

路建設後提供服務。

- 二、關於行動寬頻業務資費議題，行動通信業者為立足於競爭市場，均經審慎評估市場需求、具有長遠經營眼光，以超越競爭者，並依經營模式建置高速行動網路、推出關鍵差異化產品以創造企業價值，而合理、公平及充分競爭環境，將帶給消費者更多選擇及價格更低廉之服務。通傳會依權責審核業者資費方案，除兼顧產業發展及消費者權益外，並要求業者應於網站、營業場所等公告資費內容，落實資訊透明，以確保消費者權益，讓民眾得依需求選擇資費方案，期以市場機制功能及效能競爭的提升，保障消費者福祉。
- 三、至於後續行動寬頻布建部分，通傳會將協助我國電信業者加速通訊基礎建設，亦將積極推動公有建物、國有土地及國家公園內，協調提供業者建置基地臺，以提升行動寬頻網路涵蓋率，普及偏鄉之寬頻基礎建設，俾使國民與其他先進國家同樣享有高速、優質寬頻多樣化服務。

(二十六) 行政院函送李委員鴻鈞就桃園地區捷運中壢火車站延伸段招標不順之應變處置，有欠積極乙案所提質詢之書面答復，請查照案。

(行政院函 中華民國 102 年 11 月 6 日院臺專字第 1020067950 號)  
(立法院函 編號：8-4-7-300)

李委員有鑑於桃園地區捷運中壢火車站延伸段招標不順之應變處置，有欠積極乙案所提質詢，經交據交通部查復如下：

- 一、本部高鐵局辦理之「臺灣桃園國際機場聯外捷運系統暨延伸至中壢火車站建設計畫 CM01 區段標」採購案係機場捷運之延伸工程，因延伸線機電系統須與機場捷運相容，為減少土建、軌道及機電系統界面整合與協調爭議，且考量機電系統因規模不大招標較困難，故原先採軌道工程與機電系統併入土建工程方式招標。
- 二、鑒於本採購案之關鍵為機電系統，高鐵局在流標後，先後檢討招標策略，擴大招標內容，掌握機電系統市場之變化情況，再重新訪價陸續招標。惟公告期間廠商疑義所提之機電系統號誌報價仍偏高，終乃流標。考量計畫時程之推動，經再次檢討改採軌道併入土建方式招標，並於 102 年 10 月 16 日辦理第 7 次招標公告，預計 102 年 11 月 26 日開標。目前高鐵局亦已另案檢討中壢火車站延伸段之機電系統 (ME06 標) 招標作業，包括採購策略、作業時程及招標文件等。

(二十七) 行政院函送羅委員淑蕾，就針對近日假米、假油事件頻傳，食品安全受到衝擊，為了避免國人食的安全再受到威脅，相關單位應加強監督管理問題所提質詢之書面答復，請查照案。

(行政院函 中華民國 102 年 11 月 6 日院臺專字第 1020067938 號)  
(立法院函 編號：8-4-7-288)

羅委員就近日假米、假油事件頻傳，相關單位應加強食品安全監督管理問題所提質詢，經交

據衛生福利部查復如下：

- 一、為維護國人飲食安全，保障消費者權益，本部食品藥物管理署已於本（102）年 10 月 17 日責成全國各縣市衛生局加強稽查標示「100%」食用油脂製造及分裝工廠，針對產品配方、製程、倉儲及原料進貨與出貨紀錄等進行查察是否有攙偽等違反食品衛生管理法相關規定之情事。截至 10 月 25 日止已查核共 166 家（含 3 家新增工廠）工廠，並抽驗產品總計 271 件油品進行檢驗中。
- 二、我國市售油品皆應符合「食用油脂類衛生標準」，使用之添加物亦須符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」規定，經查「銅葉綠素」為聯合國食品法典委員會（Codex）、美國、歐盟、紐澳、日本及中國大陸等國際規範准許使用之食品添加物著色劑，惟各國均未准許食用油脂產品中添加銅葉綠素，我國亦與國際規範同步。油品中添加銅葉綠素已違反食品衛生管理法第 18 條規定，依同法第 52 條第 1 項第 1 款及第 2 款規定，產品沒入銷毀，不得改製。
- 三、為保障大眾食品消費權益，本部已向國人重申嚴查重罰、打擊不法食品的決心，並於 10 月 24 日啟動「油安行動」，要求食用油脂業者應於 10 月 31 日前提出聯合切結，保證所有產品原料及添加物皆與標示符合，11 月 1 日起擴大持續稽查所有市售油品，確保一週後所有市售油品皆不含有詐欺及標示不實的行為。查獲違規者，本部亦已建議地方衛生主管衛生機關以最高罰鍰裁處，以收警惕之效。

### （二十八）行政院函送羅委員淑蕾就不鏽鋼錳含量標準問題所提質詢之書面答復，請查照案。

（行政院函 中華民國 102 年 11 月 6 日院臺專字第 1020067937 號）

（立法院函 編號：8-4-7-287）

羅委員就研訂不鏽鋼錳含量標準問題所提質詢，經交據衛生福利部查復如下：

- 一、依據現行「食品器具容器包裝衛生標準」第三條之規定，食品器具、容器或包裝不得有不良變色、異臭、異味、污染、發霉、含有異物或纖維剝落情事；故不鏽鋼產品不得有因品質不良而有鏽蝕或變色、纖維剝落等情事。
- 二、本部針對不同食品器具容器材質制定溶出限量等規範，係依據風險評估原則，針對危害風險較高者優先制定相關標準。由於不鏽鋼本身即屬於耐熱及耐酸蝕之材質，故一般於正常使用情形下，均不致因不耐熱或不耐一般食品酸鹼值而致溶出有害物質之虞。故目前除金屬罐外，我國尚未就不鏽鋼材質訂有特別之溶出試驗規範，惟仍訂有材質試驗鉛 10% 以下及錒 5% 以下之規定；經查 Codex 及先進國家如歐盟、美國、紐澳等，亦未特別針對不鏽鋼材質訂有相關溶出試驗規定。
- 三、依據本部前於 102 年 10 月 21 日召開之專家學者會議決議，目前仍優先以針對不鏽鋼食品器具容器之標示研擬管理規範，並加強民眾對不鏽鋼食品器具容器正確使用之教育宣導。本部於食品藥物管理署網站上，業已提供消費者使用不鏽鋼器具容器之正確方法，只要正確使用，