

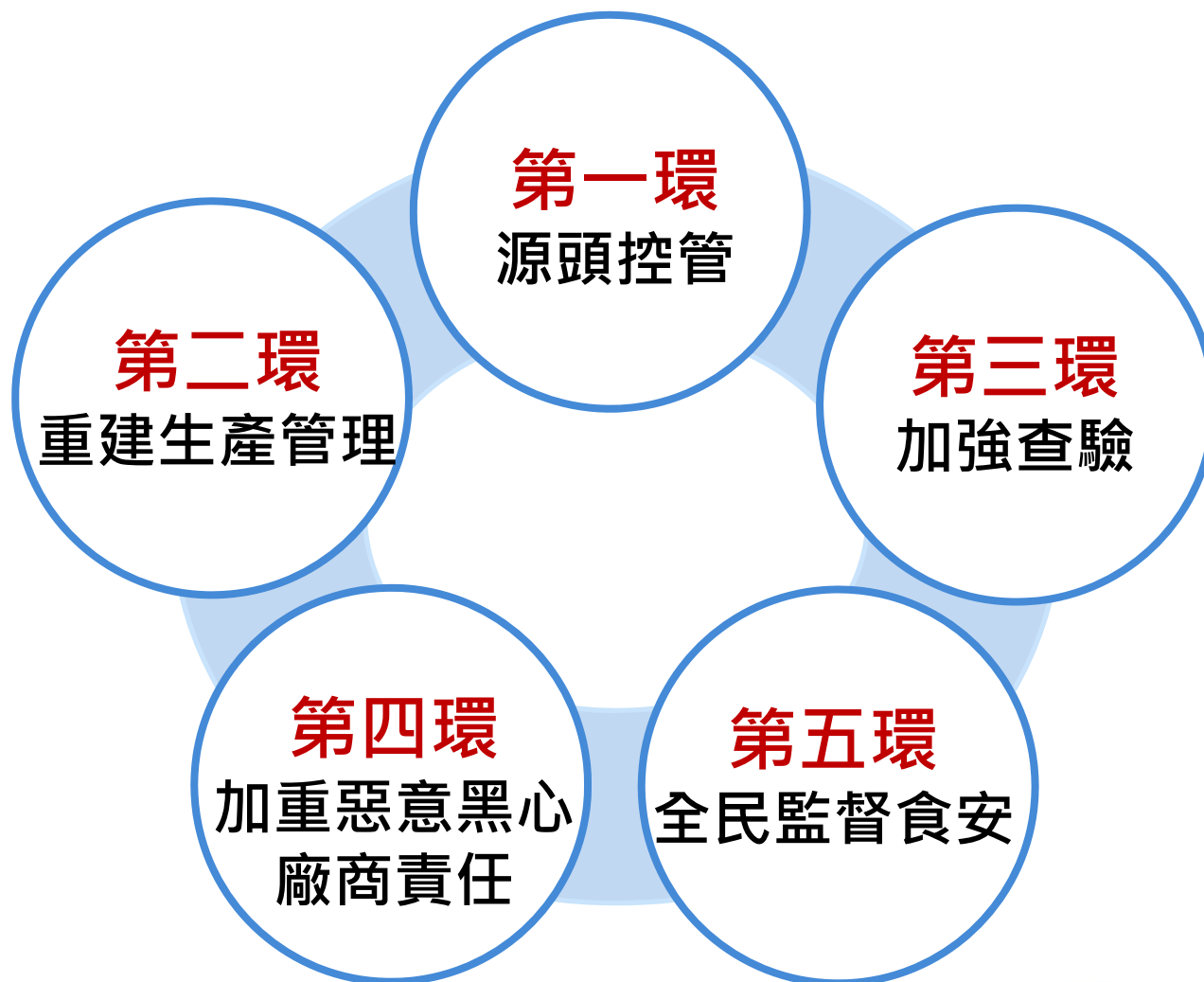
食安五環



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

<http://www.fda.gov.tw/>

食安五環



第一環 源頭控管

- 設立毒性及化學物質局
 - 專責管理毒物及化學物質，**上下游流向分析**
- 強化食品中新興及潛在風險物質管理
 - 調和**國際標準**
 - 厚植**檢驗技術**
- 運用雲端科技
 - **跨部會分析大數據，防患未然**
 - **預警風險，管控風險**



第二環 重建生產管理

- 推動產銷履歷制度

- 與國際接軌，導入全球化優良農業規範 (Global GAP) 制度



- 優化食品產業供應鏈

- 推動食品產業優化、建構食品防護及e化體系

- 擴大食材來源產品流向記錄制度

- 推動一級自主監測及強制檢驗、二級品管驗證及食品追溯追蹤制度，並導入食品專業人員

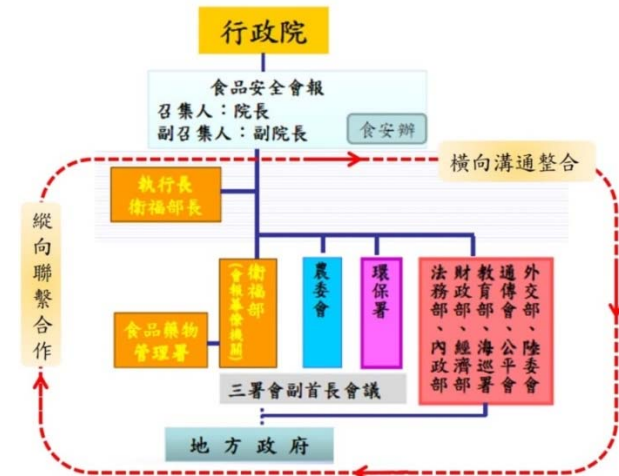
第三環 加強查驗

- 分年分月，風險管控

- 針對高風險、高違規、高關注產品，以及潛勢風險產品，滾動式調整查驗品項與強度

- 食品稽查管理機制

- 中央與地方共同合作
- 跨部會協力機制
- 統合稽查量能，資源有效利用



第四環 加重惡意黑心廠商責任

- 全面審視食安相關法令規定
 - 不法廠商課以更重的法律及賠償責任
 - 不法廠商罰得到、罰得重
- 暢通檢警調政風聯繫合作管道
 - 簽訂聯繫要點
 - 建立聯繫窗口

第五環 全民監督食安

● 多元風險溝通管道

- 強化**1919全國食安專線**，提供便民單一服務窗口
- 設立**食藥闢謠專區**，破除不實謠言
- 推動**校園食材登錄**，透明學校午餐資訊
- 運用**產業團體及志工力量**，公私協力



預期成效

五環	目標	預期成效
第一環 源頭控管	<ul style="list-style-type: none"> ● 專責單位管理 3,000 種 關鍵化學物質 ● 境外源頭管理肉乳水 3 大類 產品，境內研發風險物質檢驗方法 80 項 及檢討標準 400 項 	<ul style="list-style-type: none"> ● 降低化學物質流入食品鏈之風險 ● 降低國際不合格產品輸入我國之機率
第二環 重建生產管理	<ul style="list-style-type: none"> ● 食品業者關鍵業別實施一級品管、追溯追蹤等制度達 100% ● 生鮮豬肉、散裝蛋可追溯率達 80%、100% 	<ul style="list-style-type: none"> ● 提升我國食品產業水準
第三環 加強查驗	<ul style="list-style-type: none"> ● 滾動式調整查驗品項，輸入查驗 12 項/年、市場稽查 40 項/年 ● 擴大農漁畜產品用藥監測 5 萬件/年 	<ul style="list-style-type: none"> ● 強化市售產品安全性
第四環 加重惡意黑心廠商責任	<ul style="list-style-type: none"> ● 裁罰金額加權加重計算最高至 3,000 倍 ● 衛生與司法機關聯繫會議 50 場，政風會同參與稽查 10,000 件 	<ul style="list-style-type: none"> ● 不法業者罰得到、罰得重
第五環 全民監督食安	<ul style="list-style-type: none"> ● 搭建至少 4 種 以上多元監督食安平台 ● 校園食材登錄機制平臺查詢達 10 萬人次 	<ul style="list-style-type: none"> ● 資訊透明全民參與

簡報完畢



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

<http://www.fda.gov.tw/>