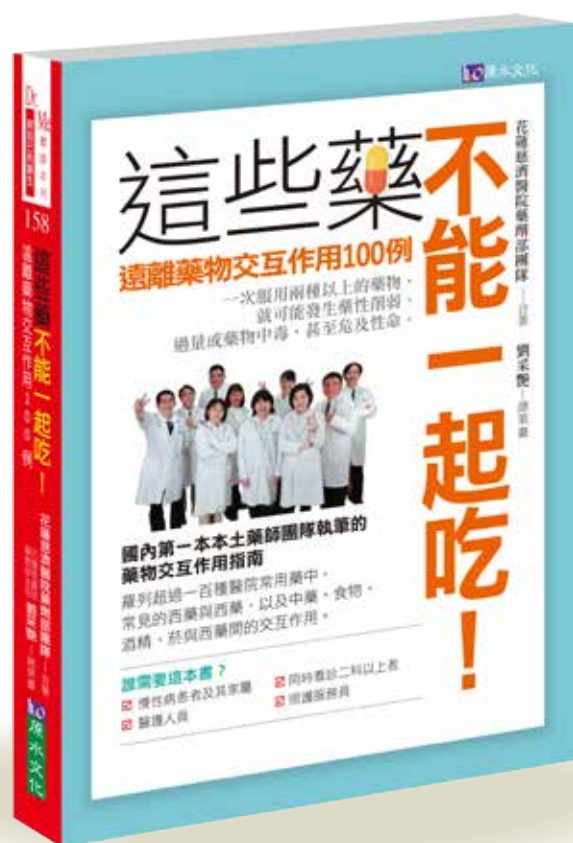


# 這些藥 不能一起吃！

## 遠離藥物交互作用100例

花蓮慈院藥劑部團隊 合著  
劉采艷主任 總策畫  
原水文化出版

花蓮慈院藥劑部團隊再推出新書！集合眾藥師之力，出版了《這些藥，不能一起吃！遠離藥物交互作用100例》，內容介紹民眾的錯誤用藥方式，藉由一百個常見實例，深入淺出，說明到底哪些藥物之間、食物和藥物、菸酒與藥品等，嚴禁一起服用，以免產生藥物間的交互作用而危害人體。



## 西藥與西藥交互作用



文／陳怡珊 藥師

### 案例

老林最近一直深受腹瀉之苦，醫生說是腹瀉型的腸躁症，換了幾種止瀉劑都還是無法緩解，於是後來醫師加開了可利舒散。看著藥袋上的注意事項寫著：「服用本品前一小時或後四小時避免服用其他藥物」，老林心生疑惑。



Cholesyramine Resin (Choles Powder；可利舒散) 是一種能結合膽酸的樹脂，雖然具有親水性，但是不溶於水，也不會被人體消化吸收。服用後在腸道吸收膽酸，結合成不可溶的複合物，經由糞便排出。因此若是因膽酸吸收不良刺激結腸引起的分泌型腹瀉，就能藉由此藥獲得緩解。

由於可利舒散本身是陰離子交換樹脂，因此也可能結合其他同時服用的藥品，形成無法吸收的複合物，進而減少併用藥品的吸收而影響藥效。所以服藥前的衛教相當重要，考量可利舒散在腸道的停留時間，建議若病患使用此藥，在使用前一小時或服用後四小時，要避免服用其他藥品。

服用可利舒散後持續性的結合腸道膽酸並排出體外，也因此促使膽酸的前身——膽固醇氧化為膽酸，所以也有降血脂的適應症。但因為可利舒散常會引起便秘的副作用，而且降膽固醇的效果有限，臨床上現在已不是降血脂的第一線用藥了。高劑量的可利舒散可能阻礙脂溶性維生素（例如：維生素 A、D、E、K）的吸收，因此若長期且高劑量使用，則要考慮適量的補充維生素 A、D、E、K。



## 西藥與西藥交互作用

抗凝血用藥	VS	制酸劑
<b>Acetylsalicylic acid</b> (Bokey ; 伯基 ; 俗稱阿斯匹靈)		<b>Magnesium Oxide</b> (MgO ; 氧化鎂)
		

文／劉采艷 藥師

### 案例

七十二歲的藍女士，因胸痛的症狀，接受了心臟超音波檢查，醫師診斷為心臟動脈阻塞，在住院經過手術治療後，出院讓藍女士服用 Acetylsalicylic acid (Bokey ; 伯基 ; 俗稱阿斯匹靈) 腸溶劑，每天一百毫克(mg)。

不過，藍女士從年輕時即有胃痛的毛病，醫師怕阿斯匹靈讓藍女士的胃痛發作，所以加了制酸劑 Magnesium Oxide (MgO ; 氧化鎂) 來保護藍女士的胃壁。

藍女士的女兒非常孝順，聽說深海魚油、銀杏等健康食品也有預防心臟血管阻塞的功效，便託人從國外帶回來。藍女士接受女兒的孝心，每天三餐飯後服用 1 顆銀杏、早晚服用一顆魚油。如此多人的悉心照料，藍女士在兩週後卻出現血便，緊急送醫檢查後竟發現：藍女士胃出血了！

Acetylsalicylic acid (Bokey ; 伯基 ; 俗稱阿斯匹靈) 是非類固醇類的消炎止痛藥 (Non-Steroidal Anti-Inflammatory Drug; NSAID)，低劑量 (75 至 100 mg) 的阿斯匹靈可以抗血小板凝集，用於預防血液凝結及幫助血液流通。但由於阿斯匹靈對腸胃有副作用，所以做成腸溶劑型，阻止對胃的傷害。當阿斯匹靈與制酸劑 Magnesium Oxide (MgO ; 氧化鎂) 併服時，制酸劑會減少阿斯匹靈在腎小管的再吸收，制酸劑使胃的 pH 值提高，使得原本在腸道才崩解的阿斯匹靈提早在胃被崩解，而造成更多的胃酸被刺激分泌出來。

而銀杏、魚油與阿斯匹靈併用，會增加出血的風險，所以藍女士在併用阿斯匹靈、制酸劑、銀杏與魚油之後，就造成胃出血的副作用了。服用阿斯匹靈腸溶錠應避免同時服用制酸劑，也要注意不可再使用其他抗血小板凝集的藥物或食物。

## 中藥與西藥交互作用



文／何銘喜 藥師

### 案例

邱小姐，二十六歲，摩登年輕上班族，沒有嚴重健康問題。只因工作繁忙，長時間緊盯電腦螢幕，操作鍵盤滑鼠輸入文字工作，手部小關節偶爾出現小刺痛感，自覺需補充神經營養，想買維生素 B 群作補充。又聽說中醫有些藥物能對筋骨痠痛、刺痛狀況作調養，想了解有哪些中藥會對她想使用的維生素 B 群，產生交互作用影響。

中藥若含單寧酸（Tannin），會使維生素 B1（又稱硫胺素，Thiamine）產生沉澱，造成西藥療效降低。山楂、大黃、酒大黃、地榆、地榆炭、虎杖、金櫻子、大黃牡丹皮湯等中藥，皆含有單寧酸（Tannin），不建議與維生素 B 群併用，因會使維生素 B1 產生沉澱，造成療效降低，建議隔開服用。

富含單寧酸食物也必須留意，多存在於柿子、葡萄皮、石榴、番茄、梨、紅覆盆子、蔓越莓、藍莓等，味苦澀、有特殊氣味。茶葉亦富含「單寧酸」，有喝濃茶習慣的人也要注意，會與食物中的鐵質發生作用，進而影響對鐵質的吸收，長久影響，易造成貧血。另柿子中含有單寧酸，空腹時若吃了大量的柿子，會使腸胃中的蛋白質凝固變性，造成不能被消化的柿石，產生所謂的「柿石症」。

傳統農民曆食物相剋中毒圖的趣味圖案，呈現的是先民的生活經驗法則。經由現代科學的研究，讓我們避免藥物與藥物、藥物與食物、食物與食物間可能產生的交互作用。🌱