

臺北市府政府食品安全委員會第 37 次會議紀錄

時間：中華民國 113 年 3 月 19 日（星期二） 15：30

地點：本府市政大樓 12 樓中央區劉銘傳廳

主席：蔣萬安 召集人（15：30～17：10）

林奕華 副召集人（17：10～17：15）

紀錄：潘品卉

出席：陳彥元 委員 徐世勳 委員 王三中 委員
張慕貞 委員 廖文靜 委員 林如萍 委員
柯文華 委員 姜至剛 委員 倪貴榮 委員
高嘉鴻 委員 許瀨尹 委員 黃美華 委員
黃鈺生 委員 楊振昌 委員 鄭秀娟 委員
廖啓成 委員 蔡弼鈞 委員

請假：凌永健 委員、陳秀玲 委員、顏宗海 委員

列席：食品保安官李碧慧、農業部農業藥物試驗所、農業部農業試驗所、法務局、教育局、產業發展局、衛生局、環境保護局、警察局、市場處、商業處、動物保護處、臺北農產運銷股份有限公司、台北畜產運銷股份有限公司、臺北漁產運銷股份有限公司

壹、上次會議決議及追蹤事項主席裁示：

一、確認上次會議決議：

主席裁示：予以確認。

二、上次會議追蹤事項：

列管編號	列管事項	主席裁示
34-1	家禽批發市場短中長期計畫	請市場處持續報告本案短中長期計畫辦理進度，中期計畫後續請列出硬體改善項目及所需經費，另長期計畫有關農業部辦理「改變家禽產業交易鏈研究計畫」請於下次會議報告3月底研商結果，本案持續列管。
36-1	本市豬肉食品原產地標示查核情形	本案請納入食品安全委員會工作小組列管事項追蹤，定期向食品保安官報告辦理情形，本案持續列管。

貳、報告事項

案由一：辣椒粉檢出蘇丹紅色素本府辦理情形及因應作為（衛生局、教育局、環保局、法務局）

主席裁示：

- 一、有關委員建議人力不足疑義，本府於「113年第1次請增或調整預算員額會議」已初步審查同意增聘6名人力，其中3名用於稽查人力，然為減輕現有稽查人力負荷，並提升稽查成效，請衛生局再行評估且依程序提報本府請增稽查人力審查，以擴增稽查人力之需求。
- 二、有關辣椒粉檢出蘇丹紅色素事件，請衛生局依報告案內容

之後續作為積極辦理，並於下次會議報告後續辦理情形。

案由二：螺螄粉稽查專案辦理情形（衛生局、警察局、商業處）

主席裁示：請衛生局持續與中央及各縣市相關單位積極合作辦理，

並請相關局處持續以關鍵字巡檢各大網購及社群媒體

平台販售食品是否違反相關法令，若查獲任何涉違規產

品請依法處辦，必要時啟動跨局處合作稽查。

案由三：學校午餐烹調策略與食農教育規劃（教育局）

主席裁示：本案請教育局積極從產地至學生餐桌，以影片、實地

參訪等課程推動食農教育，並參考委員意見辦理。

案由四：112年食品稽查及抽驗成果（衛生局、產業局、市場處）

主席裁示：蔬果農藥殘留不合格率近年有上升趨勢，請產業局統

整本府源頭端、批發市場端及後市場端蔬果農產品抽

驗不合格數據，函文中央請其加強農民用藥輔導與執

法。

參、追蹤列管事項：

列管 編號	列管事項	辦理 單位	辦理情形	處理 等級	完成 期限
34-1	<p>家禽批發市場短中長期計畫：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 本府產業局已於112年5月30日邀集農業部畜牧司(原農委會畜牧處)、財團法人中央畜產會(下稱中央畜產會)及台北畜產運銷股份有限公司(下稱畜產公司)等單位召開會議，共同研議「家禽批發市場短中長期計畫」。 2. 因家禽批發市場短中長期計畫涉及產銷消三方，後續本處將與中央及畜產公司持續就家禽批發市場短中長期計畫及未來發展持續研商擬定，並將進度提報委員會。 3. 請市場處持續報告本案短中長期計畫辦理進度，中期計畫後續請列出硬體改善項目及所需經費， 	市場處			113 /12 /31

列管 編號	列管事項	辦理 單位	辦理情形	處理 等級	完成 期限
	另長期計畫有關農業部辦理「改變家禽產業交易鏈研究計畫」請於下次會議報告3月底研商結果。				
36-1	有關豬肉食品原產地標示查核情形，請納入食品安全委員會工作小組列管事項追蹤，定期向食品保安官報告辦理情形。	衛生局			113 /6 /18
37-1	有關辣椒粉檢出蘇丹紅色素事件，請衛生局依報告案內容之後續作為積極辦理，並於下次會議報告後續辦理情形。	衛生局 教育局 環保局 法務局			113 /6 /18
37-2	近3年（110-112年）蔬果農藥殘留不合格率有上升趨勢，請產業局統整本府源頭端、批發市場端及後市場端蔬果農產品抽驗不合格數據，函文中央請其加強農民用藥輔導與執法。	產業局			113 /6 /18

臺北市府食品安全委員會第 37 次會議
委員發言摘要

案由一：辣椒粉檢出蘇丹紅色素本府辦理情形及因應作為。

姜至剛委員：此次事件主要是無良廠商進口含有蘇丹紅的辣椒粉，規避邊境抽驗。由於國際癌症研究機構（IARC）將蘇丹紅列為第 3 級致癌物，雖然未有明確致癌性，但暴露就會有健康疑慮，蘇丹紅不能使用於食品是非常清楚。然而，因為已經於辣椒粉等製品檢出蘇丹紅，針對以原料製成產品的第 1 層，到使用第 2 層產品再製，這兩層進行下架是共識，但若是針對第 3 層或更往下游也進行全面性下架，就沒有將風險層級的觀念導入食安管理，不僅對產業影響範圍過大，也造成民眾不必要的恐慌。

蔡弼鈞委員：回歸科學證據，第 1 層檢出值單位是 ppb（十億分之一），第 2 層已經相當低。如果到第 3 層的廠商很重要的是要自主檢驗，供應產品不能驗出蘇丹紅色素這點是肯定的，之所以主張第 3 層可以不用回收的前提是，第 3 層需要檢測不出來，由於稀釋效應，其濃度已經低於檢驗極限，連儀器都無法檢出就不能認定有風險。呼應姜委員所說第 3 層可以不回收，其前提是業者需要進行自主管理，未檢出才能供應。

許瀨尹委員：發生食安風暴造成民心恐慌，目前仍持續延燒當中，

因應食安事件發生，會增加衛生局稽查人力的工作負擔，請問衛生局稽查人力是否足夠？人力需求增加是否有妥善的規劃？

楊振昌委員：在臺灣風險溝通沒有這麼容易，恐怕後續與民眾及民意代表的風險溝通需要花心思。

案由二：螺螄粉稽查專案辦理情形。

楊振昌委員：謝謝衛生局的努力。若廠商有意規避，修改關鍵字可能會使政府機關無法搜尋，請問是否有這樣的情形？另外針對違規的食品除了罰鍰及下架以外，是否有其他措施？比如加強查核。

案由三：學校午餐烹調策略與食農教育規劃。

林如萍委員：有關鼓勵營養師至產地參訪，建議可與營養午餐食材實際供應的產地作結合。再來有關食譜蒐集部分，對學校團膳的可用性會比較有挑戰，食譜菜單如何讓學校午餐團膳人員做得出來，這很關鍵。另外，如何讓更多學生可以參與食農教育，考量本市不同的行政區及國中小各階段學生都可以就近就地參與各種情境的活動，提升食農教育普及率。最後，滿意度調查的設計要避免落入喜好度調查，建議留意問卷設計的可行度與可用度，如何調查學生對於午餐關注項目的反饋。

廖啓成委員：讓小朋友食用友善蛋，建議宣導食用蛋品的安全衛生，因為蛋容易有沙門氏菌汙染，可能對食安有所影響。另外，有關胡椒、咖哩等調味製品，如果於市面監測並公布可使用品項，連結前述衛生局人力不足的問題，需要市府對衛生局人力給予支持，效益會比較大。

高嘉鴻委員：團膳業者關心胡椒、咖哩什麼時候可以使用，建議可以正面告知業者可使用的品項，針對特定批次原料，由政府與公協會聯合進行源頭把關，讓業者可以放心使用。

許瀨尹委員：友善飼養動福蛋結合動物保護教育宣導是很好的方式，建議評估供應量是否足夠全市需求量。另外，食譜出版印製為書本可能使用率不高，建議放在網路上，可以不限定學校使用，也不浪費成本在印製上。最後，想請問供應的蛋是否有經過洗選？

林奕華副召集人：永續是食農教育議題中重要的概念，教育局對於剩食問題需要擬定有效策略。

案由四：112年食品稽查及抽驗成果。

柯文華委員：近3年抽驗產品比例是否相同？若相同才能進行比較。另外，每年抽驗產品的比例是否有進行修正？如何修正？第三，因抽驗勞民傷財，請問臺北市與其他縣市抽驗方式有何不同？第四，是否接受民眾

送驗？民眾送驗是否納入本案抽驗結果？最後，請問 GHP 稽核抽樣方式如何進行？

許瀨尹委員：請問抽驗蔬果殘留農藥不合格的白木耳是生鮮還是乾燥樣態？另外黑木耳與川耳是否安全？