

相關語言或條款，且考量兩岸交流相當頻繁，為保障國人權益，兩岸交流應建立在人權先行之原則。惟至今司法互助協議落實成效不彰，我國仍無法掌握國人在中國遭羈押之確實資料，且中國業修改其刑事訴訟法，增訂「祕密逮捕」制度，並於明年施行，將增加我國人人身安全之風險。爰此，建請陸委會協調海基會就落實司法互助協議、保障探視權與即時通知家屬部分，列入第九次江陳會談議程。是否有當，請公決案。

提案人：尤美女

連署人：李俊侶 劉建國 陳明文 李昆澤 姚文智

蘇震清 邱志偉 蔡其昌 黃文玲 魏明谷

黃偉哲

主席：本案作如下決定：「函請行政院研處。」請問院會，有無異議？（有）有異議，本案暫不予處理。

進行第二十案，請提案人黃委員偉哲說明提案旨趣。

黃委員偉哲：（17 時 24 分）主席、各位同仁。本院委員黃偉哲、魏明谷、林岱樺、鄭麗君等 19 人，鑒於行政院消費者保護會日前針對市售食品的含鋁量調查，發現有兩成食品含鋁量超標，其中海帶類超標 14 倍！由於食用含鋁量過高的食品，會對動物的生殖系統和發育中的神經系統造成影響，建請主管機關儘速制定食品含鋁量限制相關標準，以免食品安全出現漏洞。是否有當，敬請公決。

第二十案：

本院委員黃偉哲、魏明谷、林岱樺、鄭麗君等 19 人，鑒於行政院消費者保護會日前針對市售食品的含鋁量調查，發現有兩成食品含鋁量超標，其中海帶類超標 14 倍！由於食用含鋁量過高的食品，會對動物的生殖系統和發育中的神經系統造成影響，建請主管機關儘速制定食品含鋁量限制相關標準，以免食品安全出現漏洞。是否有當，請公決案。

說明：

一、行政院消保處去年底抽檢大台北市售海帶、糕餅、粉絲、饅頭、米果五大類九十二項食品，發現二十四%、二十二件含鋁量大於專家建議容許值（一百毫克／公斤，100ppm），最高達 1,441ppm，超出十三倍！其中，抽檢的九件海帶全都不合格，有五件逾 500ppm。

二、從 1980 年之後，將近 20 幾年間，有許多針對鋁與失智症相關性的研究。曾經有研究發現，人類血液中的鋁含量似乎會隨著年齡增加，而且在疑似阿茲海默症的患者血液中，有顯著較高的鋁含量。相關報導指出，長久下來攝入多量的鋁，有會對動物的生殖系統和發育中的神經系統造成影響，另有醫師表示，部分消費者的身體狀況並不適合食入過量的鋁，例如洗腎的病患，且隨著年齡的增長，身體各方面代謝都變緩慢的長者恐怕也不適合經常攝取。

三、聯合國糧農組織及世界衛生組織已在二〇〇六年將人體每週可容忍的鋁攝入量訂為每公斤體重一毫克，中國針對食品訂出最高鋁殘留量為 100ppm，香港食物安全中心建議成人每週的鋁攝取量標準為每公斤體重〇·六毫克，但國內並無相關規定。目前兩岸的商業往來日益頻繁，中國已經有限量標準的食品添加物，國內相關單位也應該急起直追，訂定食品含鋁量限制相關標

準，以維護消費者的健康。

提案人：黃偉哲 魏明谷 林岱樺 鄭麗君  
連署人：吳宜臻 陳歐珀 陳其邁 吳秉叡 陳唐山  
何欣純 葉宜津 陳節如 姚文智 蕭美琴  
蔡其昌 劉建國 蘇震清 林佳龍 楊 曜

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。

進行第二十一案，請提案人蔣委員乃辛說明提案旨趣。

蔣委員乃辛：（17 時 25 分）主席、各位同仁。本院委員蔣乃辛、潘維剛等 13 人，針對行政院消保處近日抽驗市售食品與飲料後，發現產品標示嚴重不實，食品中有將近九成以上是添加物，欺騙與危害消費者的權益與健康。同時食品專家表示，超量的添加物，經過民眾長時間食用，對人體健康危害至鉅，政府必須正視其危害性。為有效維護國人的健康，本席等要求行政院立即檢討食品中添加物的每日安全攝取量，訂定最低的食品添加物安全殘留量；修法加強單方與複方添加物查驗與登錄制度；因應基層查驗人力嚴重不足的問題，研擬推動「食品安全管理簽證制度」；增加人力與預算，強化食品安全監測。是否有當，敬請公決。

第二十一案：

本院委員蔣乃辛、潘維剛等 13 人，針對行政院消保處近日抽驗市售食品與飲料後，發現產品標示嚴重不實，食品中有將近九成以上是添加物，欺騙與危害消費者的權益與健康。同時食品專家表示，超量和違規的食品添加物，經過民眾長時間食用，對人體健康危害至鉅，而這些原來僅是輔佐食物的添加物，搖身成為食物的主體，政府必須正視其危害性。為有效維護國人的健康，本席等要求行政院立即檢討食品中添加物的每日安全攝取量，訂定最新的食品添加物安全殘留量；修法加強單方與複方添加物查驗與登錄制度；因應基層查驗人力嚴重不足的問題，研擬推動「食品安全管理簽證制度」；增加人力與預算，強化市場監測與稽查的作業。是否有當，請公決案。

說明：

一、根據「食品衛生管理法」第三條，食品添加物的定義為：食品從製造到運送、貯藏等過程中，用以著色、調味、防腐、乳化、增加香味、安定品質、促進稠度、增加營養、防止氧化，而添加或接觸於食物的物質。最早的食品添加物是來自天然食品，但隨著食品科技的進展，以化學方法合成的各種物質早已廣泛運用—從生鮮到冷凍、從餅乾飲品到調味醬料，超市中放眼望去，凡是能吃的，大多都有加。目前已知的食品添加物有上千種之多。

二、既然是化學合成，它的安全性須由法令把關。目前世界各國的相關法令，都以世界衛生組織（WHO）的法規為準（1958 年發表），其中對於各添加物每天攝取的安全容許量，是以「慢性毒性試驗」結果的無作用量，除以 100 到 250 得之。也就是說，人們一天中只要不吃進 100 到 250 種會導致慢性中毒的添加物，基本上是安全的。問題是，哪些添加物是安全的？哪些又是有害、會慢性中毒的？

三、衛生署食品衛生法規，已經明確規定了食品添加物允許使用的食品種類和使用量，但濫用或超量使用食品添加物的現象仍時有發生。究其原因是有的廠家缺乏食品安全意識，根本不顧