

專案質詢

8-3-2-0033

## 立法院議案關係文書 中華民國 102 年 2 月 27 日印發

案由：本院王委員惠美，針對媒體日前報導一項「追查米粉含米量」檢驗計畫中，抽樣市售 52 件包裝米粉，發現高達九成的市售米粉含米量過低，甚至充斥價格低的玉米澱粉摻假，明顯有標示不實情形。許多標榜是「純米米粉」或是「用純米製作」的米粉，不是含米量稀少，就是根本沒有米，明顯欺騙消費者，針對台灣米粉業界的亂象，建請衛生主管機關積極追查，特向行政院提出質詢。

說明：

- 一、米粉是台灣最具有特色的主食，也是年菜的主角之一。許多人以為吃米粉可以攝取稻米完整的營養，更以為吃米粉可以間接幫助稻農，支持台灣農業。根據中華民國國家標準 CNS11172「米粉絲」的定義，所謂「純米米粉」是以米為原料，經糊化、擠壓、蒸煮、乾燥等過程製成細長條形之製品，粗蛋白質要在 5.0%以上；「調合米粉絲」則以 50%以上之米為主要原料，可混合其他食用穀粉（flour）或食用澱粉，經糊化、擠壓、蒸煮、乾燥等過程製成細長條形之製品，粗蛋白質則必須在 2.5%以上。
- 二、有許多標榜是「純米米粉」或是「用純米製作」的米粉，不是含米量稀少，就是根本沒有米，明顯欺騙消費者。部分包裝上宣傳「純米精製、精選在來一號白米製造」，但標示蛋白質含量為 0%，也就是成份當中完全不含米，此明顯是欺騙消費者且讓農民情何以堪。
- 三、近年養生風氣盛行，許多研究報告指出食用糙米可以降低糖尿病、高血壓、心血管等慢性疾病的發生機率，因此市場上出現許多標榜「糙米米粉」的產品，讓消費者以為食用糙米米粉可以攝取糙米完整營養並改善慢性疾病。但這次抽樣 6 件市售糙米米粉的含米量，發現落差非常大，從 5%到 100%都有。消費者花比一般米粉貴一倍的價格食用「糙米米粉」，結果這些含米量不足的「糙米米粉」實則為業者「掛羊頭賣狗肉」，以糙米為點綴的「玉米澱粉麵」。當慢性疾病患者在不知情的情況下長期食用，不但營養不均衡，更可能攝入過多澱粉與熱量，使病情加重。

## 立法院第 8 屆第 3 會期第 2 次會議議案關係文書

四、經查以真材實料的米製成米粉，其成本和製作時間均遠高於「玉米澱粉」為主要成份的米粉。而業者使用的玉米澱粉，究竟是真正來自玉米所製成的天然玉米澱粉？還是以神奇的化工技術，利用化學反應原理製造出帶有「玉米」或「米」香味的澱粉，來進一步製作米粉給消費者食用？這部份都有待衛生主管機關追查。

五、民國 96 年在「不明原因」下，中華民國國家標準 CNS11172「米粉絲」放寬規範，「純米米粉」的粗蛋白質要在 5.0%以上；「調合米粉絲」則以必須在 2.5%以上。今日再以放寬了的標準檢視，發現業者不僅「變本加厲」的以更多的澱粉摻在「米粉」裡，更嚴重的欺罔消費者，犧牲消費者權益。因此本席建議行政部門應採行如下措施：

1. 應立即重審國家標準，讓名符其實的「米粉」可以重現市場。
2. 食品衛生主管機關應當落實稽查，嚴格要求米粉業者必須落實 CNS11172 的規定：純米米粉必須 100%用米為原料、調和米粉原料必須 50%以上用米。
3. 強制業者必須在產品包裝上明確標示為「純米米粉」或「調和米粉」，供消費者選擇。
4. 業者必須誠實標明使用的原料比例與食品添加物，保障消費者知的權利。
5. 為有效改善這普遍欺罔消費者行為，主管機關（衛生署、農委會）應依法嚴懲不法業者，以端正市場。
6. 呼籲監察院主動調查農委會、衛生署由無失職、瀆職，喚起政府主管機關勇於任事的態度。