

單位只停留在檢驗已知的化學物質，針對檢驗過程中發現的不尋常反應，欠缺探索追究的能力，任由違法添加物被濫用。為維護民眾食用安全，及防止功能類似食品添加劑的化工原料流入食品中，本席等要求衛福部審慎蒐集國際「功能類似食品添加劑之化學物質（選定化學物質）」，衛福部與經濟部共同加強「選定化學物質」的申報、管制與查察；「選定化學物質」應與世界接軌，即時更新；食品安全檢驗單位應提升檢驗技術與設備，盡速建立檢測未列為常規檢驗的違規添加物能力；將食安列為施政第一要務，優先增加食安檢驗預算與人力。是否有當，請公決案。

提案人：	蔣乃辛	劉建國	江啟臣		
連署人：	陳鎮湘	王進士	丁守中	楊玉欣	吳育仁
	王育敏	簡東明	賴士葆	蘇清泉	陳碧涵
	李貴敏	邱文彥	葉津鈴	江惠貞	孔文吉
	陳淑慧	詹凱臣	王廷升	周倪安	李桐豪
	吳育昇	鄭天財	張嘉郡	曾巨威	顏寬恒

主席：本案作如下決定：「函請行政院研處。」請問院會，有無異議？（無）無異議，通過。

進行第十一案，請提案人王委員育敏說明提案旨趣。

王委員育敏：（17 時 15 分）主席、各位同仁。本院委員王育敏、陳鎮湘、陳碧涵、蔣乃辛、張嘉郡、王惠美等 20 人，有鑑於近年來陸續發生食安風暴，重創國人信心與國家形象，顯見食品安全從事前預防、事發風險管理及事後制度性改善，均無科學化證據與系統化資訊，亦缺乏與消費者的溝通系統。爰建請衛生福利部會同行政院消費者保護處與消費者保護團體，研議建構消費者食品安全平台，強化與消費者之風險溝通；並透過民間力量積極參與國際活動和合作，分享食品安全相關資訊，以維護消費者權益。是否有當，敬請公決。

第十一案：

本院委員王育敏、陳鎮湘、陳碧涵、蔣乃辛、張嘉郡、王惠美等 20 人，有鑑於近年來陸續發生食安風暴，重創國人信心與國家形象，顯見食品安全從事前預防、事發風險管理及事後制度性改善，均無科學化證據與系統化資訊，亦缺乏與消費者的溝通系統。爰建請衛生福利部會同行政院消費者保護處與消費者保護團體，研議建構消費者食品安全平台，強化與消費者之風險溝通；並透過民間力量積極參與國際活動和合作，分享食品安全相關資訊，以維護消費者權益。是否有當，請公決案。

說明：

一、自去年（102 年）起，國內發生諸多食品安全事件，如：國產食米混外國食米、天然麵包加入香精、黑心油混充食用油等事件，均影響消費者權益甚鉅。這些事件重創國人信心與國家形象，除了巨大的經濟損失外，社會、政治、文化、產業、商譽的無形損失亦難估算，且影響至為深遠。

二、發生食安問題時，透過消費者團體擔任風險溝通工作，更容易將必要資訊透過消費者資訊平台，提供給消費者，並建立風險管理作業機制；民間消費者團體亦便於國際交流，包括與

國際食品安全網站連線、加入國際食品安全組織、報導國際食品安全與教育現況等。

三、爰建請衛生福利部會同行政院消費者保護處與消費者保護團體，研議建構消費者食品安全平台，強化與消費者之風險溝通；並透過民間力量積極參與國際活動和合作，分享食品安全相關資訊，以維護消費者權益。

提案人：王育敏 陳鎮湘 陳碧涵 蔣乃辛 張嘉郡

王惠美

連署人：蔡錦隆 徐少萍 江惠貞 吳育仁 楊玉欣

邱文彥 丁守中 林德福 詹凱臣 鄭天財

陳根德 蔡正元 顏寬恒 李桐豪

主席：本案作如下決定：「函請行政院研處。」請問院會，有無異議？（無）無異議，通過。

進行第十二案，請提案人江委員啟臣說明提案旨趣。

江委員啟臣：（17 時 16 分）主席、各位同仁。本院委員江啟臣、張嘉郡等 23 人，鑑於食安風暴再起，食藥署的食品登錄制度與稽查方式仍存有漏洞，又目前國內各類食品常規檢驗項目僅八百多種，已不合時宜，爰要求行政院應加強與業界交流、參考各國資訊，蒐集可能進入食品鏈的工業用料或毒化物質，擴充並公布常規檢驗項目，確實保障國人食物安全。是否有當，敬請公決。

第十二案：

本院委員江啟臣、張嘉郡等 23 人，鑑於食安風暴再起，食藥署的食品登錄制度與稽查方式仍存有漏洞，又目前國內各類食品常規檢驗項目僅八百多種，已不合時宜，爰要求行政院應加強與業界交流、參考各國資訊，蒐集可能進入食品鏈的工業用料或毒化物質，擴充並公布常規檢驗項目，確實保障國人食物安全。是否有當，請公決案。

說明：

一、香港食物安全中心 12 月 6 日公布，台灣德昌製造的「黑胡椒豆乾」檢出世界禁用的染色料二甲基黃，引爆台灣又一波食安風暴。在近年的食安風暴中，雖然主管機關嘗試在法律制度上提高罰則，建立食品登錄機制，加強稽查方法，然而成效有限，僅對守法的食品商家產生規範作用，持續挑戰公權力的黑心商人仍層出不窮。

二、檢討過去黑心食品，從毒澱粉、黑心油（油品摻銅葉綠素、地溝油、飼料油、工業用油）、化工級石膏豆花、工業醃薑（用添加物「氯化鈣」（俗稱鹽丹）來醃製薑）、工業豆芽（用俗稱「保險粉」的工業用連二亞硫酸鈉和漂白劑次氯酸鈉浸泡豆芽漂白、保鮮）等案例不難發現，黑心食品的製成主要源自黑心廠商將不可使用的工業用料加入食品中作為原料，製成後販售給消費大眾。如果食藥署的檢驗方法不變，且針對食品商提供之原料成分進行檢驗，未針對可能加入的工業用料進行檢驗，將永遠無法有效揪出這些不法份子。

三、工業用的二甲基黃被違法添加在食品中，過去國際間也曾發生過類似案例，部分國家地區甚至已將之列入檢驗項目，但我國主管機關未有警覺，導致有讓不肖份子大賺黑心錢的機會。由於食品加工技術不斷精進，目前國內各類食品常規檢驗項目僅八百多種，實已不合時宜，