

統的民眾之情感，不過，包括陳菊市長、林院長、小英總統，在陳前總統主政期間都曾在政府部門服務過，所以站在公的立場、站在私的立場，事實上我們滿期待中央政府包括小英總統、林院長對於這個問題，不管是在決策會議、私下場合或是在任何場合，希望你們都能謹慎的思考，這是我的建議，謝謝院長。

林院長全：謝謝。

主席：吳委員焜裕的書面質詢，請行政院以書面答復，並列入紀錄、刊登公報。

吳委員焜裕書面質詢：

本院委員吳焜裕，深究近年來食安事件頻傳之原因，點出目前政府政策的弊病，並提出可能解決的方案。爰此，特向行政院提出質詢。

說明：

一、食安組織問題

食品風險評估單位應獨立於食品風險管理單位，2002 年歐盟食品安全局及 2003 年日本食品安全委員會皆採此設計，以確保風險評估單位之專業性、獨立性、公正性，始得取得人民的信賴。歐盟食品安全局局長 Bernhard URL 在 2016 年食品安全高峰會特別強調風險評估與風險管理分開的重要性，因每個產業和國家都有各自的利益或遊說團體會維護自身的立場，食品安全局以科學為基礎，能防止相關利益團體干涉，也能讓大眾信任科學檢驗，吃得更安心。

歐盟食安局是超然中立的單位，以科學為根據推動食品安全，將風險評估與風險管理分開，也就是由歐盟食安局針對已發生或潛在的風險進行評估，再由行政機構考量市場經濟效應、道德綜效及價值觀等來制定法律，並將資訊公開在網站上，與消費者、NGO 和媒體等做風險溝通，「讓所有會員國都有事前防範措施，而非事後收拾殘局」。

日本食品安全委員會事務局局長川島俊郎說，食安委員會做風險評估須合乎科學原則，以客觀、超然、中立的精神執行，目前已有超過 200 位專家參與。食安委員會會先收到負責風險管理的行政單位委託，做各式各樣的風險評估報告，包括農藥、殺蟲劑、貝類食品的毒素、魚的毒素及抗藥性等，期間邀請科學家討論、以科學方法做問卷調查和撰寫研究報告，經委員會討論後，公開舉辦公聽會，讓民眾在 30 天內回饋意見。

台灣應規畫一個獨立的食物安全評估機構，以保障其得客觀使用科學證據做風險評估，真正的獨立包含組織的獨立、財務的透明、公開資訊的自主權，亦應確保資料文獻、評估方法、評估委員的透明化。然目前我國食品風險評估單位為風險評估諮議會，設置在衛福部底下，衛福部乃我國食品安全管理之單位，如此設計，有球員兼裁判之嫌，公正性遭質疑，亦難取得民眾信賴。貴院應積極研擬風險評估單位之設計。

二、食品添加物管理問題

我國食品添加物的管理採正面表列，分為 17 類，《食品添加物使用範圍及限量暨規格標準》規範食品添加物之品名、規格及其使用範圍、限量標準。僅表列之食品類別得依限量規定合法添加使用。業者如有增列或修正申請食品添加物使用標準之需求，得向食藥署申請增修。

食品添加物的管理分為單方與複方，目前複方食品添加物及食用香料不需查驗登記，亦不適

用這 17 類的食品添加物限量規格標準，故對複方食品添加物無法有效掌握其安全性。

目前食藥署食品業者登錄系統雖有要求業者應登記添加物之成分，然而，該成分之組成是否符合食品安全，業者及政府毫無把關，如何確保安全？然縱依食藥署所言，複方添加物之種類多達 4 萬種，如逐一查驗可能會造成人力、財力的過度負擔，為平衡食品添加物管理政策的效益及成本，食藥署應要求業者於登錄時檢附複方食品添加物的風險評估報告書，風險方法可參考國際之作法，並予之本土化。

另外，行政院食藥署亦應抽檢風險評估報告書，並配合事後的廠內稽查作業，檢查其成分登錄是否屬實。未來添加物的管理應朝向建立一個獨立公開、資訊透明化，以維護科學完整性。

三、二級管理和一級管理的利益迴避

食品安全衛生之三級品管機制已於 2014 年 2 月列入食安法條中，共分為三級品管機制，一級為業者自主管理，二級為第三方驗證，三級則為政府進行稽查抽驗。其中二級品管著重食品業者製造產品時，須透過第三方驗證機構協助查驗方式檢測食品安全性。

過去，檢驗機構因受食品業者之委託檢驗，收受業者之委託費，多無法確保其公正性，受有「黃金樣本」之譏，亦多有民間反應，如產品檢驗不過，檢驗機構還會再請業者送新的樣本，直到驗過為止，故檢驗之可信度和效用已大受質疑。

依食品安全衛生管理法第 8 條第 4 項之規定：「經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應取得衛生安全管理系統之驗證。」食品藥物管理署（簡稱食藥署）於 103 年 11 月 7 日公告「食品業者衛生安全管理驗證及委託驗證管理辦法」，經中央主管機關公告業別及規模之食品業者，須強制接受第三方驗證機構到廠實地查核。

目前食藥署期望二級獨立第三方公正單位的驗證可以彌補檢驗之不足，然除囿於二級目前僅有查廠而未檢驗產品外，第二級的驗證單位，亦可從事第一級的檢驗，顯有利益衝突之情形，在相關驗證辦法亦無此利益衝突之規定，故本席認為，檢驗機關（構）、法人或團體，不得為同家業者進行驗證之作業，食藥署應積極研擬相關利益迴避之規定。

四、食品身分標準

美國 FDA 的「食品身分標準」（standard of identity）制度，聯邦政府透過法規命令制訂程序，以「成分、比例、配方或製造方式」來定義食品「身分」，符合上述各項標準者，始可用該食品名稱合法上市販售；而為了制訂「食品身分標準」，FDA 則參考大量食譜，踐行正式聽證程序，至今制訂了二十類達 300 項的食品身分標準，以保障消費者之知情權、避免食品詐欺。此種管制模式不僅提供判斷食品是否構成摻偽假冒的基準，也以事前預防手段禁止廠商在沒有提出科學證據證明食品「安全性」的情況下，任意添加物質於食品中，以免間接造成危害公共衛生和影響健保體系的結果。

身分標準制度的必要性，應以補充食品安全管制與消費者知情選擇權益為主要目的，而以促進食品產業發展為其附帶功能。訂定食品身分標準不可能納入所有食品，應僅就國人日常飲食習慣所及之範圍，決定身分標準訂定之優先順序與進行風險評估的對象，除了可以檢討現行 CNS 國家標準，亦可由食品產業公協會先行提出業界標準，作為在民主體制下進一步進行公眾

討論之基礎。共識結果則強調，經風險評估後之食品身分標準應僅提供業者作為安全港，保障消費者之知情選擇；在偏離標準時則連結後續的資訊揭露，而非做為強制性的查禁標準，以避免對食品產業的發展造成不必要的限制。

目前，食藥署已有訂定巧克力的食品身分標準，然而政策方向不明，是否有和相關團體、業者進行充分的討論，訂定身分標準時是否有參考目前 CNS 國家標準，食品身分標準和 CNS 的關係為何？兩者如何整併？兩者之關係是否已釐清？食藥署應妥善規劃食品身分標準的方向和步驟。

五、食品技師

按食品安全衛生管理法第 12 條第 1 項：「經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應置一定比率，並領有專門職業或技術證照之食品、營養、餐飲等專業人員，辦理食品衛生安全管理事項。」主要之專業人員為食品技師，其他尚包含獸醫師、畜牧師、營養師等（參食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法第 4 條）。

今年九月份，驟然大幅提升食品技師之規模門檻，實為頭痛醫頭，腳痛醫腳，政府應先理解整個制度的問題，在進行改革。民間業者多抱怨：食品技師無經驗、食品技師對公司食品安全的幫助成效有限、食品技師多不了解實務，聘進來還會造成教育的成本、規模過小的公司（ex 有工廠登記的小型水產業者），也要聘食品技師等等。

就問題核心，食品技師之專業、經驗不足，依其考試科目考試科目（食品衛生安全與法規、食品加工學、食品分析與檢驗、食品化學、食品微生物學、食品工廠管理），無食品安全相關科目，故無法確保食品安全。然其工作內容卻包含制修定及維護公司之食品安全政策、制修定公司之食品安全管理系統文件等事項，無怪乎業者抱怨連連。

政府人才之運用，應採「考用合一」，然而考選部考的人，無法適得其所，達成其選用之目的，食藥署應釐清食品技師在整個食安管制系統所扮演的角色，了解食品業者的需求，通盤檢討食品技師的制度。無論是在食品技師的專業、規模門檻、聘雇方式，都應完整規劃、充分討論已取得共識。

案由：本院委員吳焜裕，針對科技部應盡速成立食安學門（科）並積極宣傳。爰此，特向行政院提出質詢。

說明：

一、請科技部盡速成立食安學門（科），並積極宣傳

目前科技部僅有食科學門，裡面幾乎沒有關食品安全的計畫。我國若要落實食品安全衛生的管理，則需要積極進行相關的研究，食品安全包含「風險評估、風險管理，與風險溝通」等專業，強調預防管理。食安為跨領域專業，內容包含「食品加工與化學、毒理學、健康風險評估與管理溝通、生物統計、流行病學、微生物與疾病、食品分析與質譜儀」本領域乃食科所無法涵蓋，兩者不應等同而論。然目前科技部的相關計畫，皆以食品科學為主軸，對食品安全與風

險的涉獵明顯不足。

本席已積極協調教育部開設食安系所，科技部應對應成立食安學門，除能接軌食安系所，提供食安學者計畫補助等相關資源，強化食安領域的研究，培養我國食品安全人才的養成。

2008 年三聚氰胺攙偽事件爆發後食安事件發生的頻率加快。食安事件接二連三及其犯罪行為多樣化，政府防不勝防，食品安全近年來已成為人民最關注的民生問題。食安領域涉及甚廣，如將食安領域設於學門之下的小組，效用有限，應積極研擬以學門方式為之。然而如現行計畫規模不足，國內能量有限，得先以學門下的學科為之，按食品安全之學科本質，乃事先預防之風險分析，應至於「社會醫學」下為妥，而非「食品與營養保健」，科技部應從新檢討。

最後，食安學科成立後，因食安具跨領域之特性，科技部應積極向各個領域的專家教授進行宣傳，讓民間知道，政府已投入資源給相關的食安計畫，藉此可促使或協助國內人才進行相關研究。

案由：本院委員吳焜裕，針對蚵農將保麗龍用於浮棚養殖，恐造成環境危害，政府允宜輔導蚵農改善一事，向行政院提出質詢。

說明：

一、台灣的牡蠣養殖大致分做兩種，一為固定式（如平掛式、垂吊式、插筵式）；另一種是浮筏式養殖（如浮棚垂吊、延繩垂吊），靠保麗龍或浮筒支撐浮力。

二、浮筏式養殖使用的保麗龍被生物附生穿孔後，容易破碎。不易分解的保麗龍碎屑飄入海中，進入食物鏈造成海洋生物死亡外，更使海域嚴重汙染。

三、又蚵棚汰換時，蚵架經常被堆置在沙灘上直接放火焚燒，保麗龍則被抓蚵棚的怪手現場抓碎，造成更嚴重的二次汙染。

四、政府應該輔導蚵農，改以更加環境友善的方式養殖，並協助汰換、回收正在使用的保麗龍。

主席：上午質詢到此為止，下午 1 時 50 分處理臨時提案，下午 2 時 30 分繼續開會，繼續進行社會福利及衛生環境組之質詢，現在休息。

休息（11 時 53 分）

繼續開會（13 時 50 分）

主席：現在繼續開會，處理臨時提案。每位委員發言時間為 1 分鐘。

進行第一案，請提案人吳委員志揚說明提案旨趣。（不在場）吳委員不在場，本案暫不予處理。

進行第二案，請提案人李委員彥秀說明提案旨趣。（不在場）李委員不在場，本案暫不予處理。

進行第三案，請提案人簡委員東明說明提案旨趣。（不在場）簡委員不在場，本案暫不予處理。