食安稽查成果、食品業者自主管理防疫現況及食安新措施

衛生福利部

110年1月25日

食安稽查成果

食品管理之政府監督機制

衛生福利部

邊境輸入查驗

國內市場稽查

行政院

跨單位合作
- 偕同邊境管理

跨單位合作
- 行政院食品安全聯合稽查
- 行政院消費者保護處專案
- 其他跨部會聯合稽查事項

衛福部（食藥署）

規劃並執行
- 邊境輸入查驗
- 風險管制調控

督導協調、統籌擘劃、加強監管、聯合稽查
- 年度稽查專案
- 一般例行稽查
- 年度監測計畫
- 重要查核行動

地方政府

協助執行
- 具結先行放行之稽查

督導地方落實
- 依產業特色及產業結構，規劃稽查工作
- 全面查核食品工廠，加強屢次違規業者裁處

監督食品業者遵循相關規範，把關食品衛生安全，
營造信任且安心的消費環境

109年度專案規劃參考因子與稽查標的

衛生福利部

1 食品衛生稽查數據

- 食品衛生查驗情形
- 歷年專案執行情形
- 大數據及網絡分析

2 管理政策推動重點媒體輿情關注議題

- 新實施的法規或標準
- 推動政策或考核項目
- 社會關注或國外輿情

3 事件違規樣態管理不足之處

- 逾期食品議題
- 食品中毒議題

4 市場流通消費情形食品業態產銷模式

- 新販售型態
- 非塑膠材質吸管、盛裝熱食塑膠袋

整體規劃架構

衛生福利部

- 肉品、水產加工品
- 盒餐食品工廠
- 食用油脂、罐頭食品

- 應辦理查驗登記食品(健康食品、特殊營養、維生素膠囊錠狀食品)
- 食品添加物

- 小型水產加工、乳品加工及罐頭製造業
- 蛋製品(液蛋皮鹹蛋)
- 醃漬蔬菜
- 豆製品
- 冰塊及冰品
- 米麵濕製品
- 醬油

- 校園午餐
- 供應校園午餐團膳
- 烘焙製品原料販售業及製造業
- 兒童食品
- 包裝火鍋湯底
- 冷凍冷藏調理食品
- 日本食品放射性核種檢測(食藥署自行辦理)

- 春節、端午、中秋、清明、冬季時令食品

- 旅宿業、宴席餐廳
- 飲品、冰品
- 早午餐、麵館
- 人氣美食餐廳
- 美食外送平台合作餐廳

- 食品容器具暨包裝
- 物流運輸倉儲
- 多層次傳銷業

七大類。40項專案

※因應疫情，滾動調整

食藥署年度專案及監測計畫

衛生福利部

食藥署年度專案及監測計畫：高違規、高風險、高關注，加強查核

	105年度	106年度	107年度	108年度	109年度
年度專案	**47項**	**48項**	**51項**	**48項**	**40項**
稽查項目	134項	215項	242項	256項	237項
稽查家數	6,980家	9,002家	8,608家	7,905家	7,394家
抽驗件數(合格率)	14,748件(94.5%)	14,805件(96.7%)	16,515件(98.5%)	17,539件(99.0%)	14,103 件(99.2%)
年度監測	**4項**	**4項**	**4項**	**4項**	**4項**
抽驗件數(合格率)	6,675件(93.8%)	8,433件(92.5%)	9,170件(94.3%)	10,835件(94.9%)	10,759件(95.0%)

- 衛生稽查項目：GHP、食品業者登錄、追蹤追溯、電子申報、一級品管(強制性檢驗、食品安全監測計畫)、廢棄物管理、抽驗、標示查核等。

稽查專案及監測計畫之查驗資訊，公布於食品藥物管理署網站

專案及監測計畫之成果與精進

確保食品衛生安全

- 不符規定者，依食安法規定，辦理限期改正、下架回收、沒入銷毀、暫停作業、停止販賣、裁處罰鍰等作業。
- 公開稽查結果，讓國人安心放心。

了解產品流向串聯

- 下游產品抽驗，回推上游製造業者，掌握產品流向。
- 強化源頭管理，回饋農政單位及加強邊境管制。

回饋法規政策規劃

- 研析業者主要缺失樣態、了解產業型態及消費模式，並參酌國際上其他國家之評定原則，檢視相關法令規定與時俱進。
- 製作QA問答集，

增進傳遞正確知能

- 稽查時同步積極輔導產業，提升產品衛生安全。
- 常見稽查問題，做為各項業者輔導及教育訓練之重點。

食品業者自主管理防疫現況

食品業者自主管理防疫現況

食品業者登錄平台及口罩Q&A專區持續宣導

推播「防疫新生活-餐廳用餐篇」影片

各縣市衛生局、餐飲公協會共同協助推動

各縣市推動業者自主張貼自我管控宣言
桃園市、嘉義縣、澎湖縣、新竹市等縣市亦核發標章予至少611家餐飲場所

進口冷凍食品內外包裝邊境抽樣檢驗 COVID-19病毒結果（109.11.6-110.1.8）

國家	冷凍產品(批數)
美國	豬肉 (8)
	牛肉 (11)
	雞肉 (1)
日本	牛肉 (7)
	水產品 (26)
西班牙	豬肉 (8)
英國	豬肉 (1)
智利	鮭魚 (2)
越南	水產品 (11)
中國	水產品 (11)
印尼	水產品 (5)
挪威	鮭魚 (1)
菲律賓	水產品(2)

以烘焙業為例—販售端(前店)

顧客衛生防護

- 建議
  - 帶口罩
  - 量體溫
  - 酒精消毒

陳列產品防護

- 個別包裝避色污染
- 未包裝食品
  - 陳列櫃—透明膠膜覆蓋
  - 乾淨器皿盛裝及透明塑膠覆蓋

從業人員防護

- 帶口罩、勤洗手
- 定期消毒夾子等設施及勤洗手

以烘焙業為例—製造場域(後廠)

法規

食品良好衛生規範準則(GHP)

- 健康檢查
- 管理衛生人員按日填報衛生管理紀錄(衛生日誌)

輔導

自主衛生管理重點項目

- 作業環境衛生
- 人員衛生
- 廁所及洗手設施

稽查

重點查核

- 從業人員衛生
- 作業衛生管理
- 廠區洗手消毒措施等
- 查核是否落實衛生管理檢查情形(日誌)
- 查核製程人員帶口罩、勤洗手、健康狀況

宣導防疫政策

官方疫情資訊管道

- 疾病管制署官方LINE「疾仕衣管家」
- 食品藥物管理署「TFDA LINE@ 」

食安新措施-液蛋

雞蛋與液蛋之安全衛生管理

衛生福利部

一 食品良好衛生規範準則(GHP)
- 液蛋製品製造業者良好衛生作業指引

二 液蛋衛生標準
(另有「食品中微生物衛生標準」，預計自110年7月1日後實施)

三 液蛋產品標示規定

液蛋製品製造業者良好衛生作業指引

衛生福利部

衛生福利部108年3月14日
衛授食字第1081300352號函發布

液蛋製品係指禽蛋收集後經下列處理之蛋製品：

- **洗淨、風乾、打蛋去殼**
- **蛋白與蛋黃分離或不分離**
- **殺菌或不殺菌**
- **包裝後冷藏或冷凍**

液蛋製品去除蛋殼之液蛋產品較易受到外界微生物污染，故產製過程應有良好管控。

操作原則：依據食安法之規定，食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品之良好衛生規範準則(GHP)。

液蛋製品之原料管理重點

衛生福利部

- 蛋殼完整，無破裂致蛋液流出之情形。
- 表面無異物、無顯著污斑、污點或變色者。
- 蛋體外形呈固有蛋形，殼面平整緊密，而無薄弱與畸形等現象。

「蛋殼破裂且蛋液流出者」即屬變質物品，不得供為食品原料使用，若以該物品作為食品原料，係屬食安法第 15 條第 1 項第 1 款所稱之「變質」或腐敗者

液蛋製品之製程管理重點

- 液蛋產品在打破分離後，應儘速移置有冷卻裝置之暫存槽，冷卻至 7℃以下，或立即殺菌。
- 冷藏槽應有溫度指示器及攪動設備。
- 液蛋殺菌有其建議殺菌條件。
- 加熱殺菌後液蛋應迅速冷卻至 7℃以下。

液蛋標示規定

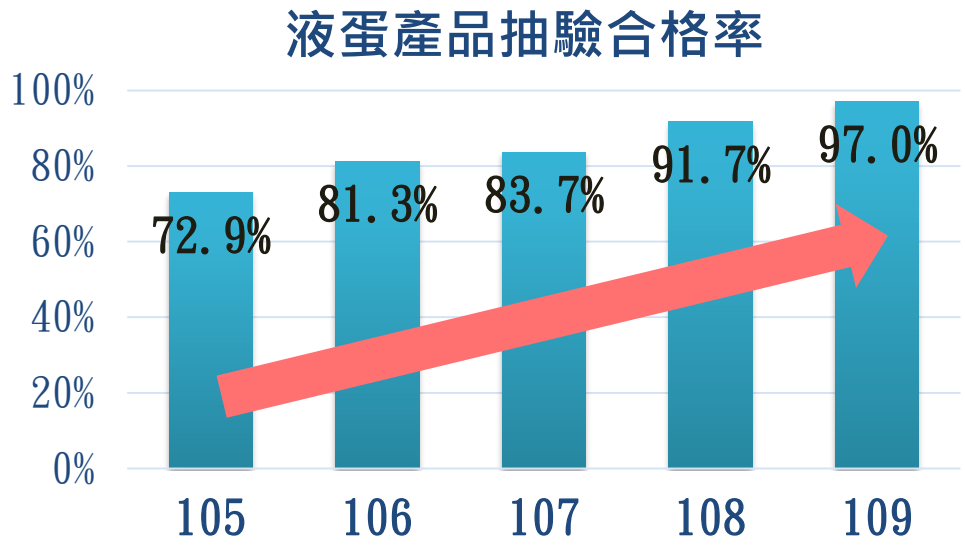
公告日期：108年11月07日　施行日期：109年01月01日

	包裝液蛋	散裝液蛋
標示事項	• 除應依食品安全衛生管理法第22條及相關規定應標示事項，另應加標保存條件及含「殺菌」或「未殺菌」字樣之品名。 • 屬未殺菌者，並標示「本產品須使用於生產經充分加熱或其他足以達到有效殺菌之食品」或等同意義之醒語。	• 除應依食品安全衛生管理法第25條及相關規定應標示事項，另應加標有效日期、保存條件及含「殺菌」或「未殺菌」字樣之品名。 • 屬未殺菌者，並標示「本產品須使用於生產經充分加熱或其他足以達到有效殺菌之食品」或等同意義之醒語。
標示方式	包裝明顯處標示，標示之字體長度及寬度各不得小於0.2公分，其「殺菌」或「未殺菌」之字體應與品名其他字體大小一致。	• 包裝明顯處標示，並得以標記(標籤)、卡片或標示牌(板)等型式，採黏貼、懸掛、立(插)牌或其他明顯辨明之方式為之。 • 以標記(標籤)標示者：字體長度及寬度各不得小於0.2公分採其他型式者，各不得小於2公分。其標示之「殺菌」或「未殺菌」字體應與品名其他字體大小一致。

液蛋製造業專案稽查

衛生福利部

- 緣起：為維護市售液蛋產品之衛生安全及品質，本署持續規劃液蛋製造業專案稽查。
- 執行成果：



合格率逐年攀升

- 未來精進
  - ✓持續透過不同資訊及稽查管道，找出未登錄之液蛋製造業者，並納入稽查。
  - ✓110年度賡續規劃稽查專案，加強查核、抽驗。

食安新措施-現場調製飲料標示

現場調製飲料標示規定1/2

衛生福利部

■109年10月5日公告修正，110年1月1日實施。

●具稅籍登記之連鎖飲料業、連鎖便利商店及連鎖速食業者，其現場調製之飲料，應標示該杯飲料之總糖量及總熱量。

現場調製茶飲料

- 標示茶原料原產地
- 混茶依含量多寡由高至低標示
- 以茶精等香料調製者，應標示風味或口味

現場調製咖啡飲料

- 標示咖啡原料原產地
- 混咖啡依含量多寡由高至低標示
- 應以最高值或以紅黃綠標示總咖啡因含量。(紅:201毫克以上、黃:101-200毫克、綠:100毫克以下)

現場調製果蔬飲料

- 果蔬汁：果蔬汁含量應達10%以上
- 果蔬飲料：果蔬汁含量未達10%
- 果蔬風味飲料：未含果蔬汁者，應標示口味或風味

現場調製飲料標示規定2/2

衛生福利部

現行規定

1. 添加糖量及該糖量所含熱量。
2. 咖啡飲料以紅黃綠標示總咖啡因含量。
3. 果蔬汁含量達百分之十以上，及未含果蔬汁者，其品名標示規範。

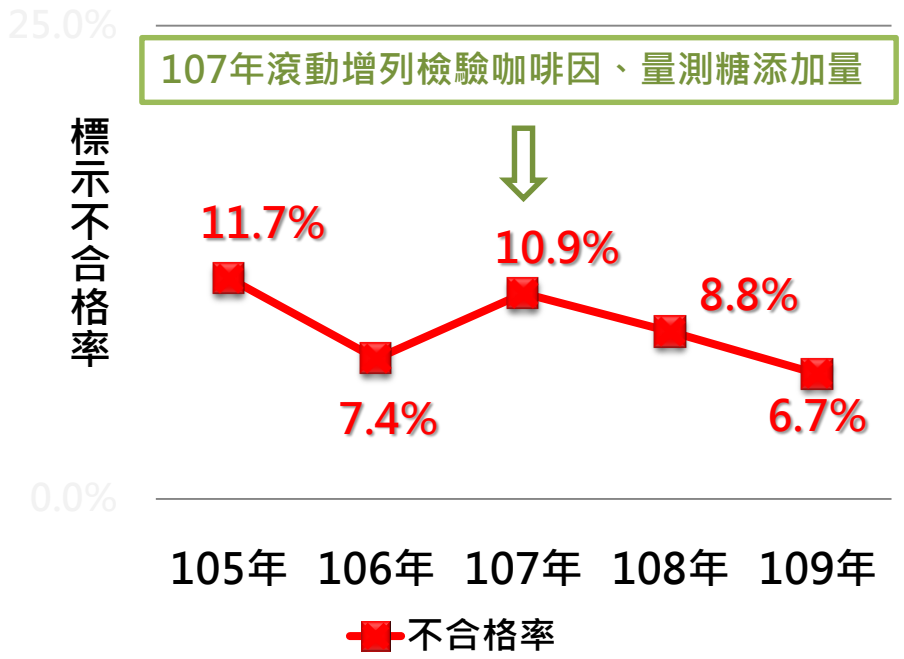
修正規定

1. 總糖量及總熱量，並得以最高值表示之
2. 咖啡飲料以紅黃綠標示總咖啡因含量，或以最高值表示。
3. 新增果蔬汁含量未達百分之十者，品名應標示為「〇〇飲料」或等同意義字樣。

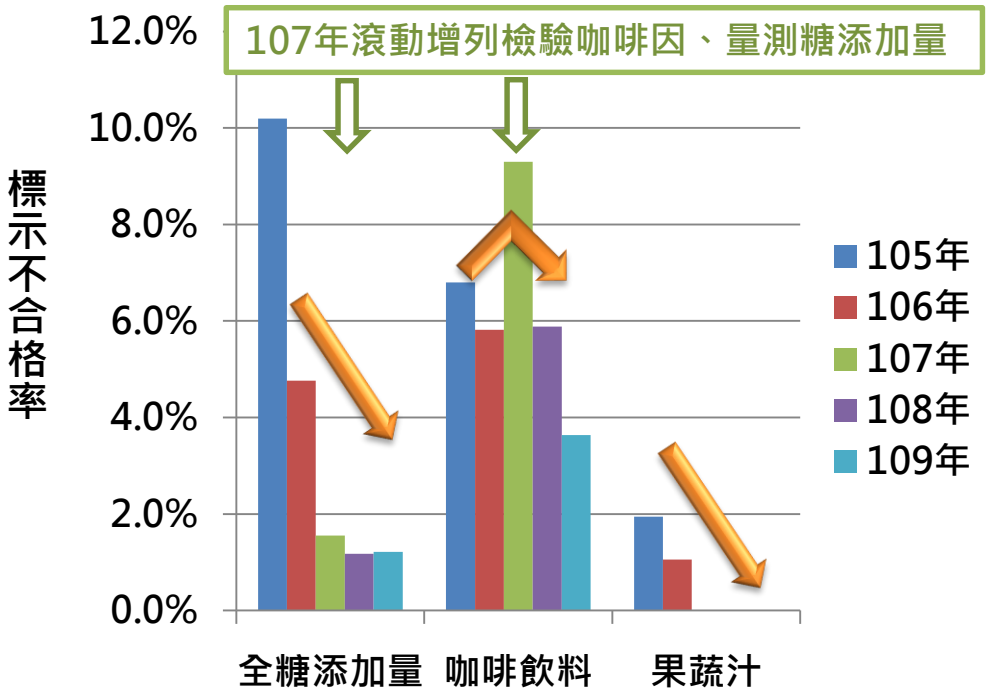
現場調製飲料專案標示稽查

衛生福利部

現場調製飲料標示查核結果



因應110年標示修訂項目之相關查核結果分析

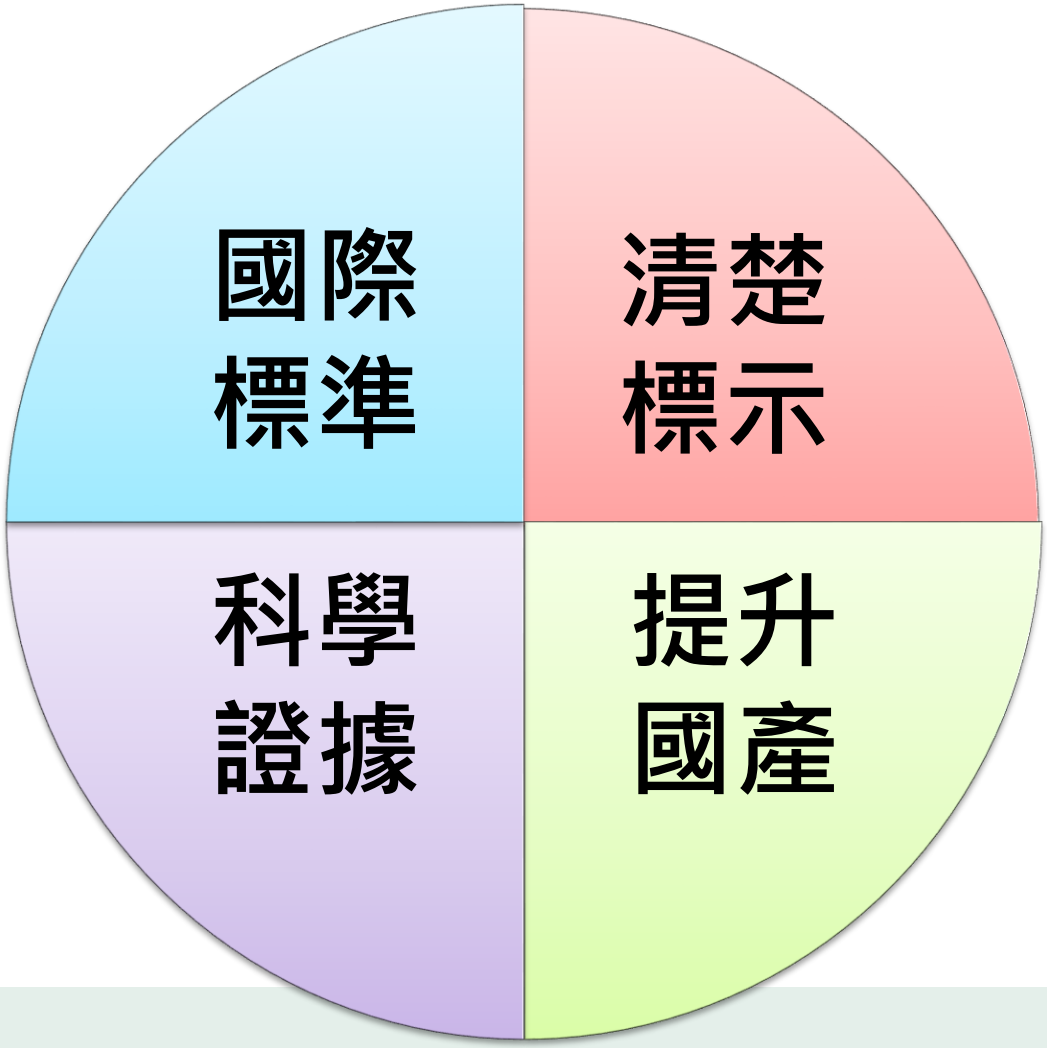


- ✓ 因應現場調製飲料標示，自105年起每年規劃專案查核，將該標示規定列為連鎖飲料業者重點查核項目，標示查核不合格率由11.7%下降至6.7%
- ✓ 查核重點從標示落實性提升至標示正確性查核(自107年起滾動式增列抽驗咖啡因含量及量測糖添加量核對標示符合性)
- ✓ 110年配合該標示規定修正，新增該杯飲料「總糖量及總熱量」查核檢驗項目

食安新措施-美豬美牛政策

美豬美牛政策處理原則

衛生福利部



三十月齡以上美牛安全無虞

世界動物衛生組織(OIE)認證：風險可忽略(最安全等級)

107年依據最新的資料，
評估全牛齡狂牛症的風險評估：

- 如國人終生每日食用美國牛肉，罹患新型庫賈氏症的風險微乎其微。
- 專家老師說：食用安全無虞！

衛生福利部食品藥物管理署
Food and Drug Administration

- 修正「美國及加拿大牛肉及其產品之進口規定」，擴大開放30月齡以上之牛肉可輸入 (110.1.1實施)
- 修正「進口牛肉檢疫及查驗作業程序」 (110.1.1實施)

108年肉品萊克多巴胺風險評估

評估對象：
所有年齡層及坐月子婦女

- 小孩、幼兒、青少年、成年人、老人、育齡婦女
  - 0-3歲、3-6歲、6-12歲、12-16歲、16-18歲、19-65歲、65歲以上、坐月子婦女(19-49歲育齡女性)

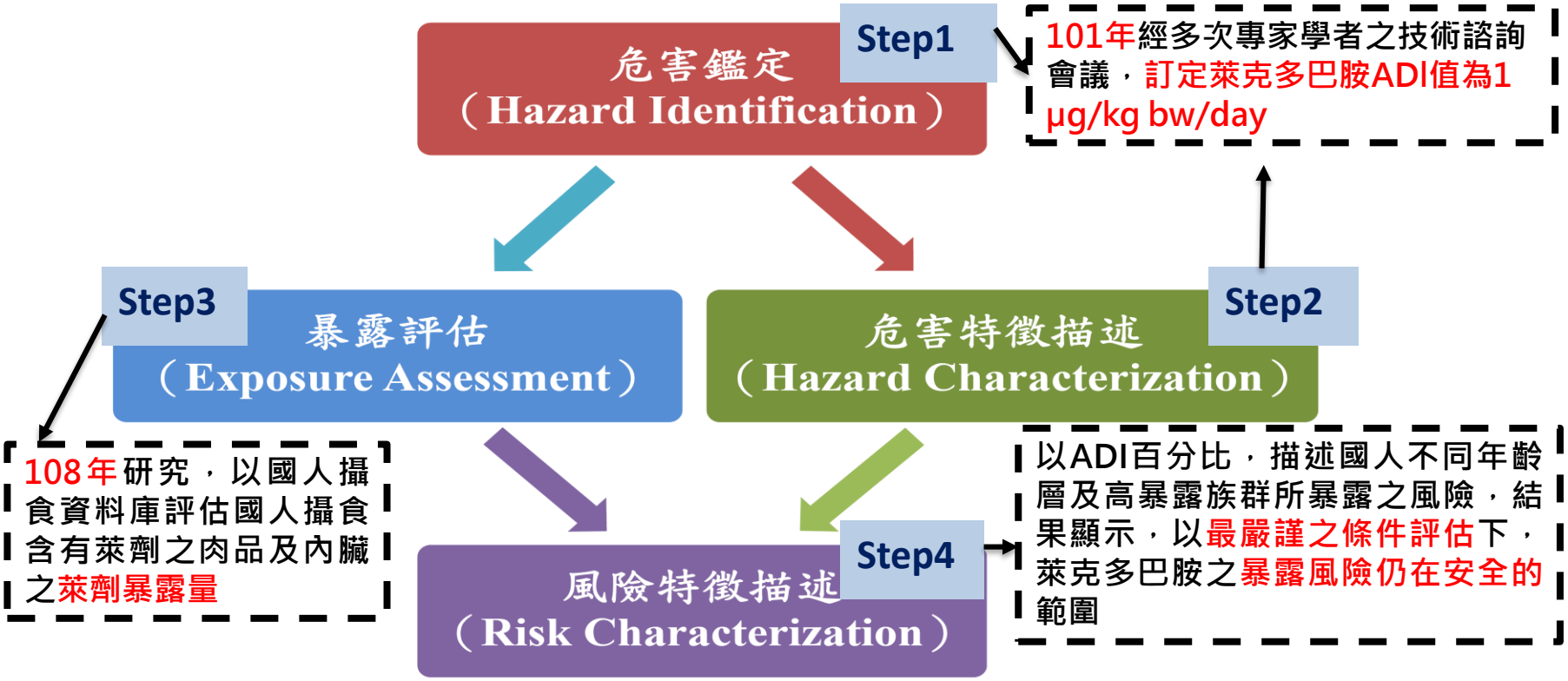
以最嚴謹條件評估

- 以各年齡層高攝食量者(95百分位)計算
- 假設全部食用牛豬及其製品與內臟均為進口，且全部含有萊克多巴胺，且含量皆達最大殘留容許量
- 坐月子婦女每日除牛豬肉外，假設每日再多攝取一副豬腎(260公克)及一副豬肝(360公克)

風險可接受

- 所有年齡層暴露量皆佔 ADI 之 10% 以下
- 坐月子婦女暴露佔 ADI 之 89.9%，風險仍可接受，但建議減少內臟食用量

豬產品含萊克多巴胺之風險評估



食用含萊克多巴胺之牛、豬肉及其製品與內臟所致之風險可接受

	公告容許量*	
豬肌肉及脂肪	0.01 ppm	ADI：59.6% (坐月子婦女)
豬肝	0.04 ppm	
豬腎	0.04 ppm	

*牛肉:101年訂定0.01 ppm

所有豬肉原料原產地均應標示

- 包裝食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定
- 散裝食品標示規定
- 直接供應飲食場所供應食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定

（110年1月1日起實施）

標示法規宣導

- 109年9月起召開溝通說明會：
  - 業者溝通會議共3場；北中南東部辦理法規說明會共66場。
- 製作線上自學影片、各式文宣等置放食品標示諮詢平台(https://www.foodlabel.org.tw)
- 輔導業者落實標示：
  - 已於109年9月函請地方衛生局及相關部會協助加強宣導業者落實標示。
  - 請地方衛生局實地輔導業者，並建立示範區：部長自9月17日起實地訪視台北市迪化商圈、新北市家樂福新店店、新竹市東門市場、桃園市興仁夜市、苗栗縣英才夜市、嘉義縣奉天宮、宜蘭酒廠、基隆市仁三廟口夜市，實地了解業者落實情形。

產業輔導-試辦區訪視

9/17台北市迪化商圈

10/22北市新店家樂福

11/18新竹市東門夜市

11/28桃園興仁夜市

12/12苗栗縣英才夜市

12/15嘉義縣奉天宮

12/29 宜蘭酒廠

12/29基隆市廟口夜市

消費者溝通-1

溝通方式	說明	時程
海報、單張及標籤	提供衛生局海報5000份、產地貼紙6萬份及宣導單張1萬份張貼至市場及商圈	9月24日已寄送
影片	1. 30秒影片於Youtube、Line TV等，預計曝光數1250000。 2. 於MOD露出500檔次、旅遊頻道Discovery等知性頻道播出130檔次。 3. 提供各縣市衛生局及請其他部會進行推廣。	10月16日至10月22日
廣播媒體	30秒廣播於新雲林之聲廣播電台撥出40檔次及好事聯播網120檔。	10月26日至10月30日
提供QA教材	標示規定問答集、懶人包、貼紙文宣、自學影片等置於署網	9月24日上網

消費者溝通-2

溝通方式	說明	時程
活動推廣	台中環境保護署秋盛宴惜食活動 高雄國際食品展 台中食品展 台北國際食品展	9月19日 10月22-25日 10月30日-11月2日 12月17日-20日
跑馬燈	<新制上路>明年起，貢丸水餃等應標示豬肉原料原產地。 <新制上路>明年起，餐廳應標示豬肉原料原產地。 <新制上路>明年起，生鮮豬肉應標示豬肉原料原產地。 <新制上路>加強豬肉業者輔導，確保民眾食用安全。 <新制上路>豬肉產地清楚標，民眾輕鬆安心購。	109年9月4日陸續於東森、三立、TVBS、民視露出。

宣導及自學影片

「豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定」自學說明影片連結如下：
https://youtu.be/0ZNl-qp6xYY

豬原產地標示影片：
https://www.youtube.com/watch?v=YgvmEfWGdyk

五大措施 大家放心

衛生福利部

- 未查廠不給進口
- 逐批查驗才進口
- 部位列號管源頭
- 標示跟著肉品走
- 校園只用國產肉

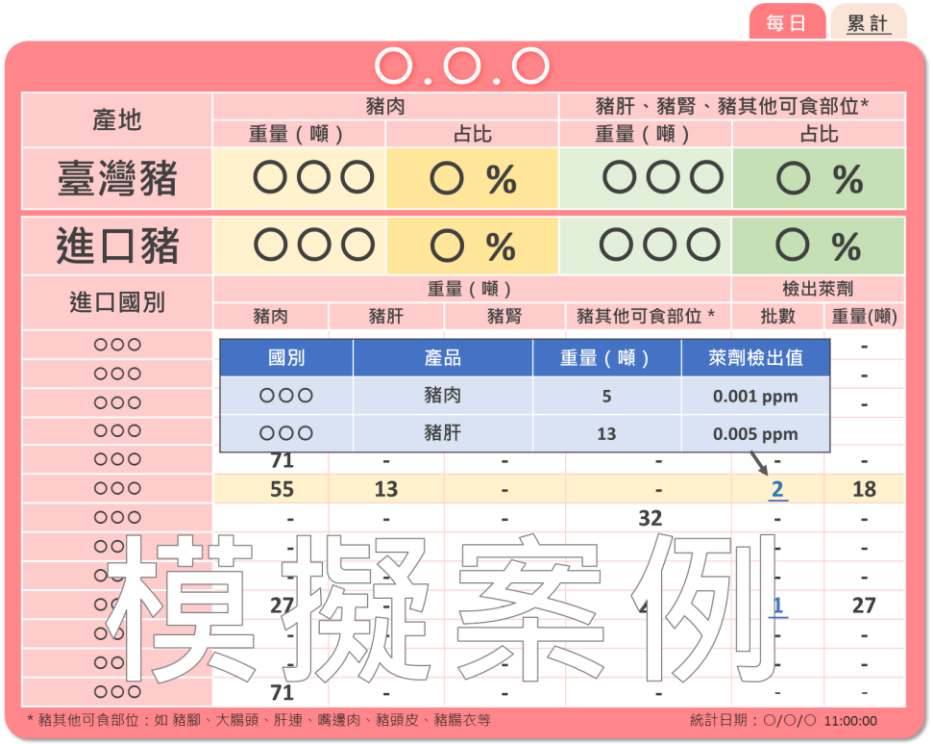
1/4 院長視察進口豬肉查驗作業

衛生福利部

豬肉儀表板

衛生福利部

衛福部、財政部、農委會網站，每個工作日上午11時於網站更新豬肉儀表板 (海關放行日&屠宰日)每日及累計資料，如有檢出萊克多巴胺，進一步可點選，呈現每一批的萊劑檢出值及該批重量。



http://ifi.fda.gov.tw/ifi/pfp/cp/pfpcp0706q.jsp

畜肉好安心

衛生福利部

獲3.2億經費支持

☑輔導到位

☑人力到位

☑檢驗到位

跨部會標示輔導

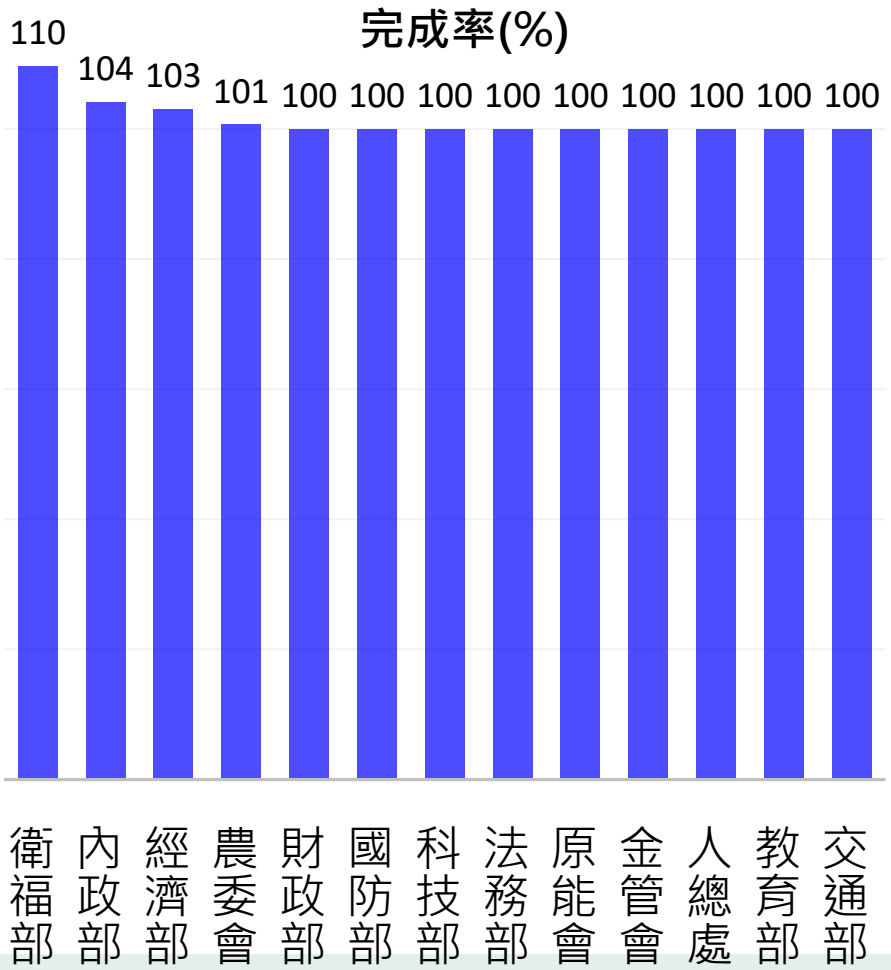
衛生福利部

實際輔導總家數:231,156

統計截止時間109.12.30

各部會	已完成	目標家數	各部會	已完成	目標家數
經濟部	27,172	26,369	科技部	56	56
農委會	7,965	7,911	法務部	96	96
交通部	13,945	13,945	原能會	5	5
衛福部	177,059	160,514	金管會	30	30
財政部	217	217	人總處	3	3
國防部	70	70	教育部	4,165	4,165
內政部	373	358			

輔導目標總家數：213,739



各縣市衛生局標示輔導

衛生福利部

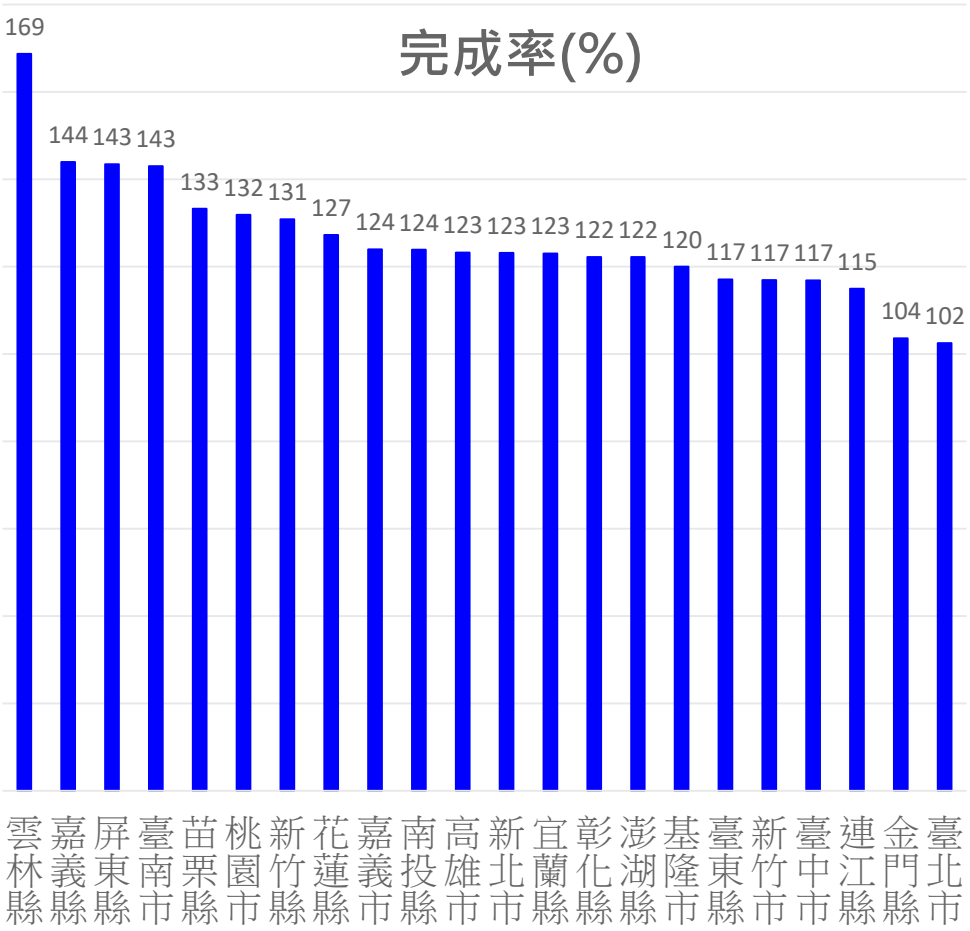
完成標示家數合計172,206 製造場所/工廠2,770 餐飲場所133,501 販售場所35,935

實際輔導總家數：172,206

統計截止時間 109.12.30

縣市	已完成	目標家數	縣市	已完成	目標家數
新北市	19,296	15,668	臺北市	19,310	18,840
連江縣	307	267	南投縣	3,321	2,681
基隆市	3,222	2,685	臺南市	20,482	14,321
嘉義縣	2,863	1,988	高雄市	17,037	13,824
嘉義市	2,893	2,334	花蓮縣	4,547	3,572
桃園市	15,935	12,084	彰化縣	6,785	5,550
澎湖縣	1,090	892	屏東縣	6,036	4,208
臺中市	21,378	18,297	臺東縣	3,417	2,918
苗栗縣	4,002	3,003	雲林縣	6,135	3,635
宜蘭縣	4,291	3,487	新竹縣	4,321	3,301
金門縣	746	720	新竹市	4,792	4,098

輔導目標總家數：138,373



輔導完成家數已達非登家數之124%

邊境後市場齊到位

衛生福利部

- 新增邊境**查驗人力21人**
  - 執行邊境逐批查驗
  - 查驗量能成長25%。
- 補助衛生局**稽查人力126人**
  - 針對製造加工業、販售業及直接供應飲食場所，執行豬肉原料原產地標示查核。
  - 預計查核達3.2萬家次。

萊豬追追追 源頭到餐桌

衛生福利部

檢驗全方位
邊境逐批查驗

業者應申報
檢出萊劑，要求業者應即時申報儲放地點與淨重

萊豬追追追
檢出萊劑向下追查

標示跟著肉品走

衛生福利部

清楚標示，嚴懲不法

- 未依規定標示：

  處 3~300 萬元罰鍰。

- 標示不實：

  處 4~400 萬元罰鍰。

全國食安專線1919一通就夠

或撥地方 1999 專線

敬請指教