

臺北市政府食品安全委員會第23次會議議程

壹、時間：109年9月21日（一）下午3時30分

貳、地點：本府市政大樓11樓中央區吳三連廳

參、主席：柯召集人文哲

肆、會議流程

時間	流程
15：20~15：30	簽到
15：30~15：32	會議開始主席致詞
15：32~15：45	壹、上次會議追蹤事項
15：45~17：00	<p>貳、報告案【報告案1、3報告時間10分鐘，討論時間10分鐘，共20分鐘；報告案2、4、5報告時間5分鐘，討論時間5分鐘，共10分鐘】</p> <p>報告案1：中央110年1月1日開放美豬美牛進口之本府因應作為。（衛生局、教育局）（10分鐘）</p> <p>報告案2：南門中繼、士東市場 HACCP 標竿示範市場成果評估及本市各公有市場 HACCP 可行性評估。（市場處）（5分鐘）</p> <p>報告案3：全國田間檢測多重殘留農藥分析：以質譜快檢法及衛生福利部公告檢驗方法兩者差異性比較。（行政院農業委員會農業藥物毒物試驗所）（10分鐘）</p>

	<p>報告案4：臺北市政府食品安全委員會設置要點修正案。（衛生局）（5分鐘）</p> <p>報告案5：「108年獎勵地方政府落實推動食安五環改革政策計畫」辦理成果。（衛生局、產發局、教育局）（5分鐘）</p> <p>參、專案報告【報告時間5分鐘及討論時間5分鐘，共10分鐘】</p> <p>案由：食安五環政策第一環「源頭管控」化工原料業者輔導訪查辦理情形。（環保局）</p>
17：00~17：10	臨時動議
17：10	散會

臺北市政府食品安全委員會第23次會議議程

壹、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
12-1	「殘留農藥質譜雲端化學快篩套裝技術（以下簡稱質譜快檢法）」，於上線1年後109年12月31日前檢討實施成果（包括：檢出偽陽性比率、偽陽性貨品銷毀補償辦法、及實驗室是否需申請TAF認證等）。	市場處	<p>1. 108年9月21日至109年8月底，臺北農產運銷股份有限公司（以下簡稱臺北農產公司）以質譜快檢法抽驗批發市場農產品計6,750件，不合格395件，不合格率5.85%。</p> <p>2. 不合格395件，其中7件1月初因委外檢驗合約銜接未送複驗，剩餘388件依公告方法複驗，366件已複驗完成，其中複驗不合格346件、複驗合格20件（原不合格藥劑複驗濃度低於容許量，比例為5.46%）。</p>	B	109 /12/ 31
16-1	食安五環後期績效獎勵金新臺幣3,075萬900元，請各局處確實依提報計畫執行，於每個月食安工作小組會議追蹤辦理進度及預算分配執行率。	產發局 衛生局 教育局 環保局	<p>1. 106年食安五環後期績效獎勵金共新臺幣3,075萬900元整，分三年度執行；108年度共1,280萬元整，109年共1,435萬元整，110年共360萬元整。</p> <p>2. 108年度獎勵金1,280萬元整（產發局490萬元整、衛生局530萬元整、教育局200萬元整、環保局60萬元</p>	B	110 /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>整)，各局處已執行完畢。</p> <p>3. 109年獎勵金1,435萬元（產發局564萬5,000元整、衛生局515萬5,000元整、教育局292萬元整、環保局63萬元整），2件尚未執行完成，1件衛生局之「109年餐飲分級成效與食品中毒關聯性探討案」預計於9月中旬撥付第一期款，後續進度依原預算分配進度執行；1件環保局之「多用氣體偵測器」已於8月28日付款完成，現正辦理退履約保證金的程序。</p> <p>4. 本案已於每月食品安全委員會工作小組會議追蹤辦理進度及預算分配執行率。</p>		
18-2	<p>臺北市營運中及興建中公有市場須落實 GHP 及導入 HACCP 之精神：</p> <p>1. 以南門中繼、士東市場作為標竿示範市場，列管至109年9月30日 (三) 前提中期</p>	市場處 衛生局	<p>1. 衛生局已協同完成士東及南門中繼等示範市場現場 GHP 及 HACCP 會勘，進度如下：</p> <p>(1) 南門中繼市場：已於109年3月6日進行 GHP 稽查，計總攤數68家，33家合格，35家現場查有部分衛生缺失，經複查</p>	A	109 /9 /30

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>中報告。</p> <p>2. 請王明理參議督導，針對各公有市場研議辦理 HACCP 進行培訓，攤商人員及市場管理員上課內容應有區別。</p>		<p>後均符合規定。</p> <p>(2) 士東市場：已於109年7月22日進行 GHP 稽查，計總攤數166家，均符合規定。</p> <p>2. 市場攤商及管理人員教育訓練納入本局109年「食品業衛生管理講習計畫」：</p> <p>(1) 攤商衛生講習：已於109年6-8月完成7場講習計582人完訓。</p> <p>(2) HACCP 培訓課程：已於109年3月及7月完成辦理，基礎班共42人完訓，進階班共38人完訓。</p> <p>3. 於本次會議報告案2提案報告。</p>		
22-1	<p>1. 市場攤商 GHP 查核，請市場處、衛生局規劃以獎勵代替處罰，革命分階段，攤商願意配合者給予獎勵，建立獎勵制度先建立樣版，若違規率降到5%以下，再進行強制</p>	市場處 衛生局	<p>市場處</p> <p>1. 市場處預計於110年辦理公開招標評選專業食安團隊，赴36處公有零售市場現勘（扣除無飲食攤市場、整理改建市場及示範市場），提出軟硬體改善建議並分級訂定輔導期程，以達逐年推動全數公有零售市場符合 GHP 規範之目標。</p>	B	109 /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>改善。</p> <p>2. 食品良好衛生規範準則（GHP）合格攤商應頒發獎狀鼓勵，於109年9月22日 （二）食品安全週記者會由市長親自頒獎。</p>		<p>2. 食安團隊預計從首次評核結果中擇定各業種之優良攤商，成為示範攤位，作為其餘攤商學習標竿。待攤商改善後複核，績優之攤商予以獎勵，落實以獎勵代替處罰，透過宣導、辦理教育訓練及建立示範攤等方式，輔導市場攤商符合 GHP 規範，並配合衛生局現場衛生稽查。</p> <p>衛生局</p> <p>1. 已於109年8月21日完成環南中繼市場食品攤位稽查，除150攤為獨立庫體（冰櫃）未稽查外，計總攤數909家，計732家合格，168家現場輔導改善，9家限期改善，違規率1%，9家經複查後已符合規定。</p> <p>2. 本局訂於109年9月22日（二）辦理食品安全週記者會，將邀請南門中繼、士東、大龍及環南中繼等4處市場代表到場，計頒發通過 GHP 攤商821家及4處自治會獎狀，以資鼓勵。</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
22-2	<p>1. 市場處委外食安單位「環亞貝爾公司」分別提供南門市場及大龍市場 GHP 不同方向之食安建議，請王明理參議負責督導市場處進行食安專業認定並擬定解決方案。</p> <p>2. 市場處後續將召集工程建築設計團隊、衛生局及食安專家共同審查建築設計圖時，請邀集王明理參議代表府方列席提供意見。</p>	市場處 衛生局	市場處預計於109年9月邀集衛生局及食安專家針對即將進行改、整建之環南二期、成功市場及北投市場召開建築設計圖說審視會議，並邀請王明理參議代表府方列席提供意見。	B	109 /12 /31
22-3	<p>1. 請教育局於局務會議討論檢討食品中毒事件處理流程及精進作為。</p> <p>2. 有關食品中毒調查統計分析，衛生局應循求食安顧問群給予專業意見。</p>	教育局 衛生局	<p>1. 本市學校（含幼兒園）發生疑似食品中毒事件，如就醫人數達到6人或疑似食品中毒通報人數50人以上，立即於食安（Line）三群組通報府級長官及食安委員知悉，發布新聞稿倘涉及衛生局專業範疇，將呈報食品保安官核定。</p> <p>2. 於本次會議報告案4提案報</p>	A	109 /9 /30

列管編號	列管事項	辦理單位	辦理情形	處理等級	完成期限
			告。		
22-4	臺灣洗腎人口破9萬冠全球年燒健保513億，如何護腎降低洗腎之食品安全策略，請衛生局參採楊玲玲委員之意見，執行時必須有科學證據作為飲食衛教依據。	衛生局	本案於109年8月7日「臺北市政府醫療衛生組市政顧問座談會」追蹤列管。	A	109 /12 /31

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：中央110年1月1日開放美豬美牛進口之本府因應作為，報請公鑒。

報告單位：衛生局

說明：

一、總統府109年8月28日記者會宣布，在保障國民健康的前提下，依據科學證據及國際標準，訂定進口豬肉萊克多巴胺安全容許值及放寬30月齡以上的美國牛肉進口政策。

二、現行萊克多巴胺（乙型受體素，俗稱瘦肉精）動物用藥殘留容許量如下：

（一）我國：僅限於牛肌肉0.01ppm；肉未定容許量，意即不得檢出。

（二）國際食品法典委員會標準（CODEX）：牛及豬肌肉10ppb、脂肪10ppb、肝40ppb、腎90ppb；日本及韓國依循同標準。

（三）歐盟及中國大陸：未定有殘留容許量。

三、衛生福利部食品藥物管理署109年8月31日公布「107年美國進口牛肉相關產品健康風險評估報告」及「108年食用肉品暴露萊克多巴胺之健康風險評估」2份風險評估報告，重點摘要如下：

（一）坐月子婦女若全數食用含有萊克多巴胺牛豬肉及內臟，雖然暴露萊克多巴胺風險上限值仍小於1，但已佔ADI的89.9%，但若僅食用牛豬肉不食用內臟，則風

險與一般族群相似，考量國人對內臟的攝食量較高，建議應降低高暴露族群之動物內臟的攝食量或萊克多巴胺容許濃度。

(二) 專吃美國進口牛肉的情境下，全牛齡帶骨牛肉的風險為 9.29×10^{-10} 即國內10億位牛肉消費者中會有1人罹患新型庫賈氏症(vCJD)的風險，風險微乎極微。

四、衛生福利部於109年8月31日預告「包裝食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定」及「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」2項草案，109年9月7日預告修正「散裝食品標示規定」及「動物用藥殘留標準」，進口豬肉及其相關產品萊克多巴胺標準修正如下：

部位	修正後標準（單位：ppm）	修正前標準
肌肉、脂（含皮）	0.01	-
其他可供食用部位	0.01	-
肝	0.04	-
腎	0.04	-

「-」未訂有標準

五、針對本次開放美國豬肉及30月齡以上美國牛肉進口一節，有關原料原產地標示，衛生局將依公告內容進行業者輔導。

六、有關學校午餐肉品食材管理，教育局規劃具體作為說明如下：

- (一) 依據學校衛生法第23條規定，學校供應膳食其食材應優先採用中央農業主管機關認證之在地優良農業產品，並禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。教育部於109年8月28日函示各級學校供應膳食，如有使用豬肉、牛肉之生鮮食材，一律採用國內在地食材。
- (二) 為落實校園食品安全，學校午餐菜單設計及源頭管理因應措施如下：
1. 以不使用肉類半成品為原則：午餐設計以不使用肉類半成品（如各式丸類、蝦捲、香腸、火腿、熱狗、重組雞塊）為原則。
 2. 若使用肉類半成品，應提供原物料來源切結：供餐廠商應至校園食材登錄平臺登載當日供餐資訊，落實揭露食材訊息；請學校落實校園食材登錄平臺查核，確認登錄資料真實性，如有使用半成品應請廠商提供原物料來源為國內在地生鮮食材之切結。
 3. 違約記點或終止契約：依學校午餐契約範本-履約規範說明，如核對查有廠商提供不實食材來源證明，列屬衛生安全重大違失，記點10-20點；廠商使用三章一Q之產品如有混充或假冒產品供貨不實情節，加重罰則10點。重大衛生缺失記點總數達10點，得停餐1週；記點總數達20點，得終止契約。
 4. 採用國產生鮮豬肉、牛肉，納入契約內容，督促廠商確實依據契約規範辦理，倘廠商拒絕配合，教育局將彙整名單提供各校作為爾後招標評選作業之重

要參據，以維護本市學校師生之健康與權益。

主席裁示：

報告案2：南門中繼、士東市場 HACCP 標竿示範市場成果評估及本市各公有市場 HACCP 可行性評估，報請公鑒。

報告單位：市場處

說明：

- 一、南門中繼、士東市場 HACCP 標竿示範市場成果評估：
 - (一) 傳統市場為眾多個體攤商的集合，歷經數十年的營運，在環境衛生及食品安全維護上須持續提升及推動，以符合現代化的需求。食品安全為本府當前重要政策，在傳統市場面臨老舊、建物設計不符目前經營需求、個別攤商為獨立的經營個體、管理不易等現況下，為全面符合GHP規範，市場處以建立示範市場逐步推廣為策略，優先擇定改建市場推動GHP規範。
 - (二) 於現有市場部分，在攤位配置與硬體設備等既有條件較不易變動的情況下，本處將要求食品業者符合GHP、做好自主衛生管理，包括（1）作業場所衛生管理（2）從業人員衛生管理（3）設施衛生管理（4）品保制度。南門中繼市場為改建市場，士東市場為現有市場，本處目前先將士東市場與南門中繼市場打造為示範標竿，推動GHP，再推廣至其他市場。
 - (三) 办理流程為本處會同衛生局及食安專業團隊108年11月分別至士東市場與南門中繼市場辦理現勘，由食安團隊提供評估報告，供市場及攤商據以改善，後續由衛生局安排現場稽查，再向攤商宣導推動GHP及改善

事項說明會及本府政策，復由衛生局針對稽查結果不合格攤商進行GHP複查。

(四) 茲將士東市場與南門中繼市場GHP改善辦理情形臚列如下：

辦理情形	士東市場	南門中繼市場
會同衛生局及食安團隊至市場辦理現勘	108年11月8日	108年11月20日
食安團隊提供修正後之評估報告	109年1月3日	109年1月9日
會同自治會、衛生局辦理說明會	109年2月27日	109年3月19日 (註:3月6日稽查後之說明會)
依 GHP 評估報告完成改善	109年5月29日前	109年3月5日
衛生局就市場符合GHP規範進行查核	109年7月22日 全數合格	109年3月6日
衛生局進行 GHP 複查		109年4月30日 全數合格

(五) 士東市場與南門中繼市場推動GHP，經衛生局現場衛生稽查，全數合格，後續仍持續督導攤商建立自主衛生管理觀念及能力，共同維護食品安全。

二、臺北市各公有市場 HACCP 之可行性評估：

(一) HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL

POINTS)是食品安全管制系統準則，規範內容為原料驗收、製造、調配、加工、包裝、貯運等全程之危害分析及重要管制點之監測，以事前分析，從原料到產品製造過程中的每個步驟，分析可能產生的危害，然後依危害的機率與後果嚴重性，訂定重要管制點，有效預防控制危害的發生，或者在危害產生時，可立即採取矯正措施去除危害，著重事先預防風險、源頭管理，降低食品安全危害顧慮。HACCP是對食品之控制，確保食品之安全，須建立在GHP良好基礎上。

(二)市場處為加強傳統市場食品安全，試辦將HACCP的精神導入公有傳統零售市場，輔導攤商建立預防機制，減少交叉污染，先將士東市場與南門中繼市場打造為示範標竿。經檢討士東市場與南門中繼市場在落實HACCP系統各項執行項目，發現有以下問題，僅能就原料與成品的溫度管制（包括貯存與販售）、規劃進卸貨時段及廢棄物清運動線、提高攤商自我衛生要求等方面加強宣導與輔導，以防止交叉污染：

1. 傳統零售市場推動HACCP依規定應成立食品安全管制小組執行危害分析、決定重要管制點、建立執行之文件及紀錄等工作，前揭工作須攤商充分配合，與攤商從事商品進貨再行販售之本質不合。
2. 依規定應執行HACCP之業種或類別廠商，其經營體一般為單一性，產品單一或少樣，涉及加工或製造，而市場各業種攤商均為獨立之經營個體，各有其販

售商品品項，商品種類具綜合性且多樣性，極少數涉及加工或製造，即使同一商品品項，其作業細節及方式於實施HACCP時須微調，每一攤商對其產品之危害分析及管制點均不同，推動時須針對每一攤之每一產品進行分析，工作複雜度高。

3. 市場攤商進貨時間不一、貯存環境不同，硬體條件屬開放空間，人員管制影響將影響攤商營運，管制不易，且HACCP管制系統屬工廠規劃等，在市場適用上有其侷限。就危害分析而言，攤商為單一作業，非制式化流程，危害考量繁雜。
4. 在防止交叉汙染方面，南門中繼市場評估報告中專家表示，就市場而言，以HACCP原則的角度評估其流程中主要的食品安全危害類型仍以物理性危害（人員行為造成）與生物性危害（溫度管控不當與交叉汙染造成），專家建議攤商自行管控其冷凍冷藏設備的溫度，並應進行紀錄或監督的作為。倘以此要求傳統零售市場攤商逐日記錄冷凍冷藏設備的溫度，在執行上有其困難度，僅能督導及加強宣導攤商注意冷凍冷藏設備溫度。
5. 市場攤商均為食品業者，均須符合GHP，惟市場非公告實施HACCP之業別。

(三) 建議現階段市場維持推動GHP，落實自主衛生管理，如攤商有自願推動HACCP，則予以鼓勵及獎勵。

主席裁示：

報告案3：全國田間檢測多重殘留農藥分析：以質譜快檢法及衛生福利部公告檢驗方法兩者差異性比較，報請公鑒。

報告單位：行政院農業委員會農業藥物毒物試驗所

說明：

- 一、技術差異比較方面，衛生福利部公告檢驗方法為檢驗380種農藥外加二硫代胺基甲酸鹽類農藥，共計381項。質譜快檢技術則依據近三年我國曾檢出藥劑清單動態調整，108年度檢驗191項，109年度則調整為198項。除檢驗藥劑不同外，兩技術所採用的儀器設備、分析條件、定量方式也略有不同。
- 二、衛生福利部食品藥物管理署以公告檢驗方法，於109年1-4月期間市售產品抽驗不合格率為10.98%，行政院農業委員會農糧署以質譜快檢於田間採收期攔截不合格產品上市率為10.7%。顯示檢驗藥劑雖分別為381項及198項，但兩者檢驗不合格/攔截率結果近似。
- 三、行政院農業委員會農業藥物毒物試驗所（以下簡稱藥毒所）持續針對質譜快檢分析技術的儀器條件、各年度監測藥劑清單、人工智慧演算程式及北農公司複驗數據差異，持續進行滾動式調整與修正。
- 四、質譜快檢技術已擴大應用於田間採收前自主檢驗及大型果菜批發市場現場抽驗。
- 五、臺北農產運銷股份有限公司率先採用質譜快檢技術結合實名制，已發揮具體功效。近期芹菜、連續採收或

高風險作物抽驗專案，結果顯示不合格率已大幅下降，
農民更注重田間用藥管理。

六、前述各項資料詳見藥毒所簡報說明。

主席裁示：

報告案4：臺北市政府食品安全委員會設置要點修正案，報請公鑒。

報告單位：衛生局

說明：

- 一、依據本府食品安全委員會109年6月21日第22次會議決議及本府食品安全委員會工作小組109年7月24日第44次會議決議辦理。
- 二、案係本府食品安全委員會109年6月21日第22次會議主席裁示：「有關食品中毒調查統計分析，衛生局應循求食安顧問群給予專業意見。」；經本府食品安全委員會工作小組109年7月24日第44次會議評估結果，除現行食安委員會委員分組類別，擬新增「流行病學」類別，會議紀錄經鈞長核可在案，爰修正「臺北市政府食品安全委員會設置要點」相關條文。
- 三、本次修正要點第二點「(五)具有食品科學、餐飲管理、分析化學、毒理學、醫學、法學、風險評估等相關專門學術經驗之專家學者七人至九人。」修正為「(五)具有食品科學、餐飲管理、分析化學、毒理學、醫學、法學、風險評估、流行病學等相關專門學術經驗之專家學者七人至九人。」，新增「流行病學」類別；另本案依本府人事處及法務局建議，配合「臺北市政府組織編制及任務編組案件撰作手冊」，酌作文字修正，本案於109年9月15日市政會議通過，後續移請人事處辦理發布事宜。

四、本府第三屆食安委員會委員聘期自民國108年3月7日起至民國110年3月6日止，第四屆委員擬依修正後要點規定遴選聘派。

臺北市政府食品安全委員會設置要點第二點修正草案對照表

修正規定	現行規定	修正說明
<p>二、本會置委員十七人至二十二人，召集人由市長兼任，副召集人一人，由市長指派之副市長兼任，其餘委員由<u>衛生局</u>就下列有關人員依規定程序<u>報請市長聘(派)兼之</u>：</p> <p>(一) 教育局、產業發展局、衛生局、環境保護局及法務局代表各一人。</p> <p>(二) 公民團體代表一人至二人。</p> <p>(三) 消費者保護團體代表一人至二人。</p> <p>(四) 食品產業代表一人至二人。</p> <p>(五) 具有食品科學、</p>	<p>二、本會置委員十七人至二十二人，召集人由市長兼任，副召集人一人，由市長指派之副市長兼任，其餘委員由本府就下列有關人員依規定程序聘(派)兼之：</p> <p>(一) 教育局、產業發展局、衛生局、環境保護局及法務局代表各一人。</p> <p>(二) 公民團體代表一人至二人。</p> <p>(三) 消費者保護團體代表一人至二人。</p> <p>(四) 食品產業代表一人至二人。</p> <p>(五) 具有食品科學、餐飲管理、分析</p>	<p>109年7月3日臺北市政府食品安全委員會第22次會議紀錄市長裁示：「有關食品中毒調查統計分析，衛生局應循求食安顧問群給予專業意見。」；經本府109年7月24日食品安全委員會工作小組第44次會議評估結果，除現行食安委員會委員分組類別，擬新增「流行病學」類別，且配合「臺北市政府組織編制及任務編組案件撰作手冊」酌作文字修正，爰修正條文。</p>

<p>餐飲管理、分析化學、毒理學、醫學、法學、風險評估、<u>流行病學</u>等相關專門學術經驗之專家學者七人至九人。</p> <p>前項第一款之代表，應由市長指派各機關主任秘書以上人員兼任。</p> <p>第一項委員任期二年，任期屆滿得依規定程序續聘(派)之；任期出缺時，得補行遴聘(派)至原任期屆滿之日止。但代表機關出任者，應隨其本職進退。</p> <p>全體委員任一性別以不低於全體委員全數三分之一為原則；外聘委員任一性別以不低於外聘委員全數四分之一為原則。</p>	<p>化學、毒理學、醫學、法學、風險評估等相關專門學術經驗之專家學者七人至九人。</p> <p>前項第一款之代表，應由市長指派各機關主任秘書以上人員兼任。</p> <p>第一項委員任期二年，任期屆滿得依規定程序續聘(派)之；任期出缺時，得補行遴聘(派)至原任期屆滿之日止。但代表機關出任者，應隨其本職進退。</p> <p>全體委員任一性別以不低於全體委員全數三分之一為原則；外聘委員任一性別以不低於外聘委員全數四分之一為原則。</p>	
--	---	--

主席裁示：

報告案5：「108年獎勵地方政府落實推動食安五環改革政策計畫（下稱本計畫）」辦理成果，報請公鑒。

報告單位：衛生局、產發局、教育局

說明：

一、計畫緣由：

本計畫於108年7月24日經行政院核定通過，獎勵金共5億元，經費來源為中央特別統籌分配稅款，計畫分2方案進行，計畫前期為2.5億元「強化方案」，分4組比賽，本府與六都（臺北、新北、桃園、臺中、臺南及高雄）並列為第1組評比。

二、獎勵金分配：

(一) 強化方案（前期）第1階段及第2階段獎勵金共2,059萬3,000元，分配金額經本次會議決議後，本府財政局分別於109年4月14日及同年6月8日確認第1階段獎金823萬7,000元整及第2階段獎勵金1,235萬6,000元整，均已撥付本府市庫，另請各局處依業務需求編列年度預算作業並依計畫執行。

(二) 績效方案（後期）：分為「計畫執行績優」及「地方亮點績優」分2部分評比。

1. 本計畫執行成果績優：6都取4名，第1名獎勵金2,000萬元整、第2名獎勵金1,500萬元整、第3名1,000萬元整、第4名550萬元整。
2. 子計畫-地方亮點績優：取全國17名獎勵金分4等第核發獎勵金，特等450萬元整加前期未分配獎勵金

剩餘款10%、優等 300 萬元整加前期未分配獎勵金剩餘款7.5%、250 萬元整加前期未分配獎勵金剩餘款 5%、200萬元整加前期未分配獎勵金剩餘款 2%。

三、本計畫績效方案執行成果預估自評分數如下：

本計畫總配分500分，自評得分465分，失分35分（產業局30分及教育局5分），失分項目詳如下表：

失分項目	說明	配分	失分	權責單位
2-6-1-1 輔導本市 產銷履歷 驗證面積 逐步增加 至 10 % (含) 以 上	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本市已申請俟驗證通過 1 戶（台灣水資源與農業研究院與北投農民合作地 0.794 公頃，預計於 109 年 9 月可通過驗證）。 2. 本市 109 年 8 月 12 日拜會農糧署署長，提出本市擴大產銷履歷面積須達 56.9 公頃之疑義，農糧署署長回應，本次計畫項目評分標準已無法調整，針對本局建議事項彙整於成果報告之檢討與建議，俾利農糧署於下次計畫評項訂定時納入考量。 3. 具體建議如下： <ol style="list-style-type: none"> (1) 針對本市以消費型態為主之都市，於食安五環之農業評項以擴大產銷履歷驗證面積等評比類別，應區分農業縣市、非農業縣市外，增加「消費型縣市」評項標準，以較符本市情形。 (2) 因本市主要為消費型縣市，計畫評比項目若著重增加農產品驗證面積，以本市農業發展情形實在無法達成，建議消費型縣市之農業發展重點，應著重以消費端立場推廣及把關產地產品，後續計畫評比項目如仍有增加”農產品驗證面積”此類項目，建議該項分數移列至下列評比項目： 	30	30	產發局

失分項目	說明	配分	失分	權責單位
	A. 第二環重建生產管理之學校午餐使用國產溯源食材。 B. 第三環加強查驗之加強農畜水產品用藥監測。 C. 第五環全民監督食安之推動食農教育推廣成果。			
5-2-1-1 108 學 年 度學校午 餐發生食 品中毒校 數占比	1. 本市 108 年 10 月 16 日敦化國中發生食物中毒事件佔比為 0.35%。 2. 為加強各校食品中毒處理概念，本局於 108 年 11 月及 109 年 6 月發文要求各校每學年需進行校園食品中毒實際演練一次。 3. 109 年 6 月舉辦 5 次全市食品中毒實際演練示範研習。	40	5	教育局
自評失分		70	35	

四、本計畫執行成果報告及子計畫地方亮點成果報告預計於109年9月24日（四）前繳交，後期獎勵金使用規劃再行提報本府食安委員會。

主席裁示：

參、專案報告

案由：食安五環政策第一環「源頭管控」化工原料業者輔導訪查辦理情形，報請公鑒。

報告單位：環保局

說明：

一、食安五環-健全食安管理

鑑於誤用、濫用化學物質對於環境及人體健康危害，並建構「安全、永續的化學環境」，行政院環境保護署毒物及化學物質局於105年12月成立，期待透過「食安五環」第一環「源頭管控」政策，從源頭預防面管控具食安風險疑慮的化學物質流用於食品製造或加工，追蹤化學物質流向，從源頭管控預防食安風險的發生。

二、推動源頭管控

(一) 法規面源頭控管：106年至107年環保署化學局已陸續公告57種具食安風險疑慮的化學物質，109年度增列達116種，並修正「毒性化學物質管理法」於108年1月16日總統公布，名稱修正為「毒性及關注化學物質管理法」增列「關注化學物質」專章，以擴大列管具食安風險疑慮化學物質。

(二) 源頭預防面管控：辦理化工原（材）料販售業者輔導與訪查，瞭解業者毒性化學物質運作情形，輔導業者落實化學物質「四要管理」，防堵食安事件的發生。

三、源頭管控化工原料業者輔導訪查辦理情形

執行對象：實施訪查對象係以環保署化學局所提供之

廠家清單，同時參照比對經濟部工商登記化學原料批發業、其他化學製品批發業、毒性化學物質批發業、化學原料零售業及其他化學製品零售業為主。本局優先以57種具食安風險疑慮化學物質、21種爆裂物先驅物及25種毒品先驅物等相關業者為輔導訪查對象。

四、教育訓練-強化業者管理認知

- (一) 化工原料輔導訪（複）查：108年整年度執行本案食安五環源頭管控輔導訪查計畫，查核346家，109年1月至6月底查核276家，108至109年6月底共查核622家。
- (二) 辦理化學物質食品安全教育宣導會：108年5月30日辦理臺北市毒化物法規暨食安宣導說明會2場次，109年6月15日辦理食安說明會2場次，已完成年度目標1場次。

主席裁示：