



貪污零容忍

從心做起 杜絕貪瀆

空氣散播 廉政的芬芳  
花兒展露 希望的笑容

法令書籤

醫師索回扣逾 1 億元免沒收「公務員身分  
認定」逆轉關鍵

通報臨檢洩密 南市警涉賄收押

消費櫥窗

小心！吃新鮮鮭魚生魚片 恐吞寄生蟲

火鍋配料藏地雷！

廉政小故事

亂政出肥廬

## 醫師索回扣逾 1 億元免沒收 「公務員身分認定」逆轉關鍵



作者上報快訊 | 上報 - 2017 年 1 月 10 日

前衛生署台東醫院精神科主任陳明哲，任職於衛生福利部台東醫院時，涉嫌詐領健保費，以及向藥商收取總計逾 1 億元的回扣，當時檢察官以貪污罪判處陳 19 年徒刑，但一、二審法官對陳是否具有「公務員身分」產生歧見，造成有罪變無罪，遭扣押的 4000 多萬元現金和 27 條黃金也可能發還給被告。

台東地檢署 2007 年間起訴指出，陳明哲被檢舉造假看診紀錄，詐領健保費，並以藥事委員身分，利用精神科專業醫師身分建議採購藥品，透過父母親、哥哥的女性友人等白手套，向 2 家藥商收取驚人回扣。一家的回扣是 8407 萬 4827 元，另一家 2992 萬 9168 元，從 1998 至 2007 年間不法所得高達 1 億多元。

這 2 家藥商向檢察官和法官供稱，「有利可圖，我們就給。」他們給陳明哲的回扣從 2 成起跳，最高 7.1 成，「純粹是利潤的考量」。不過，2 家業者辯稱，這是從業務員的佣金給付，不是額外公司給付，因此沒有影響藥物聯標訂價，以及醫院採購的價錢，案件到更二審，所有相關人員均判無罪。檢警當時在陳明哲和親友家中查扣 4000 多萬元和 27 條黃金（價約 1894 萬餘元），並以貪污和詐領健保等罪起訴，求處 30 年重刑。

據《自由時報》報導，台東地院一審判決，陳明哲貪污罪部分，判處 19 年徒刑，陳的父母也依共同犯判處 9 年、8 年徒刑；但花蓮高分院二審認為，依新修正的貪污治罪條例，陳明哲並非貪污治罪條例或刑法上的「公務員」，因此僅就詐領健保部份，改依詐欺取財罪判處 7 年，陳及其父母親貪污部份改判無罪。

在更一審宣判前夕，陳明哲病逝，由於被告死亡，法官判決不受理，但法官認定陳具公務員身分，其父母親被依貪污共犯判 4 年 10 月、4 年徒刑，且不法所得 1 億 1 千萬多元宣告連帶追繳沒收。不過，2016 年 11 月間更二審，貪污部分又改判無罪。

法官認為，署東醫院雖隸屬衛福部，但非國家所屬機關，而是公立醫療機構，陳明哲日常提供的醫療服務，亦非公權力之行使，因此難認是刑法上的「身分公務員」。且陳僅是藥事委員，不是採購藥品的承辦、監辦採購人員，也不是承辦、監辦採購人員的主官、主管，因此並非署東醫院參與採購藥品的「授權公務員」。

至於其父母親，難因與陳明哲有共犯關係以貪污治罪條例之罪相繩，因此判處無罪，而收受的現金並非貪污罪不法所得，自不得宣告沒收。但花蓮高分檢對此已提出上訴，是否沒收仍未定。（本報專訊／綜合報導）



## 通報臨檢洩密 南市警涉賄收押

作者洪榮志／台南報導 | 中時電子報 – 2017 年 1 月 25 日

台南市警局爆發員警向酒店業者通風報信收賄弊案，台南地檢署前天指揮百名幹員前往台南、高雄等 18 處地點搜索，帶回 16 人偵辦，其中涉嫌收賄洩漏臨檢訊息的南市警局勤務中心警務正高慶郎、涉任白手套的保防室退休警務正黃傳宗及酒店業者程銘泓均遭收押。

另台南市警六分局偵查隊小隊長王世旭因接受友人邀約前往凱渥酒店慶生，被檢方依涉嫌洩密罪諭令 5 萬元交保；偵查佐吳榮斌因涉嫌接受業者請託，查證酒店應徵女員工的年齡有否虛報，獲 10 萬元交保。

對此，南市警局緊急召開人評會，決議將高慶郎立即停職；至於王、吳 2 員記大過改調行政警察，並追究相關人員責任。

南檢指出，去年接獲高雄市調查處檢舉提報，指有警察疑收受酒店業者賄賂，指派檢肅黑金專組檢察官陳擁文指揮高雄市調查處、警政署政風室、台南市警察局組成專案小組追查。

前天時機成熟，專案小組展開行動，搜索傳喚南市警局兩線三星警官高慶郎、黃傳宗、吳榮斌、王世旭、程銘泓等 16 人到案。

經檢方漏夜訊問後，認定酒店業者程銘泓等人為逃避警方臨檢，以及避免酒店違法經營遭查獲，以每月新台幣數萬元不等的代價，長期行賄高、黃 2 人，3 人均涉違反貪汙治罪條例，犯罪嫌疑重大且有串證及湮滅證據之虞，經向法院聲請羈押禁見獲准。



## 小心！吃新鮮鮭魚生魚片 恐吞寄生蟲 嗜吃鮭魚生魚片 體內發現條蟲嚴重貧血 條蟲最長可達 10 公尺 現宰生魚片風險高



台視新聞 – 2017 年 1 月 15 日

愛吃生魚片小心蟲蟲危機。就有民眾出現嚴重貧血狀況，就醫檢查才發現感染寄生蟲，由於這種寄生蟲最喜歡攝取維他命 B12，影響到人體造血，因此宿主常會有貧血症狀，以及噁心、腹瀉等問題。醫師表示，這種寄生蟲最常被發現在鮭魚生魚片，或是鱸魚等淡水魚，建議民眾，盡量熟食，以避免寄生蟲感染。

日本料理大受國人歡迎，鮭魚生魚片更是民眾最愛選項之一，但要注意，別不小心把寄生蟲也吃下肚。一位愛吃生魚片的民眾，因為嚴重貧血就醫檢查，發現感染了寄生蟲「日本海裂頭條蟲」，這種寄生蟲喜歡攝取維他命 B 1 2，因此影響人體造血的功能，讓患者出現貧血症狀，而且這種蟲，最大可以在人體腸道內長到 2 0 公尺長。由於日本海裂頭條蟲由很多節片組成，在脫落後排出體外，會像是這種接近乳白色的物體，來判斷是否已經被感染，並藉由吃藥將寄生蟲也排出。由於這種寄生蟲最常見寄居在鮭魚或鱸魚等淡水魚身上，民眾在吃魚的時候，盡量能經過 5 6 度以上溫度烹煮，不然就是要有 2 4 小時低溫冷凍，來殺死條蟲。建議盡量還是少吃生魚片，才能避免不小心將寄生蟲吃下肚。



# 火鍋配料藏地雷！ 小心磷酸鹽偷走你的鈣質

消費櫥窗



作者華人健康網 記者黃曼瑩 / 台北報導 | 華人健康網 - 2017 年 1 月 22 日

【華人健康網記者黃曼瑩 / 台北報導】過年團圓吃火鍋，方便又省事，準備火鍋料時，家庭主婦一定會購買各種肉片、魚丸、燕餃、蛋餃、貢丸等食材，甚至必需花幾個小時的時間先熬煮一鍋大骨湯，隨時加進火鍋中繼續大快朵頤。但是，醫師提醒，一鍋味美的火鍋，要小心不慎吃進過量添加物磷酸鹽，以及湯底可能含有鉛、高油脂、高鈉、普林、亞硝酸鹽等，過量攝取恐造成健康風險。

## 火鍋配料小心是高磷食物

隨著食品科技進步，因為口感佳、價錢便宜、使用方便等因素，加工食品愈來愈被廣泛食用，但要注意其內的食品添加物卻是高磷產品。林口長庚醫院腎臟科主任醫師顏宗海表示，市面上幾乎所有的火鍋料加工食品，大都含有磷酸鹽類添加劑，包括常吃的重組肉、貢丸、魚丸、燕餃、蛋餃、小香腸，就連豆腐都有。雖然，磷酸鹽是合法添加物，但是，磷不可攝取過量，根據衛福部規定，每天磷的攝取量不宜超過 800 至 1000 克。一般人可以透過多喝水將磷代謝，但是，腎臟功能不佳或洗腎的人，卻可以帶來健康危害。

## 洗腎者磷攝取過量 恐釀「高血磷症」

磷的主要能是強化骨骼，腎衰竭患者由於腎臟無法正常工作，因此多餘的磷會堆積在血中，一旦磷攝取過多，腎臟功能不好、洗腎的人，就可能造成「高血磷症」。血中磷離子過高，容易導致副甲狀腺機能亢進、腎性骨病變、皮膚搔癢，以及血管鈣化，進而增加心血管疾病等問題。至於高血磷症狀包括：血壓降低、心律不整、嚴重時會有心室纖維顫動、心跳停止等。

## 大骨熬湯小心釋出大量的鉛 火鍋湯底暗藏地雷要小心

此外，令人擔心的還有火鍋湯底，一般人喜歡以大骨熬湯數個小時，或是放進雞湯塊來提升湯底美味，也有的人則喜歡以醃漬蔬菜來熬湯。顏宗海醫師表示，以上的湯底都存在健康疑慮。尤其是大骨熬湯，有可能烹煮超過 30 分鐘，就會釋出大量的鉛和鎘等重金屬。特別是哺乳類動物 90% 的鉛都會儲藏

在骨頭裡，因此大骨熬煮時，就會釋放出鉛，尤其是小孩、孕婦若常喝大骨湯，小心對頭腦發育產生不良影響。就算是天然大骨熬製的湯，也要少吃。

至於醃漬菜類的湯底也要避免，曾有研究發現，有些火鍋煮了一個半小時，亞硝酸鹽含量就飆升近 10 倍，可能提高致癌風險。

## 火鍋湯底怎麼選？醫師小叮嚀

顏宗海醫師提醒，過年吃火鍋除了要減少火鍋料的攝取量，湯底最好選擇新鮮蔬菜熬煮，但是把握前半小時，湯只要熬煮超過半小時，就不建議喝了，其實，即使是蔬菜湯底，也容易累積毒素。青菜在種植的過程中，可能加入氮肥，因此容易釋出硝酸鹽，若長時間燉煮，硝酸鹽恐怕會溶到湯裡，建議可將青菜先用開水燙過，再放到火鍋裡煮。一旦湯底熬煮超過 1 至 2 小時，就可能含有鉛、高

## 亂政出肥廌

有一則談論獬豸（即廌獸）的對話，頗有意思：齊宣王問艾子可曾聽說過上古傳說中的獬豸，艾子回答說：「聽說過，那是養在宮廷，用以曲別是非的一種神獸，一旦宮中出現奸臣貪官，必用角觸之並吞食入腹。」齊宣王好奇再問：「真有這種神獸嗎？」艾子於是感慨的說：「當然有，只是宮中果真養了一頭，怕牠會有吃不完的食物！」政風工作就是不能讓獬豸肥胖。

