

## 選購嬰兒奶粉認清許可標記

該餵母乳還是嬰兒奶粉？這個問題曾讓許多新手媽咪們傷透腦筋。為了提供寶寶們充足的營養，母乳是正常新生兒最佳的營養來源，衛福部鼓勵以母乳哺育為優先，倘若有其他餵哺考量時，建議向醫師、營養師等專業人員諮詢，再決定寶寶是否需要食用母乳代用品（即嬰兒與較大嬰兒配方食品，坊間所稱適用於一歲以下之「嬰兒奶粉」）。

嬰兒奶粉是經特別調製用以滿足嬰兒與補充較大嬰兒生長發育營養需求之母乳替代配方食品，營養成分複雜多元，產品之全成分完整配方應該是選擇嬰兒奶粉周延的考量重點。由於嬰兒奶粉可能作為一歲以下寶寶唯一或主要營養來源，衛福部對該類食品較一般食品採取加強管理措施，建立多重把關機制，藉由上市前查驗登記、審查許可制、輸入時邊境查驗抽驗、市售產品監測及強制實施業者自主管理，以確認嬰兒奶粉符合國際及國內針對嬰兒生長與發育之營養需求及必需營養素限量及衛生標準之規定。

為保障一歲以下嬰兒之食用安全性和營養比例符合需求，因此查驗登記時，嬰兒奶粉之原料成分含量表、產



品規格、營養成分分析表、產品中文標籤、製造流程要點與製造廠相關文件、產品衛生與汙染物檢驗資料等，皆為審核的重點。

對於必須以母乳替代品哺育的寶寶，衛福部建議，家長們應多諮詢醫師、營養師或醫護人員等專業人員意見，就嬰兒自身狀況來選擇合適的嬰兒奶粉及正確的食用方法，並選擇有信譽的商店，購買外包裝（容器）有衛福部查驗登記許可之母嬰「辨識標記」嬰兒奶粉。在使用嬰兒奶粉前，務必詳閱產品標示說明正確使用，讓寶寶健康成長。

目前經衛福部查驗登記許可，適用一歲以下嬰兒之的嬰兒奶粉合計一二五件，其中嬰兒配方食品七五件、較大嬰兒配方輔助食品三四件，以及特殊醫療用途嬰兒配方食品十六件，皆公布於食品藥物消費者知識服

務網 (<http://consumer.fda.gov.tw>) 首頁／整合查詢中心／食品／核可資料查詢／嬰兒與較大嬰兒配方食品許可資料查詢，以便民眾查閱。（本文引用自食品藥物管理署「藥物食品安全週報」第六四二期）

## 認識糖化血色素

糖尿病患俊雄（化名）最近很苦惱，他心想：「我每天量測空腹血糖值都在一〇〇mg/dl左右，為什麼醫生說我的血糖控制不佳呢？」為了瞭解自己的血糖變化，有些糖尿病患者會使用血糖機，量測空腹血液中葡萄糖值的高低（即血糖值），作為病情控制的判斷參考，不過空腹血糖值僅能代表短時間內血液中的葡萄糖含量，如果醫師要瞭解病人長期的血糖控制情形，「透過「糖化血色素（HbA1C）」的檢測結果，作為參考依據。

所謂「糖化血色素」，是指人類吃進食物後轉化為葡萄糖進入血液，血液中的葡萄糖會與紅血球中的血色素結合，形成糖化血色素。一般紅血球平均壽命為一二〇天，葡萄糖附在血色素上不容易脫落，因此量測血液中糖化血色素的濃度，可以反映體內最近三到四個月的平均血糖濃度，相比



於量測空腹血糖值，更能反映一段期間內的血糖控制情形。

有鑑於此，美國糖尿病學會（American Diabetes Association）（American Diabetes Association）在二〇〇九年提出以糖化血色素值六·五%作為糖尿病診斷參考標準，故糖化血色素檢測，已是一種臨床上用於糖尿病診斷及病患血糖控制狀況評估之重要方式。

至於糖尿病患者該多久檢測一次糖化血色素？依衛生福利部國民健康署建議，糖尿病患者應每三個月檢查一次糖化血色素，以達到最佳的控制效果。檢測過程只需抽血進行檢驗，受測者也不需特別禁食。糖化血色素檢測最具價值之處，是因糖化血色素數

值是反應我自己的平均血糖曲線，可與自己過往量測的數值比較。例如：患者上次測試的數值是七·〇%，這次是六·八%，糖化血色素數值

下降，表示血糖控制得宜。所以，糖尿病患者除了平日量測空腹血糖值外，建議也定期至醫院檢測糖化血色素，可更瞭解自己血糖控制的情形。

糖化血色素檢測結果涉及糖尿病診斷，須由醫師或醫檢師操作，相關產品列屬為中等風險的第二等級醫療器材，產品上市前應依藥事法相關規定提出查驗登記，經過審查核准發給醫療器材許可證後始得製造、販售，相關許可證資訊，可到食藥署網站之藥物許可證資料庫查詢（食藥署網站首頁、業務專區、醫療器材、資料查詢、醫療器材許可證資料庫、西藥、醫療器材、含藥化粧品許可證查詢）。（本文引用自食品藥物管理署「藥物食品安全週報」第六四一期）

### 鴨蛋黃「紅」就好？當心色素

鹹鴨蛋、煎蛋、炒蛋、荷包蛋，各種蛋類食品是民眾日常生活的主要飲食來源，惟坊間有雞蛋或鴨蛋的蛋黃顏色較紅橙，口感、香氣和營養價值較高的迷思。為了提高產品販售單價，有些業者會於飼料中添加胡蘿蔔素、葉黃素、玉米黃素或蝦紅素等脂溶性色素，經過禽類吸收代謝後，這些色

素會累積在蛋黃中，蛋黃色澤就能加深；但天然色素成本較高，有些不良業者為了降低成品，就在飼料中添加脂溶性蘇丹紅色素，以取代天然色素，藉此也能夠使蛋黃變得更紅潤、增加賣相。

蘇丹色素為工業用染料，不得添加於食品中，常見蘇丹色素有蘇丹一號（紅色）、二號（紅色）、三號（棕色）、四號（深褐色）等，可能具有基因毒性及潛在致癌性。此外，蘇丹色素除了可能非法被添加於動物飼料中，國際間在辣椒粉、辣椒油、辣椒醬、咖哩粉及含辣椒的加工產品等食品也曾驗出蘇丹紅。

食藥署歷年來均針對市售鹹蛋黃類產品進行相關抽驗，一旦發現檢出蘇丹色素後，中央與地方衛生單位會立即聯手，展開違規鹹鴨蛋的溯源稽查及抽驗，以快速釐清非法蘇丹色素的來源，確保民眾食用安全。食藥署建議，消費者不要挑選顏色過於鮮豔、看起來不自然的食品，並提醒消費者，不論黃色或紅色的蛋黃，皆有相等之營養價值，不用過度在意蛋黃的色澤，買鴨蛋時千萬別只顧著挑選「紅」蛋黃！（本文引用自食品藥物管理署「藥物食品安全週報」第六四〇期）