

臺灣大學全面投入協助政府救食安

2015 臺灣五大食安排行榜與解救策略

時間： 105 年 2 月 18 日(四)上午 10:30-12:00

地點： 臺灣大學社會科學院大樓三樓 310 室梁國樹會議廳

主辦單位： 臺灣大學食品安全中心

臺灣大學公共政策與法律研究中心

媒體聯絡人： 臺大食品安全中心 許輔執行長 0936-205-799, fsheu@ntu.edu.tw

臺大食品安全中心 洪愷伶小姐 02-23653946#103, r01322023@ntu.edu.tw

新聞稿

臺灣大學積極協助國內提升食品安全，於 104 年 1 月成立「食品安全中心」，規劃進行食品風險評估、食品製程安全改善、食品原料資料庫、以及食品安全網絡等研究。另一方面，臺大食品安全中心也接受衛福部的委託，組織專業之稽核團隊，協助執行食安法的驗證（又稱二級品管）以及食品業者衛生安全管理的訪視工作，104 年已完成 116 廠次驗證(通過率 83.5%)，與 1,602 廠次訪視(8.2%為待加強之業者)。

2016 年初，臺大「食品安全中心」以及「公共政策與法律研究中心」為協助新政府救食安，更結合 14 位法律、社科、食品、公衛、毒理等領域之教授及團隊，共同舉辦「總結 2015 重大食品安全事件」記者會。我們共計蒐集 2015 年重大食安事件 32 件，經過三次縝密討論與會議，共同歸納出五項重要食安議題，並針對這些議題的成因進行專業解讀，提出政策及法規改進之建議。

我們希望藉由整合各領域教授們的專業解讀，降低社會大眾對食安事件的恐慌，同時提供具體的法規與政策建議，提供新政府作為施政及挽救食安的參考。未來臺大食安中心將持續協助政府與社會提升臺灣食品安全，善盡社會責任。

2015 重大食安議題	案例	改善策略摘要
一、食品含違法毒物、工業化合物及違法使用食品添加物	如植物油驗出重金屬鉻；豆腐乳含工業染劑二甲基黃；胡椒粉、胡椒鹽、辣椒粉、咖哩粉摻工業用碳酸鎂；豆芽菜浸泡工業用漂白劑；潤餅皮添加工業用漂白劑；永昌化工販售工業用石膏給下游廠商製造豆類製品等	<ol style="list-style-type: none"> 1. 強化食品添加物之規格標準 2. 加強製造與販賣業者對食品添加物使用之管理 3. 教育業者正確使用食品添加物 4. 健全良好之產業環境
二、輸入原料農藥殘留管理	如手搖飲料店茶類飲料殘留農藥	<ol style="list-style-type: none"> 1. 建立及強化追蹤追溯系統 2. 檢視邊境查驗相關規範 3. 加強農藥檢驗相關研究 4. 落實食品產銷鏈監測檢驗 5. 強化風險溝通
三、過期成品庫存、再製與不當再販賣問題	如年菜過期 10 年；回收過期肉品、蔬菜再販賣；醋回收再製	<ol style="list-style-type: none"> 1. 保存期限之建立 2. 過期食品處理規範 3. 食物銀行
四、校園團膳管理	如白飯添加調味劑防腐	<ol style="list-style-type: none"> 1. 告知責任 2. 提高供餐品質 3. 風險管理
五、食安事件中之法律責任	如大統下游廠商求償之判決；大統油事件團體訴訟案；大統案之非常上訴駁回；頂新案一審無罪判決案	<ol style="list-style-type: none"> 1. 法令應有穩定性且應相互整合 2. 應加強司法人員之食安專業知識 3. 強化業者守法意識及責任保險機制 4. 食安為全民運動，消費者亦有責任

籌備委員名單：

1. 陳淳文 臺大政治系
2. 王宏文 臺大政治系
3. 林鈺雄 臺大法律系
4. 林明昕 臺大法律系
5. 周桂田 臺大國發所
6. 王泰俐 臺大新聞所
7. 姜至剛 臺大毒理所
8. 陳家揚 臺大公衛系
9. 孫璐西 臺大食科所
10. 葉安義 臺大食科所
11. 呂廷璋 臺大食科所
12. 陳明汝 臺大動科系
13. 蘇南維 臺大農化系
14. 許 輔 臺大園藝系

總結 2015 重大食安議題



議題一、食品含違法毒物、工業化合物

(如植物油驗出重金屬鉻；豆腐乳含工業染劑二甲基黃；胡椒粉、胡椒鹽、辣椒粉、咖哩粉摻工業用碳酸鎂；豆芽菜浸泡工業用漂白劑；潤餅皮添加工業用漂白劑；永昌化工販售工業用石膏給下游廠商製造豆類製品)

解讀

一、產品本質

1. 違法使用：

- (1) 不准使用的物質
- (2) 食品添加物過量使用
- (3) 非食品級之添加物(可能含有毒性物質)。

2. 產品的毒性效應：

- (1) 毒性與暴露量：以毒理學之觀點，工業用添加物可能含有毒性物質，毒性強度不一，造成身體傷害的差別在於暴露量多寡。
- (2) 中毒事件：少有急性症狀。近年來慢性疾病盛行率上升，卻難以證實食品添加物與疾病的因果關係，僅能透過流行病學進一步的研究資料佐證。

二、業者特性

1. 業者不瞭解食安法規定。
2. 業者無意願或者無能力改變。
3. 業者為了產品特性或壓低成本。

政策建議

1. 強化食品添加物之規格標準：訂定食品添加物的規格標準，包含純度及衛生安全標準，規範微生物、重金屬、汙染等，國產品與輸入品均應符合規格。
2. 加強製造與販賣業者對食品添加物使用之管理：要求國內食品添加物製造業者登錄食品級產品之品項與產量，應建立食品添加物工廠的 GMP 與 HACCP 產製規定。食品添加物販賣業者也應納入追蹤追溯管理。
3. 教育業者正確使用食品添加物：中央與地方分工，教育食品製造業者，特別是中小規模業者，正確使用食品添加物，要求做好自主源頭管理，改善產製技術、建立配套，並從嚴稽核，加強抽檢密度。
4. 健全良好之產業環境：道德應優先於利益，食品業者鼓勵內部檢舉，合法業者應能取得合理利潤。

議題二、輸入原料農藥殘留管理

(如手搖飲料店茶類飲料殘留農藥)

解讀

1. 花茶飲料使用非食品用之玫瑰花瓣，屬於非食品之原料流入食品生產供應鏈的問題。
2. 茶葉原料來源複雜，難以回溯原料來源。
3. 邊境查驗恐有漏洞，造成不合格產品流入市面。

政策建議

1. 建立及強化追蹤追溯系統：落實批次及標示作業，要求廠商確實記錄原料來源。
2. 檢視邊境查驗相關規範：針對輸入食品申請的取樣作業應更明確；另外，建議將進口茶葉列入高風險食品原料品項，應逐批查驗，而非抽驗。
3. 加強農藥檢驗相關研究：目前公告之多重農藥分析方法，不足以涵蓋 310 種法定許可及禁用以外之農藥。
4. 落實食品產銷鏈監測檢驗：除了邊境查驗與後市場農藥監控之外，宜對中間商之食品原料查驗有相關控管。
5. 強化風險溝通：為避免民眾恐慌，即使被驗出有農藥，但含量低於農藥殘留容許量標準，應斟酌檢驗結果之公告方式。

議題三、過期成品庫存、再製與不當再販賣問題

(如年菜過期 10 年；回收過期肉品、蔬菜再販賣；醋回收再製)

解讀

1. 政府對於過期食品管理模式：
 - (1) 廠商為節省成本，回收重新再製或重貼標籤者，屬食藥署管理。
 - (2) 廠商交由廢棄物處理公司，任其處理者，屬環保署管理。
2. 但兩機關不僅本身疏於管理，也缺乏溝通協調。

政策建議

1. 保存期限之建立：廠商應有實驗數據，作為保存期限的設定依據。
2. 過期食品處理規範：應跨部會建立回收食品的管理規範。根據廠商實驗數據，瞭解過期產品是否可以回收再利用或再製，或直接銷毀。如經評估為再製，需詳實記錄再製過程與量。不得將不可在利用或再製的過期食物重新包裝後出售。
3. 食物銀行：歐美的食物銀行，強調安全利用食物，減少浪費，由專家評量所收到的各種食物，可以安全食用。否則，需銷毀。

議題四、校園團膳管理

(如白飯添加調味劑防腐)

解讀

1. 合法添加：白飯添加者為是調味劑而非防腐劑，為合法食品添加物。但使用之調味劑具有抑菌保鮮作用。
2. 散裝食品標示問題：沒有食品安全問題，但是有標示問題，散裝食品依食品安全衛生管理法，不需標示食品添加物成分，食安法對散裝食品包含餐飲菜餚之標示規定不清。
3. 告知責任：白飯添加調味劑雖然不違法，但是業者應有告知義務。
4. 風險權衡：因米飯蒸煮後經歷長時間才供學童使用，若權衡使用食品添加物與腐敗孳生病原菌之風險，合法使用食品添加物較能確保安全。

政策建議

1. 告知責任：建立食安法之散裝食品標示原則與規範，散裝食品廠商應有告知責任。
2. 提高供餐品質：中央及地方之教育單位及衛生單位，應共同督促提高校園團膳之供餐品質、安全、營養，各級政府應確保校園團膳合理經費。
3. 風險管理：由專業科學評估，建立風險評估、風險溝通、風險管理的機制。

議題五、食安事件中之法律責任

(如大統下游廠商求償之判決；大統油事件團體訴訟案；大統案之非常上訴駁回；頂新案一審無罪判決案)

解讀

- 1、刑事責任、行政責任及民事責任三者交錯，各有其範圍，亦有重疊部分。
- 2、刑事責任之成立，因構成要件之解釋、證據程序之嚴格性或無罪推定原則之要求等，本有判斷上的困難。
- 3、刑事方面即使因種種事由不能判決有罪，但民事責任或行政責任還是可能成立。
- 4、有關刑事責任中不法利得之剝奪的問題，尤其是法人不法利得之沒收，去年年底刑法已有大幅修正，基本上應可彌補現行法既有的規範漏洞。

政策建議

1. 法令應有穩定性且應相互整合：法律施行應有其穩定性，法律制定或修正也應有整合的必要性，以避免朝令夕改，抑或法律規定間出現矛盾與漏洞，令人民無所適從。
2. 應加強司法人員之食安專業知識：司法人員的食品安全衛生之專業知識應加強；司法院及法務部應落實教育訓練課程。
3. 強化業者守法意識及責任保險機制：業者本身要有守法的意識，並能自主管理、員工勇於內部檢舉，且應強化食安責任保險的機制。
4. 食安為全民運動，消費者亦有責任：徒法不足以自行；食安其實是全民運動，消費者也有責任，尤其是不能僅以「價格」選擇食品，否則難免劣幣驅逐良幣。例如餐廳、攤販…等，政府不可能樣樣都管，所以消費者自身要有所警醒。

資料檔案下載：

臺大食安中心網站：<http://fsc.ntu.edu.tw/>