

當科技遇上食安



秀色可餐

行政院
食品安全辦公室
2016.10.24

食安主題館展覽意念

● 主軸

– 食安五環扣合從農場、餐桌到廢棄物之全程食品安全知識教育
宣導及食品安全政策推廣

● 策略

– 以**互動式**、**生活化**與**科技化**方式，運用科技(農業技術/加工技術/檢驗技術/資訊技術...)，展示食品安全知識，使民眾藉由**互動體驗**加深自我食安管理意識

● 活動時間: 10月27日至10月30日(10月27日早上11點舉辦開幕儀式)

● 活動地點: 高雄展覽館



各分站展示重點

與食安五環扣合，說明人民有感政策

以「餐廳」意象設計展館各主題展區: 藉由民眾日常生活常接觸的場景，讓民眾瞭解食物從農場源頭生產、製造、加工、餐桌到廚餘，政府於每一個環節都有強化管理措施

- 行政院食品安全辦公室(點餐區)--食安五環扣 幸福安心GO
- 行政院農業委員會(溯源餐廳用餐區)--重建生產管理 在地食材安心享
- 經濟部(食品加工製造區)--重建生產管理 加工製造透明
- 衛生福利部(開放式餐點調理區)--加重廠商責任 享受美食也安心
- 教育部(教室情境用餐區)--全民監督食安 校園食安齊關懷
- 財政部(餐廳結帳區)--全民監督食安 發票資訊在雲端
- 行政院環保署(廢食用油回收處理區)--毒化物源頭預防 廢食用油整合專管
- 行政院食品安全辦公室(餐廳資訊情報區)--台灣食品地圖幸福安心GO 中央及地方牽手顧食安

食品安全辦公室(點餐區)

食安五環扣 幸福安心GO

宣導食安五環政策，說明政府強化食品安全的決心

- 第一環「源頭控管」：進行化學物質流向分析，從源頭控管有毒物質
- 第二環「重建生產管理」：讓消費者掌握生產流程等相關資訊。
- 第三環「十倍查驗百倍幸福」：增加高風險品項的查驗頻率及強度，並進行跨域及跨部會聯合稽查。
- 第四環「加重廠商責任」：督促廠商做好自主管理，加重黑心廠商罰則。
- 第五環「全民監督食安」：提高檢舉獎金，加強全民監督黑心廠商力量。

衛福部(開放式餐點調理區)

加重廠商責任 享受美食也安心

說明政府要求廠商對食品製造應賦予責任、全民共同協助監督
食品安全

- 說明廠商應建立追溯追蹤管理系統
- 食品從業人員、場區環境、品保制度應符合食品之良好衛生規範準則(GHP)
- 全民食安專線1919監督食安及加重黑心廠商罰則

經濟部(食品加工製造區)

重建生產管理 加工製造透明

3S1T(安心原料+安心製程+安心品管+透明溝通)

- 安心原料：管控+分析
- 安心製程：流程+技術
- 安心品管：環境+人員
- 透明溝通：資訊+ICT



安心加工食品
製造環境

行政院環保署(廢食用油回收處理區)

毒化物源頭預防 廢食用油整合專管 化學物質源頭管理及生質柴油製作程序說明

- 從源頭預防管控食安風險，追蹤有害物質
- 說明廢食用油如何回收再製生質柴油

教育部 (教室情境用餐區)

全民監督食安 校園食安齊關懷
校園食材登錄系統，提供學校午餐透明化資訊

- 校園食材登錄系統開放社會大眾、師生、家長查詢，提供透明化學校午餐資訊。
- 食安事件發生時，平台提供快速通報及下架功能。
- 平台加值應用，協助學生加強個人飲食健康自主管理。

食品安全辦公室(餐廳資訊情報區)

台灣食品地圖幸福安心GO 中央及地方牽手顧食安

結合各部會公開資料集，提供平台查找相關資訊

- 結合農委會(溯源餐廳)、衛福部(非登不可)、教育部(中小學校園午餐供應商)及餐飲業優良業者資料，提供現場民眾查找餐盒工廠及餐飲業者相關資訊

財政部(餐廳結帳區)

全民監督食安 發票資訊在雲端

電子發票資訊可進行溯源追蹤，找出問題食品源頭

- 食安事件問題發生，透過電子發票資訊溯源追蹤，為食安把關，找出問題食品源頭，退換貨時也不怕因發票不見索賠無門。
- 宣導透過載具即可存取無實體電子發票，能夠達到節能減紙。

農委會(溯源餐廳用餐區)

重建生產管理 在地食材安心享

宣導產銷履歷食材、介紹生鮮畜禽產品追溯制度及國產可溯源
蔬果四章一Q

- 藉由溯源餐廳QR code介紹產銷履歷食材
- 介紹國產牛肉、生鮮豬肉追溯及散裝雞蛋追溯
- 可溯源蔬果四章一Q介紹:「CAS有機農產品」標章、「CAS台灣優良農產品」標章、產銷履歷農產品標章、吉園圃安全蔬果2.0標章及「臺灣農產品生產追溯」條碼