

臺北市政府食品安全委員會第37次會議議程

壹、時間：113年3月19日（二）15時30分

貳、地點：本府市政大樓12樓中央區劉銘傳廳

參、主席：蔣召集人萬安

肆、會議流程

時間	流程
15：20~15：30	簽到
15：30~15：35	主席致詞
15：35~15：40	壹、上次會議決議及追蹤事項
15：40~16：25	貳、報告案 報告案1：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）【報告時間10分鐘】 報告案2：螺螄粉稽查專案辦理情形（衛生局、警察局、商業處）【報告時間5分鐘】 報告案3：學校午餐烹調策略與食農教育規劃（教育局）【報告時間5分鐘】 報告案4：112年食品稽查及抽驗成果（衛生局、產業局、市場處）【報告時間15分鐘】
16：25~16：30	參、臨時動議
16：30	散會

壹、上次會議決議及追蹤事項

確認上次會議決議：

一、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	持續列管
34-2	批發市場檢驗蔬果農藥殘留因應作為	請臺北農產運銷股份有限公司持續進行批發市場蔬果監測，依「進場果菜農藥殘留及添加物檢驗處理要點」攔截快檢不合格之農產品，為市民食安把關，本案解除列管。
34-3	畜產及漁產等動物性食材於批發市場把關	本案解除列管
35-1	巴西進口蛋品查核情形	本案解除列管
35-2	學校午餐食材把關	本案解除列管

二、報告事項

案由一：近期輿情事件（進口蛋品及豬肉食品原產地標示）本府辦理情形及因應作為（衛生局、產業局、法務局）

主席裁示：

- (一) 請衛生局持續督促財團法人中央畜產會提具待報廢逾期蛋品之銷毀計畫書，並依照所擬定之計畫確實執行。
- (二) 有關豬肉食品原產地查核部分，請衛生局持續辦理，並參考

委員建議，若查獲美國進口之豬肉原產地標示違規案件，應同步抽樣檢驗瘦肉精，作為後續執法參考，瞭解業者標示違規原因，針對問題解決。

案由二：112 年食品安全年度行銷計畫成果（衛生局、教育局、環保局）

主席裁示：請衛生局彙整 112 年後市場食品稽查成果，並請產業局及市場處彙整 112 年農漁畜產品源頭端之監測成果，針對源頭及後市場監測情形與往年進行比較分析，包含違規類型、件數及比例等，並參考委員建議分析產地、風險評估、危害程度、季節等因素，及分析有機農產品違規情形，於下次會議提出完整報告，確保民眾食安。

案由三：校園午餐實踐永續食農發展（教育局專案報告）

主席裁示：有關委員建議提供有機蔬菜烹調策略予學校、規劃戶外食農教學活動及提供學校產地栽種過程之短影片進行宣導等策略，請教育局納入未來政策參考，並請教育局及臺北農產運銷股份有限公司於下次會議提出相關計畫。

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
34-1	<p>家禽批發市場短中長期計畫：</p> <p>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」。</p> <p>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。</p> <p>3. 請市場處及畜產公司持續報告本案短期及中期計畫辦理進度，另有關長期</p>	市場處	<p>1. 有關家禽批發市場短中長期計畫，本府產業局已於112年5月30日邀集農業部畜牧司、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」：畜牧司及中央畜產會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，若冒然退場恐影響整個家禽產業供銷作業，故認為本市家禽批發市場目前仍有存在的必要性，另外若為長久考量，建議本市家禽批發市場可尋覓他地新建現代化電宰場。</p> <p>2. 畜產公司參考前揭會議內容擬訂該市場短、中、長期目標函送市場處，產業局於112年9月11日邀集畜牧司、中央畜產會、產業專家學者及畜產公司等單位召開該市場短、中、長期目標檢討會議，其計畫說明如下：</p>	B	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
	<p>計畫擬請農業部辦理「改變家禽產業交易鏈研究計畫」部分，請市場處補充該計畫預計完成日期。</p>		<p>(1) 短期計畫：辦理屠宰從業人員教育訓練課程，執行屠宰場衛生標準作業（SSOP），以改善屠宰場現有作業流程，提升屠宰場衛生及屠體品質。另增加進場禽隻快篩檢驗數，自 112 年 8 月 1 日起每日快篩檢驗量增至 21 劑（原為 18 劑）。畜產公司已於 112 年 10 月 18 日召開臺北市家禽批發市場附屬屠宰場衛生標準作業程序第 1 次檢討會議，要求各屠宰業者自 10 月 24 日起依 SSOP 執行衛生檢查及紀錄，並預計於 113 年 5 月、11 月及 114 年 5 月，每半年開會檢討執行內容，將業者建議彙整並與主管機關討論可行性後，再編列、申請經費改善環境。</p> <p>(2) 中期計畫：畜產公司預計於 115 至 117 年依據 SSOP 執行時所需調</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>整之硬體改善項目，再依各年度預算編列執行硬體改善。</p> <p>(3)長期計畫：家禽批發市場未來發展方向，涉及業者、產地、消費地及運輸業者等跨區域與跨領域之探討議題，本府產業局業於112年9月18日請農業部辦理「改變家禽產業交易鏈研究計畫」，農業部於112年9月28日函請中央畜產會研擬及邀請相關單位與專家代表召開先期會議研商，該會預計於3月底前邀請相關單位與專家代表召開會議研商。</p>		
36-1	請衛生局持續辦理「豬肉食品原產地查核」，並參考委員建議，若查獲美國進口之豬肉原產地標示違規案件，應同步抽樣檢驗瘦肉精，作為後續執法參考，瞭解業者標示違規原因，針	衛生局	本局持續加強查核市售豬肉原料原產地標示，並配合衛生福利部食品藥物管理署「113年度豬肉、牛肉及其可食部位原料原產地標示稽查專案」，針對輸入業、製造業、販售業及餐飲業等業別稽查，亦針對美國豬肉流向，查核豬肉相關產品標	B	113 /3 /19

列管編號	列管事項	辦理單位	辦理情形	處理等級	完成期限
	對問題解決。		示，預計共4,200件，截至113年3月15日，共查核899件（其中含美國來源豬肉共17件），查獲1件未標示豬肉原料原產地案件，已處分在案，如查獲美國豬肉來源標示不合格案件，同步辦理抽驗動物用藥，另定期將結果公布於臺北市食材登錄平台，以維護民眾食的安心。		
36-2	請衛生局彙整112年後市場食品稽查成果，並請產業局及市場處彙整112年農漁畜產品源頭端之監測成果，針對源頭及後市場監測情形與往年進行比較分析，包含違規類型、件數及比例等，並參考委員建議分析產地、風險評估、危害程度、季節等因素，及分析有機農產品違規情形，於下次會議提出完整報告，確保民眾食安。	衛生局 產業局 市場處	本案併於本次會議報告案4「112年食品稽查及抽驗成果」報告。	A	113 /3 /19
36-3	有關委員建議提供烹調策略予學校、戶外食農教學規劃及產地	教育局 市場處	本案併於本次會議報告案3「學校午餐烹調策略與食農教育規劃」報告。	A	113 /3 /19

列管 編號	列管事項	辦理 單位	辦理情形	處 理 等 級	完 成 期 限
	栽種過程短影片製作，請教育局納入未來政策參考，並請教育局及臺北農產運銷股份有限公司於下次會議提出相關計畫。				

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：辣椒粉檢出蘇丹紅色素本府辦理情形及因應作為，報請公鑒。

報告單位：衛生局、教育局、環保局、法務局

說明：

- 一、雲林縣衛生局接獲檢舉，爰於113年1月22日至「全聯實業股份有限公司斗六鎮南分公司（雲林縣斗六市鎮南路 246號）」抽驗濟生股份有限公司製售之「家用四合一調味料組合（細粉紅辣椒）」；有效日期：2025.12.12」產品，檢出蘇丹色素3號：18ppb（標準：不得檢出），與規定不符。因涉違反食品安全衛生管理法第15條第1項第10款規定，爰移請雲林地檢署偵辦。
- 二、經衛生福利部食品藥物管理署及各縣市衛生局抽驗辣椒粉檢出蘇丹紅色素結果如下：

項次	公司名稱	來源廠商	檢出蘇丹紅色素品項	檢出蘇丹紅色素批次
1	新北市/保欣企業有限公司	中國大陸河南省/三禾藥業有限公司	紅辣椒粉	目前累計9批（有效日期115.10.4、115.10.9、115.10.12、115.10.22、115.10.29、115.11.23、115.12.6、116.01.7、116.1.22）
			青辣	1批（有效日期

項次	公司名稱	來源廠商	檢出蘇丹紅色素品項	檢出蘇丹紅色素批次
			椒粉	115.10.4)
2	高雄市/津棧國際貿易有限公司	中國大陸/「KAVIN SHIPPING LTD」、	辣椒粉	9批（有效日期115.5.3、115.5.6、115.6.14、115.6.18、115.6.22、115.6.26、115.8.5、115.8.9、115.9.14、115.9.18、115.9.22及115.12.15）
3	高雄市/佳廣國際貿易有限公司	「EASTRONG INTERNATIONAL COMPANY LIMITED」及		1批（有效日期115.5.28）
4	高雄市/廣元國際貿易有限公司	「龍海同記食品有限公司」		1批（有效日期115.1.9）
5	臺南市/葛瑞特洋菜企業有限公司	中國大陸柘城縣/恒豐食品有限公司	辣椒段、辣椒碎、辣椒籽	1批（有效日期115.5.17）
6	雲林縣/長谷農產有限公司	中國大陸柘城縣/恒豐食品有限公司 越南 /THE LIABILITY	熱風乾燥辣椒等	2批（有效日期114.2.5、114.3.20）

項次	公司名稱	來源廠商	檢出蘇丹紅色素品項	檢出蘇丹紅色素批次
		LIMITED PACIFIC COMPANY		

三、本府各局處因應作為：

(一) 本府衛生局後市場食安管理：

1. 持續追蹤稽查並發布新聞稿：針對前述來源之本市下游業者進行追蹤稽查，經外縣市通知下游登記於本市之業者截至113年3月15日共44家次（如附件），本局均已進行稽查並督促業者回收退運或銷毀，適時發布新聞稿周知民眾辦理情形，截至113年3月15日已發布19則新聞稿。
2. 啟動抽驗專案：於113年2月16日啟動「113年度非傳統開架食品抽驗查核-辣椒粉」，針對網購業者及市售通路抽驗24件辣椒粉（油）類產品檢驗蘇丹色素，其中3件產品檢出蘇丹色素3號，已於第一時間移請所轄衛生局依權責辦理，來源業者、產品名稱及檢出值如下：
 - (1) 新北市頂記食品股份有限公司「真好家辣椒粉（有效日期：2025/03/12）」檢出蘇丹3號8 ppb。
 - (2) 新北市百鮮企業有限公司「泰式辣椒粉（有效日期：2025/06/29）」檢出蘇丹色素3號8 ppb。

(3) 臺中市超農實業有限公司「極辣朝天椒（有效日期：2025/06/17）」經檢出蘇丹色素3號4 ppb。

3. 依法裁處：

(1) 針對濟生股份有限公司發現危害之虞未主動通報情節，審酌該公司明明可提早預防事件發生卻無視該警告，嚴重忽視身為食品業者應盡之責任，本府衛生局依違反食品安全衛生管理法第7條第5項及同法第47條規定，加重處分新臺幣200萬元罰鍰。

(2) 另追查濟生股份有限公司檢出「蘇丹色素3號」之辣椒粉等16項產品之製造及流向，於衛生福利部食品藥物管理署之「食品追溯追蹤管理資訊系統（非追不可）」，發現其電子申報產品製造資料與實際產品製造資料不一致，涉申報資料不實，嚴重忽視身為食品業者應盡之責任，本府衛生局依違反食品安全衛生管理法第9條第4項及同法第47條規定，加重裁罰新臺幣144萬元，累計罰鍰金額達344萬元。

4. 醫療長照等機構暫停使用：為保護年長者及免疫低下等族群，臺北市醫療機構、長照機構、護理機構、社福機構及據點等場域暫停使用辣椒粉、咖哩粉及白胡椒粉調味料製品至113年3月31日，後續視後市場監測結果滾動式延後或提前恢復使用。

5. 局網建置「蘇丹紅專區」：已於113年3月8日於本局

網站建置「蘇丹紅專區」，提供民眾本局發布之新聞稿、蘇丹紅違規產品查詢網站、衛生福利部食品藥物管理署專區連結、常見問答及懶人包等相關資訊。

(二) 本府教育局學校午餐食安管理：

- 1.即時宣布暫緩使用高風險產品：因應蘇丹紅原料混入辣椒粉事件擴大，於113年3月6日發布新聞稿，學校午餐即日起至113年3月31日暫緩使用辣椒粉及咖哩粉等調味品，請團膳廠商及學校調整3月份含有辣椒粉及咖哩粉（含咖哩塊）之菜單。另因應衛生單位查獲統隆企業有限公司使用保欣企業有限公司進口青辣椒粉生產之白胡椒粉檢出蘇丹色素一案，亦請團膳廠商及學校暫緩使用相關調味品。
- 2.市長視察健康國小廚房：市長113年3月7日中午親自至本市健康國小廚房視察，健康國小中央廚房同時供應鄰近敦化國小、三民國小和民族國小，當日午餐菜色原本提供南洋咖哩雞及素食咖哩豆腸，因應教育局政策，學校與廠商迅速應變調整，改為醬燒雞肉及素食醬燒豆腸，在食材內容不變的情況下改變烹調方式。
- 3.教育部函令全國學校暫緩使用問題產品：教育部113年3月7日臺教授國字第1135800837號函、113年3月8日臺教授國字第1135800901號函指示，衛生福利部食品藥物管理署及地方政府衛生局刻正加強查

緝，預計1個月內完成清查。為確保學校午餐安全，衛生單位查處期間，學校午餐暫緩使用辣椒粉、咖哩粉、胡椒粉至113年4月7日，本府教育局亦函請學校延長問題產品暫緩使用期限至113年4月7日。

4.優先使用 CAS 或 TQF 標章調味料：臺北市學校午餐團膳廠商供應之食材，均須符合學校午餐契約規範，調味料應使用 CAS 優良農產品管理或 TQF 臺灣優良食品驗證之產品，如該項產品無符合 CAS 或 TQF，則應使用經檢驗合格或合法登記之工廠產品，並應符合食品安全衛生管理法規定，不得使用包裝不完整、標誌不清及來路不明之食品。

5.清查學校午餐調味品來源：

(1) 本府教育局於113年3月11日同步函請本府衛生局協助跨縣市聯繫清查團膳業者所使用咖哩粉、辣椒粉及胡椒粉等品項之來源廠商，以確保學校午餐食品安全；本案衛生局刻正針對本市供應商至現場調查相關產品之總進貨量、供應予學校數量，如查獲曾購入不符規定品項及批次，督促業者下架回收並暫停販售，另針對外縣市業者已函請所轄衛生局協助加強稽查，保障學校午餐之食品安全。

(2) 清查食材登錄平臺，學校午餐使用之沙茶醬非公告不合格名單品項，本府教育局持續與衛生局密切聯繫關注稽查情形，亦函請團膳廠商依

據公告不合格品項自主清查，以保障學校午餐食品安全。

6.加強食安查核：

(1) 為維護本市學校午餐食品安全，教育局每年度會同衛生局、產業局及動保處全面查核學校供餐場所及午餐衛生，針對學校營養午餐配膳場所衛生環境進行抽驗，如查驗不合格，則本局立即函請各校要求供餐廠商改善。

(2) 本府教育局與衛生局及產業局定期組成聯合稽查辦理食安查核，113年3月份已排定16場次，並將調味料列為重點查核項目，督導廠商確實食材登錄，如查獲廠商使用公告不合格品項，將立即終止契約，通報衛生局依法裁罰。

(三) 本府環境保護局毒性及關注化學物質源頭管理：

1.蘇丹紅相關色素（蘇丹1、2、3、4號、蘇丹紅 G、蘇丹橙 G、蘇丹黑 B、蘇丹紅7B）濃度達1%以上，屬依「毒性及關注化學物質管理法」公告列管之第四類毒性化學物質，需領有毒性化學物質核可文件方得運作，本市列管運作廠家共計18家，主要為政府機構或學術研究單位計14家，其餘4家為一般業者，包含2家少量運作之檢驗或商品試驗公司，以及2家輸入販賣業者（運作場所位於桃園市）。

2.依據「毒性及關注化學物質運作與釋放量紀錄管理辦法」規定，毒性化學物質之運作人，應於每月10

日前至毒性及關注化學物申報系統申報前一個月運作量，若有未申報或流向異常情形，環保局可即時接收系統勾稽異常訊息，並派員至運作異常廠家進行實地查核確認。目前本市列管運作蘇丹紅相關色素廠家皆無勾稽異常運作情形。

3.環保局為加強毒性及關注化學物質源頭管理，避免相關非食用色素流入食品業，積極主動稽查列管業者，本市列管運作蘇丹紅及相關色素廠家共計18家，至今年3月18日止，已全數完成稽查，皆無違規運作之情事。

4.環保局將另依環境部化學物質管理署113年3月8日通知，持續加強針對本市運作34種具食安風險疑慮之公告毒性及關注化學物質業者輔導查核。

(四) 本府法務局消費爭議處理情形：經查截至113年3月8日止收到1件申訴案，業已函請業者於15日內處理。另將積極配合衛生局行政調查。

四、後續作為：

(一) 擴大抽驗持續監測並監督下架回收：

1.由食安官督導持續針對本市賣場、餐飲業、傳統市場等各式場域市售辣椒粉（油）類辦理擴大抽驗，並針對學校午餐供應及本市運作毒性及關注化學物質業者加強稽查。

2.針對不合格產品一律命業者全數下架停止販售或使用，並監督回收銷毀作業。

- (二) 持續追蹤違規食品：針對違反食品安全衛生管理法之食品持續追蹤，避免違規產品流入通路鏈。
- (三) 協助處理消費爭議：如有消費爭議案件，衛生局及法務局積極協助處理。
- (四) 強化跨局處聯繫溝通：由食安官協調教育局、環境保護局、法務局等相關單位及各局處橫向聯繫強化溝通。

五、倪貴榮委員針對本案提供意見及本府衛生局回應：

(一) 委員意見：

- 1.報載「北市衛生局晚間發出新聞稿表示，濟生股份有限公司明知辣椒粉有問題，卻還賣到全聯，可提早預防事件發生卻無視警告，嚴重忽視身為食品業者應盡之責任，依《食安法》重罰新台幣200萬元」。
- 2.所適用法條除食品安全衛生管理法第7條第5項外，可能構成同法第15條第1項第3款之「販賣有毒或含有人體健康之物質或異物」。依同法第44條應處新臺幣6萬元以上2億元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，1年內不得再申請重新登錄。
- 3.後續補充意見
 - (1) 不法行為適用之法條：該公司可能違反食品安全衛生管理法第15條第1項第3款之製造、販賣有毒或含有人體健康之物質或異物；同項第10款之添加未經中央主管機關許可之添加物。

而可能構成此兩款之法規競合。蓋環境部化學物質管理署已將蘇丹紅列為毒性物質。

(2) 裁處：有關行政罰法第26條第1項之一罪不二罰規定，僅避免刑罰及行政罰就同一事件重覆類似之裁處，如罰金、罰鍰等財產權之剝奪。然依同項但書之規定，並不排除主管機關採取其他種類之行政罰。依同法第44條第1項之規定，「情節重大者」，主管機關仍得命其歇業、停業等。

(3) 裁量考慮：是否處以歇業、停業，為主管機關之裁量權限，請綜合判斷發生不法行為之時期、業務規模、銷售狀況等情事是否構成情節重大。

(二) 本府衛生局回應：

1. 依行政罰法第26條規定：「一行為同時觸犯刑事法律及違反行政法上義務規定者，依刑事法律處罰之。…前項行為如經不起訴處分、緩起訴處分確定或為無罪、免訴、不受理、不付審理、不付保護處分、免刑、緩刑之裁判確定者，得依違反行政法上義務規定裁處之。」有關濟生股份有限公司製造販售之產品檢出蘇丹色素3號一節，雲林衛生局已依涉違反食品安全衛生管理法第15條第1項第10款移請雲林地檢署偵辦。

2. 針對該公司發現危害之虞然未主動通報及非追不可申報不實一節，本府衛生局已依違反食品安全衛生

管理法第7條第5項及第9條第4項規定，重罰新臺幣共344萬元罰鍰。

- 3.後續補充回應：本案因製作工廠所在地位於雲林縣，爰該工廠製作之產品經雲林縣衛生局評估有危害人體健康之虞，已於113年3月1日依食品安全衛生管理法第41條規定命案內公司暫停辣椒粉相關製品之產線運作，並自行檢視修正有關廠內作業環境、原料進廠驗收機制、產品追溯追蹤系統資料建立等缺失，待相關缺失完成改善，並向該局提具改善報告書，審核通過始得復工。

主席裁示：

報告案2：螺螄粉稽查專案辦理情形，報請公鑒。

報告單位：衛生局、警察局、商業處

說明：

- 一、緣由：本市議會第14屆第2次定期大會112年11月28日市政總質詢議員質詢中國大陸走私螺螄粉議題，訴求市府行文電商平台下架，並由衛生局、警察局及商業處提供書面報告，請研考會列管。
- 二、依臺灣地區與大陸地區貿易許可辦法相關規定，中國大陸製粉條類產品，例如中式麵條、寬平麵條、米粉條等屬未開放進口貨品，爰我國未准許中國大陸「螺螄粉」進口；若於實體通路及電商平台販售該商品，已涉及違反進出口規定等有關法令。
- 三、為管理本市轄內網路購物平台，以維護網路交易安全、立即發現違法商品及保障消費者權益，本府於111年11月18日訂定「臺北市網路購物平台管理辦法」，由本府法務局消費者保護官、產業發展局、警察局、社會局、衛生局、環境保護局、財政局、消防局及本市動物保護處等權責機關依主管法令，定期以關鍵字巡檢各大網購平台販售之商品，一經發現違法商品即函請平台業者下架，並依主管法令或消費者保護法等為相關處置（限期改善或裁罰賣家）之管理機制與措施。
- 四、為維護市民食品安全，針對市面上販售「螺螄粉」商品，本府各局處作為及辦理情形說明如下：
 - (一) 本府衛生局：

- 1.發布新聞稿：112年11月28日發布「中國大陸『螺螄粉』未准許進口呼籲消費者勿購買來路不明之食品」新聞稿周知民眾相關規定，提醒食品業者及民眾應提高食安意識，切勿進口未開放食品。
- 2.函文網路電商平台業者：112年11月29日函請電商平台業者務必加強管理所屬拍賣網站用戶刊登販售之產品，如為我國未准許中國大陸進口之產品（如「螺螄粉」），應立即下架該產品網頁。
- 3.啟動後市場稽查：112年11月29日啟動「螺螄粉稽查專案」，查核本市製售螺螄粉之餐飲業者共計10家，同步於電商平台抽查螺螄粉產品共計10件，查核結果2家餐飲業者及5件網購產品不符規定，辦理情形詳述如下：
 - (1) 不符規定之2家餐飲業者：
 - A.1家業者經衛生局112年12月7日查獲進口螺螄粉類湯頭原料未依規定申請輸入查驗並申報產品有關資訊，衛生局已依違反食品安全衛生管理法第30條第1項及第47條規定，處責業者新臺幣3萬元罰鍰在案。
 - B.1家業者經衛生局112年12月7日查獲使用於螺螄粉之食材「紅油酸筍」係於中國大陸電商平台訂購，屬中國大陸物品不准許輸入項目，涉及違反海關緝私條例相關規定，衛生局已於112年12月12日移請財政部關務署依權責辦

理。

(2) 不符規定之5件網購產品：

A.其中4件於同一網站 (<https://www.lsf-tw.com/>)

購入之產品，產地標示為「中國」，經本府警察局協助循線追查商品物流，發貨之來源業者位於桃園市，112年12月29日於現場查獲存放螺螄粉產品，因我國未准許中國大陸「螺螄粉」進口，本案涉及違反海關緝私條例相關規定。衛生局已於113年1月10日函請桃園市政府衛生局後續辦理，該局113年1月16日函請關務署依權責辦理；另為避免案內一頁式網頁持續被消費者瀏覽點閱並販售螺螄粉，衛生局於113年1月12日函請數位發展部依相關權責辦理，該網站已無法點閱。

B.1件螺螄粉醬包檢出防腐劑「去水醋酸」（標準：不得添加）不符食品添加物使用範圍及限量暨規格標準，經查來源業者於雲林縣（原產地：馬來西亞），衛生局已於112年12月15日函請雲林縣衛生局依權責辦理，同步副知衛生福利部食品藥物管理署加強邊境把關。雲林縣衛生局依違反食品安全衛生管理法第18條及第47條規定於113年1月29日處責任廠商新臺幣3萬元罰鍰。

(二) 本府警察局：

- 1.本府衛生局執行螺螄粉稽查專案，查獲網路賣家刊登販售不允許進口之中國大陸螺螄粉產品，經本府警察局於112年12月29日追查至桃園市某公司，現場發現若干箱中國大陸螺螄粉產品，後續由衛生局移請桃園市政府衛生局處辦。
- 2.另警察局持續追查貨物流向，發現案內螺螄粉產品係由桃園市另一家業者發貨（下稱發貨公司）至前述公司，警察局於113年1月16日實地訪查發貨公司，業者表示涉案螺螄粉寄件者非其簽約廠商寄送，故未留存其資料，另發貨公司監視器已逾保存期限，無法調閱影像，本案發貨公司是否違反相關法規，已由本府衛生局移請桃園市政府衛生局後續調查。

(三) 本市商業處：

- 1.為更有效巡檢網購平台，保障消費者權益，於112年10月17日「112年第3次臺北市網購平台管理定期會議」，請各局處應增加平時巡檢人力及時間，因應時事或新聞，瞭解目前相關商品常用之關鍵字，以即時更新調整。
- 2.經獲知議員關切中國大陸螺螄粉走私議題，商業處112年11月28日於市府網購平台管理通訊群組通知本府衛生局及警察局儘速依權責處理，若有發現任何違反事宜即依權責法令函請平台業者下架。
- 3.續於113年1月17日「112年第4次臺北市網購平台管理定期會議」追蹤各機關處理情形，經各局處檢討

更新關鍵字，大多權責機關皆已精進更新。

五、本案已於113年1月25日協同法務局及警察局召開記者會發布辦理結果，並再次宣導相關規定，避免業者觸法，同時輔導民眾正確之食品選購觀念及消費爭議相關資訊。

六、本府相關局處將持續依「臺北市網路購物平台管理辦法」規範之機制，定期以關鍵字巡檢各大網購平台販售之「螺螄粉」商品，倘查獲於網路違規販售非法自中國大陸輸入之「螺螄粉」產品，將啟動跨局處合作，移請相關局處協助釐清；另，倘查獲非法自中國大陸輸入之「螺螄粉」產品，涉及違反海關緝私條例相關規定，將移請財政部關務署辦理，若違反權責機關之主管法令，則依法處辦。

主席裁示：

報告案3：學校午餐烹調策略與食農教育規劃，報請公鑒。

報告單位：教育局

說明：

一、學校午餐烹調4大精進策略

(一) 營養均衡兼顧美味

1. 學校營養師依據「學校午餐食物內容及營養基準」，分別以國小、國中與高中之營養午餐的食物內容及營養基準，規劃每日餐點。
2. 本市共35名學校營養師共同輔導學校供餐品質，掌握三低一高（低油、低鹽、低糖、高纖），並注意菜餚顏色、形狀與味道的搭配，維護學童營養健康兼顧美味。學校午餐菜單調配原則如下：
 - (1) 每餐的菜單中注意形狀搭配並搭配不同色系。
 - (2) 每餐菜色中，應以味道有濃、有淡不同菜色進行搭配。
 - (3) 口感適時安排軟質地與硬質地材料的搭配。

(二) 有機食材種類更豐富

1. 本府教育局持續補助有機3菜1米，及中央補助三章一Q食材，兼顧營養及食材多樣化。
2. 為支持國產有機農業，推廣友善環境理念，除鼓勵學校午餐使用國產優良食材外，教育局補助學校午餐使用有機蔬菜及有機米，並透過跨局處專業合作建置有機食材供應平臺，提升學校午餐食材品質，並逐年優化補助策略，國小113年2月起每月補助1

次有機菇，學校廚房依菇類特性，搭蔬菜拌炒或菇湯供應，吃出鮮味並增添口感，菜餚顏色更豐富，另辦理有機菇滿意度調查，並研擬提升美味方案。

(三) 精進午餐品質

- 1.以「吃在地、食當季」概念，規劃出版「季節蔬菜食譜」，蒐集學校老師、午餐執行秘書、廚務人員等較受學生歡迎的烹調方式，並邀請團膳主廚及專家學者提供專業建議，以供學校及午餐廠商精進午餐品質。
- 2.規劃辦理「營養午餐烹飪比賽」，以健康、在地、當季食材為主軸，設計營養午餐菜單，培養均衡飲食概念。
- 3.推動傳承與創新飲食文化，設計節慶或異國飲食之特色餐點。

(四) 落實午餐滿意度調查：

- 1.每學期至少1次午餐滿意度調查，學校督導廠商適時調整營養午餐的供應份量，並做到食材多樣化，讓口味烹調更符合學生喜愛，落實改進供餐品質。
- 2.持續宣導學校落實彈性用餐時間，養成良好用餐習慣。

二、校園食農教育5大規劃

(一) 培養學校食農教育人才

- 1.鼓勵學校參與食農教育訓練，取得食農教育專業人員資格。

2.預計辦理2場學校教師食農教育相關增能研習及活動，增進食農教育知能。

(二) 參訪戶外食農教育場域

1.校外教學納入食農教育場域，經由課程推動及體驗活動，推動健康飲食教育，理解惜食及在地食材的淨零減碳概念。培養學生健康飲食知識、尊重生命、珍惜食物、並提高學生體力、學習力及國際視野，促進健康。

2.113年預計辦理學校營養師跨縣市食農教育參訪活動1場。

(三) 建置校園食農教育環境：各級學校持續落實推動小田園體驗教育學習實施計畫及綠屋頂平台種植實施計畫，讓學生在校實際體驗作物成長過程，結合有機食材補助計畫，讓學生了解產地與餐桌之連結，為鼓勵學校積極參與每年辦理績優學校表揚，並分享予其他辦理學校參考。

(四) 推動校園惜食教育

1.本市各級學校均推動惜食教育，輔導14所學校擔任廚餘減量試辦學校，透過合理備置餐量、菜單設計及剩食再利用等方式有效減少午餐廚餘，推動珍食永續。

2.教導學童正確午餐打菜觀念，深化學校午餐營養情意教育，以融合12年國教的「自發、互動與共好」的教育思維，讓生活處處融入營養教育的學習，讓

教育在孩子的生活中培養實踐，結合家庭教育、建立珍食分享機制。

- (五) 宣導動物保護觀念：研議規劃補助公立國中小學校（包含完全中學）每學期供應1次友善飼養雞蛋，以室內平面飼養取代格子籠飼養之雞蛋，並透過學校食農教育課程，讓學生更認識動物保護與動物福利，另一方面也鼓勵生產者轉型並優化符合經濟動物天性的友善飼養環境。

三、食農教育推廣及合作

- (一) 小小拍賣員體驗營：由資深拍賣員帶領學童走逛市場認識特色店家、認識當季、特色食材，走逛市場過程中，充分感受市場豐富的人情味和熱情，體驗拍賣員與承銷人的角色扮演競價拍賣。
- (二) 食農教育廣播劇：
1. 雲林縣農會針對校園午餐有機蔬菜為主題，製作數集廣播單元劇，每集約3至4分鐘不等，將有機蔬菜從產地採收到餐桌的過程，環環相扣，搭配字幕及簡單圖片生動體現。
 2. 教育局推廣學校於午餐用餐時間，加強營養及食農教育，播放生動活潑之「有機蔬菜從產地到餐桌」廣播劇，幫助學童認識餐盤裡有機蔬菜特色及來源。
- (三) 食農教育田間體驗：安排國中小進行有機產地參訪，讓學生認識有機堆肥、有機栽種介紹、育苗體驗，實際接觸有機蔬菜的農地，親自摘採有機蔬菜品嚐食物

天然的鮮甜，並增進有機生態環保意識、愛護地球及培養惜食觀念，讓更多學生認識與接觸有機農業。

四、預期效益

- (一) 辦理午餐烹飪比賽及出版食譜，鼓勵學校親師生及團膳業者創意發想，持續精進午餐烹調方法，提升午餐美味及營養。
- (二) 提供安全無農藥的有機蔬菜、有機米，連結產地到餐桌，讓學生認識有機種植及友善環境。
- (三) 辦理學生食農教育體驗，促進學生與農民之互動、體會農民辛勞等，以增進生活知能及培養惜食觀念。

主席裁示：

報告案4：112年食品稽查及抽驗成果，報請公鑒。

報告單位：衛生局、產業局、市場處

說明：

一、食品監測首重源頭管理，本府由產業發展局（下稱產業局）及市場處進行農產品產地端農藥殘留監測、農漁畜產品批發市場拍賣蔬果農藥殘留及漁畜產品動物用藥監測，並分別依「臺北農產運銷股份有限公司批發市場供應人申請登記及管理要點」、「臺北漁產運銷股份有限公司「進場魚貨衛生檢驗處理要點」及「臺北市家禽批發市場進場禽隻抗生素藥物殘留檢驗要點」進行把關；本府衛生局則於後市場各地點抽驗，倘查獲不合格者依食品安全衛生管理法（下稱食安法）相關規定處辦，另依本市食安自治條例公告學校午餐團膳業者應強制檢驗蔬果等食材，並規範食品業者應確認所使用食材皆符合食安法規範，學校、醫院、飯店、連鎖通路業者透過契約要求供應商定期自主檢驗並提供報告，強化高風險業者自主管理。

二、產業局源頭端農畜產品監測：

（一）田間蔬果安全檢測：對象為農會、農民，於田間生產蔬果農產品於未上市前進行農藥殘留檢測品質把關，以本市輔導之本市特色農產品茶葉、綠竹筍、草莓、柑橘、山藥為優先，高風險與一般蔬果等不合格產品由轄區農會追蹤田間管制，下述不合格產品均完成複驗合格（始得採收、販賣）或複驗不合格銷毀，並由

臺北市農會之儲備植物醫師進行農民栽培用藥輔導，視當年訪視輔導情形列入隔年持續輔導對象，近3年辦理情形如下：

表1、110至112年田間蔬果安全檢測辦理情形

年份	抽驗件數	不合格件數	合格率	不合格品項
110年	627 件（預計抽 650 件） （減少送檢係受防疫政策影響）	11 件	98.24%	山藥 2 件、茶葉 2 件、綠竹筍 1 件、芥菜 2 件、一般蔬菜 4 件
111年	659 件（預計抽 650 件）	7 件	98.93%	一般蔬果 7 件
112年	621 件（預計抽 620 件）	8 件	98.71%	草莓 1 件、茶葉 1 件、一般蔬菜 6 件

(二) 有機農畜產品查核：針對本市農產品經營者、賣場及田間生產農民之有機農糧產品及畜產品，進行隨機抽查其標示及品質檢驗作業，查驗不合格產品由權管縣市政府依法查處，違規產品進行下架、回收，近3年辦理情形如下：

表2、110至112年有機農畜產品查核辦理情形

年度	品質檢查	標示檢查	總計執行件數及合格件數 (合格率)	不合格品項(查處縣市)
農糧產品				
110年	305 件 (其中 6 件為本市有機農產品), 查核結果 1 件不合格	683 件, 查核結果 5 件不合格	共 988 件, 合格 982 件 (合格率 99.39%)	品質 (1 件): 有機轉型期萼菜 (彰化縣) 標示 (5 件): 甲仙有機青梅、有機五穀素粽、有機芒果、橄欖葉麥蘆卡蜂蜜潤喉糖、有機椰子水
111年	298 件 (其中 3 件為本市有機農產品), 查核結果 4 件不合格	639 件, 查核結果均合格	共 937 件, 合格 933 件 (合格率 99.57%)	品質 (4 件): 有機綠豆 (新北市)、Nature's Path 有機巧克力脆穀粒、Nature's Path 有機燕麥片 (楓糖堅果口味)、Nature's Path 有機燕麥片 (蘋果肉桂口味) (後 3 件均由桃園市管轄, 原產地為加拿大)
112年	295 件 (其中 3 件為本市有機農產品), 查核	636 件, 查核結果均合格	共 931 件, 合格 929 件 (合格率 99.79%)	品質 (2 件): 有機糙米粉 (臺中市)、有機薑黃粉 (臺北市/原產地加拿大)

年度	品質檢查	標示檢查	總計執行件數及合格件數 (合格率)	不合格品項 (查處縣市)
	結果 2 件 不合格			
畜產品				
110 年	4 件，查 核結果均 合格	4 件，查 核結果均 合格	共 8 件， (合格率 100%)	—
111 年	2 件，查 核結果均 合格	2 件，查 核結果均 合格	共 4 件， (合格率 100%)	—
112 年	4 件，查 核結果均 合格	—	共 4 件， (合格率 100%)	—

(三) 產銷履歷農畜產品查核：針對本市農產品經營者、賣場及田間生產農民之產銷履歷農糧產品及畜產品，進行隨機抽查其標示及品質檢驗作業，查驗不合格產品由權管縣市政府依法查處，違規產品進行下架、回收，近3年辦理情形如下：

表3、110至112年產銷履歷農畜產品查核辦理情形

年度	品質檢查	標示檢查	總件數及合格件數 (合格率)	不合格品項 (查處縣市)
農糧產品				
110年	82 件，查核結果 1 件不合格	105 件，查核結果均合格	共 187 件，合格 186 件 (合格率 99.47%)	品質 (1 件)：番茄 (雲林縣)
111年	105 件，查核結果 5 件不合格	105 件，查核結果均合格	共 210 件，合格 205 件 (合格率 97.62%)	品質 (5 件)：彩色甜椒 (嘉義縣)、青椒 (嘉義縣)、柳丁 (雲林縣)、紫心地瓜 (彰化縣)、檸檬 (屏東縣)
112年	104 件，查核結果 1 件不合格	104 件，查核結果均合格	共 208 件，合格 207 件 (合格率 99.52%)	品質 (1 件)：檸檬 (屏東縣)
畜產品				
110年	25 件，查核結果均合格	31 件，查核結果均合格	共 56 件 (合格率 100%)	—
111年	25 件，查核結果均合格	25 件，查核結果均合格	共 50 件 (合格率 100%)	—
112年	25 件，查核結果均合格	—	共 25 件 (合格率 100%)	—

三、本市果菜、魚類及家禽批發市場源頭端農漁畜產品監測：

(一) 果菜批發市場：

1.112年度抽檢件數：1萬5,746件，不合格件數1,826件。

2.112年度抽檢項目：主要項目為克凡派、待克利、達滅芬、佈飛松、陶斯松等200項。

3.112年度合格率：88.4%。

4.112年度不合格率：11.6%

5.112年與往年（110至111年）農產品藥物添加物殘留情形說明如下：

- (1) 臺北農產運銷股份有限公司（下稱農產公司）
110年至111年分別檢驗1萬2,726件及1萬4,980件，112年度已達1萬5,746件，另110年至112年蔬果農藥殘留檢驗不合格件數分別為850件、1,040件及1,826件，檢驗不合格件數增加，供應單位表示由於產地面臨氣候異常，如暖冬、環境改變劇烈等情形，使得田間黃條葉蚤及小菜蛾幼蟲危害日益嚴重，提高田間管理難度。另農產公司監測到異常（如：特定果菜品項不合格情形偏高、特定農藥於該果菜品項不合格頻率偏高、及特定產地縣市常見特定農藥不合格等情形。）即會啟動加強抽驗，另針對高風險、產季及年節農產品亦會實施加強抽驗。

(2) 全國三大蔬菜供應縣市為雲林縣、彰化縣、南投縣，合計占比約50%，112年不合格件數前三名依序分別為：雲林縣、南投縣、彰化縣。

表4、112年不合格件數地區分析表

到貨地區	不合格件數	占比%
雲林縣	935	51.2
南投縣	228	12.5
彰化縣	209	11.4
屏東縣	139	7.6
高雄市	100	5.5
其他	215	11.8
總計	1,826	100

表5、112年各縣市蔬果進貨件數及占比表

到貨地區	件數	到貨量 (公噸)	全場到貨量 占比%
雲林縣	8,335,562	124,316	22.1
南投縣	4,846,795	61,248	10.9
彰化縣	6,026,035	90,809	16.1
屏東縣	2,731,672	28,505	5.1
高雄市	3,091,270	42,267	7.5
其他	14,911,966	215,648	38.3
總計	39,943,300	562,793	100

表6、110至112年度果菜批發市場不合格品項件數抽驗分析

110年					111年					112年				
抽驗件數排序	品項	抽驗件數	不合格件數	不合格率(%)	抽驗件數排序	品項	抽驗件數	不合格件數	不合格率(%)	抽驗件數排序	品項	抽驗件數	不合格件數	不合格率(%)
1	青蔥	4,218*	294	7.0	1	芥藍菜	741*	91	12.3	1	辣椒	1,144*	288	25.2
2	芹菜	1,038*	82	7.9	2	茼蒿	701*	67	9.6	2	油菜	1,087*	326	30.0
3	茼蒿	532*	46	8.6	3	包心白菜	690*	110	15.9	3	青江白菜	877*	196	22.3
-	其他	6,938	428	6.2	-	其他	12,848	772	6.0	-	其他	12,638	1,016	8.0
總計	-	12,726	850	6.7	總計	-	14,980	1,040	6.9	總計	-	15,746	1,826	11.6

*：納入年度加強抽驗之果菜品項

(3) 倘蔬果經檢驗不合格，農產公司隨即禁止該批貨交易，並暫停當日供應人其餘供應代號之同品項蔬果拍賣，取樣檢驗，倘檢驗合格始得拍賣，檢驗不合格，則於拍賣結束後報廢銷毀，並依「臺北農產運銷股份有限公司批發市場供應人申請登記及管理要點」規定停止其供應，同時函報農業部農糧署及該供應人所屬地方政府農政機關，供其輔導農友用藥，落實源頭管理，以有效維護食品安全。

(二) 魚類批發市場：

1.112年度抽檢件數：2萬1,166項。

2.112年度抽檢項目：甲醛、亞硫酸鹽、過氧化氫、螢光增白劑、硼砂、藥物殘留（抗生素）、輻射共7項。

3.112年度合格率：100%。

4.112年與往年（110至111年）漁產品藥物添加物殘留情形說明如下：

- (1) 111年為2萬0,903項、112年為2萬1,166項，112年相較前一年度增加總項數1%。
- (2) 如發生檢驗不合格情形，依臺北漁產運銷股份有限公司（下稱漁產公司）「進場魚貨衛生檢驗處理要點」執行，該貨主該品項立即拒絕交易，且須取得合格實驗室之合格檢驗證明後方得進場交易，110年至112年食品添加物合格率及藥物殘留合格率皆為100%。

表7、魚類批發市場110年至112年漁產品藥物添加物殘留檢驗件數分析

單位：項數

年度 \ 項目	亞硫酸鹽	過氧化氫	甲醛	螢光增白劑	硼砂	藥物殘留(抗生素)	輻射	合格項數	不合格項數
110	4,403	4,403	4,403	4,403	315	1,168	950	20,045	0
111	4,506	4,506	4,506	4,506	286	1,170	1,423	20,903	0
112	4,706	4,706	4,706	4,706	295	1,217	830	21,166	0

5.有關魚類批發市場抽檢補充說明如下：

- (1) 「公告方法」係衛生福利部食品藥物管理署（下稱食藥署），對檢驗機構實驗室品質系統基本規範中之「食品化學檢驗方法之確效規範」之簡稱，且需3至7天方可呈現結果；考量批發市場之主要功能為「快速集散」，對食品安全

之把關，僅能利用至多3小時的時間進行，故僅能以「快篩」方式進行，此二種方式截然不同。

(2) 漁產公司現行抽驗分為2種主要項目：

A. 食品添加物：甲醛、亞硫酸鹽、過氧化氫（均為漂白、增豔、防腐之用），試紙與受漁業署委託之嘉義大學之快篩方式相同、硼酸（增加口感），漁產公司購買試紙為之、螢光劑（增豔），以螢光燈照射探知。

B. 藥物殘留：漁產公司自民國100年前即採用尖端公司之易克速綜合抗生素檢驗試劑套，其操作簡便、價格低廉、所需時間短，並具有多樣化的樣品檢測能力，可廣泛檢測高達16大類抗生素。其缺點為多樣化檢測，故其對單類藥物殘留敏感度較低（例如：磺胺類為不得檢出，易克速感度為1.5ppm）。

C. 有鑑於此，漁產公司未來擬採經食藥署公告之快篩檢驗方式，將原有的綜合抗生素套組改分為高靈敏氯黴素、氟甲磺氯黴素、磺胺類、喹諾酮、孔雀石綠（含結晶紫）等檢驗項目。

(3) 漁產公司除上述自行快篩方式外，另針對門市販售商品及高風險魚種進行委外檢驗，透過食藥署認可之實驗室進行公告方法檢驗。

(三) 家禽批發市場：

- 1.112年度抽檢件數：11萬8,138件。
- 2.112年度抽檢項目：磺胺劑（每月）、過氧化氫（每日）、及快篩檢驗等7項（每日檢驗：乃卡巴精、喹諾酮類、三甲氧苄氨嘧啶、磺胺多合一、氯黴素、四環黴素多合一及氟甲磺與甲磺氯黴素）。
- 3.112年度合格率：99.99%。
- 4.112年度不合格率：0.01%（2件快篩檢驗陽性）。
- 5.112年度複驗結果：8月29日及9月12日之不合格件數，經中央畜產會複驗，於9月1日及9月15日通知合格。
- 6.112年與往年（110至111年）畜產品藥物添加物殘留分析：
 - (1) 110年每日快篩檢驗為5件，111年9月8日起增加為6件，112年8月1日起再調整為每日7件，如有藥物殘留超標情形將依「臺北市家禽批發市場進場禽隻抗生素藥物殘留檢驗要點」執行，可在場內將屠體整批攔截凍存，讓養禽戶更遵守投藥規定。
 - (2) 112年自主檢驗數量共11萬8,138隻，較111年11萬4,157隻增加3,981隻（增加3.49%），過氧化氫、藥物殘留合格率及磺胺劑合格率为100%。

表8、家禽批發市場110至112年畜產品藥物添加物殘留檢驗件數分析

單位：件數

年度 \ 項目	過氧化氫	磺胺劑	快篩檢驗	合計	不合格件數	備註
110	105,794	50	1,455	107,299	0	
111	110,449	48	3,660	114,157	1	11/29不合格件數為「快篩檢驗」，經中央畜產會12/1複驗合格。
112	112,420	48	5,670	118,138	2	8/29及9/12不合格件數為「快篩檢驗」，經中央畜產會9/1及9/15複驗合格。

註：111年11月29日、112年8月29日及9月12日快篩檢驗不合格件分別來自屏東「家遠畜牧場」、台南「輝久牧場」及雲林「林鐘法畜牧場」，經畜產公司與快篩劑廠商詢問後得知，目前使用之「磺胺劑多合一」快篩劑，可檢驗之磺胺類藥物相當多種，其中也包含未被規範在「48項動物用藥」之項目，因此快篩檢出後，經中央畜產會再檢驗時仍判定合格。

7.有關家禽批發市場藥物殘留抽檢補充說明如下：

- (1) 臺北市家禽批發市場進場活禽，自112年8月1日起每日抽驗3牧場，各牧場檢驗7件快篩劑，快篩檢驗其優勢如下：
 - A. 準確率高，避免誤判造成養禽戶及承銷人損失。
 - B. 檢驗時間短，可迅速攔截疑禽。
 - C. 培訓時間短，初學者容易上手。
- (2) 化學法與快篩檢驗差異：

- A.化學法多數需要在實驗室中使用化學分析進行，需要長時間進行樣本處理，雖屬法定檢驗方式具法律效益，卻不符合家禽批發市場作業需求。
- B.快篩檢驗原理是在快篩片上的特定試紙利用抗原抗體的競爭，讓試紙上的試劑與檢驗樣本中的目標物質在5~10分鐘內發生反應，後顯現顏色變化，屬定性方法。
- C.每月委託中央畜產會檢驗4件檢體，以 TLC 方式檢驗磺胺劑類8項（磺胺二甲基嘧啶、磺胺一甲氧嘧啶、磺胺二甲氧嘧啶、磺胺嘧啶、磺胺喹林、磺胺塞唑、磺胺甲基嘧啶及磺胺甲基噁唑等8種），屬定性檢驗。

四、後市場端食品品質抽驗監測：「食安」是民眾最關切的民生議題，本市以風險等級、立意取樣為原則查驗各類食品，每年除常態查驗外，依據高風險、高違規、高關注、年節時令、消費場域、產品特性、歷年抽驗結果、輿情事件及新興產品等訂定抽驗計畫，並同步積極輔導業者，傳遞正確知能以提升食品衛生安全；另規劃各項高風險食品、高關注加工產業及各節慶時令食材稽查抽驗專案，加強食品業者查核，並選定不同檢驗項目，必要時於產季加強查驗，內容包括食材來源安全、製程衛生、抽驗、標示...等，歷年食品衛生抽驗件數平均3,600件，採逐年滾動式檢討修正抽驗

件數，本府衛生局110 至112 年度食品抽驗（含年度專案、民眾檢舉及新聞輿情事件等）分別為3,864件（符合規定3,615件）、3,150件（符合規定2,957件）及4,085件（符合規定3,768件），合格率分別為93.6%、93.9%及92.2%，將檢驗數據分析摘要明如下：

- (一) 110-112年食品品質抽驗不合格件數最高前3名之原因分別為農藥殘留量、食品微生物、食品添加物，分析結果如表9；另將本市抽驗農漁畜產品抽驗不合格情形與食藥署監測情形（如表10）比較，本市110-112年衛生局抽驗蔬果農藥殘留檢驗不合格率，分別為9.2%、15%及20%，有逐年上升趨勢；再查食藥署監測112年全國蔬果農藥殘留較111年不合格率亦有上升；另，分析110-112年衛生局抽驗漁禽畜產品動物用藥檢驗不合格率介於0.3-1.1%之間，與食藥署監測全國漁禽畜產品之不合格率介於0.1-1.5%相似。

表9、本市近3年食品抽驗結果分析

單位:【不合格件數(件)/總件數(件)(不合格率%)】

檢驗項目主類	110年	111年	112年
農藥殘留量	66/720 (9.2%)	108/722 (15.0%)	168/838 (20.0%)
食品微生物	131/864 (15.2%)	41/599 (6.8%)	82/930 (8.8%)
食品添加物	31/941 (3.3%)	20/734 (2.7%)	37/933 (4.0%)
動物用藥 (含漁畜產品)	2/675 (0.3%)	5/457 (1.1%)	2/537 (0.4%)
禽畜產品中殘留農藥	0/98 (0%)	0/93 (0%)	0/100 (0%)

檢驗項目主類	110年	111年	112年
其他(含化學成分、天然毒素、基因改造食品...等)	56/936 (6.0%)	49/967 (5.1%)	30/1,172 (2.6%)

註：因單一品項檢驗項目不限一類，爰檢驗件數不等於抽驗件數。

表10、食藥署近3年農漁畜產品抽驗不合格情形

單位：【不合格件數(件)/總件數(件)(不合格率%)】

抽驗項目	110年	111年	112年
蔬果	362/4,300 (8.4%)	361/4,616 (7.8%)	472/4,730 (10.0%)
禽畜產品	16/11,234 (0.1%)	13/7,001 (0.2%)	8/3,746 (0.2%)
水產品	8/860 (0.9%)	6/906 (0.7%)	9/614 (1.5%)

(二) 進一步分析110-112年食品檢出農藥殘留量、食品微生物、食品添加物等不合格原因，分述如下：

1. 殘留農藥：

(1) 臺北市係屬於消費型的城市，本身所出產的蔬果農產品無法自給自足，高達9成以上的農產品皆為外縣市提供或由國外進口，因此無法以源頭管理模式進行農產品殘留農藥管理，惟為強化本市食品安全風險管理，本府衛生局除針對高風險生鮮蔬果進行抽驗，亦配合食藥署執行蔬果農藥殘留後市場監測，110-112年生鮮蔬果類總計分別抽驗720件、722件及838件檢驗殘留農藥，不合格率分別為9.2% (66件不合

格)、15.0% (108件不合格) 及20.0% (168件不合格), 依抽驗月份分析食品檢出殘留農藥不合格率如圖1, 查112年檢出殘留農藥不合格率以9及10月份為最高, 分別為35.2%及26.8% (各19件, 含白蘿蔔8件; 青江菜4件; 香菜、青蔥、茄子、辣椒各3件; 百香果、芥藍芽各2件; 九層塔、山楂片、四季豆、青蒜、皇宮菜、紅鳳菜、香瓜、烏梅、莧菜、豌豆各1件); 另, 統計3年總計抽驗39件有機農產品, 未查獲有違規事項。

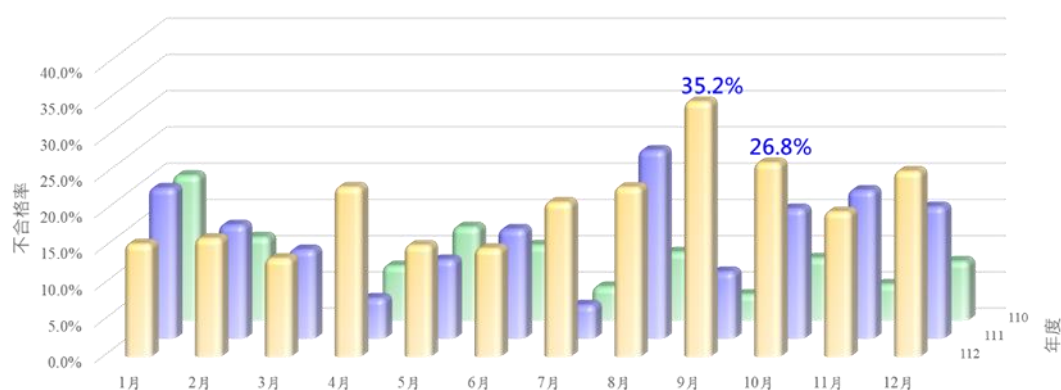


圖1、依月份分析本市110-112年食品檢出殘留農藥不合格率

(2) 110-112年殘留農藥檢出不合格品項前8名及件數如圖2至圖4 (分別檢出1-28項殘留農藥); 其中112年抽驗白蘿蔔及白木耳不合格率皆較110-111年上升, 另草莓及百香果不合格率則較110-111年有下降的趨勢, 進一步分析112年14件不

合格白蘿蔔產品來源以雲林縣最多（8件）；13件不合格白木耳來源以新北市件數最多（5件），其產地及件數如表11；分析及推測不合格農藥態樣包括：（一）檢出未核准用藥。（二）檢出濃度超標。（三）混合用藥。（四）颱風期間未遵守安全採收期（如表12）；衛生局持續針對高風險蔬果類進行抽驗，希冀找出不合格的蔬果種類、產地或是季節等，進行高風險蔬果農藥殘留抽查檢驗，提供消費者安全的消費環境。

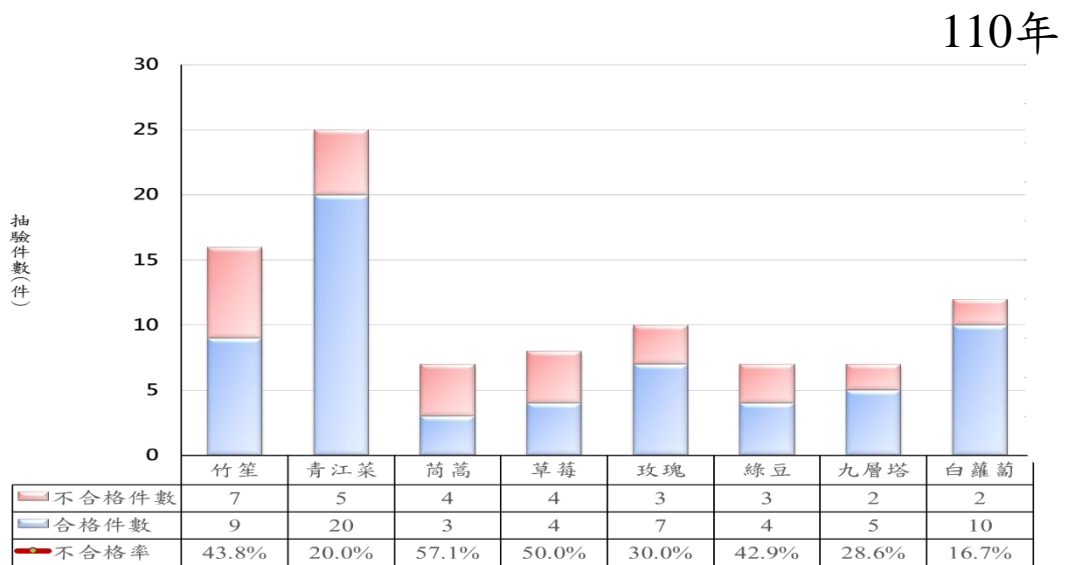


圖2、110年殘留農藥抽驗不合格品項前8名

111年

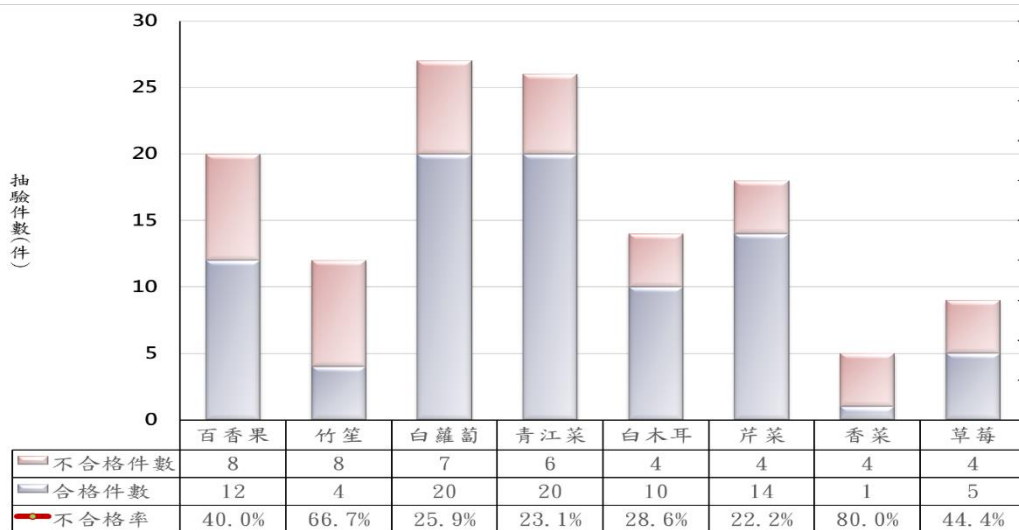


圖3、111年殘留農藥抽驗不合格品項前8名

112年

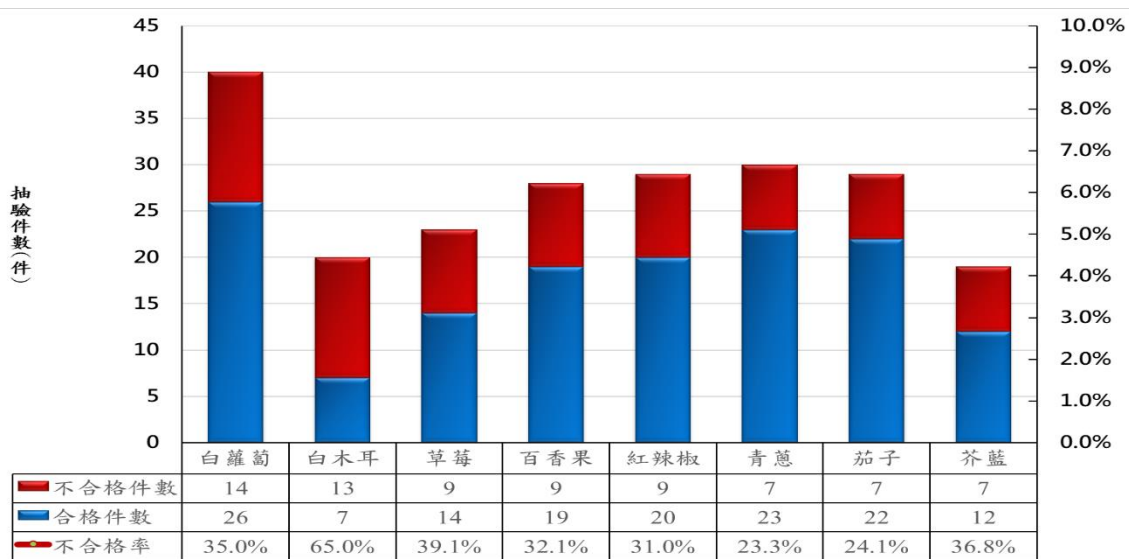


圖4、112年殘留農藥抽驗不合格品項前8名

表11、112年檢出殘留農藥不合格白蘿蔔及白木耳產地件數分析

品項	產地	件數
白蘿蔔	雲林縣	8
	新北市	2
	彰化縣	1
	臺北市	1
	桃園市	1
	臺中市	1
白木耳	新北市	5
	桃園市	2
	雲林縣	2
	高雄市	2
	臺北市	1
	南投縣	1
總計		27件

表12、不合格農藥態樣分析

不合格農藥態樣	白蘿蔔 (件)	白木耳 (件)
檢出未核准用藥	1	10
檢出濃度超標	10	0
檢出混合用藥	3	3
總計	14	13

2.食品微生物：於進行食品衛生標準時，因無法監測食品中每一種有害微生物，因此僅針對某些特定指標菌作為是否合乎衛生要求之指標，110-112年分別總計抽驗864件、599件及930件檢驗食品微生物，其中110年初複抽計131件次不合格；111年初複抽計41件次不合格；112年初複抽總計82件次不合格，如表13；查112年度檢驗不合格前3名為飲冰品、包（盛）裝飲用水（餐飲業者提供予消費者之飲用水）

及沙拉，檢出不合格項目分別為「腸桿菌科、大腸桿菌」、「大腸桿菌群、糞便性鏈球菌」及「單核球增多性李斯特菌、大腸桿菌」；食品衛生指標菌用以指示食品在製造過程中是否合乎衛生要求的一種指標，在食品衛生細菌學檢驗中，倘衛生指標菌超過該食品的衛生標準時，暗示著食品的製作過程中可能衛生條件不良，為提升飲冰品業者製作場所衛生及人員管理，衛生局每年辦理飲冰品業者衛生講習，並函請業者參照衛生局官網食品業者公開專區項下之飲冰品業者衛生規範講義，以提升市售冷飲冰品衛生安全。

表13、本市近3年抽驗食品檢驗食品微生物不合格情形

單位：【不合格件數(件)/總件數(件) (不合格率)】

產品類別	110年	111年	112年
飲冰品	74/359 (20.6%)	34/245 (13.9%)	77/367 (21.0%)
包(盛)裝飲用水(餐廳供應予消費者)	0/30 (0%)	2/26 (7.7%)	3/28 (10.7%)
沙拉	12/16 (75%)	0/15 (0%)	2/48 (4.2%)
即食餐食	15/281 (5.3%)	5/250 (2.0%)	0/293 (0%)
麵類製品(含涼麵)	30/68 (44.1%)	0/11 (0%)	0/53 (0%)
烘焙炊蒸製品	0/32 (0%)	0/21 (0%)	0/52 (0%)
冷凍冷藏調理食品	0/20 (0%)	0/18 (0%)	0/24 (0%)
麥片、蛋類製品、莓果(含因應興	0/17 (0%)	0/6 (0%)	0/46 (0%)

產品類別	110年	111年	112年
情事件抽驗)			
其他(如營養食品製品、乳類製品、調味製品、水產製品...等)	0/41 (0%)	0/7 (0%)	0/19 (0%)
總計	864 (其中94件初抽不合格,另37件複抽不合格,初複抽計131件次不合格)	599 (其中36件初抽不合格,另5件複抽不合格,初複抽計41件次不合格)	930 (其中59件初抽不合格,另23件複抽不合格,初複抽計82件次不合格)

註：生鮮即食食品及生熟食混和即食食品類之衛生標準於110年7月1日修訂，爰110年之不合格率與111-112年之不合格率有差異。

3.食品添加物：食品添加物的使用係為某種使用目的所添加，如提供食品著色、調味、乳化、增加香味、安定品質等目的，與其他食品中可能存在或殘留之有害物質如重金屬、細菌毒素、放射線或農藥等因污染或其他原因進入食品中，其來源與性質完全不同，其使用規範應符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，110-112年分別總計抽驗941件、734件及933件檢驗食品添加物，不合格率分別為3.5%（33件不合格）、2.7%（20件不合格）及4.0%（37件不合格），其中主要不合格品項為豆製品及醃漬蔬果，查豆製品不合格率有逐年上升的趨勢，然醃漬蔬菜則有逐年下降的趨勢（如表14）；分析112年檢出不合格品項如表15；其中23件不合格豆

製品產品來源以臺北市最多（10件，含8件無法提供來源資料）；9件不合格醃漬蔬菜產品來源以雲林縣（5件）件數最多，不合格態樣包括：（一）超量使用食品添加物。（二）添加於未准許之食品範圍。（三）使用未准用之食品添加物；檢出不合格產品來源屬外縣市業者，皆移請相關縣市進行源頭管理，另針對本市抽驗結果不合格業者列入年度重點稽查對象，不定期追蹤查驗，並規劃於113年加強抽驗豆製品並將不合格業者列入重點抽驗對象。

表14、本市近3年抽驗食品檢驗食品添加物不合格情形

單位：【不合格件數(件)/總件數(件)（不合格率）】

產品	110年	111年	112年
豆製品	10/152 (6.6%)	9/139 (6.5%)	23/140 (16.4%)
醃漬蔬果	12/78 (15.4%)	8/70 (11.4%)	9/89 (10.1%)
烘焙炊蒸製品 (含鹼粽及草仔粿)	5/155 (3.2%)	0/127 (0%)	2/170 (1.2%)
水產製品	1/68 (1.5%)	0/37 (0%)	1/60 (1.7%)
食用冰(熱)製品 配料(含咖啡凍)	1/116 (0.9%)	1/124 (0.8%)	1/110 (0.9%)
蔬果製品 (含水梨)	1/89 (1.1%)	1/76 (1.3%)	1/93 (1.1%)
一般麵條粉條類 製品	0/100 (0%)	0/38 (0%)	0/80 (0%)
調味製品	2/38 (5.3%)	0/29 (0%)	0/56 (0%)
餡料	0/23 (0%)	0/13 (0%)	0/47 (0%)

產品	110年	111年	112年
其他製品（休閒製品、營養食品製品、食用油脂製品、肉類製品）	1件（花草茶）/122 （0.8%）	1（肉製品）/81 （1.2%）	0/88（0%）
總計	941件（不合格33件；不合格率3.5%）	734件（不合格20件；不合格率2.7%）	933件（不合格37件；不合格率4.0%）

表15、112年檢出食品添加物不合格品項及件數分析

序號	品項	不合格項目	件數
1	豆製品	16件檢出殺菌劑過氧化氫 4件違法使用防腐劑苯甲酸 2件防腐劑己二烯酸超量 1件防腐劑苯甲酸超量	23件
2	醃漬蔬菜	8件漂白劑二氧化硫超量 1件違法使用甜味劑糖精	9件
3	草仔粿、咖啡凍	防腐劑己二烯酸超量	各1件
4	截切水梨	違法使用甜味劑糖精	1件
5	黑鮪魚腹肉排	違法使用一氧化碳	1件
6	鹼粽	違法使用硼酸及其鹽類	1件
總計			37件

(三) 本市屬消費型城市，消費樣態豐富，如有抽驗違反食品安全衛生管理法之不合格產品或場所，責命業者立即下架不得販售並進行源頭調查，並同時列管持續抽驗；另依據本市抽驗結果、追蹤中央監測資訊及參考國際不安全訊息等，滾動式調整抽驗規劃，針對不符規定產品依食品源頭管理原則，來源製造廠商屬本市者，衛生局依食品安全衛生管理法辦理，屬外縣市者則移請所轄衛生局處辦，輸入之不合格產品並同步通報中央於產地及邊境加強源頭管理，防範不合格產品

流入市面。並輔導業者須保留進貨單據等資料，以利食品安全溯源之管理；抽驗結果會主動發布新聞稿公布合格與不合格名冊，提供民眾選購參考，並宣導業者及消費者正確食品衛生觀念，使消費者食的安心。

五、後市場食品衛生安全稽查：為確保臺北市食品安全衛生，針對高風險、高違規、高關注之食品業者，本府衛生局每年均訂有食品衛生安全稽查計畫（下稱 GHP 計畫），並針對餐盒食品業者、學校午餐業者等8類特定餐飲業者訂定公共安全方案（下稱8大公安）並定期進行輔導查核，110年至112年稽查結果（稽查家次、初查及複查不合格家次等），如表16，另分析常見違規缺失如表17，並依食品業者常見違規衛生缺失加強查核，如查有違規，將持續追蹤輔導稽查，如屆期不改正者，依法處辦。

表16、110年至112年食品安全衛生稽查結果

年度	GHP 計畫稽查*(家次)	8大公安稽查*(家次)	初查不合格(家次)(%)	複查不合格(家次)(%)
110	16,535	1,198	2,702(16%)	21(0.13%)
111	16,079	1,344	2,799(17%)	13(0.08%)
112	24,590	1,432	3,451(14%)	11(0.04%)

*註：110年至111年係因疫情影響，衛生局人力投入防疫工作，查核數降低。

表17、110年至112年食品衛生常見違規缺失（前3項）

年度	餐飲業	販賣業
110	未定期進行健康檢查、未落實物品分區、未有工作衣帽	未定期進行健康檢查、物品直接置於地面、器具不潔
111	未定期進行健康檢查、未落實物品分區、器具不潔	未定期進行健康檢查、物品直接置於地面、未戴工作衣帽
112	未落實物品分區、未配戴工作衣帽、未定期健康檢查	未定期進行健康檢查、未有工作衣帽、物品直接置於地面

六、後市場食品標示查核：為確保消費者權益，衛生局每年訂定市售食品標示輔導暨查核計畫，除查核市售包裝、散裝及直接供飲食場所之相關食品標示至少6萬件，其中針對新公告標示規定（如：豬肉原料原產地、蜂蜜及其糖漿類產品標示及連鎖飲料標示等）成立專案查核，如查獲涉違規產品，經查證違規屬實，均依法處辦，另常見違規項目為「營養標示」、「有效日期」、「食品過敏原標示」、「內容物名稱」，近3年查核及分析結果詳述如表18，為減少市售食品標示違規率，113年規劃辦理食品標示輔導工作坊，針對本市高違規類別產品業者，辦理食品標示輔導，課程中透過一對一輔導，使業者提升自我檢核產品標示能力，降低違規

率。

表18、近3年食品標示查核及分析結果

年度	查核件數	違規件數 (不合格率)	前5項違規項目 (依前後順序)
110	6萬4,607件(包裝食品5萬1,502件、直接供應飲食場所及散裝食品1萬3,105件)	不合格427件 (0.66%)	內容物名稱、有效日期、營養標示、食品過敏原標示、營養宣稱
111	6萬0,361件(包裝食品4萬9,239件、直接供應飲食場所及散裝食品1萬1,122件)	不合格462件 (0.76%)	營養標示、有效日期、食品原產地、內容物名稱、食品過敏原標示
112	6萬0,306件(包裝食品5萬4,478件、直接供應飲食場所及散裝食品5,828件)	不合格580件 (0.96%)	營養標示、有效日期、食品過敏原標示、內容物名稱及品名

七、為保障市民食品衛生安全，本府相關局處針對產地端、批發市場端及後市場消費端，由食品品質檢驗、標示

查核及衛生稽查等全方位把關，並配合中央法規與政策異動、因應突發性食品安全事件等，持續滾動式調整相關計畫，打造讓市民安心食用食品的健康城市。

主席裁示：

經外縣市通知臺北市下游業者有使用檢出蘇丹紅色素辣椒粉原料製成之產品的店家及品項（製表日期：113年3月15日）

產品名稱及效期	責任廠商	本市下游對象	查處情形
家用四合一調味料組 合(細粉紅辣椒)(有效日期：2025.12.12)	濟生股份有限公司斗六廠(雲林縣)	全聯實業股份有限公司	113年2月7日本局立即通知全聯總公司並派員至門市稽查，經查業者已全數下架相同品項產品，全國總計下架量計1萬1,824瓶（其中臺北市下架量為1,091瓶）。
紅辣椒粉；有效日期：2026.10.4、2026.10.12	保欣企業有限公司(新北市)	禾禾園國際貿易有限公司（實際營業地址：新北市樹林區柑園街1段196-13號）	113年2月9日即通知業者下架，使用該批原料製成「天下第一辣油(600公克/罐；製造日期112年11月15日)」，共製成772罐，全數銷售予一般餐飲業，已下架回收391罐。
細粉紅辣椒600g；有效日期：2025.12.10	濟生股份有限公司斗六廠(雲林縣)	政禾食品有限公司	113年2月20日即派員前往；該公司總計進貨20包(600g/包)，並已於113年2月15日全數退貨予濟生股份有限公司。
細粉紅辣椒600g；有效日期：2026.1.11		台農醬園	113年2月20日即派員前往，並執行下架回收作業，該廠商已於113年2月15日退貨188包予濟生股份有限公司。
飛馬牌細紅辣椒粉300g；有效日期：2026.1.11	濟生股份有限公司斗六廠(雲林縣)	濟生股份有限公司	113年2月20日即派員前往；不分規格、批號、有效日期全面下架回收辣椒粉系列產品共1599.38公斤。
飛馬牌細紅辣椒粉35g；有效日期：2025.11.1	濟生股份有限公司新莊廠(新北市)		
紅辣椒粉；有效日期：2026.10.12、10.29	保欣企業有限公司(新北市)	信實商行（實際營業地址：新北市蘆洲區民族路408巷84之3號）	113年2月21日即派員前往，業者實際營業於新北市；販售予不特定消費者，已全數販售完畢。
蝦味先香辣口味（規格60/80/115/300克）；有效期限2024.9.8至2024.10.2	裕茶食品股份有限公司(高雄市)	大潤發流通事業股份有限公司南湖分公司	113年2月20日即派員前往；現場未見違規品於架上販售；清查10家販售通路業者(國防部福利事業管理處、家福股份有限公司、萊爾富國際股份有限公司、統一超商股份有限公司、全聯實業股份有限公司、大潤發流通事業股份有限公司、全家便利商店股份有限公司、遠百企業股份有限公司、三商家購股份有限公司、來來超商股份有限公司)於全臺(含臺北市)下架145,279包(不分規格、批號、有效日期)。
		三商家購股份有限公司信義崇德門市	
香辣豬肉絲(600克/包)；有效日期：2024.08.09~2025.02.05	金安記食品廠有限公司(臺中市)	志翰食品行	113年2月23日本局即通知要求上述2家業者下架相關產品。志翰食品行已下架回收12公斤(4包)、珍珠果汁肉鬆店(臺北市信義區永吉路30巷100號1樓)已下架回收13.2公斤(完整包裝3包及散裝4.2公斤)。
		珍味肉鬆行	
香辣豬肉乾(5斤裝)；有效日期：2024.08.10~2025.02.06		志翰食品行	113年2月23日本局立即通知要求志翰食品行(臺北市大同區民樂街70號1樓)已下架回收15公斤(25包)。
菜脯餅(110克)；有效期限2024.08.02、08.15及08.23	鑫豪食品股份有限公司(苗栗縣)	全聯實業股份有限公司	113年2月24日本局即要求下架；全國不分有效日期，已全面完成下架，總計1萬6,992包，其中臺北市下架1,474包。
咖哩粉A-KgAP(有效日期：2025.12.26)	濟生股份有限公司斗六廠(雲林縣)	印度咖哩炒麵店(印度風)	113年2月27日即派員前往；下架相關產品，總計下架8.91公斤(完整包裝8包及散裝含罐重910公克)。
血旺調味料(有效日期：2025.02.09)	津棧國際貿易有限公司(高雄市)	海底撈國際食品有限公司	113年3月4日即派員至公司及餐飲店稽查，業者已自主下架全批號之「血旺調味料」734公斤，現場未見案內違規產品。
雞心椒粉(有效日期：2026.01.29)	久芳生物科技有限公司(臺南市)	蟲品珍美食坊	113年3月2日即派員前往；經查該業者尚未使用該批「雞心椒粉(有效日期：2026.01.29)」產品，總計下架1公斤。
朝天椒細粉(有效日期：2026.01.03) 朝天椒(有效日期：2026.01.03)	新光洋菜企業股份有限公司(臺南市)	益昌實業有限公司、景發雜糧行、正豐行、南北什糧行	113年3月6日即派員前往稽查；要求業者下架相關產品並應張貼公告告知消費者相關訊息，分別已下架15包、43包、7包及3包，總計下架68包。

產品名稱及效期	責任廠商	本市下游對象	查處情形
青辣椒粉(有效日期:2026.10.04)	保欣企業有限公司(新北市)	濟生股份有限公司 統隆企業有限公司	113年3月6日即派員前往稽查: 1.濟生:業者購入共500公斤,並提供製成產品明細及下游廠商名冊,並通知各縣市衛生局處辦。 2.統隆:使用該批原料製成「F0108優-白胡椒粉」(有效日期:20251123、20251125、20251129、20251212、20251213、20251214)計1萬3,140盒,該公司無直接零售且已全數售出,下游縣市包含臺北、新北、桃園、苗栗、臺中、彰化、臺南、高雄、花蓮,再查統隆公司有問題產品販售予臺北市轄內僅錦松行銷有限公司(下稱錦松公司)1家,業內效期產品已全數販售予零售商,統隆公司及錦松公司已逐一通知下游店家全面下架。
雞心小辣椒(效期:2025/7/8) 三英朝天椒辣椒粉(效期:2024/09/22、2025/07/10)	長谷農產有限公司(雲林縣)	義和蔥蒜行等11家業者	113年3月7日即派員前往11家業者稽查,經查皆未進貨同批號產品。
B.B十三香辣油(有效日期:2025/12/28、2026/1/1、2026/1/21、2026/1/28)	慈光食品有限公司(台南市)	全聯實業股份有限公司	113年3月8日即通知業者下架並回報;販售至全聯實業股份有限公司(下稱全聯公司)共1萬7,112罐,本局接獲通知立即要求全聯公司下架相關產品,全聯公司不分批號全面下架總計1萬6,060瓶,其中臺北市下架1,714瓶。
沙茶醬相關製品「香油麻辣牛三寶1.2kg(亞緻)紫盒(有效日期:2024.12.25)」	金福華食品貿易有限公司(南投縣)	亞緻餐飲股份有限公司	113年3月11日即派員進行前往稽查;進貨「香油麻辣牛三寶1.2kg(亞緻)紫盒」(有效日期:2024.12.25)460盒,銷售予不特定散客,下架量為45盒。
沙茶醬相關製品「英雄淚麻辣鴨血600g/包」(有效日期:2024.10.17、2024.10.22、2024.11.10、2025.01.02、2025.01.19、2025.01.21、2025.01.22、2025.02.04)	金福華食品貿易有限公司(南投縣)	金博概念股份有限公司	113年3月11日即派員進行前往稽查;進貨「英雄淚麻辣鴨血600g/包」(有效日期:2024.10.17、2024.10.22、2024.11.10、2025.01.02、2025.01.19、2025.01.21、2025.01.22、2025.02.04)計5萬2,828包,銷售予不特定散客,下架量1萬7,694包,金博概念股份有限公司提供消費者退貨專線電話0800-278-708。
沙茶醬相關製品「福大牌沙茶醬 2.7kg(非易開)-新」(有效日期:2025.09.04、2025.09.11)	金福華食品貿易有限公司(南投縣)	陸軍後勤指揮部副食供應中心	113年3月11日即派員進行前往稽查;進貨「福大牌沙茶醬 2.7kg(非易開)-新」(有效日期:2025.09.04、2025.09.11)503罐,主要製成餐食,現場未有相關產品。
沙茶醬相關製品「石碇公沙茶沾醬 2.7kg(非易開)」(有效日期:2025.10.10、2025.12.11)	金福華食品貿易有限公司(南投縣)	石碇公行	113年3月11日即派員進行前往稽查;進貨「石碇公沙茶沾醬 2.7kg(非易開)」(有效日期:2025.10.10、2025.12.11)180罐,已全數販售完畢。
沙茶醬相關製品「佳作牛大人秘方麻辣鍋800g」(有效日期:2025.05.26)	金福華食品貿易有限公司(南投縣)	得美食品有限公司	113年3月11日即派員進行前往稽查;進貨「佳作牛大人秘方麻辣鍋800g」(有效日期:2025.05.26)5,806包,未於國內販售,已全數外銷,並聯絡國外退貨中。
沙茶醬相關製品「川味口水雞860g」(有效日期2024.12.10)	金福華食品貿易有限公司(南投縣)	傑斯博管理顧問股份有限公司	113年3月11日即派員進行前往稽查;進貨「川味口水雞860g」(有效日期2024.12.10)528盒,產品主要於網路平台銷售不特定散客,現場已無存貨。
沙茶醬相關製品「福寶牌沙茶醬 2.7kg(非易開)」(有效日期:2024.10.25及2024.10.30)及「福華牌川味麻辣醬3kg」(有效日期:2025.12.12)	金福華食品貿易有限公司(南投縣)	錦松行銷有限公司	113年3月11日即派員進行前往稽查;進貨「福寶牌沙茶醬 2.7kg(非易開)」(有效日期:2024.10.25及2024.10.30)1,440罐及「福華牌川味麻辣醬3kg」60罐(有效日期:2025.12.12),已全數銷售完畢。
沙茶醬相關製品「福寶牌沙茶醬2.7kg(非易開)」	金福華食品貿易有限公司(南投縣)	銓錦有限公司	113年3月11日即派員進行前往稽查;進貨「福寶牌沙茶醬 2.7kg(非易開)」300罐,未於國內販售,已全數外銷,並聯絡國外退貨中。