考回函及行政院衛生福利部食品藥物管理署順丁烯二酸酐專區如附件三，整理與較切身相關問題如下(Q&A)：

Q1：順丁烯二酸酐不是合法食品添加物，是否就不得檢出。

A1：由於順丁烯二酸酐會由食品包材中溶出或加工過程中由其它成份自然產生，所以食品藥物管理局規定產品順丁烯二酸酐低於10ppm以下為合格（每公斤產品含順丁烯二酸酐10mg以下為合格）

Q2：兒童是否應有更嚴格標準？

A2：依據衛生署順丁烯二酸酐耐受量是參考歐盟標準，兒童耐受量與成人相同，均為每日0.5mg/kg。

Q3：選用符合國家標準（10ppm）的低蛋白產品（澄粉、太白粉等）是否安全？

A3：小朋友體重15公斤為例，每天順丁烯二酸酐耐受量為 $15 \times 0.5 \text{ mg} = 7.5 \text{ mg}$ 吃多少會超標，算法如下：
 $(7.5 \div 10) \times 1000 = 750 \text{ 公克}$ 【一般不會也不需要吃這麼多】
所以，產品如果符合國家標準，就不會超過耐受安全量。

Q4：如何購買符合安全的低蛋白食材？

A4：食品藥物管理局順丁烯二酸酐專區公佈不合格廠商，但無法告訴我們那些廠商、那種產品合格。現在，市面上的產品應該是安全的，但長期而言，選擇把關較嚴格之主婦聯盟或里仁等有口碑之食品通路仍較安心。

Q5：為何產品在台灣檢驗合格，卻在國外（新加坡、馬來西亞等）被認為不合格需下架？

A5：新加坡、馬來西亞採用更嚴格標（1ppm），所以結果不同，並非檢驗不實。

Q6：我們可以自己製作低蛋白食材？

A6：製作澄粉，可使用一般麵粉揉製麵糰後，再用大量的水將麵糰中的麵筋（小麥蛋白質）去除後，剩餘洗出白濁水份沉澱後所得粉膏即為澄粉。

地址：台中市北區育德路2號 中國附醫 藥劑部

電話：04-22052121 轉 7170 電話/傳真：04-22337106

E-mail: cmuh.log@msa.hinet.net

~ 一年來 非常感謝大家的支持 ~