

臺北市政府食品安全委員會第34次會議議程

壹、時間：112年6月13日（二）16時

貳、地點：本府市政大樓12樓中央區劉銘傳廳

參、主席：林副召集人奕華

肆、會議流程

時間	流程
15：50~16：00	簽到
16：00~16：03	介紹本市新任食品保安官及主席致詞
16：03~16：15	壹、上次會議決議及追蹤事項
16：15~16：45	貳、報告案【每一案報告時間6分鐘、討論時間4分鐘，共10分鐘】 報告案1：臺北農產運銷股份有限公司對本市果菜批發市場檢驗蔬果農藥殘留之因應作為（含檢驗方法及不合格品處理流程）（市場處、臺北農產運銷股份有限公司） 報告案2：111年獎勵地方政府落實推動食安五環改革政策計畫評比結果（衛生局、產業局、教育局、環保局） 報告案3：近期媒體輿情事件本府因應作為（衛生局）
16：45~16：55	參、專案報告：臺北市食品安全自治條例執行成果（衛生局專案報告）【報告時間6分鐘、討論時間4分鐘，共10分鐘】
16：55~17：00	肆、臨時動議
17：00	散會

壹、上次會議決議及追蹤事項

確認上次會議決議：

一、上次會議追蹤事項：

列管 編號	列管事項	主席裁示
22-1	逐年推動公有市場符合 GHP 之規範	解除列管
25-4	批發市場推動 HACCP 場域及工作期程	參考委員意見，持續列管市場處短、中、長期計畫。

二、報告事項

案由一：本市蔬果農藥殘留安全網及中央產地端擴大藥檢導入計畫（市場處、臺北農產運銷股份有限公司）（產業局專案報告）

主席裁示：請臺北農產運銷股份有限公司持續與行政院農業委員會合作，利用 AI 大數據動態調整農藥質譜儀檢驗項目並與時俱進，以持續作為全國標竿把關食安。

案由二：力行國小學校午餐供應異常事件處辦及檢討（教育局、衛生局）

主席裁示：重申臺北市不容許類似事件再次發生，針對餐點到達各班級之品質確認，請教育局採納食安委員意見，落實督導各級學校務必按照學校午餐標準作業流程，並強化廚房員工職前及在職教育訓練。另請衛生局落實團膳業者及自設廚房成品及半成品稽查抽驗，加強食

品業者自主管理，包含廢棄物處理及標示出餐日期。

案由三：111 年獎勵地方政府落實推動食安五環改革政策計畫執行
成果（衛生局、產業局、教育局、環保局）

主席裁示：謝謝市府團隊共同努力，評比成績將於 112 年 3 月 31 日
揭曉，請努力到最後並爭取最佳成績。

上次會議追蹤事項：

列管編號	列管事項	辦理單位	辦理情形	處理等級	完成期限
25-4	<p>1. 台北畜產運銷股份有限公司及臺北漁產運銷股份有限公司導入 HACCP 進度：</p> <p>(1) 家禽批發市場：</p> <p>A. 台北畜產運銷股份有限公司（下稱「畜產公司」）前於 109 年度針對本市家禽批發市場現況推動 HACCP 之可行性進行評估，惟評估結果為不可行，故畜產公司就其場域之衛生管理等進行「SSOP 建置」及「交易模式轉型為屠後理貨」等 2 項精進。</p> <p>B. 有關「交易模式轉型為屠後理貨」，考量</p>	市場處	<p>台北畜產運銷股份有限公司（下稱畜產公司）及臺北漁產運銷股份有限公司（下稱漁產公司）導入 HACCP 進度說明如下：</p> <p>1. 有關畜產公司導入 HACCP 一事：</p> <p>(1) 建置 SSOP：</p> <p>A. 畜產公司已於 111 年 12 月 8 日起安排本場業者及公司人員先參加中央衛生主管機關認可之 30 小時受訓課程，並學習如何執行 SSOP 內容，預計於 112 年 7 月 5 日受訓完畢，其 SSOP 內容將在受訓期間由 HACCP 單位逐步教育業者執行。</p> <p>B. 防檢局開設之「屠宰場 HACCP 管制小組教育訓練班」主要上課地點位於中南部，臺北市家禽批發市場附屬屠宰場業者因作業時間於凌晨，體力上難以配合中南部課程，故 18 小時專班，將請業者自行安排時間</p>	A	112 /6 /13

列管編號	列管事項	辦理單位	辦理情形	處理等級	完成期限
	<p>建設經費 6.9 億元之來源及本市溫體禽肉消費需求，建議家禽批發市場轉型為冷鏈一事，中央及地方政府皆應有相關政策及配套措施。</p> <p>(2) 第二家禽批發市場：屬應符合 HACCP 之場域，已於 105 年 9 月取得 HACCP 資格。</p> <p>(3) 第三區肉品批發市場：已於 110 年 5 月 5 日提報市長室會議，決議「同意第三肉品批發市場依規劃先行拆除，後續用途再行研議。」</p> <p>(4) 第四區肉品批發市場：已於 111 年 11 月底完成營運設備及管線施工，並請</p>		<p>報名參加。</p> <p>(2) 交易模式轉型為屠後理貨以符合 HACCP：</p> <p>A. 本案於 111 年向農委會申請 300 萬元補助規劃設計，並於 111 年 12 月 26 日辦理驗收完成，該規劃設計原預估總金額約 5.5 億元，但因近期材料價格上漲，故調整總金額為約 6.9 億元；因此畜產公司擬請本處協助申請經費改建。</p> <p>B. 除經費來源需要考量外，畜產公司表示目前臺北市針對溫體禽肉尚有消費需求，倘若僅有本市家禽批發市場轉型為冷鏈禽肉批發市場，則恐影響該場業者營運狀況，故建議家禽批發市場轉型為冷鏈一事，中央及地方政府皆應有相關政策及配套措施。</p> <p>(3) 本處已提報 112 年 3 月 27 日「臺北市政府食品安全委員會第 33 次會議」討論，並已說明第二家禽批發市場、第四區肉品批發市場皆已符合 HACCP 標</p>		

列管編號	列管事項	辦理單位	辦理情形	處理等級	完成期限
	<p>HACCP 協會安排審查，已於 111 年 12 月符合 HACCP。</p> <p>(5) 漁產大樓主體工程預計於 118 年 1 月完工，已聘專家學者協助納入規劃 HACCP。</p> <p>2. 請針對家禽批發市場推動 HACCP 場域擬定短、中、長期計畫。(食安委員會第 33 次會議追加列管事項)</p>		<p>準，三區肉品批發市場已拆除，家禽批發市場刻正建置 SSOP，並預計 112 年 7 月 5 日完成受訓，另家禽批發市場及附設屠宰場以及屠後理貨規劃 6.9 億元改善硬體設施並不符效益，會上委員對前述事項無意見，惟委員指出家禽批發市場未來定位是非常重要的議題，故請本處擬定家禽批發市場短中長期計畫。</p> <p>2. 家禽批發市場短中長期計畫： (1) 有關第 33 次食安委員會委員意見，本處已於 112 年 4 月 11 日函請畜產公司提出相關計畫，該公司 5 月 8 日函送家禽批發市場短中長期計畫予本處，其計畫說明如下： A. 短期計畫（111 年至 114 年）：執行屠宰場衛生標準作業及爭取環南市場 1 期空間。 B. 中期計畫（115 年至 119 年）：規劃及施作環南市場空間作為屠體分切場或冷凍庫使用。 C. 長期計畫（120 年至 124</p>		

列管編號	列管事項	辦理單位	辦理情形	處理等級	完成期限
			<p>年)：活禽退場及啟用南 肉北運冷鏈交易模式。</p> <p>(2) 本府產業局已於 112 年 5 月 30 日邀集農委會畜牧處、中央畜產會及畜產公司等單位召開會議，共同研議「家禽批發市場短中長期計畫」，考量本市家禽批發市場屠宰活禽業務退場，大臺北地區將出現每日兩萬隻土雞之供應缺口，因此目前仍有存在的必要性，故本處請畜產公司朝研擬屠宰線整併方向，藉由整併屠宰空間，降低屠宰量及分階段執行屠宰場所環境及設備之改善工程。</p> <p>(3) 因家禽批發市場短中長期計畫涉及產銷消三方，後續本處將請畜產公司重新檢討家禽批發市場短中長期計畫。</p> <p>3. 綜上，因第二家禽、四區已符合 HACCP 標準，三區肉品批發市場已拆除，且行政院農業委員會畜牧處表示取得 HACCP 認證，並非家禽屠宰場設立之必要條件，故建請本案「畜產公司導入 HACCP」</p>		

列管編號	列管事項	辦理單位	辦理情形	處理等級	完成期限
			<p>解除列管，另案列管「家禽批發市場短中長期計畫」，後續本處將與中央及畜產公司持續就家禽批發市場未來發展持續研商擬定，並將進度提報委員會。</p> <p>4. 有關漁產公司導入 HACCP 一事：</p> <p>(1) 漁產主體大樓工程預計 116 年 12 月開始施工，目前已規劃於建物 2 樓設置魚貨加工處理廠，且統包廠商已聘請專家學者協助以符合 HACCP 制度前提規劃，同時辦理教育訓練，故未來魚貨加工處理廠將以符合 HACCP 準則之方式興建硬體設施；HACCP 營運設備已納入統包工程後續擴充。</p> <p>(2) 漁產公司自 109 年 3 月起即委託國立台灣海洋大學張正明副教授（生命科學院食品科學系與食品安全暨風險管理研究所）擔任公司顧問，於市場改建期間就 HACCP 提供相關意見及指導；同時委託上引工學有限公司及和揚管理顧問有限公司，針對加工處理</p>		

列管編號	列管事項	辦理單位	辦理情形	處理等級	完成期限
			<p>廠 HACCP 動線及所需設備提供詳細規劃及圖面，並於 111 年提供市政府及統包廠商參考。</p> <p>(3) 漁產大樓主體工程預計 118 年 1 月完工，後續將配合整體工程進度規劃未來營運模式，故本項建請解除列管。</p>		
33-1	<p>1. 針對餐點到達各班級上菜的品質確認，請教育局採納食安委員意見，落實督導各級學校務必按照學校午餐標準作業流程，並強化廚房員工職前及在職教育訓練。</p> <p>2. 請衛生局落實團膳業者及自設廚房成品及半成品稽查抽驗，加強食品業者自主管理，包含廢棄物處理及標示出餐日期。</p>	教育局 / 衛生局	<p>教育局：</p> <p>1. 為加強學校午餐食品衛生把關，本局精進作為如下：</p> <p>(1) 控管午餐廠商投標資格，應具 HACCP 認證資格及 2 年內無食中證明。</p> <p>(2) 針對重大違失事項提高記點額度，警惕廠商加嚴自主管理。</p> <p>(3) 每年辦理輔導訪視與食安查核至少 88 場次，加強督導各校落實午餐標準作業流程。</p> <p>(4) 強化人員教育訓練，除例行衛生講習外，應受職前訓練至少 3 小時並提報相關紀錄，確保不再發生類似情事。</p> <p>2. 本局 112 年 4 月 10 日至 5 月 26 日辦理食安查核共計 12 場</p>	A	112 /6 /13

列管編號	列管事項	辦理單位	辦理情形	處理等級	完成期限
			<p>次，查核學校配膳場所之環境衛生（含地面、調理臺、截油設施等清潔）、食材衛生品質管理（含食材登錄平台之登打正確性）、從業人員管理（含健康檢查紀錄、衛生講習 8 小時等），均符合規定；另加強查核學校餐湯桶回收清點落實情形，查各校均落實清點回收，本局持續督導學校落實餐湯桶清點回收並紀錄，以維護衛生安全。</p> <p>衛生局：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 本局執行「112 年度上半年學校午餐抽驗計畫」，共計抽驗 87 件成品、半成品及豬肉原料，檢驗結果均符合規定，件數及檢驗項目如下： <ol style="list-style-type: none"> (1) 豬肉原料 9 件檢驗乙型受體素。 (2) 豆製品 5 件及麵製品 2 件檢驗防腐劑 12 項及殺菌劑過氧化氫。 (3) 魚肉煉製品 1 件檢驗防腐劑 12 項。 (4) 肉類煉製品 1 件檢驗保色劑亞硝酸鹽。 2. 本局一併輔導本市學校自設廚房及團膳業者落實預防「誤將 		

列管 編號	列管事項	辦 理 單 位	辦 理 情 形	處 理 等 級	完 成 期 限
			<p>隔日菜餚重新配送導致學童誤食」類似情事發生之相關措施（例如：標示出餐日期、製作餐桶清點回收紀錄等），輔導共計53間學校自設廚房及8家本市團膳業者。</p> <p>3. 本案每月於食安委員會工作小組提報執行結果及進度，建請解除列管。</p>		

註：A：完成 B：執行中 C：計畫中 D：無法完成

貳、報告案

報告案1：臺北農產運銷股份有限公司對本市果菜批發市場檢驗蔬果農藥殘留之因應作為（含檢驗方法及不合格品處理流程），報請公鑒。

報告單位：市場處、臺北農產運銷股份有限公司

說明：

一、批發市場進場果菜檢驗方法：前處理（樣品均質、秤重、添加溶劑）振盪5-7分鐘、FaPEX 農藥萃取技術5分鐘、質譜分析5分鐘、藥毒所 AI 運算與判讀1-3分鐘、人工檢核完成報告3-5分鐘。

二、不合格貨品處理流程

（一）銷毀報廢（撒石灰、輾碎）。

（二）依次數分別停止供應10日、30日或廢止供應人資格。

（三）通報農政單位進行管控與輔導。

（四）農友若對結果有疑慮可向臺北農產運銷股份有限公司（下稱臺北農產公司）申請第三方原檢體複驗，倘複驗合格由臺北農產公司進行補償。

三、案由

（一）111年12月13日油菜、111年12月14日茼蒿修正檢出數據→檢驗人員依照訓練所學得之人工檢核原則不合格數據修正為合格→民眾購得自行送驗為不合格並向議員投訴→經調閱質譜快檢 AI 原判讀結果與民眾自行送驗結果一致。

（二）產生民眾自行送驗與臺北農產公司質譜快檢報告結果

何以不一致之疑問。

(三) 回到人工檢核原則，是否有以下疑問點：

1. 檢核條件有問題？
2. 檢核條件用法有誤？
3. 儀器的問題？
4. 檢驗人員放水？
5. 檢核過程公司沒審核？

(四) 疑問點1~3於112年4月17日邀集專家召開質譜快檢技術檢討會，針對人工檢核條件、質譜儀管制、實務判讀等項目進行檢討；針對疑問點4~5臺北農產公司啟動內部稽核調查。

四、因應作為

(一) 疑問點1：檢核原則：經釐清應為部分條件不需人工判讀，因應作為係在4月17日檢討會後重新聚焦為5項（圖譜峰型異常、作物內生性物質干擾、環境汙染等條件）。

(二) 疑問點2：人員操作：經釐清為檢驗操作及檢核條件不明確、判讀人員訓練不足，因應作為如下：

1. 請行政院農業委員會農業藥物毒物試驗所（下稱藥毒所）發行批發市場質譜快檢指南，明確操作及檢核條件，供各批發市場依循。
2. 公司發行質譜快檢操作 SOP，供同仁依循辦理。
3. 藥毒所規劃未來修正報告需經訓練合格之品管人員方能執行。

- (三) 疑問點3：儀器狀況：經釐清為人員對儀器是否可用不清楚（儀器管制），因應作為係建立「質譜儀管理標準作業流程」，透過日常監控，掌握質譜儀感度及標準品品質，質譜儀保養時機。
- (四) 疑問點4：人員放水：經釐清為採樣紀錄未對判讀人員屏蔽，因應作為如下：
1. 經查並無針對特定供應人放水情事。
 2. 未來採樣人員與檢驗（判讀）人員明確分工，並對判讀人員屏蔽採樣資訊。
- (五) 疑問點5：主管審核：經釐清為修正結果未向上陳報，因應作為為日報表增設欄位作為人工檢核之紀錄，並向上陳報。

五、改善前後

- (一) 疑問點1：檢核原則：改善前人工修正報告比例15%，改善後該比例為3%。
- (二) 疑問點2：人員操作：將人員操作規範化，改善前欠缺明確 SOP 依循，改善後發行批發市場質譜快檢指南及質譜快檢操作 SOP。
- (三) 疑問點3：儀器狀況：改善前廠商依契約排程定期保養，以個案方式聯繫廠商進行儀器叫修，改善後臺北農產公司依儀器使用頻度自訂檢查排程，納入質譜儀管理 SOP，定期聯繫廠商檢查或執行保養程序。
- (四) 疑問點4：人員放水：改善前採樣人員與判讀人員工作有分工，但判讀人員可獲知採樣紀錄，改善後明確

分工，並屏蔽樣品供應人資訊。

(五) 疑問點5：主管審核：改善前日報表未向上呈現，公司無法掌握，改善後每日呈報修正件數及原因，公司清楚掌握每件修正經過。

(六) 另外針對疑問點5，藥毒所已規劃增設快檢修正覆核機制。

六、議員質詢議題：

(一) 政風單位應介入調查抽驗不合格校正流出事件，是否有圖利特定供應商之問題。

(二) 重新制定質譜儀維修及檢修機制，明確制定校正準則，一切公開透明。

七、政風單位調查結果：

(一) 重點分析：

1. 臺北農產公司依藥毒所授課建議修正檢驗結果是否致有心人士以調整為名行放水之實，仍有待商榷。
2. 有關檢驗結果修正之樣品有無集中特定供應商趨勢，經分析後現階段尚難以斷定。
3. 經調閱議員簡報所列樣品之原始檢驗圖譜資料，其修正原因係依循藥毒所修正時機，非以檢出濃度高低為調整標準，故確實可能出現超標者因符合建議時機而調整為合格，超標低者未符合調整時機而維持不合格判定。

(二) 建議精進作為：

1. 應以質譜儀判讀結果為原則，降低人工調整頻率。

- 2.應於日報表中新增相關欄位，顯示人工調整之軌跡。
- 3.應於檢測時屏蔽樣品之供應來源相關資訊，使檢驗人員無從得知該樣品出自何供應單位。

八、臺北市市場處就本案之因應作為：

- (一) 臺北市市場處於112年4月11日接獲臺北農產公司說明本案爭議，即函要求該公司執行以下改進作為：
 - 1.有關該公司檢驗人員現階段依據藥毒所授課之建議進行檢驗結果修正一事，請臺北農產公司儘速洽藥毒所研商訂定明確操作規範，俾利全國各檢驗場站檢驗人員有所依循。
 - 2.考量本市批發市場之質譜儀設備使用頻度較高，為避免儀器感度異常影響檢驗判讀作業，請臺北農產公司訂定質譜儀設備保養及維護指引，確保儀器設備與檢驗工作運行穩定。
 - 3.加強公司檢驗人員訓練，以利在實務上面對多樣檢驗結果時有較精準之判讀能力。
- (二) 爰前，臺北農產公司於112年4月17日與藥毒所召開「質譜快檢檢驗技術檢討會議」，結論為後續由藥毒所訂定明確操作手冊，以及該公司將建立檢驗儀器管制表及日常維護作業，且未來將邀請專家就質譜快檢實務數據進行研討以提升同仁判讀經驗；上揭事項，臺北農產公司皆已提出改善期程，並將據以辦理。
- (三) 臺北市市場處於112年5月24日邀集臺北農產公司、藥毒所、本府衛生局召開會議追蹤改進作為進度，未來

將確保臺北農產公司落實以下精進作為：

- 1.藥毒所建議針對不符合定性條件之農藥仍應保留修正空間，且修正權僅限縮於品管人員，針對修正檢驗數據之時機、方式，務請臺北農產公司遵循藥毒所發行之操作指南。
- 2.配合藥毒所設置具修正檢驗數據權限之品管人員，並由藥毒所複核檢驗結果，以落實檢驗數據判讀之監管機制。
- 3.建立質譜快檢實驗室管理 SOP，確保實驗室儀器維護管理。
- 4.檢驗報表詳述修正原因並經主管核閱，以落實經理人員把關機制。
- 5.落實抽樣及檢驗人員分開作業，以杜絕爭議。

九、凌永健委員針對本案之意見如附件1。

主席裁示：

報告案2：111年獎勵地方政府落實推動食安五環改革政策計畫評比結果，報請公鑒。

報告單位：衛生局、產業局、教育局、環保局

說明：

一、有關「111年獎勵地方政府落實推動食安五環改革政策計畫」績效方案（分為計畫執行績優及食安亮點績優）評比結果：本府未獲名次。

二、歷年執行成果如下：

年份	獎勵金總額	本府獲得獎勵金	績效名次
104	5億元	6,300萬元	第2名
106	5億元	4,791萬2,900元	第1名
108	5億元	2,262萬1,500元 (計畫前期)	未獲名次
111	5億元	2,033萬1,000元 (計畫前期)	未獲名次

三、績效方案（計畫後期）本府自評500分，經中央部會評核497分，失分3分，失分項目、原因檢討及積極作為如下：

局處	失分項目 (得/配分)	審查意見	失分原因檢討及積極作為
教育	【5-2-1-2】 學校餐飲從業	經查該市 提供廚師	1. 經查，22人講習資料誤植，其中1人為螢橋國小團膳廠

局處	失分項目 (得/配分)	審查意見	失分原因檢討及積極作為
局	人員110-2學年度至111-1學年度應參加衛生（健康飲食）講習至少8小時 (7/10)。	(工) 名冊總人數491人，完成參加衛生講習至少8小時合計469人，研習比率95.5%。	<p>商營養師，因本項目考核對象為廚師（工），本局誤植該營養師資料，建請中央不採計該營養師數據。</p> <p>2. 經查22人講習資料誤植，其中21人已補正講習證明，剩餘1人為螢橋國小團膳廠商營養師，因該校於111年下半年更換廠商，該營養師於111年7月註冊執業登記，依據採購契約規定該營養師須於111學年度完成講習，該營養師業於111年7月13日完成4小時研習及112年2月4日完成8小時研習，符合採購契約規範。因本項目考核對象為廚師（工），本局誤植該營養師資料，建請中央不採計該營養師數據。</p> <p>3. 本局已於112年5月17日向行政院農業委員會及教育部申</p>

局處	失分項目 (得/配分)	審查意見	失分原因檢討及積極作為
			<p>復，經教育部國民及學前教育署112年5月26日回函，因農委會業於3月底召開會議確認並報行政院在案，爰未同意本局所請。</p> <p>4. 本局擬定策進作為係完備二代表單設計，因本次失分主因為學校於二代表單系統誤植廚工人員研習時數，部分學校填報時數未達8小時，本局擬新增自我檢視欄位，請學校再次確認資料填報之正確性，並增列說明欄位，如未達規定之8小時，將請學校於說明欄位說明未達原因，提醒學校填報時即完成檢核。</p>

四、食安亮點績優「執行農業環保精進管理面向」評比委員評述意見（如附件2），重點摘述如下，請市場處納入未來政策推動參考：

- (一) 冷鏈運輸及設備應說明如何善用科技工具精進食安管理，未說明有機食材穩定措施，應有質譜快檢正確性有比對與確效機制及即時通報系統，不合格名單列管機制。
- (二) 快檢、冷鏈除蔬果應列入動物性食材及建議可結合公私協力團隊攜手合作。
- (三) 未能看出是否有將應用質譜快檢之相關施政資訊向民眾說明，或是置入食農教育中。
- (四) 僅監控農藥殘留影響層面較片段，建議針對食品安全全面性的進行監控與管理。

五、針對本次失分各局處精進作為：111年食安五環計畫府內交叉評核機制為衛生局與產業局互評，教育局與環保局互評，於113年食安五環計畫府內評核機制改由各局處總評核，加強報告審核，以避免有報告內容疏漏疑義。

主席裁示：

報告案3：近期媒體輿情事件本府因應作為，報請公鑒。

報告單位：衛生局

說明：

一、中央擬放寬草莓農藥標準事件：

- (一) 案由：媒體報導日本草莓多次農藥殘留違規，日本要求開放農藥「氟尼胺」和「克凡派」，112年5月4日媒體報導衛生福利部食品藥物管理署（下稱食藥署）正研議放寬檢驗標準，最快兩週內預告草案；5月10日食藥署召開記者會表示，將依程序受理農藥殘留進口容許量之審查，因程序繁瑣，目前未有預計預告之期程。
- (二) 依行政院農業委員會公告，殺蟲劑「氟尼胺」和「克凡派」皆為合法登記並領有許可證之農藥，核准使用於限定類別農作物（如蘋果、李、桃、印度棗...等農作物），依「農藥殘留容許量標準」規定，該兩種農藥於草莓之標準為0.01ppm 以下（日本標準分別為2ppm 及5ppm 以下），違反者依食品安全衛生管理法第44條可處新臺幣6萬元以上2億元以下罰鍰。
- (三) 本局111-112年4月抽驗12件不合格草莓檢出殘留農藥氟尼胺計5件、克凡派0件（產地均為日本），食藥署112年1-5月邊境草莓檢驗共計9件檢出氟尼胺0.04-0.65ppm；1件克凡派0.09ppm（產地均為日本）。
- (四) 本局因應作為：依據食品安全衛生管理法第15條規定，殘留農藥安全容許量之標準由中央主管機關會商相關

機關定之，本案事涉專業評估，仍應遵從專業評估結果研擬之標準，目前食藥署尚未公布預告草案，俟公布後，本局將建請中央應審慎評估制定及修正「農藥殘留容許量標準」並持續進行風險管理，以確保民眾食的安全。

二、冷凍莓果產品檢出 A 型肝炎病毒事件：

(一) 案由：好市多股份有限公司向衛生福利部食品藥物管理署報驗「Kirkland Signature 科克蘭冷凍三種綜合莓（產地：智利，規格：1.81kg/包）」檢出 A 肝病毒陽性，爰食藥署啟動後市場查核機制，會同高雄市政府衛生局前往該公司抽樣5件不同批次產品檢驗 A 型肝炎病毒，其中4件檢驗結果為陰性、1件為陽性（產品標示有效日期2023/09/19），並於112年4月28日發布新聞稿。

(二) 本局辦理情形如下：

1. 資訊公布全面調查：第一時間搜尋臺北市食材登錄平台334家品牌業者（近9,800家門市），查有77家業者有使用347項莓果相關產品，皆未發現上述產品；同步通知本市相關公（工）協會（台北市糕餅商業同業公會、台北市進出口商業同業公會、台灣國際物流暨供應鏈協會、台北市旅館業職業工會、台北市廚師業職業工會、台北市餐飲業職業工會）商品回收訊息，請各公（工）協會轉知所有會員停止使用違規產品。

2.後市場稽查與抽驗：112年4月30日、5月5日及5月17日查核好市多內湖及北投分店之冷凍莓果已全數下架，目前「冷凍三種綜合莓」累計應回收批次及同款其他批次下架量共計7,070.4公斤（計3,928包），退貨量共計4,736.5公斤；「冷凍藍莓」下架量共計1813.73公斤（計799包），退貨量共計4,803公斤；「冷凍草莓」架上已無商品，退貨560.8公斤。本局另自5月3日至10日期間，交叉比對購買好市多冷凍莓果類之會員資料與臺北市食品業者名單，擴大查核販售莓果類商品之複合式餐飲、飲冰品及烘焙業等共計38家食品業者，追查過往使用情形，其中14家過往曾有使用好市多冷凍莓果類相關商品紀錄，但皆未使用本次違規批次之產品，所有業者於接獲新聞時，皆已第一時間停用並辦理退貨；除上述擴大專案查核外，亦於例行性稽查臺北市餐廳、飲料店及烘焙店等各類食品業者時同步清查，截至112年6月11日已累計至1,229家，未查有使用違規批次之產品；同年5月3日起抽驗網路及本市實體通路販售之冷凍莓果產品共計14件，檢驗結果均為陰性。112年5月9日起於衛生局局網設立「進口冷凍莓果檢出 A 型肝炎病毒事件」專區，每日公布下架回收、稽查及抽驗統計之資訊，截至112年6月11日已發布17則新聞。

3.消費者保護：

- (1) 本府法務局於112年5月4日、10日及26日由消保官邀集衛生局及轄內好市多內湖店、北投店至北市府討論，並要求業者除退費外，應提出具體賠償、補償方案並簡化退費流程；消費者若經醫生評估，確實有需要進行醫療行為，好市多應負責全部賠償責任。業者同意攜回研議後，於112年5月11日提出處理方案對外公告。
- (2) 好市多依前揭會議結論，於5月11日公告補償方案略以，商品憑購買紀錄全額退費，另提供所購買商品等價慰問金，若會員諮詢醫師後進行A肝檢測，補助每人500元檢測費用，若確診A肝，則由公司負責相關醫療費用。
- (3) 因業者前開公告內容仍有疑義，且案涉跨縣市消費者，行政院消保處於112年5月15日邀集好市多、食藥署、食安辦及8縣市（含本市消保官）再行研商，好市多承諾檢測費用：會員本人若超過500元，得檢具單據實支實付；會員之同住家人，公司承諾從優從速個案處理；A肝確診者：由公司負擔一切法律責任。
- (4) 經統計截至5月23日止，臺北市受理19件民眾消費申訴。市府將持續觀察好市多對消費爭議案件處理情形，嗣若申訴案件有異常增加，將要求業者再次到府說明，並就已進入消費爭議程序之案件，由本府積極協助消費者爭取權益。

消保官亦與行政院消費者保護處及優良消保團體密切聯繫，適時提供消費者協助。

- (三) 本局於5月22日接獲高雄市政府衛生局函請針對好市多下架與全面回收已售出仍於效期內之全部冷凍莓果類產品協助監督銷毀作業（該公司預計於6月25日前完成4階段銷毀作業），本局已於5月31日及6月6日分別至好市多內湖店及北投店完成第1次監督銷毀作業，共計銷毀9,248.85公斤，將持續監督好市多後續回收及銷毀事宜。

主席裁示：

參、專案報告：臺北市食品安全自治條例執行成果，報請公鑒。

報告單位：衛生局

說明：

- 一、為落實「市民參與」、「安心外食」及「資訊透明」三大食安目標，《臺北市食品安全自治條例》於105年1月13日公告施行。
- 二、《臺北市食品安全自治條例》（下稱食安條例）條文共計5章20條，考量臺北市食品產業規模及特性，其中7條文，包括「第7條食材登錄平台」、「第9條公共飲食場所及散裝食品標示」、「第11條餐飲衛生管理分級」、「第12條定期檢查過期食品及分區管理」、「第14條外燴報備」、「第15條零售市場及臨時攤販集中場活動報備」及「第16條強制自主檢驗」需另行公告始實施，迄今已完成55項公告，納管48個業別，涵蓋民眾一日三餐、下午茶、宵夜、新婚節慶等，各條文納管業別詳如附件3。
- 三、食安條例施行迄今，本局依該條例開立屆期未改善或再次違反者件數共有7件，另查獲13件未自主通報下架，共20件違規業者均已裁處在案，總計裁罰金額新臺幣69萬元整，推動成果如下：

稽查條文	稽查家次	限改家次	勸導家次	裁處家次
第7條食材登錄平台	-	306	-	5
第9條公共飲食場所標示	14,739	-	-	-
第10條未即時主動下架違規產品並通報	-	-	-	13
第11條餐飲業者強制申請餐飲衛生管理分級評核	5,772	1	-	-
第12條定期檢查食品有效日期及分區管理	494	118	-	-
第14條外燴報備	938	2	12	2
第15條臨時攤販集中場報備	12,607	-	52	-
第16條強制學校午餐業者及茶商自主檢驗	215	1	-	-
合計	34,765	428	64	20

四、衛生局將持續分階段納管高風險、高違規及高關注業別，藉由分批、分眾輔導業者落實食品安全自主管理，112年度結合市府「催生、助養、好住」友善育兒環境政策，依食安條例第11條公告「本市設有月子餐製備場所之產後護理機構、醫療機構及月子餐製造業者」應申請餐飲衛生管理分級評核認證，輔導月子餐供應業者都能具備食品安全自主管理能力，確保月子餐供餐流程之衛生、安全及品質，供新手爸媽參考選擇，讓市民食時安心。

主席裁示：

附件 1、委員意見

案由一：報告案1 之因應作為及改善前後，提請討論。

提出委員：凌永健委員

說明：

一、前言：財團法人中華民國消費者文教基金會（下稱消基會）一行20多人由董事長帶隊，於今（112）年4月21日晚間9點多接受行政院農業委員會農糧署邀請至臺北農產公司（以下簡稱北農）農產品檢驗室參訪，經理介紹檢驗室及同仁從採樣到檢驗之流程，消基會肯定檢驗室同仁的努力與成果。最後由總經理主持意見交流座談會，個人提出3點意見，請實驗室參考：

- (一) 實驗室開放眾多外賓進至使用乙腈毒性化學物質及微量分析的液相層析串聯質譜儀空間，可能造成環境（境污染）安衛（生）問題。實驗室宜有國際測試實驗室一般要求標準 ISO/IEC 17025：2017 或 CNS 17025（2018）之品質手冊，制訂有關品質管理（Quality Management）與品質保證（Quality Assurance）作業系統之要求。落實資源、過程、及品質系統等26項要求。
- (二) 實驗室之採樣工作，由實驗室人員依據經驗採集，主管有時會提示採集關切樣品。實驗室宜有抽樣計畫與方法及記錄，以保證樣品之代表性及測試結果之公正性。
- (三) 實驗室於108年通過行政院農業委員會農業藥物毒物

試驗所（簡稱藥毒所）盲樣認可測驗，為國內第1家獲頒「殘留農藥質譜快檢實驗室」認可之實驗室。認可方法為食品中殘留農藥之檢驗方法－質譜快速篩檢技術（TFDAP0013.00）。因應實務需求，宜申請全國認證基金會（TAF）之殘留農藥檢驗測試（34間實驗室）認證，或是衛生福利部食品藥物管理署（TFDA）之食品檢驗（89間機構）認證，TAF之報告可用於全球貿易，TFDA之報告則用於國內管制。可以避免發生公正性及公信力不足之缺失。

二、因應作為及改善前後：

- (一) 北農檢驗室認可之食品中殘留農藥之檢驗方法－質譜快速篩檢技術（TFDAP0013.00）：
 - 1.適用範圍：1.2.本檢驗方法僅適用於特定之農藥品項及食品基質，非公告檢驗方法，係提供農產品產銷及食品業者，針對特定風險物質進行自主管理時參考使用，倘檢驗結果與公告檢驗方法有分歧時，以後者為準。
 - 2.檢驗方法：
 - 2.8.篩檢鑑別與含量測定：
 - 2.8.2. 質譜數據自動化雲端演算程式分析。
 - 2.8.2.2. ……，進行合格與否之評判建議(註4)。註4：「篩檢產生不合格判定之檢體或合格但其檢測值為農藥殘留容許量標準50%以上之檢體，應依公告檢驗方法進行後續確認。」
- (二) 北農於112年4月17日與藥毒所召開「質譜快檢檢驗技術檢討會議」，產出3項結論。臺北市市場處於112年5月24日邀集北農、藥毒所、衛生局召開會議追蹤改進

作為進度，未來將確保北農落實5項結論精進作為。
針對5項結論精進作為，個人意見如下：

1. 疑問點1：檢核原則。TFDAP0013.00標準方法未有
人工檢核步驟。實驗室品質手冊宜有7.7 確保結果
有效性之程序書。
2. 疑問點2：人員操作。毒試所是訓練（輔導）機構
還是認可機構？實驗室品質手冊宜有 6.2 人員及7.2
方法的選用、查證及確認的程序書。
3. 疑問點3：儀器狀況。提高廠商叫修及保養頻率，
可能治標不治本。實驗室品質手冊宜有6.3 設施與環
境條件、6.4設備的程序書、7.11 數據管制與資訊管
理的程序書。
4. 疑問點4：人員放水。明確分工及對判讀人員屏蔽
採樣資訊，可能治標不治本。實驗室品質手冊宜有
7.4 試驗件或校正件的處理、7.5 技術紀錄的程序書。
並納入數位轉碼及電子簽證於既有系統。
5. 疑問點5：主管審核。實驗室品質手冊宜有7.8 結果
的報告的程序書。並檢討報告修正用詞。

建議：

- 一、本案緣由起於111年12月13日油菜、111年12月14日茼蒿
修正檢出數據，產生民眾自行送驗與北農報告結果不
一致。可能擴大衍生出的篩檢產生不合格判定之檢體，
應依公告檢驗方法進行後續確認的「合理的法律程序」
議題，建議一併列入本案。

二、依據上述(二)1.至5.及建議一、之個人意見，市場處提出之未來確保北農落實5項結論精進作為規劃，難以杜絕爭議。建議追蹤列管本案。

附件2、食安亮點績優「執行農業環保精進管理面向」評比委員評述意見

	臺北市
評比項目	評審意見
<p>創新及地方特色(含善用科技工具精進食安管理)</p>	<p>1. 精進食安管理優點：</p> <p>(1)計畫以臺北農產公司於109年導入使用質譜化學快檢並配合實名制落實溯源管理，與農糧署建立 LINE 群組「批發市場質譜化學快檢回報群組」，又與農委會藥毒所持續精進雲端 AI 判讀技術，111年增設冷鏈設備，穩定供應臺北市校園午餐有機食材，善用各項科技工具精進食安管理。</p> <p>(2)應用實名制、冷鏈管理、化學質譜快檢自動演算判讀，縮短分析時間及精進精確度，並推動淨零排放政策，可供其他縣市參考應用。</p> <p>2. 建議：</p> <p>(1)全面冷鏈運輸保存及加強冷鏈設備是農委會既定推動政策，應說明如何善用科技工具精進食安管理。穩定供應有機食材部分並無說明做那些穩定措施。</p> <p>(2)建議對於質譜快檢正確性有比對與確效機制。質譜快檢結果未見有關平臺進行整合並搭配即時通報系統之說明；另對於不合格名單是否建立列管機制，做為未來管理參考，可再加以說明。</p>

	臺北市
評比項目	評審意見
執行團隊整體表現(跨局處合作及公私協力情形)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 臺北農產運銷中心與農糧署、藥毒所、餐盒公會跨團隊合作。但是冷鏈應該不是只有蔬果，有關動物產品的部分，臺北肉品市場應該也要一併加入。 2. 具單位內橫向及中央機關縱向聯繫，另建議可結合公私協力團隊攜手合作。
執行成效	<ol style="list-style-type: none"> 1. 應用質譜快檢成效說明，除了111年逐月合格率結果（一般性隨機抽樣合格率自年初之91.7%上升至97.1%，合計攔截542,976公斤之不合格商品流入市面），建議說明自109年執行後是否有效降低不合格率。此外相關機制無法看出是否有將應用該項技術之相關施政資訊向民眾說明，或是置入食農教育中，藉以做為風險溝通之一環。 2. 冷鏈設備輔以 EMS 能源管理系統節能裝置，111年1至11月共節省104,380度電，計畫預期效益顯著。 3. 穩定供應有機食材除食農教育外無說明具體成效。
影響深遠度	<ol style="list-style-type: none"> 1. 質譜化學快檢並配合實名制落實溯源管理，增設冷鏈設備對食安管理都非常重要，但是快檢、冷鏈部分應該不是只有針對蔬果，動物性食材也應納入，會更完整。 2. 轄內學童之午餐從每週供應增至3餐有機蔬菜及1餐有機米，增進學童食安及健康；惟111年僅於玉成國小辦理1場教育講座，建

	臺北市
評比項目	評審意見
	<p>議可多加舉辦此類教育活動，以推廣食農教育之重要意義。</p> <p>3. 導入相關機制，提升蔬果合格率間接提升產品價格及維護學童與民眾飲食安全，惟影響程度著墨不足。</p> <p>4. 無農藥及有機不等同，在撰寫報告時用字應更加精確。</p> <p>5. 僅監控農藥殘留影響層面較片段，建議針對食品安全全面性的進行監控與管理。</p>

附件3、《臺北市食品安全自治條例》各條文納管業別

第7條食材登錄平台

編號	公告日期	實施對象
1	105年4月19日(108年1月14日修正為3處以上)	本市設有3處門市以上之連鎖飲冰品業者
2	105年9月23日	本市設有2處門市以上之連鎖超市、超商、大賣場業者
3	105年12月30日	本市各級政府機關員工餐廳
4	106年3月27日	本市設有5處門市以上之西式連鎖速食業
5	106年4月24日	供應公私立國小及國高中、職校(含自設廚房、委辦廚房及團膳供應商)
6	106年11月21日	本市設有5處以上經營據點之食品烘焙業者
7	107年2月13日	本市設有5處以上經營據點之連鎖咖啡廳業者
8	107年12月5日	本市市場處列管夜間營業之臨時攤販集中場之飲食類有證及列管攤販
9	108年4月29日	本市設有5處以上營業據點之連鎖早餐專賣業及西式速食業者
10	109年1月20日	本市2處以上營業據點之連鎖日式拉麵業者
11	109年2月5日	本市市場處列管之公有市(商)場之飲食類攤商
12	110年3月31日	醫院美食街業者
13	110年8月3日	本市豬肉及豬可食部位(含豬脂)原料輸入業者(登記於本市且輸入產品含豬肉及豬可食部位(含豬脂)原料者)
14	111年12月6日	本市國際觀光旅館或經交通部星級旅館評鑑四星級以上旅館及餐飲業提供無限量供應餐點，顧客採自行取用為主且消費價格按人數定額收費之各式吃到飽餐廳業者(前述餐廳排除主餐依標價收費，副餐類無限量供應之餐廳)

第9條公共飲食場所標示

條文	公告日期	實施對象
1	105年8月5日	具營業登記之連鎖火鍋業者
2	106年11月27日	臺北市商圈食品販售業者
3	108年4月26日	本市具營業登記且以網路頁面或手機平台提供即食餐飲點餐服務之平台業者
4	109年5月22日	本市市場處列管之公有市(商)場內直接供應飲食及販賣食品之攤商
5	109年12月29日	本市販售散裝生鮮豬肉及豬可食部位之超商、超市及大賣場

第9條之一禁止含瘦肉精肉品販售

(行政院109年12月31日院臺食安字第1090203692B號函告無效)

條文	公告日期	實施對象
1	106年12月13日	本市販售之豬肉及其他相關產製品不得檢出乙型受體素。

第9條之二禁止日本核災食品販售

(行政院111年3月4日院臺食安字第1110166761號函告無效)

條文	公告日期	實施對象
1	106年5月11日	本市不得販售日本受輻射汙染地區生產、製造或加工之食品。本市流通之日本食品應以中文明顯標示原產地之都、道、府、縣名。

第11條餐飲衛生管理分級認證

編號	公告日期	實施對象
1	105年4月18日	觀光旅館於本市之附屬或委託經營之餐飲部門
2	105年10月3日	領有旅館登記證及旅館業專用標識之一般旅館，其附屬或委託經營之餐飲部門
3	106年3月27日	本市餐盒食品工廠
4	106年8月31日	本市連鎖賣場之即食熟食區及其商店街餐飲業者
5	107年3月15日	本市20桌以上中式筵席餐廳業者
6	107年8月3日	本市設有3處以上營業據點之連鎖自助餐業者
7	107年9月26日	本市高中職學校設有廚房、熟食供應場及前開場所辦理餐點供應者
8	108年7月8日	本市百貨公司、轉運站暨商圈之美食街餐飲櫃位業者
9	109年7月20日	本市醫院美食街餐飲業者
10	109年9月17日	本市經米其林指南評定為星級及餐盤推薦之餐廳
11	110年7月28日	本市設有3處以上經營據點之連鎖烘焙業
12	110年10月1日	本市大專院校餐廳、廚房及員生消費合作社經營者
13	111年5月24日	本市附設兒童遊戲場之餐飲業者
14	111年7月22日	本市連鎖火鍋業者(凡於臺北市設立專營火鍋食材供消費者自主烹食火鍋業者並以獨立直營店鋪、加盟店鋪或專櫃方式分店數達3家以上)
15	112年5月24日	本市設有月子餐製備場所之產後護理機構、醫療機構及月子餐製造業者

第12條定期檢查過期食品及分區管理

編號	公告日期	實施對象
1	105年11月17日	連鎖超市、超商、大賣場業者
2	106年3月14日	觀光旅館於本市之附屬或委託經營之餐飲部門
3	107年3月15日	經交通部觀光局星級旅館評鑑計畫評鑑為四星級、五星級旅館之本市旅館
4	107年4月12日	本市中式筵席餐飲業承攬20桌以上且單一餐次供應量200份以上筵席
5	107年8月3日	本市設有3處以上營業據點之以自助形式提供一般顧客選取菜餚之連鎖自助餐
6	108年4月25日	百貨公司暨轉運站美食街餐飲櫃位
7	109年5月4日	本市設有3處以上門市之連鎖烘焙業
8	110年6月18日	本市設有3處以上經營據點且供應現場調製飲料之飲料店業者
9	111年6月27日	本市設有5處(含)以上經營據點之連鎖早餐店業者

第14條外燴報備制度

編號	公告日期	實施對象
1	105年4月21日	觀光旅館20桌以上中式筵席餐廳
2	107年1月29日	西式自助式外燴業者於本市辦理200人以上外燴餐飲

第15條零售市場、臨時攤販集中場業者報備

編號	公告日期	實施對象
1	105年6月27日	本市零售市場、臨時攤販集中場之自治組織或具營利性質活動主辦者

第16條強制自主檢驗

編號	公告日期	實施對象
1	105年7月1日	供應本市國民中小學校午餐之餐盒業者
2	106年2月8日	具有公司登記且設有實體店面販售，資本額大於新臺幣500萬元以上，營業項目包含茶葉批發業(F102050)業者
3	107年9月17日	本市設有3家以上且於臺北市設立店面之連鎖火鍋店業者(凡專營火鍋食材供消費者自主烹食火鍋業者並以獨立直營店鋪、加盟店鋪或專櫃方式)
4	108年8月30日	本市設有3處以上之連鎖飲品業者(凡從事調理飲料提供現場立即飲用之非酒精飲料且未供應餐食，以獨立直營店鋪、加盟店鋪或專櫃方式)
5	109年7月15日	本市附設自助餐廳之星級旅館
6	109年12月24日	本市輸入豬肉及豬可食部位原料之食品業者
7	111年10月20日	本市連鎖自助吧吃到飽餐廳