

## 臺北市府食品安全委員會第 11 次會議流程

壹、時間：106 年 9 月 29 日(五)下午 2 時整

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
13:50~14:00	簽到
14:00~14:02	會議開始主席致詞
14:02~14:45	壹、上次會議追蹤事項 貳、專案報告 案由：親師合作共同把關校園午餐辦理情形(教育局)(10 分鐘) 參、報告案 報告案 1：行政院 106 年獎勵地方政府 5 億獎勵金計畫執行進度，報請公鑒。(衛生局)(5 分鐘) 報告案 2：市場禽肉、魚貨自主檢驗流程檢討改善案，報請公鑒。(市場處)(5 分鐘) 報告案 3：2017 臺北世界大學運動會食品安全成果及檢討報告，報請公鑒。(衛生局)(10 分鐘) 報告案 4：有關蛋品檢出農藥殘留芬普尼一案，本市辦理情形，報請公鑒。(衛生局)(5 分鐘) 報告案 5：本府增設食品保安官及衛生局食品安全科案，報請公鑒。(衛生局)(5 分鐘)
14:45~14:55	肆、臨時動議
14:55	伍、散會

## 臺北市政府食品安全委員會第 11 次會議議程

壹、時間：106 年 9 月 29 日(五)下午 2 時整

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、上次會議追蹤事項

列管 編號	裁（指）示事項	辦理單位	辦 理 情 形	處理 等級
8-3	臺北市食材登錄平台之幼兒園專區如為應強制範圍，教育局應有執行規劃。另夜市專區部分雖非強制，市場處仍應持續加強輔導業者上線。	教育局 市場處	<p>教育局：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本局業辦理多場食材登錄平台教育訓練，協助幼兒園了解平台作業流程，熟悉操作介面。</li> <li>2. 目前幼兒園上線率及完整率均已達標，亦持續追蹤幼兒園登錄情形。</li> <li>3. 本局已強化並持續督導學校食材登錄平台登錄事宜，建請同意申請解列。</li> </ol> <p>市場處：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 夜市專區目前尚屬攤販自發性配合登錄，目前轄管 14 處夜市飲食業攤販計約 826 攤，至 105 年底已輔導完成 639 攤登錄，達成率為 77.36 %，</li> </ol>	B

列管編號	裁（指）示事項	辦理單位	辦理情形	處理等級
			106 年預計新增輔導攤數為 120 攤，預計於 10 月 31 日前完成。	
9-2	106 年獎勵地方政府計畫-落實推動食安五環改革政策計畫，各局處應積極爭取目標第一，市府各局處自評 0 失分，請於本委員會工作小組自行列管定期報告得失分，再交由衛生局於市政會議中報告。	衛生局 產發局 教育局 環保局 市場處	<p>1.本府計畫已由衛生局彙整簽奉鄧副市長核定，並交由產業發展局於 106 年 8 月 2 日函送行政院農業委員會。</p> <p>2.經鄧副市長 106 年 7 月 26 日核定重新權責分工如下：</p> <p>(1)衛生局：計畫主筆、統籌監管計畫執行、列管報告。</p> <p>(2)產業發展局：擔任總窗口（收發府函）、計畫執行。</p> <p>(3)教育局及環境保護局：協助計畫執行。</p> <p>3.「強化獎勵方案」共 40 個管考點，22 個管考點已達標。「績效獎勵方案」總分共 500 分，已掌握 274.2 分，尚有 225.8 分待爭取，預計計畫期程結束前可得</p>	B

列管編號	裁（指）示事項	辦理單位	辦理情形	處理等級
			<p>滿分。</p> <p>4.各單位皆積極配合計畫，以期爭取佳績，並於本次會議報告案 1 報告本計畫執行進度。</p>	
10-1	產發局針對市場禽肉、魚貨自主檢驗合格率 100%，請市場處先檢討檢驗流程有無狀況；若確實是高合格率，應檢討檢驗項目之必要性。	產發局市場處	市場處已邀集漁產公司、漁業署及嘉義大學等單位，開會檢討改善本市批發市場自主檢驗抽樣方式，並於本次會議報告案 2 說明檢討精進報告。	A
10-2	衛生局辦理 106 年食安週帶狀行銷成果傑出，5 大活動設置專案 PM，自發創意及全局上下一心為市府爭取榮耀，請針對有功人員敘獎，並提報優秀公務人員團隊獎勵。	衛生局	<p>1. 106 年食品安全週宣導活動敘獎事宜，已於 6 月 13 日奉市長核定，本案敘獎共計 29 人及局長嘉獎 2 次註記績優事蹟(記功符合臺北市政府及所屬各機關公務人員平時獎懲標準表第 4 條第 6 項，對上級交辦或重要事項，克服困難，圓滿達成任務，著有績效者)。</p> <p>2. 食安週行銷小組已於</p>	A

列管 編號	裁（指）示事項	辦理單位	辦 理 情 形	處理 等級
			106年5月25日提報本府106年3月至5月即時獎勵有具體績效或重大貢獻之團體。	

註：A：完成      B：執行中      C：計畫中      D：無法完成

## 伍、專案報告

案由：親師合作共同把關校園午餐辦理情形案(教育局)。

## 陸、報告事項

報告案 1：行政院 106 年獎勵地方政府 5 億獎勵金計畫執行進度，報請公鑒。(衛生局)

報告案 2：市場禽肉、魚貨自主檢驗流程檢討改善案，報請公鑒。(市場處)

報告案 3：2017 臺北世界大學運動會食品安全成果及檢討報告，報請公鑒。(衛生局)

報告案 4：有關蛋品檢出農藥殘留芬普尼一案，本市辦理情形，報請公鑒。(衛生局)

報告案 5：本府增設食品保安官及衛生局食品安全科案，報請公鑒。(衛生局)

## 柒、臨時動議

## 捌、散會

# 食品安全委員會會議專案報告-1

報告單位：教育局

案由：有關親師合作共同把關校園午餐辦理情形一案，報請公鑒。

說明：

本市學校午餐食安管控機制，除配合教育部年度午餐訪視、本市規劃持續實施食安與營養教育、營養師專業輔導訪視制度、校園食品認證與查核機制、跨局處午餐食安查核專案、食安委員會運作外，亦著重家長及學校等親師共同為午餐監督把關，親師辦理機制說明如下：

## 一、親師參與學校午餐供應委員會運作

- (一) 由學校代表以及家長代表組成「學校午餐供應委員會」，參與規劃及執行學校午餐綜整事務。
- (二) 國小家長代表人數佔 1/2 以上，國中以上學校應邀家長代表(或學生代表) 佔 1/3 以上，午餐供應品質、衛生與安全有家長實際參與督導。

## 二、親師參與監廚及查核作業

### (一) 中央廚房學校

1. 午餐供應委員會邀請校內行政和教師，以及家長代表或學生代表，成立監廚小組，採定期或不定期，以不預警方式抽查午餐廚房各項操作是否符合規定，包含膳食衛生、品質、供膳時間及人員服務等。

2. 若經檢查有未按規定處理或違反衛生安全等情事，應作成書面紀錄，現場應立即請廠商改進，並送交學校，以便問題追蹤。

## (二) 外訂餐盒(盒餐/桶餐)學校

1. 午餐供應委員會邀請校內行政和教師，以及家長代表，成立午餐查核作業工作小組。
2. 依午餐採購契約，於學期執行供應廠商期中衛生訪查。
3. 若經檢查有未按規定處理或違反衛生安全等情事，應作成書面紀錄，現場應立即請廠商改進，並送交學校，以便問題追蹤。

- ## (三) 學校依各校午餐契約規範，定期或不定期至廠商廠區(或原物料廠商)訪查，瞭解食材來源、供餐作業是否符合食品安全，如廠商違反合約規範，各校依契約辦理。

## 三、親師共同監督午餐食材登錄平臺

- (一) 本市學校每日至校園食材登錄平台登載午餐食材來源，讓家長能掌握學童在校午餐資訊，瞭解學童用餐菜色及來源，平日如有午餐相關建議，可提至學校午餐供應委員會討論研議。
- (二) 本市配合中央四章一Q政策，教育局邀請親師參與研商擬定午餐契約範本等規定，共同為午餐把關，維護校園食安。

#### 四、教育局辦理午餐研習提升親師餐飲衛生知能

- (一) 監廚家長委員：本局邀請學校午餐供應委員會或監廚小組之家長委員參加，主題包含「學校午餐管理」、「午餐基準及菜單審查」及「認識四章一 Q 及午餐訪廠注意事項」，提升學校午餐供應委員會監廚委員餐飲衛生知能。已於 106 年 3 月 10 日辦理第一梯次，預計在 10 月辦理第二梯次。
- (二) 學校餐飲衛生督導人員：依據「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」每年規劃學校餐飲衛生督導人員 32 小時研習課程，主題包含「食品衛生相關法規介紹」、「午餐教育相關資源介紹」、「午餐基準與實務分享」、「校園食品中毒處理」等，提升學校人員餐飲衛生等相關知能。已於 106 年 8 月 8 日、9 日 15 及 16 日辦理完成。

#### 五、結語

本市學校午餐感謝有家長及老師共同參與監督把關，也將持續透過營養師專業輔導訪視制度、校園食品認證與查核機制、營養教育、跨局處食安查核及配合食安委員會運作等，共同守護校園食安。

主席裁示：



# 食品安全委員會會議報告案-1

報告單位：衛生局

案由：行政院 106 年獎勵地方政府 5 億獎勵金計畫執行進度案，報請公鑒。

說明：

一、依 106 年 7 月 6 日衛生福利部食品藥物管理署衛授食字第 1069903837A 號函暨行政院 106 年 7 月 3 日院臺食安字第 1060176407 號函辦理。

二、旨揭計畫由行政院主導，獎勵金共 5 億元，經費來源為中央特別統籌分配稅款，分 4 組比賽，各組取前 3 名，本府與 6 都並列為第 1 組評比。

三、計畫期程如下：

工作項目	106 年 7 月 3 日 (N)	106 年 8 月 3 日	106 年 9 月 3 日	106 年 10 月 3 日	107 年 1 月 3 日	107 年 2 月 3 日	107 年 7 月 3 日	107 年 8 月 3 日
中央核定計畫	■							
地方政府繳交計畫書		■						
中央進行評比		■	■					
中央通知得獎之地方政府				■				
地方政府繳交期中報告					■			
中央公布獲獎額度						■		
地方政府執行計畫	■	■	■	■	■	■	■	
地方政府繳交成果報告							■	
中央進行評比								■

四、各局處已於 106 年 7 月 17 日前繳交計畫予本局彙整，已簽奉鄧副市長核定，並交由產業發展局於 106 年 8 月 2 日(繳交期限：8 月 3 日)函送案內計畫給行政院農業委員會。

五、本府食品安全委員會工作小組 106 年 7 月 13 日第 20 次會議決議，因本計畫核定中央由衛生福利部改為行政院農業委員會主導，故權責分工為產業發展局主責、衛生局監管。然考量本計畫彙整食安亮點工作項目共計 9 大項，除 2 項「支持食農教育」及「花博農民市集」由產業發展局提出，衛生局提出「校園食安」7 項計畫，同時訪查新北市、臺中市(104 年中央食安獎勵金第 1 名)、臺南市及高雄市政府在府級長官帶領下，均交由衛生局主導，農業局配合，本府為發揮最大監管成效，於 106 年 7 月 24 日上府簽，經鄧副市長 106 年 7 月 26 日核定重新權責分工如下：

- (一)衛生局：計畫主筆、統籌監管計畫執行、列管報告。
- (二)產業發展局：擔任總窗口(收發府函)、計畫執行。
- (三)教育局及環境保護局：協助計畫執行。

六、統計各局處目前得分情形如下：

局處	強化獎勵方案			績效獎勵方案			
	期中 管點 考數	達 標 數	尚未 達 標 數 (期中 管 考 點 107年 1 月 3 日)	配 分	已 掌 握 分 數	待 爭 取 分 數	計 畫 達 標 時 間
衛生局	20	10	10	170	66.11	103.89	107年 7月3日
產發局	15	7	8	230	108.09	121.91	
教育局	4	4	0	80	80	0	
環保局	1	1	0	20	20	0	
總計	40	22	18	500	274.2	225.8	

七、檢附「106年獎勵地方政府落實推動食安五環改革政策計畫績效追蹤表」如附件。

建議：請各局處確實執行計畫，以獲得佳績。

主席裁示：

臺北市政府食品安全委員會第 11 次會議

106 年獎勵地方政府落實推動食安五環改革政策計畫自評表

食安五環	行動方案	權責單位	地方政府執行工作項目	強化獎勵方案		績效獎勵方案				辦理情形
				管考點	是否達標	管考點	配分	已掌握分數	待爭取分數	
第一環源頭管控	1. 設立毒性化學物質管理機構	環保局	稽查或清查輔導使用「57種有食安疑慮之化學物質」之業者，以避免該物質非法用於食品製造。	1. 篩選名單之化工原料相關業者清查輔導 2. 稽查毒化物列管事業 3. 新增工作項目：額外發現之篩選名單外化工原料相關業者清查輔導或既有名單複查	是	1. 篩選名單之化工原料相關業者清查輔導完成率：80%以上(10分) 2. 稽查毒化物列管事業完成率：100%(5分) 3. 篩選名單外化工原料相關業者之清查輔導達成率：20%；既有外化工原料相關業者名單複查率：30%(5分)	20	20	0	環保局查核結果說明如下： 1. 篩選名單之化工原料相關業者清查輔導：截至106年8月共查核162家(162家/162家*100%=100%，得10分)。 2. 稽查毒化物列管事業：本市列管之毒化物列管事業計有443家，截至8月底止查核457家(457家/443家*100%=103%，得5分)。 3. 篩選名單外化工原料相關業者之清查輔導或既有名單複查：截至8月底止共查核50家(50家/32家*100%=156%，得5分)。
	2.	衛	加強管	1. 訪視建冊	否	1. 訪視建	8	5.32	2.68	1. 訪視建冊管理

食安五環	行動方案	權責單位	地方政府執行工作項目	強化獎勵方案		績效獎勵方案				辦理情形
				管考點	是否達標	管考點	配分	已掌握分數	待爭取分數	
	推動食品輸入業者管理	生局	理食品輸入業者，確保其輸入符合衛生安全。	管理轄區內食品輸入業者，需完成目標輔導家數 50% 以上。 2. 針對食品輸入業者辦理教育訓練或輔導，需完成目標輔導家數 50% 以上。		冊管理轄區內食品輸入業者，目標輔導家數：1,000 家 (4 分) 2. 針對食品輸入業者辦理教育訓練或輔導，目標輔導家數：1,000 家 (4 分)				轄區內食品輸入業者：截至 106 年 8 月 31 日訪視建冊管理轄區內食品輸入業者共 331 家 (331 家/1,000 家 * 100% * 4 分 = 1.32 分)。 2. 針對食品輸入業者辦理教育訓練或輔導：截至 106 年 9 月 7 日止已辦理 40 場食品標示說明會，共計 1,316 家業者、1,630 人參與，目標達成率 100% (1,316 家/1,000 家 * 100% * 4 分 > 4 分)。
	3. 強化法規之認知	衛生局	衛生機關人員(含食品稽查人員)應積極參與食品相關法規之訓練，強化執法專業能。	1. 衛生機關(自辦且擔任講師)食品相關法規訓練完成 1 場次。 2. 衛生機關(自辦且擔任講師)食品相關法規訓練正確認知度大於 70%。	是	1. 衛生機關(自辦且擔任講師)食品相關法規訓練目標場次數 3 場 (3 分) 2. 衛生機關(自辦且擔任講師)食品相關	5	1.5	3.5	1. 本局已於 106 年 8 月 31 日前完成 1 場食品相關法規訓練 (1 場/3 場 * 100% * 3 分 = 1 分)，包含臺北市食品安全自治條例及食品衛生管理法規，每場參與 125 人次，認知度提升 76% (得 0.5 分)。

食安五環	行動方案	權責單位	地方政府執行工作項目	強化獎勵方案		績效獎勵方案				辦理情形
				管考點	是否達標	管考點	配分	已掌握分數	待爭取分數	
						法規訓練正確認知度100%				
	4. 強化食品添加物販售業者自主管理	衛生局	輔導食品添加物販售業者兼售非供加工原料之自主能力。	1. 該縣市於登錄平台登錄為食品添加物販售業者家數 $\geq 100$ 家，需完成輔導50家。 2. 該縣市於登錄平台登錄為食品添加物販售業者家數 $\leq 99$ 家，需完成輔導家數為實際家數/2	否	輔導食品添加物販售業者100家(8分)	8	0.4	7.6	截至106年8月31日已配合食藥署專案時，同步稽查5家食品添加物販售業者(5家/100家*100%*8分=0.4分)，11月訂有食品添加物稽查及抽驗專案，預計第1波稽查至少50家。
第二環重建生產管理	1. 提升農產品經營業者參與TAP驗	產發局	辦理現行版與版TGAP輔導人員等培訓課程	完成培訓課程企劃書，至少包含辦理時間、地點，及課程時數與講師等規劃內容，並已發送招生簡章。	否	完成培訓40人(15分)	15	0	15	1. 行政院農業委員會於8月底完成第1批TGAP講師訓練，產發局已著手接洽講師，進行本市TGAP輔導人員培訓課程規劃，預計可於強化獎勵方案管考點前完成培訓課程計畫。 2. 得分標準：完成培訓人數，1人以上，未達10

食安五環	行動方案	權責單位	地方政府執行工作項目	強化獎勵方案		績效獎勵方案				辦理情形
				管考點	是否達標	管考點	配分	已掌握分數	待爭取分數	
	證之能力									人為 3 分，達 40 人為 15 分，目前尚未得分。
	2. 導入植物醫師制度	產發局	<p>1. 盤點轄內農作物，遴選實習植物醫師(植病、昆蟲、植畢業)分派至基層單位。</p> <p>2. 籌組個案診療團、組訓農友及實習醫導</p> <p>精使友資降農的</p>	每位實習植醫輔導農友單月可達 20 人次以上。	否	<p>1. 每位實習植物醫師輔導農友總人次達 150 人次以上 (10 分)</p> <p>2. 接受輔導高風險農藥殘留作物為敏豆、豇豆、豌豆、甜椒、辣椒、茄子、草莓等 7 種總種植面積達 100 公頃之縣市，接受輔導生產農產品進行農藥殘留檢驗(配分移至其他指標)</p>	10	0	10	<p>1. 防檢局請臺中市政府統一辦理實習植物醫師遴選作業，8 月底前報名截止，目前遴選中，本市預計遴聘 1 名額，因尚未核定計畫撥付經費，尚無法實際執行，將儘力於強化獎勵方案管考點前完成管考項目。</p> <p>2. 得分標準：每位實習植物醫師輔導農友總人次達 150 人次以上得 10 分，目前尚未得分。</p>

食安五環	行動方案	權責單位	地方政府執行工作項目	強化獎勵方案		績效獎勵方案				辦理情形
				管考點	是否達標	管考點	配分	已掌握分數	待爭取分數	
			使用。							
	3. 輔導國產農產品建立溯源標識系統	產發局	1. 水產產品：輔導水產經營業者導入4章1Q制度。	本指標係統計整年度導入達成率，故不納入期中管考點。	-	轄內水產產品經營業者取得4章1Q比率(配分移至其他指標)	0	0	0	本市無須執行本項，配分移至其他指標。
			2. 農產品：輔導農產品經營業者取得生產追溯條碼。	農產品經營業者取得生產追溯條碼比率2.5%以上	否	轄內農產品經營業者取得生產追溯條碼比率7%以上(39分)	39	26	13	1.經統計，農產品經營業者取得生產追溯條碼單位目前已達334個單位。 2.得分：臺北市農耕戶數7,029戶，評分最高需達7%即為493單位數，目前已輔導334單位數(334/493*39分=26分)
	4. 強化一級品管及追溯追蹤系統	衛生局	針對轄內應實施一級品管(強制檢驗、食品安全測計畫、設置實驗室)及追溯系統食品業者查	完成食藥署指定之專案稽查，並將稽查結果登錄於PMDS系統，本項直接依據PMDS系統資料考核。	-	完成查核轄內公告指定食品製造業(含食藥署所訂專案及地方政府自訂專案)，並將稽查、處辦結果登錄於PMDS系統稽查作	5	2.1	2.9	1.強制自主檢驗：截至106年8月31日止，已完成申報18家(本市應實施追溯追蹤之食品製造業家數64家)。 2.追溯追蹤：截至106年8月31日止，已完成申報42家(本市應實施追溯追蹤之食品製造業



食安五環	行動方案	權責單位	地方政府執行工作項目	強化獎勵方案		績效獎勵方案				辦理情形
				管考點	是否達標	管考點	配分	已掌握分數	待爭取分數	
	之完成率		核。			業平台，完成率100%(5分)				家數79家)。 3.得分： (18+42)/(64+79) *100%*5=2.1
	5. 擴大追溯追蹤制度	衛生局	配合追溯追蹤政策實施，查核確認19類業別非可上傳正確率	查核電子上傳追溯資料正確性業者家數需完成所提報之目標家數50%以上。	是	查核電子上傳追溯資料正確性，目標加入100家(9分)	9	6.08	2.92	1.目標達成率67.5% 2.得分： 793/1,174*100% *9=6.08
	6. 食品業者自主管理提升	衛生局	1. 辦理衛生講習課程，督導食品業者強化流通品管 2. 輔導未登錄食品業者完成登錄。 3. 推動業者	1. 辦理衛生講習課程1場。 2. 輔導未登錄食品業者完成登錄，非離島縣市30家、離島縣市5家。 3. 實際完成餐飲衛生管理分級評核，直轄市40家、其他縣市20家、離島縣市5家。 4. 完成辦理自訂活動1場次或專案計畫1案。	否	1. 餐飲衛生講習課程推廣率達自列目標(3分) 2. 食品業者登錄達自列目標(2分) 3. 餐飲衛生管理分級評核推廣率達自列目標(4分) 4. 其他強化餐飲衛生管理推廣達	10	5.01	4.99	1. 餐飲衛生講習課程推廣率：截至8月份已辦理26場次，共計1,560人參與(26場 /30場 *100%*3分=2.6分)。 2. 食品業者登錄推廣率：截至106年8月31日輔導登錄業者共計18家(18家 /100家 *100%*2分=0.36分)。 3. 餐飲衛生管理分級評核推廣率：截至106年9月8日止，已完成推動餐飲衛生管理分級評核340家業者

食安五環	行動方案	權責單位	地方政府執行工作項目	強化獎勵方案		績效獎勵方案				辦理情形
				管考點	是否達標	管考點	配分	已掌握分數	待爭取分數	
			<p>辦理飲食衛生管理分級評核。</p> <p>4. 舉辦非述式其他強化飲食衛生管理活動，發地特色。</p>			自列目標(1分)				<p>(優級 286 家，良級 54 家，未取得認證 18 家)，通過率 95%【(286+54) 家/800 家*100%*4 分=1.7 分】。</p> <p>4. 其他強化飲食衛生管理活動推廣率</p> <p>(1) 臺北市政府率先全國納管「搭伙網(dahuo ; 網址 : <a href="http://www.dahuo.tw/">http://www.dahuo.tw/</a>)」，並自 106 年 7 月起至 8 月底開辦 5 場次「搭伙心食堂」講習烹飪課程及食安法規(7 場/20 場*100%*1 分=0.35 分)。</p> <p>(2) 衛生局已於 106 年 9 月 6 日舉辦「搭伙心食堂記者會」強調搭伙場所的烹調食安，提升由家庭為核心的餐飲衛生自主管理能力，共 9 則媒體露出(2 則平面 7 則網路)。</p>

食安五環	行動方案	權責單位	地方政府執行工作項目	強化獎勵方案		績效獎勵方案				辦理情形
				管考點	是否達標	管考點	配分	已掌握分數	待爭取分數	
	7. 強化食品業者標示符合規定	衛生局	針對標示違規業者輔導其了解規定，並追蹤改善情形。	確實掌握轄區標示違規業者總家數，且「轄區標示違規業者參加食品標示說明會之出席率」達50%，始達績效管考點。 [備註]如該轄區標示違規業者總家數為零，應提供105-106年之管理輔導措施，始達績效管考點。	否	轄區標示違規業者參加食品標示說明會之出席率90%以上(8分)	8	0	8	截至106年7月20日止已辦理20場食品標示說明會，共計10家業者參與。目標達成率32.26%(10/31*100%)，未達得分標準；已掌握分數為0分，待爭取分數為8分。
	8. 加強監管未登記食品或飼料工廠	產發局	106年稽查轄區新增未登記食品工廠或飼料工廠	累計得分需達到第1組15分、第2組10分、第3組5分、第4組2分 1. 稽查配分標準：以106年稽查紀錄登錄至工廠登記與管理系統計算得分分數並分下列兩類，依稽查廠商家數及裁處情形配	是	1. 第一類稽查曾列管未登記食品或飼料廠：稽查1家，得分為1分；裁處限期改善1家，得2分；裁處予罰鍰1家，得3分。 2. 第二類	40	40	0	1. 截至106年1月至6月底止產發局稽查且未登記工廠及裁罰次數已獲累計55分，換算評分本項已達滿分。 2. 第一類稽查曾列管未登記食品或飼料廠：已完成稽查26家次，其中限期改善1家次、處予罰鍰2家次，共計得31分【(26-1-2)家*1分+1家*2分+2家*3分=31分】。

食安五環	行動方案	權責單位	地方政府執行工作項目	強化獎勵方案		績效獎勵方案				辦理情形										
				管考點	是否達標	管考點	配分	已掌握分數	待爭取分數											
				分： (1)第一類稽查曾列管未登記食品或飼料廠：稽查1家，得分為1分；裁處限期改善1家，得2分；裁處予罰緩1家，得3分。 (2)第二類稽查新增列管未登記食品或飼料廠：稽查1家，得分為2分；裁處限期改善1家，得4分；裁處予罰緩1家，得6分。以此類推。		稽查新增列管未登記食品或飼料廠：稽查1家，得分為2分；裁處限期改善1家，得4分；裁處予罰緩1家，得6分。 3.配分 40分				3.第二類稽查新增列管未登記食品或飼料廠：已完成稽查7家次，其中限期改善5家次、處予罰緩0家次，共計得24分【(7-5)家*2分+5家*4分=24分】。										
				<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">說明</th> <th>得分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>稽查曾列管未登記</td> <td>稽查1家次</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>稽查並裁</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table>	說明		得分	稽查曾列管未登記	稽查1家次	1		稽查並裁	2							
說明		得分																		
稽查曾列管未登記	稽查1家次	1																		
	稽查並裁	2																		

食安五環	行動方案	權責單位	地方政府執行工作項目	強化獎勵方案		績效獎勵方案				辦理情形	
				管考點	是否達標	管考點	配分	已掌握分數	待爭取分數		
				食品或飼料廠	處限期改善家次	1					
					稽查並裁處處予罰緩家次	1					
					稽查新增家次	1	2				
					稽查並裁處限期改善家次	1	4				
					稽查並裁處		6				

食安五環	行動方案	權責單位	地方政府執行工作項目	強化獎勵方案		績效獎勵方案				辦理情形
				管考點	是否達標	管考點	配分	已掌握分數	待爭取分數	
				處予罰緩1家次						
				2. 換算評分標準：依前項計算累計得分換算評分分數。						
				累計得分	評分					
				30(含)以上	40分					
				27-29	36分					
				24-26	32分					
				21-23	28分					
				18-20	24分					
				15-17	20分					
				12-14	16分					
				9-11	12分					
				6-8	8分					
				3-5	4分					
				2(含)以下	0分					

食安五環	行動方案	權責單位	地方政府執行工作項目	強化獎勵方案		績效獎勵方案				辦理情形
				管考點	是否達標	管考點	配分	已掌握分數	待爭取分數	
第三環加強市場查驗	1. 學童團膳食材全面監測	產發局	1.辦理學校午餐及團膳生鮮蔬果及畜產食材抽驗 2.辦理學校午餐團膳之輔導訪視及聯合稽查	抽驗達成率至少 40%(抽驗達成率=(抽驗件數/目標件數)×100%)。」	否	1. 檢驗件數達成率 100% 2. 依法抽驗不合格案件達成率 100% 3. 配分 40 分	40	0	40	1. 生鮮蔬果依法抽檢(230 件)：目前已抽 178 件。 2. 學校午餐廠商自主送驗(610 件)：與教育局共同執行，9 月目標件數 200 件，已於 8 月底分配業者。 3. 不合格依法移送處：已執行 178 件部分，不合格 3 件，皆依規定移送源頭縣市政府查處。 4. 得分： (1) 檢驗件數達成率：0 分(目前達 77.39%，需抽檢達 84% 才達最低分 6 分)。 (2) 依法抽驗不合格案件查察達成率：0 分(目前不合格 3 件，均已移送源頭縣市政府查處，惟本案尚未執行完畢無法評估得分)。

食安五環	行動方案	權責單位	地方政府執行工作項目	強化獎勵方案		績效獎勵方案				辦理情形
				管考點	是否達標	管考點	配分	已掌握分數	待爭取分數	
				抽驗件數達成率至少40%以上。	否	1. 檢驗件數達成率100% 2. 依法抽驗不合格案件查察達成率100% 3. 配分 20分	20	0	20	1. 畜產食材抽驗：目前已抽 52 件，達 79%，預計 10 月底前可達成 100%(66 件)。 2. 查核實績=(抽樣件數/年度目標件數)*100%，因未達 90% 實績 =0 分。
				各地方政府檢送稽查相關佐證資料及送驗資料彙整表至中央主管機關。	是	完成所轄團膳業者數量 10% 訪視及自設廚房學校數量 7% 訪視 (10 分)	10	10	0	5 月 1 日-6 月 15 日執行，目前已執行團膳業者 2 家(臺北市共 10 家，目標家數為 1 家)，學校自設廚房 13 家(臺北市共 60 家，目標家數為 5 家)以上，考評資料已於 106 年 7 月 19 日函送農委會，本指標已完成目標家數，得 10 分。
				各地方政府檢送稽查相關佐證資料及送驗資料彙整表至中央主管機關。	否	完成所轄團膳業者數量 30%(10 分)	10	0	10	1. 9 月 15 日-10 月 30 日執行，團膳業者 6 家(臺北市共 20 家，目標家數為 6 家)，學校自設廚房 3 家(臺北市共 60 家，目標家數為 5 家)以



食安五環	行動方案	權責單位	地方政府執行工作項目	強化獎勵方案		績效獎勵方案				辦理情形
				管考點	是否達標	管考點	配分	已掌握分數	待爭取分數	
										<p>上，考評資料於106年12月底前提供。</p> <p>2.得分標準：完成所轄團膳業者數量30%稽查及自設廚房學校數量7%稽查，目前尚未達到得分標準。</p>
			各地方政府檢送學校午餐生鮮蔬菜及蛋類之4章1Q聯合稽查相關佐證資料至農委會。	否	葉菜及蛋類之4章1Q抽查符合率100%(10分)	10	0	10	<p>1.9月15日-10月30日執行，考評資料於106年12月底前提供。</p> <p>2.得分標準：葉菜及蛋類之4章1Q符合率=(符合4章1Q家數/稽查團膳業者與學校自設廚房總家數)×100%，目前尚未達到得分標準。</p>	
2. 加強學校午餐半成品及成品查核	衛生局	辦理學校午餐作業場所衛生稽查並加強抽驗午餐半成品及成品	地方政府抽驗件數達成各該縣(市)目標件數之60%。	是	<p>1. 執行「106年校園午餐稽查抽驗計畫」之午餐半成品及成品抽驗件數大於140件(8分)</p> <p>2. 抽驗結果均合</p>	10	10	0	<p>1.衛生局於106年3至4月共抽驗174件學校午餐食材及盒餐，達目標件數100%，檢驗結果8件蔬果農藥殘留超標不符規定，其餘均符合規定，不符規定之食材來源皆為外縣市業者，已追溯源頭查處，並發布新聞稿周知，秉於</p>	

食安五環	行動方案	權責單位	地方政府執行工作項目	強化獎勵方案		績效獎勵方案				辦理情形
				管考點	是否達標	管考點	配分	已掌握分數	待爭取分數	
	抽驗					格(2分)				<p>限期內至 PMDS 系統內完成結案時效，自稽查日期(抽樣日期)起算，合格案件於 14 日內結案；不合格案件於 30 日內完成處辦及結案。</p> <p>2. 合格率得分：(174 件/140 件 *100%*8 分 &gt;8 分)。</p> <p>3. 配合中央聯合稽查之合格抽驗結果得分：2 分。</p>
	3. 配合行政院學校午餐聯合稽查專案	衛生局	查核督導供應學校午餐之團膳業者是否落實 HACCP 及學校自設廚房是否符合食品良好衛生規範 (GHP)	依行政院 106 年學校午餐聯合稽查專案期程執行，不另設期中管考點。	-	食藥署至各直轄市、縣(市)查核自設廚房(含公辦公營及公辦民營)之國中小，以及供應校園午餐之團膳業者 HACCP、GHP 平均分數 95 分以上 (10 分)	10	0	10	本項於由食藥署直接考核管理成效，故無辦理情形。
	4. 落實	衛生局	將校園午餐稽查抽驗	期中管考本項辦理時效及正確率達	否	將抽驗基本資料完整且正確	10	0	10	本指標於 106 年 7 月 3 日計畫核定日起算，衛生局

食安五環	行動方案	權責單位	地方政府執行工作項目	強化獎勵方案		績效獎勵方案				辦理情形
				管考點	是否達標	管考點	配分	已掌握分數	待爭取分數	
	抽驗不合格資訊通報及公開		資訊上傳 PMDS 系統，並加強抽驗不合格資訊通報及公開時效	90%以上。		鍵入 PMDS 系統，並依法規正確核判檢驗結果： 1.結案時效及正確率 100% (8分) 2.不合格資訊公開時效 100% (2分)				106年7月3日至8月31日尚無執行抽驗校園午餐抽驗計畫，爰暫緩填報分數。
	5. 食品安全案件通報聯繫作業管控	衛生局	落實食品安全案件通報。	核算指定期間內通報率，達成90%以上。	否	新聞發布前1小時通知食藥署、將新聞稿上傳 TIFSAN 系統，並將查驗結果依中央所訂時限回報於 PMDS 系統，依時限達成率 100% (5分)	5	0	5	106年7月3日(計畫奉行政院核定之日期)起至8月31日止，共計發布 19 則新聞，並依中央所訂時限通報達成率達成90%以上，本案尚無法統計全年需通報件數，爰暫緩填報分數。
	6. 專案聯合查	衛生局	加強查驗高關注及高風險食品	完成食藥署指定專案稽查，期中管考即時正確完成件數達90%以上。	否	於食藥署所訂專案執行期限內完成稽查、抽驗、標示	15	0	15	衛生局 106年7月1日-8月31日共抽驗 60 件食品，抽驗資料均已鍵入 PMDS。本案尚無法統計全年需

食安五環	行動方案	權責單位	地方政府執行工作項目	強化獎勵方案		績效獎勵方案				辦理情形
				管考點	是否達標	管考點	配分	已掌握分數	待爭取分數	
	驗高風險產品					查核、處辦並將結果回報於PMDS系統，即時正確完成率100% (15分)				通報件數，爰暫緩填報分數。
	7. 強化稽查資料登錄	衛生局	地方政府於產品通路管理資訊系統(PMDS)建立正確及完整的稽查資料，以利後續資料分析與應用	核算指定期間內，資料正確及完整率、案件結案率及期限內結案率應達85%以上。	否	抽驗、標示、GHP查核、處辦並將結果回報於PMDS系 1.資料正確及完整率95%以上(1分) 2.案件結案率 (1)衛生局稽查抽驗案件結案率95%以上(1.5分) (2)外縣市移入案件結案率95%以上(1.5分) 3.期限內結案率90%以上(1分)	5	0	5	1.資料正確及完整率100%(得分1分)。 2.案件結案率 (1)衛生局稽查抽驗案件結案率 A.衛生局106年7月3日-8月31日共抽驗1,052件食品，抽驗資料均已鍵入PMDS，截至8月31日尚有614件產品檢驗報告未簽發，其餘438件產品均已結案，爰暫緩填報分數。 B.衛生局106年7月3日-8月31日共稽查2,212件

食安五環	行動方案	權責單位	地方政府執行工作項目	強化獎勵方案		績效獎勵方案				辦理情形
				管考點	是否達標	管考點	配分	已掌握分數	待爭取分數	
										<p>GHP,均已結案(結案率 2212/2212 *100%=100%)。</p> <p>(2)外縣市移入案件結案率</p> <p>A.106年7月3日-8月31日共1件抽驗不合格移入案件,尚在行政調查中,故無法結案。</p> <p>B.GHP案件無外縣市移入。</p> <p>C.106年7月3日-8月31日共5件標示移入案件,尚在行政調查中,故無法結案。</p> <p>3.期限內結案率</p> <p>A.衛生局 106年7月3日-8月31日共抽驗1,052件食品,抽驗資料均已鍵入PMDS,其</p>

食安五環	行動方案	權責單位	地方政府執行工作項目	強化獎勵方案		績效獎勵方案				辦理情形
				管考點	是否達標	管考點	配分	已掌握分數	待爭取分數	
										<p>中 506 件未超過結案期限、92 件已於期限內結案。</p> <p>B. 衛生局 106 年 7 月 3 日-8 月 31 日共稽查 2,212 件 GHP，其中 1,047 件已於期限內結案(合格 10 日內;複查不合格 30 日內)(限期內結案率 319/351*100%=90.9%)。</p>
	8. 落實食品標示管理	衛生局	督導查核市售食品依公告規定標示。	本項於期末由食藥署直接考核管理成效，期中無需管考。	-	食藥署前往各縣(市)抽查市售食品標示，查核合格率 100% (10 分)	10	-	10	本項於由食藥署直接考核管理成效，故無辦理情形。
	9. 擴大高風險農	產發局	(1)辦理生產端高風險農產品農藥殘	抽驗達成率至少 40%(抽驗達成率=(抽驗件數/目標件數)×100%)	是	抽驗達成率 100% (12 分)	12	12	0	指定抽檢件數 140 件，目前已完抽檢 140 件，達 100%，得 12 分 (140 件/140 件*100%=100%)。

食安五環	行動方案	權責單位	地方政府執行工作項目	強化獎勵方案		績效獎勵方案			辦理情形	
				管考點	是否達標	管考點	配分	已掌握分數		待爭取分數
	畜水產品用藥監測		留抽驗							
			(2)辦理畜禽產品藥物殘留監測	抽驗達成率至少 50%(抽驗達成率=(抽驗件數/目標件數)×100%)	是	抽驗達成率 100% (12 分)	12	12	0	指定抽檢件數 3 件已完成，達 100%，得 12 分(3 件 /3 件 *100%=100%)。
			(3)辦理水產品藥物殘留監測	抽驗達成率至少 50%(抽驗達成率=(抽驗件數/目標件數)×100%)	否	直轄市、縣(市)政府漁政單位執行上市前養殖水產品動物用藥監測+魚市場水產品動物用藥監測+魚市場水產品自主管理採樣完成率 100% (12 分)	12	8.09	3.91	1. 臺北市無上市前養殖水產品動物用藥監測採樣件數分配，分數佔比調整為魚市場水產品自主管理。 2. 魚市場水產品自主管理，預計執行 2 萬件，目前已執行 13,498 件 (13,498 件 /20,000 件 *100%*12 分 =8.09 分)。
			(4)輔導成立農漁水產環境與食品檢測履歷驗證中心	完成計畫招標作業	-	軟硬體設施建置件數達 3 項以上(配分移至其他指標)	0	0	0	本市無須執行本項，配分移至其他指標。
			(5)輔導成立	完成計畫招標作業	-	軟硬體設施建置件	0	0	0	本市無須執行本項，配分移至其他

食安五環	行動方案	權責單位	地方政府執行工作項目	強化獎勵方案		績效獎勵方案			辦理情形	
				管考點	是否達標	管考點	配分	已掌握分數		待爭取分數
			農產品農藥殘留檢驗區域檢驗中心			數達3項以上(配分移至其他指標)				指標。
10	強化地方檢驗量能	衛生局	提升食品衛生檢驗中央地方分工項目表可自行檢驗技術,通過衛福部食藥署實驗室認證,提升衛生局檢驗品質及公信力,全面落实檢驗業務地方化	完成計畫書核定之專責項目期中應檢驗件數(聯合分工)。	否	聯合分工檢驗預計協助其他縣市衛生局執行439件(14分)	14	11	3	截至106年8月31日衛生局聯合檢驗分工衛生局專責項目,包含食品中抗氧化劑、食品中塑化劑、中藥製劑中「重金屬-汞」及農藥殘留(委託局新竹市)等檢驗項目,共檢驗346件,年度檢驗件數為439件,達目標件數78.8%(346件/439件*100%*14分=11分),且均於限期內至LIMS系統內完成結案時效,後續月份也與各縣市衛生局達成協調,規劃完成抽樣月份件數。
				完成計畫書核定期中應參加之能力試驗場次。	是	2項專責檢驗項目完成認證(16分)	16	16	0	專責檢驗項目計有2項須完成認證,已提報106年認證審查,食藥署已通知106年10月5日現場審查(2項/2項*100%*16分=16分)。



食安五環	行動方案	權責單位	地方政府執行工作項目	強化獎勵方案		績效獎勵方案				辦理情形
				管考點	是否達標	管考點	配分	已掌握分數	待爭取分數	
第四環加重惡意黑心廠商責任	1. 暢通檢警調政風聯繫合作管道	衛生局	透過衛生福利部「食安廉政工作小組」，統籌協調相關部會及各地方政府政風機構共同執行「食安情資蒐集運用」及「食安稽查會同參與」2項任務	各執行機關達成所提計畫書中自訂「數據績效」之目標件數50%	是	1.數據績效 (1)食安情資蒐集運用 A.食安事件情資實際執行率100% (1分) B.食安廉政情資實際執行率100% (1分) (2)食安稽查會同參與 A.食安稽查監辦實際執行率100% (1分) B.延伸運用措施實際執行率100% (1分) 2.個案成效 (1)食安情資蒐集	10	-	10	統計 106年7月3日至106年8月31日，辦理情形數據資料如下： 1.數據績效 (1)食安情資蒐集運用 A.食安事件情資：2件。 B.食安廉政情資：2件。 (2)食安稽查會同參與 A.食安稽查監辦：103件。 B.延伸運用措施：預計辦理廉政問卷調查、食安廉政業務稽核作業各1件。 2.個案成效 (1)食安情資蒐集運用：0件。 (2)食安稽查會同參與：0件。 3.本指標係以各縣市最高執行件數為計分分母，爰暫緩計算分數。

食安五環	行動方案	權責單位	地方政府執行工作項目	強化獎勵方案		績效獎勵方案				辦理情形
				管考點	是否達標	管考點	配分	已掌握分數	待爭取分數	
						運用實際效率 100% (3分) (2)食安稽查會同參與實際效率 100% (3分)				
	2. 落實依裁罰標準裁處	衛生局	倘查獲應依食品安全衛生管理法第四十四條第一項規定之違規案件，依公告之裁罰標準辦理	本項由政府繳交違規情形書面報告(含「依食品安全衛生管理法第44條第1項罰鍰裁罰標準清冊」)，交由食藥署審查。	-	應依食安法第44條第1項規定裁處之業者，100%以中央依公告之罰鍰裁罰標準處辦(5分)	5	5	0	衛生局106年7月3日-8月31日已依中央公告之「食品安全衛生管理法第44條第1項罰鍰裁罰標準」處分14家業者，爾後應依食品安全衛生管理法第44條第1項規定處分之業者，衛生局均會依中央裁罰基準處分，並於裁處書繕明罰鍰額度計算方式、副知衛生福利部食品藥物管理署(14件/14件*100%=100%，得分5分)。

食安五環	行動方案	權責單位	地方政府執行工作項目	強化獎勵方案		績效獎勵方案				辦理情形
				管考點	是否達標	管考點	配分	已掌握分數	待爭取分數	
	3. 提升辦理食安工作效能	衛生局	鼓勵縣市政府依據食安法第56條之1第4項第5款規定，從事有關促進食品安全之業務、業務或研究計畫	本項於期末由食藥署檢核統計符合申請事項且備齊申請文件之相關案件數，不另設期中管考點。	-	向中央申請食安基金執行有關促進食品安全之專案計畫1件(2分)	2	0	2	經8月29日再次詢問食藥署表示計畫格式俟簽奉核可後，預計9月22日(五)前主動行文縣市政府；另依據「食品安全保護基金補助辦法」，衛生局申請資格為「其他經中央主管機關指定或公開甄選，從事有關促進食品安全之事務、業務或研究計畫者。」，故俟食藥署來函後，再行依計畫格式修正後函送。
第五環全民監督食安	1. 營造安全健康之學校飲食環境，落實中央抽	教育局	1. 依據學校衛生法，每學年會同衛生及農政單位至少輔導訪視辦理午餐學校及團膳廠或材	訪視學校及廠商比例達50% 計算方式： (1)106年度完成訪視學校及廠商數/縣市辦理午餐學校數及廠商數。 (2)提供訪視證明資料。	是	訪視學校及廠商比例達100% (20分)	20	20	0	1. 依據學校衛生法第22條，每學年會同衛生及農政單位至少輔導訪視辦理午餐學校及團膳廠商或食材供應商1次。 2. 依教育部105年1月14日臺教綜(五)字第1040183490號函，中央餐廚(團膳廠商)供應之學校，其定期抽查作業得併入中央餐廚廠商抽查列計。 3. 截至106年7月底針對辦理午

食安五環	行動方案	權責單位	地方政府執行工作項目	強化獎勵方案		績效獎勵方案			辦理情形
				管考點	是否達標	管考點	配分	已掌握分數	
	查、地方督導及學校自主管理機制		應商 1 次						<p>餐學校及團膳廠商共進行查核達 62 場次。</p> <p>4. 106 年度訪視學校午餐及廠商比例可達 100% (計算方式：106 年度完成訪視學校及廠商數 / 縣市辦理午餐學校數及廠商數 = 62 / 62 * 100% = 100%)。</p>
			2. 推動學校午餐食材優先選用 4 章 1Q 農產品	<p>學校午餐採購契約選用 4 章 1Q 食材比例 20% 以上。</p> <p>計分方式：</p> <p>(1) 學校午餐採購契約選用 4 章 1Q 食材學校數比例 = 106 學年度學校午餐契約選用 4 章 1Q 食材學校數 / 縣市總供應學校午餐學校數。</p> <p>(2) 提供食材契約書佐證資料</p>	是	學校午餐採用 4 章 1Q 國產可追溯生鮮食材情形 6 都排名第 1 名 (20 分)	20	20	0

食安五環	行動方案	權責單位	地方政府執行工作項目	強化獎勵方案		績效獎勵方案				辦理情形
				管考點	是否達標	管考點	配分	已掌握分數	待爭取分數	
				(契約書封面及簽約內容節錄)。						<p>3.106 年度學校午餐採購契約選用 4 章 1Q 食材比例可達 20% 以上(計算方式：學校午餐採購契約選用 4 章 1Q 食材學校數比例=106 學年度學校午餐契約選用 4 章 1Q 食材學校數/縣市總供應學校午餐學校數。學校學層計算須待 106 年 9 月 21 日教育部國教署開會討論確定)。</p> <p>4.另本市已於午餐契約範本明訂主要食材應採用 4 章 1Q，並補助學校有機米或 4 章食材，積極配合中央 4 章 1Q 獎勵金規畫，利於各校及廠商採用 4 章 1Q，爭取本市佳績。</p>
				4 章 1Q 食材登錄筆數佔食材總品項筆數 20% 以上。 計算方式： (1)4 章 1Q 食	是	校園食材登錄平臺登錄 4 章 1Q 食材使用率 6 都第 1 名 (20 分)	20	20	0	<p>1.配合「食安五環」政策，宣導學校午餐食材應優先採用 4 章 1Q 之國產生鮮食材。</p> <p>2.於 106 年 6 月 5</p>

食安五環	行動方案	權責單位	地方政府執行工作項目	強化獎勵方案		績效獎勵方案				辦理情形
				管考點	是否達標	管考點	配分	已掌握分數	待爭取分數	
				材(葉菜類及蛋)登錄比率=縣市所屬學校登錄4章1Q食材(葉菜類及蛋)品項總筆數/縣市所屬學校食材(葉菜類及蛋)品項總筆數×100%(四捨五入,取至小數後二位)。 (2)依據校園食材登錄平臺線上資料審查。						日北市教體字第10635409400號函檢送4章1Q學校午餐採購招標文件至本市各級學校配合辦理。 3.106年度4章1Q食材(葉菜類及蛋)登錄筆數佔食材(葉菜類及蛋)總品項筆數可達20%以上,並且督導學校完成每日校園食材登錄作業。 4.計算方式:4章1Q食材(葉菜類及蛋)登錄比率=縣市所屬學校登錄4章1Q食材(葉菜類及蛋)品項總筆數/縣市所屬學校食材(葉菜類及蛋)品項總筆數×100%(四捨五入,取至小數後二位)。依據校園食材登錄平臺線上資料審查。(學校學層及計算起訖日須待106年9月21日教育部國教署開會討論確定)。

食安五環	行動方案	權責單位	地方政府執行工作項目	強化獎勵方案		績效獎勵方案				辦理情形
				管考點	是否達標	管考點	配分	已掌握分數	待爭取分數	
										5.另本市已於午餐契約範本明訂主要食材應採用 4 章 1Q，並補助學校有機米或 4 章食材，積極配合中央 4 章 1Q 獎勵金規畫，利於各校及廠商採用 4 章 1Q，爭取本市佳績。
	2. 推動校園食材登錄機制	教育局	督導學校完成每日校園食材登錄作業。	國中小平均上線率達 85% 以上，計分方式： (1)106 年度每日學校平均上線率。 (2)依據校園食材登錄平臺線上資料審查。 幼兒園平均上線率達 75% 以上，計分方式： (1)106 年度每日幼兒園平均上線率。 (2)依據校園食材登錄平臺線上資料審查。	是	校園食材登錄作業平均上線率 1. 國中小上線率 98% 以上(8 分) 2. 幼兒園上線率 90% 以上 (12 分)	20	20	0	1.每年 2、7 月份召開衛生組長會議，督導學校完成每日校園食材登錄。 2.每日定期上網查詢臺北市各級學校食材登錄之情形。 3.106 年 2 月 13 日起至 6 月 29 日止市立國中小平均上線率達 98%(197/201*100%=98%)。學校學層及計算起訖日須待 106 年 9 月 21 日教育部國教署開會討論確定。 4.幼兒園平均上線率達 90%(133/147*100%=90%)。

食安五環	行動方案	權責單位	地方政府執行工作項目	強化獎勵方案		績效獎勵方案				辦理情形
				管考點	是否達標	管考點	配分	已掌握分數	待爭取分數	
	3. 宣導溝通全面化，提升全民食品安全認知	衛生局	辦理食品安全宣導活動，提升全民食品安全認知。	1. 辦理食品安全宣導活動：需達成所提計畫書之目標宣導數40%。 2. 針對轄區特定族群，加強食品衛生安全宣導溝通：需達成所提計畫書之目標宣導數40%。	否	1. 辦理食品安全宣導活動：每場次達200人至少14場(4分) 2. 對轄區特定族群加強食品衛生安全宣導溝通：每場次達100人至少3場(1分)	5	3.7	1.3	1. 截至8月底已辦理食品安全宣導9場，每場200人次以上(每場0.3分*9場=2.7分)。 2. 已針對轄區特定族群辦理加強食品衛生安全宣導溝通9場，每場次至少100人(每場0.4分*9場=3.6分，滿分為1分)。



## 食品安全委員會會議報告案-2

報告單位：市場處

案由：有關本市家禽及魚類批發市場針對禽肉及水產品之自主檢驗流程檢討改善一案，報請公鑒。

說明：

一、目前本市家禽及魚類批發市場針對禽肉及水產品之自主檢驗流程說明如下：

### (一) 魚類批發市場：

1. 檢驗流程：臺北漁產公司於營業日針對進場魚貨進行採樣，抽檢數量依魚貨到貨量比例隨機採樣抽驗，分為養殖魚及海魚二類，養殖魚檢驗重點為動物藥物殘留快速檢驗、海魚檢驗重點為過氧化氫、亞硫酸鹽、甲醛及螢光增白劑等，另對甲殼類及蝦、魚丸等重點為硼砂檢驗。
2. 檢驗數量：106年1至8月採樣件數海魚3,135件、養殖魚286件，檢驗總項數為13,498項，其中僅1件(養殖魚)動物藥物殘留初驗不合格，後送本府衛生局複驗合格、其餘檢驗均合格。另本府衛生局及嘉義大學106年1至8月至本市魚類批發市場採樣30及75件水產品進行動物用藥殘留檢測，檢驗均合格。

## (二) 家禽批發市場：

1. 檢驗流程：臺北畜產公司於營業日針對進場禽隻進行採樣，檢驗項目為過氧化氫及磺胺二甲嘧啶、磺胺二甲氧嘧啶、氟甲磺氯黴素、氯黴素及四環黴素等五種動物性用藥，由臺北畜產公司內部人員自行檢驗。
2. 檢驗數量：106年1至8月檢驗件數為60,993件，檢驗均合格。

二、本市魚類及家禽批發市場快篩檢驗合格率高顯不合理，惟為求在消費地進行食品安全把關，本市批發市場每日均需於交易開始前完成快篩檢驗，化學檢驗雖準確度較高，惟耗費時間過久，在更準確的檢驗方法確立前，現行檢驗方式仍有其存在之必要性。有關漁產及畜產公司檢討及改善方式說明如下：

### (一) 魚類批發市場：

1. 檢驗合格率高原因：檢驗魚種主要分為海魚及養殖魚二類，海魚檢驗重點為過氧化氫、亞硫酸鹽、甲醛及螢光增白劑等保鮮及漂白用途之添加物，惟該添加物主要係於零售端或食品加工時使用，故於批發市場檢驗出不合格之情形較低。另養殖魚檢驗重點為動物性用藥(抗生素)，因漁業署近年均委託嘉義大學於各生產地進行採樣監測，在落實源頭管理之情形下，批

發市場檢驗不合格之情形亦逐年降低。檢附其他主要魚市場檢驗情形：

	臺北			臺中			嘉義		
	104年	105年	106年 (1-8月)	104年	105年	106年 (1-8月)	104年	105年	106年 (1-8月)
檢測總項數	18,904	19,391	<u>13,498</u>	7,400	7,425	<u>4,825</u>	7,152	7,176	<u>4,710</u>
合格項數	18,895	19,388	<u>13,497</u>	7,400	7,425	<u>4,825</u>	7,152	7,176	<u>4,710</u>
合格率	99.96%	99.98%	<u>99.99%</u>	100%	100%	<u>100%</u>	100%	100%	<u>100%</u>
自主檢驗不合格數	9	3	<u>1</u>	0	0	<u>0</u>	0	0	<u>0</u>
不合格率	0.045%	0.02%	<u>0.01%</u>	0	0	<u>0</u>	0	0	<u>0</u>
複驗不合格率	2	0	<u>0</u>	0	0	<u>0</u>	0	0	<u>0</u>
不合格率	0.04%	0	<u>0</u>	0	0	<u>0</u>	0	0	<u>0</u>

## 2. 檢討檢驗項目：

查該市場進場魚貨衛生檢驗項目為全國26家魚市場共同使用之自主快篩檢驗項目，並經洽詢嘉義大學黃健政教授表示是目前最適合用在魚市場的魚貨之快篩檢驗項目，對於魚市場自主檢驗把關很重要，應持續檢測，惟需確保試劑是否保存良好且在保存期限內，以確定其有效性及正確性。

## 3. 檢討抽樣方式：為保障民眾食魚安全，本市批

發市場仍將持續辦理衛生安全自主檢驗，並逐年增加檢驗項數，另原採樣方式為針對進場漁貨隨機採樣 16 件，因採樣方式缺乏系統性及全面性，市場處於 106 年 9 月 5 日召開「本市魚類批發市場漁貨衛生檢驗方式改善」會議，未來漁產公司將依拍賣場經營屬性，概分為 10 區，每營業日採樣數為 18 件(該月總採樣件數=營業日數\*18)，並依上月份各區的交易量占總交易量之比例，設定該區的採樣基本數(每一區交易量/總交易量\*總採樣件數，如附件)，並製作採樣登錄日報表，作為採樣輪區、品項交替之依據；另針對高風險品項之水產品，優先採樣檢驗並加重採樣比例，以提升檢驗之可信度。

## (二) 家禽批發市場：

1. 檢驗合格率高原因：經檢討合格率過高問題，主要原因為檢驗數量過少及檢驗範圍不夠普及(目前主要係針對特定配合度高之業者進行採樣)。
2. 檢討檢驗項目：
  - (1)本市家禽批發市場自主檢驗項目為過氧化氫及磺胺二甲嘧啶、磺胺二甲氧嘧啶、氟甲磺氯黴素、氯黴素及四環黴素等五種動物性用藥，經查過氧化氫主要用於食品加工時之漂白及防腐用途，惟經批發市場屠宰後之屠

體即送至各零售市場販售，於屠宰場添加過氧化氫之可能性極低，故該市場均未檢出不合格之案例，惟為食品安全，目前仍予保留。

(2) 另查「家禽類常驗出動物用藥殘留品項」為磺胺二甲嘧啶、磺胺二甲氧嘧啶、三甲氧苄氨嘧啶、氟甲磺氯黴素、四環黴素及近年來較常檢出的乃卡巴精等 6 種，目前本市家禽批發市場檢驗動物用藥項目中有 4 項符合前揭「家禽類常驗出動物用藥殘留品項」，後續將規劃增加另 2 項常驗出之快篩檢驗項目(三甲氧苄氨嘧啶、乃卡巴精)。

3. 檢討抽樣方式：家禽批發市場禽隻來源之養禽場約 35-40 場，未來將以各養禽場抽驗 1 隻為目標。惟未來若以養禽場為抽樣單位進行檢驗，以每日檢驗 35 隻計算，約需 598 萬元/年，臺北畜產公司刻正向農委會爭取補助，以增加檢驗廣度，目前農委會已口頭允諾補助台北畜產公司辦理禽肉藥物殘留檢驗相關事宜，以達到增加抽驗之可信度及抽驗範圍。

建議：為保障民眾食品衛生安全，本市批發市場仍將持續辦理衛生安全檢驗，除逐年增加檢驗件數外，並檢討現行檢驗項目及抽樣方式的合理性，以建立更為系統性及全面性之抽樣方式，俾增加檢驗之合理性及準確度，以保障市民食品安全。

主席裁示：

## 食品安全委員會會議報告案-3

報告單位：衛生局

案由：2017 臺北世界大學運動會食品安全成果及檢討報告，報請公鑒。

說明：

- 一、依據本局 106 年 2 月 17 日送交國際大學運動總會(FISU)審核通過之「2017 世大運食品安全管理計畫」辦理，中、英文版計畫內容詳如附件 1。
- 二、依本府 106 年 9 月 5 日第 1953 次市政會議市長裁示：「執委會尚有重要的工作就是反省，針對所犯的錯誤研議改進方案。本府應建立不斷反省改進的文化。」
- 三、本局執行 2017 世大運食品安全管理計畫，賽會期間動員 5 縣市衛生局現場監廚，嚴密管控世大運食安。針對選手餐廳，由雙北市 3 班輪值，總計動員 143 人次、稽查 220 家次；快篩及抽驗 400 件食材及產品，維護選手無食品中毒。
- 四、本局針對世大運食安管理定調「善後：反省精進」策進作為如下：
  - (一)統一指揮管轄權：指派指揮官現場主導稽查抽驗事宜，排除雙北共管爭議。
  - (二)設立食安發言人：針對媒體錯誤報導選手腹瀉，當責及時回應新聞，公布檢驗結果證實無選手食

品中毒。

- (三) 建立食安防恐制度，人人有責：場館便當訂購標準流程納入事前報備查核機制，向評鑑優良餐盒業者訂餐，並確保餐食製備起 3 小時內食用完畢。
- (四) 執行預防性稽核：未來將規劃市府辦理大型活動單位，應指定專人負責餐食訂購，並參與預防食品中毒 2 小時教育訓練。

建議：反省精進，傳承大型賽事食安管理經驗。

主席裁示：



# 食品安全委員會會議報告案-4

報告單位：衛生局

案由：有關蛋品檢出農藥殘留芬普尼一案，本市辦理情形，報請公鑒。

說明：

一、依據行政院農業委員會於 106 年 8 月 22 日公布全台養雞場抽驗結果辦理。

二、案件緣由：

(一) 比利時於 106 年 7 月 20 日通報歐洲食品安全警告系統有關蛋品檢出農藥殘留芬普尼之情事，其後荷蘭、德國接續通報相同事由之情事。

(二) 衛生福利部食品藥物管理署 106 年 8 月 16 日啟動北中南三區通路之雞蛋芬普尼抽驗專案抽驗共計 10 件蛋品，並於 106 年 8 月 18 日公布檢驗結果均符合規定。

(三) 行政院農業委員會針對全台養雞場進行抽驗，於 8 月 22 日公布 3 件不符規定之蛋雞場名單，後續於農委會官方網站建置「國產雞蛋驗出芬普尼事件處理」專區，即時公布最新檢驗資訊。

三、有關蛋品檢出農藥殘留芬普尼一案，本局辦理情形如下：

(一) 本局率先全國縣市於 8 月 28 日依臺北市衛生局食品衛生查驗計畫召集該局食藥科、稽查科、檢驗科

成立「106年生鮮蛋品檢驗芬普尼抽驗計畫」專案小組，抽驗45件蛋品，106年9月12日採樣之永吉蛋行蛋品，於9月14日簽發檢驗報告，經追查來自臺南振崑畜牧場「白雞蛋(保鮮日期：106年9月29日)」，檢出芬普尼10ppb(標準：不得檢出，定量極限5ppb)不符規定，同日(9月14日)立即以最速件函送臺南市政府農業局及衛生局進行蛋品移動管制，並副知行政院農業委員會、衛生福利部食品藥物管理署及臺南市政府。

- (二) 經調查本次振崑畜牧場出貨給永吉蛋行蛋品共計90箱，1,080公斤，約1萬8,000顆蛋品。查永吉蛋行以發財車載蛋沿信義區中坡南路、林口街、虎林街、忠孝東路五段、永吉路、松山路、南港路等散賣小吃及攤商，為快速回收違規品，故已由蛋行至下游回收，目前完成下架回收不限批號蛋品共計279箱，3,348公斤，約5萬5,800顆蛋品，已於19日退回臺南振崑畜牧場，後續將由轄管農政單位進行監督銷毀。
- (三) 行政院農委會動植物防疫檢疫局及臺南市動物防疫保護處及臺南市政府衛生局均在106年9月18日發布新聞稿，對外證實於9月14日收到臺北市衛生局通知蛋品不合格訊息，並封存現有蛋品、調查用藥情形並追查蛋品下游流向，將集中銷毀處理。對於振崑畜牧場現場稽查發現4罐未經核准之藥品，已交由臺南地檢署偵查，以維護蛋品食的安全。

(四) 本次芬普尼檢出值換算每日攝取容許量(ADI)：  
0.012mg/day(以成人體重 60 公斤計算)，食用約  
1.2 公斤(相當於 20 顆蛋)才會超過容許量。

建議：為確保市民食品衛生安全，後續將雞蛋中芬普尼含量納入蛋品常規監測項目，持續監控市售蛋品，針對不符規定產品均依法處辦，並公布相關稽查與抽驗結果，使消費者食的安心。

主席裁示：

## 食品安全委員會會議報告案-5

報告單位：衛生局

案由：有關本府設置食品保安官及衛生局食品安全科案，報請公鑒。

說明：

- 一、依據 106 年 6 月 8 日李新議員市政總質詢議題辦理。
- 二、李新議員經盤點食安主管任用職系後主張：
  - (一) 比照主任消保官設府級食品保安官。
  - (二) 建議衛生局設立食品安全科。
- 三、有關臺北農產公司 106 年 6 月 15 日發生供應毒豆芽菜事件，李新議員 106 年 6 月 16 日藉此發布新聞稿訴求，本市設置可以跨局處行使職權之食品保安官已刻不容緩，市府應立即設置。
- 四、有關本府設置食品保安官及衛生局成立食品安全科案，由本局召集產業發產局、法務局及人事處於 106 年 6 月 20 日及 7 月 13 日分別召開 2 次府內共識會議，共識如下：
  - (一) 本府食安委員會任務編組內設置 1 名食品保安官。
  - (二) 本府簡任十職等以上人員兼任，指定於衛生局作業。
  - (三) 衛生局提供設置「食品保安官」優缺點分析及說明緣由(包括李新議員市政總質詢內容、考選部考

試委員張素瓊增設「食品保安官」類科社論、臺中市升格食品衛生處規劃、各縣市食安管理方式、食安系所新設立情形等)供參考。

(四) 人事處提供盤點市府參議以上編制懸缺人數：參議(簡任第十職等)5 人、顧問(簡任第十二職等)0 人、技監(簡任第十二職等)2 人、參事(簡任第十二職等)3 人。

(五) 認同本府增設食品保安官、同意衛生局維持組織架構食藥不分科。

(六) 修正食安委員會設置要點，將食品保安官人員編制放入。

## 五、展望食品保安官任務：

(一) 中央食安獎勵金考評精進：

1. 106 年度市長指派府級「食品保安官」統籌督管，府方代表具威望。
2. 代表府方陪同各局處出席中央食安會議，奉派回來執行重要決議，監督各局處於食安小組及食安委員會提報。
3. 代表府方督導各局處積極爭取得分。
4. 代表府方指揮協調，充分掌握進度。

(二) 食安委員會及食安小組運作精進：

1. 出席食安委員會及食安小組會議，執行食安五環，代表府方指定報告及討論案，交各局處提

案列管。

2. 擔任府級食安發言人，各局處食安新聞發布前審核確認，並統一發言。

六、本案由本局、產業發展局及人事處於 106 年 7 月 28 日召開市長室會議，市長裁示如下：

(一) 同意設置府級食品保安官，由本府參議 1 人兼任，請衛生局明訂該食品保安官之資格及任務，並配合修正「臺北市政府食品安全委員會設置要點」相關條文，列管 3 個月。

(二) 同意衛生局組織架構維持現狀，食品及藥政不分科管理。

七、本局已擬修正食安委員會設置要點第五、六、七點，並送 106 年 9 月 5 日市政會議審議通過(設置要點 106 年 9 月 8 日修正公布生效如附件 2)。

建議：

一、本局組織架構維持現狀，食品及藥政不分科管理。

二、本府食安委員會增置食品保安官 1 名，以表重視食安之決心。

主席裁示：

# 2017 臺北世界大學運動會

## 食品安全管理計畫



**TAIPEI 2017**  
29<sup>TH</sup> SUMMER UNIVERSIADE



賽會醫療部

醫療服務處食品安全組

106 年 1 月

# 目錄

壹、權責單位與人力	03
貳、工作事項與執行內容	04
一、賽事前之輔導抽驗階段	04
(一) 相關食品業者衛生資料蒐集	04
(二) 賽事前之食品業者衛生講習	05
(三) 賽事前之食品衛生輔導與食品抽驗	05
二、賽事期間之食品衛生管理	06
(一) 餐飲供應商之衛生自主管理	06
(二) 賽事期間之食品衛生稽查與食品抽驗	08
(三) 賽事期間之疑似食品中毒案件通報及處辦	10
參、附件	11
一、疑似食品中毒通報及處辦流程	12
二、重點工作甘特圖	13



# 2017 臺北世界大學運動會

## 食品安全管理計畫

201701

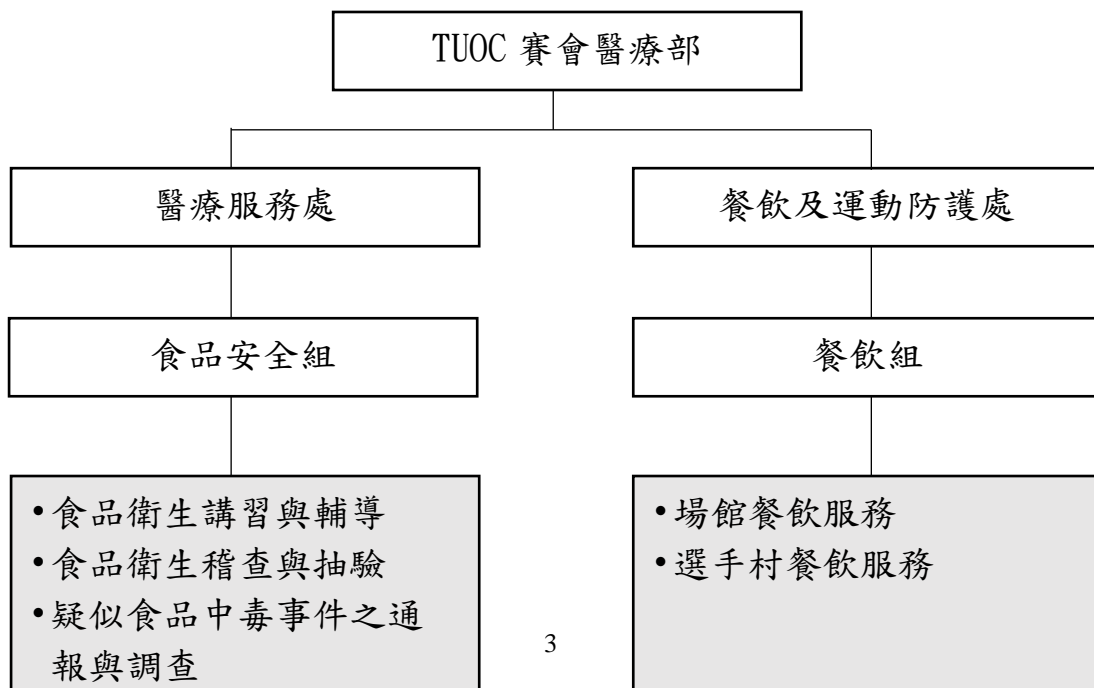
### 壹、緣起

本市舉辦之 2017 臺北世界大學運動會，賽會期間為 2017 年 8 月 19 至 30 日，統計場館共計 79 處(60 處座)及選手村 1 處，賽會期間參賽人數預估高達 1 萬 2,000 人，共約 150 國參與，屆時所有競賽場館、選手村及各場館周邊均有提供餐飲服務，需由食品安全組聯合場館所在地衛生局主動稽查輔導，餐飲供應商落實衛生自主管理，以確保選手、裁判及工作人員之飲食安全。

### 貳、目標

確保供餐業者之食品製作、餐食配送均符合衛生安全之原則，維護 2017 臺北世界大學運動會選手、裁判、工作人員及相關人員之食品衛生安全。

### 參、權責單位與人力：



- 一、主責單位：賽會醫療部醫療服務處食品安全組。
- 二、協辦單位：賽會醫療部餐飲及運動防護處餐飲組
- 三、人力：賽會期間預估行政人員 24 人及衛生稽查人員 129 人。
  - (一)食品安全組：行政人員 7 人及食品衛生稽查人員 68 人。
  - (二)新北市、桃園市、新竹市及新竹縣 4 縣市衛生局：行政人員 17 人及食品衛生稽查人員 61 人。

#### 肆、工作事項

期程	工作事項
賽事前輔導抽驗階段 2016.1.1~2017.8.11	1. 相關食品業者衛生資料蒐集 2. 賽事前之食品業者衛生講習。 3. 賽事前之食品衛生輔導與食品抽驗。
賽事期間 食品衛生管理 2017.8.12-2017.9.2	1. 餐飲供應商之衛生自主管理。 2. 賽事期間之食品衛生稽查與食品抽驗。 3. 賽事期間之疑似食品中毒案件通報及處辦。

#### 伍、執行內容

##### 一、賽事前之輔導抽驗階段：

##### (一)相關食品業者衛生資料蒐集：

透過成立稽查專案及現有稽查系統資料，蒐集 2017 臺北世界大學運動會場館周邊 500 公尺內餐飲業者、場館進駐之餐飲業者、承攬賽事餐飲之得標團膳廠商、貴賓入住之飯店業者之名稱、地址、是否通過餐飲衛生管理分級評核等資訊造冊列管。

1. 2016 年 4 月至 6 月蒐集場館周邊 500 公尺內之餐飲業者（含

場館內現有之餐飲業者) 相關資訊。

2. 因場館與選手村餐飲供應商、貴賓入住飯店預定於 2016 年底至 2017 年初招商完成，故於 2017 年 1 月至 6 月蒐集場館內進駐食品業者、供餐團膳廠商及貴賓入住飯店之相關資訊。

(二)食品業者衛生講習：

於 2016 及 2017 年度辦理針對場館周邊 500 公尺內餐飲業者、場館進駐之餐飲業者、承攬賽事餐飲之得標團膳廠商、貴賓入住之飯店業者辦理食品衛生講習，輔導業者符合現行食品安全相關法規。

1. 2016 年 7 月至 12 月辦理場館周邊食品業者衛生講習。
2. 2017 年 1 月至 6 月辦理場館內進駐食品業者、供餐團膳廠商及貴賓入住飯店食品業者之衛生講習。特別針對選手村餐飲承攬廠商及餐廳工作人員至少辦理 1 場次衛生講習，以提升承攬廠商食品安全知能。

(三)賽事前之食品衛生輔導與食品抽驗：

1. 食品衛生輔導：

地方衛生局於 2016 及 2017 年辦理各例行性食品衛生稽查專案、餐飲衛生管理分級評核時，將場館周邊 500 公尺內餐飲業者、場館進駐之餐飲業者、承攬賽事餐飲之團膳廠商、貴賓入住之飯店業者納入稽查對象，並可藉由各專案實地稽查，更新列管業者名冊。

- (1) 2016 年 7 月至 2017 年 7 月辦理賽事前場館周邊食品業者之衛生稽查與輔導。
- (2) 2017 年 3 月至 8 月辦理場館內進駐食品業者、供餐團膳廠商及貴賓入住飯店食品業者之食品衛生稽查與輔導。

(3) 選手村預定 2017 年 8 月試營運，故由臺北市政府衛生局及新北市政府衛生局聯合執行選手村餐廳試營運期間之食品衛生稽查與輔導。

## 2. 食品抽驗：

(1) 地方衛生局於 2017 年度 1 月至 7 月辦理各例行性食品抽驗專案時，將場館周邊 500 公尺內餐飲業者、場館進駐之餐飲業者、貴賓入住之飯店業者納入抽驗對象。

(2) 選手村預定 2017 年 8 月試營運，於 2017 年 8 月 1 日至 11 日於供應商食材入庫後，地方衛生局將派員前往執行選手村餐廳食材抽驗。

## 二、賽事期間之食品衛生管理：

### (一) 餐飲供應商之衛生自主管理：

2017 臺北世界大學運動會餐飲服務包含「選手村餐飲(選手餐廳及員工休憩區)」、「場館餐飲(場館餐盒、休息室茶點及開閉幕式點心盒)」，餐飲供應商為維護賽會期間食品安全，其衛生自主管理計畫(Caterer's Food Safety Plan)包含食物製作與準備、物流運送及廢棄物管理，將依據 HACCP(食品安全管制系統)流程計畫實施。

### 1. 餐飲管理團隊和食品安全經理人：

餐飲管理團隊設有「餐飲部執行人員 (Catering Headquarters Executive)」、「餐飲專案總監 (Catering Project Director)」、「餐飲經理 (Food and Beverage Manager)」、「食品安全經理 (Food Safety Manager)」、「物流經理(Logistics Manager)」、「行政主廚(Executive Chef)」

等人員負責監督或執行衛生自主管理計畫(Caterer's Food Safety Plan)，以符合臺灣食品安全衛生相關法規。

2. 食物製作與準備：

- (1) 所有食物的製備需盡可能靠近供應時間。
- (2) 每個區域將有專責主廚，確保食品安全的一致性。
- (3) 所有廚師皆須接受食品安全政策的訓練。
- (4) 藉由區域劃分避免交叉汙染的風險，各區域設備以顏色區分標示(高風險冷藏食品區、低風險食品區、熱食生產區、豬肉製備區、前台食品供應區)。
- (5) 以標準化的食品生產標籤監控製造及保存日期。
- (6) 食品生產及製備過程皆須依計畫的食品安全政策執行，並搭配溫度記錄文件。

3. 食物的物流運送：

- (1) 由物流經理領導餐飲供應商物流管理團隊。
- (2) 食材在運輸過程中依據食品特性進行溫度管控，物流管理團隊根據食品交付程序進行檢查。
- (3) 所有食品皆須依計畫的食品保存政策(常溫、冷藏、冷凍等)執行，並做溫度記錄。
- (4) 每日檢查以確保先進先出系統正確實施。
- (5) 製備好食品使用可控溫之設備將食品運送至場館或員工休憩區，並做溫度記錄。

4. 人員衛生管理：

- (1) 食品處理區工作人員皆須保持良好的個人清潔。
- (2) 餐飲供應商至少必須：
  1. 遵守臺灣食品安全衛生相關法規要求。

2. 訂定個人清潔及服裝標準並確實實施。
  3. 訂定手部衛生流程並確實實施。
  4. 訂定食品傳播感染控制流程並確實實施。
  5. 所有食品作業人員皆需接受適當個人衛生培訓。
- (3) 每個廚房區域皆須有專門的清潔團隊，由後台經理及行政主廚監督清潔方法，前台(用餐區)則由一般助理清潔；所有區域皆由餐飲高階管理團隊監控。
5. 食品自主檢驗與產品回收：
- (1) 所有菜單項目皆須留存樣本。
  - (2) 食物及飲料的採樣皆須符合相關法律規範。
  - (3) 餐飲供應商要求所有食材供應商有適當的抽樣計畫，並訂定微生物標準。
  - (4) 餐飲供應商需有強大的食品召回流程，以便從食品供應鏈中移除任何被認定不符合安全或品質標準的產品。
  - (5) 餐飲供應商需協助疑似食品中毒事件調查，必要時配合暫停作業。

(二) 賽事期間之食品衛生稽查與食品抽驗：

1. 場館及其周邊：

由各地方衛生局於 2017 年 8 月 19 日至 2017 年 8 月 30 日執行場館周邊 500 公尺內餐飲業者、場館進駐之餐飲業者、貴賓入住之飯店業者之食品衛生稽查及食品抽驗。

2. 選手村：

選手村預定於 2017 年 8 月 12 日正式營運至 2017 年 9 月 2 日結束營運，將由臺北市政府衛生局及新北市政府衛生局輪值執行選手村餐廳之食品衛生稽查及食品抽驗。

(1) 食品衛生稽查：

A. 食品衛生稽查人力：每天 2 班次，每班 2 人。(班次 1：每日 8 時至 15 時、班次 2：每日 15 時至 22 時)

B. 稽查重點：

共通項目	稽查重點	
餐飲衛生	從業人員衛生管理	人員近 1 年內體檢報告、手部清潔檢查、穿戴工作衣帽及口罩等。
	場所環境衛生	病媒蚊防治措施、設備清潔、清潔之工作檯面、販售現場衛生、廢棄物處理等。
	衛生品質管理	<ul style="list-style-type: none"><li>• 餐點及食材之保存溫度：熱藏 60 度 C 以上、冷藏 0-7 度 C、冷凍-18 度 C 以下。</li><li>• 餐點及食材之保存方式：應有適當防護，如：加蓋、覆蓋。</li><li>• 原物料管理：驗收機制查核、來源證明查核。</li></ul>
食品標示	包裝及散裝產品應符合食品安全衛生相關法規。 直接供飲食場所供應牛肉、豬肉、海鮮應正確標示品名及原產地。	

(2) 食品抽驗：

A. 食品抽驗人力：每天 3 班次，每班 2 人。(班次 1：每日 10 時至 11 時、班次 2：每日 14 時至 15 時、班次 3：每日 19 時至 20 時)

B. 以生化快篩檢驗、快篩試劑檢驗及化學檢驗法，針對每班次抽驗 6 項食材及食品進行檢驗，如有不合格立即要求下架退貨。

(三) 賽事期間之疑似食品中毒案件通報及處辦：

1. 賽會期間針對場館及選手村發生之疑似食品中毒事件，地方衛生局人員將依「疑似食品中毒案件通報及處辦通報及處辦

流程」執行案件調查，如附件 2：

- (1) 現場餐飲供應人員或工作人員通報選手等人員疑似食品中毒情況。
- (2) 選手醫護站、醫療中心或相關醫院醫療人員診斷為疑似食品中毒事件。
- (3) 醫療人員透過登打各類事件通報系統通報疑似食品中毒事件，系統自動發送電子郵件或簡訊通報醫療服務處食品安全組窗口。
- (4) 疑似食品中毒就醫人數累計達 6 人（含）以上，則令供餐業者於賽會期間停止供應造成食品中毒之餐點，必要時得令供餐業者暫停作業。
- (5) 醫療服務處食品安全組依衛生局「食品中毒事件通報、調查、採樣及送驗作業程序書」執行攝食調查與採檢作業。
- (6) 食品安全組登打相關調查結果於產品通路便捷查詢平台（PMDS），後續處辦並回報主營運中心（MOC）。

## 2. 選手村加強管理：

- (1) 地方衛生局設有每日值班人員 2 人，執行選手村疑似食品中毒事件之通報、採檢及處辦。
- (2) 疑似食品中毒就醫人數累計達 6 人（含）以上，則令供餐業者於賽會期間停止供應造成食品中毒之餐點，必要時得令供餐業者暫停作業，並啟動備用餐點之準備及調度作業。

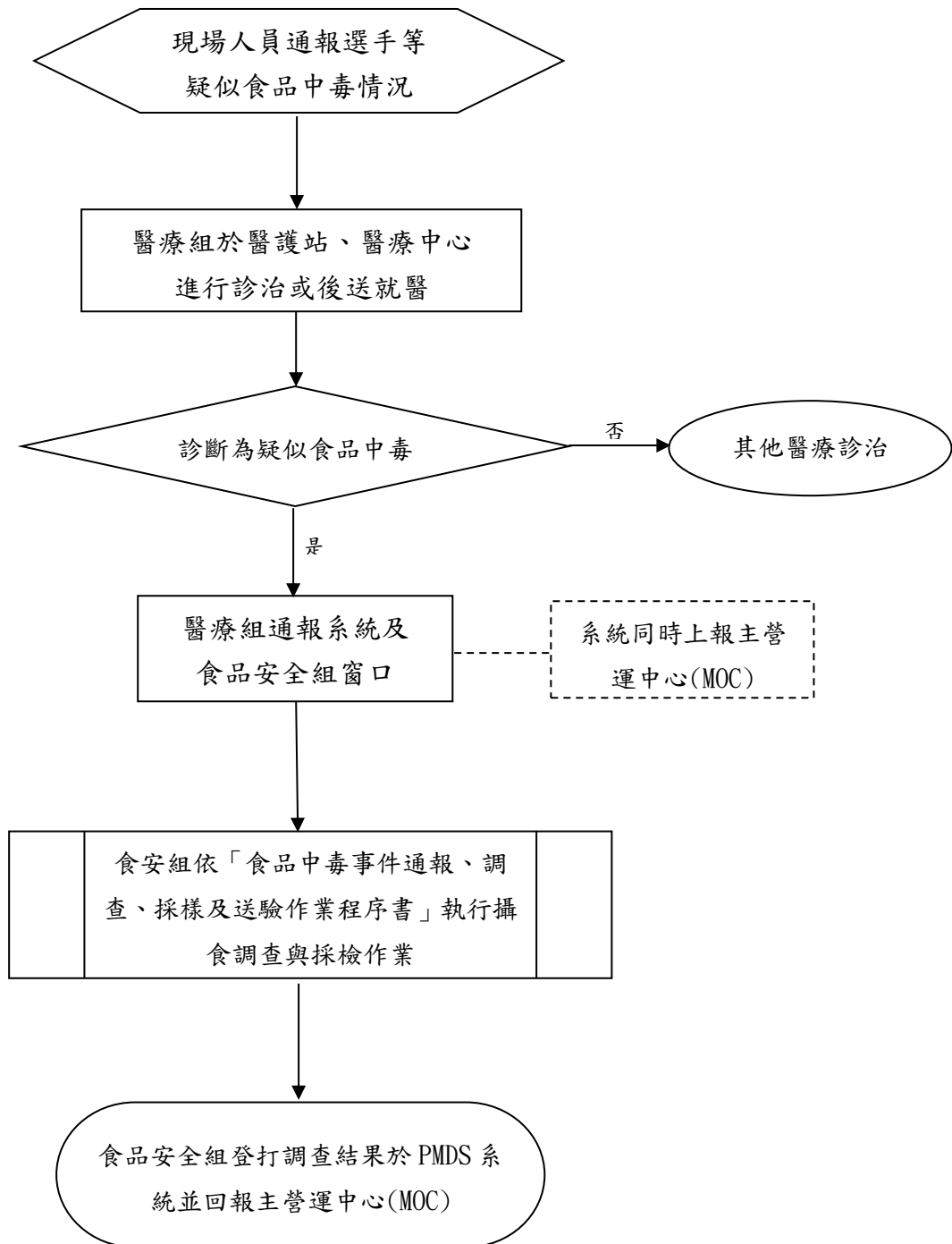


## 陸、附件

附件一：疑似食品中毒通報及處辦流程

附件二：重點工作甘特圖

# 附件一、疑似食品中毒事件通報及處辦流程



附件二、重點工作甘特圖

場域	期程	執行事項	年	2016												2017										
			月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
場館	食品業者衛生資料蒐集	蒐集場館周邊餐飲業者相關資訊						*																		
		蒐集場館內進駐食品業者、貴賓入住飯店之相關資訊																		*	*					
	食品業者衛生講習階段	辦理場館周邊食品業者衛生講習												*												
		辦理場館內食品業者、貴賓飯店衛生講習																			*					
	競賽前稽查輔導、抽驗階段	競賽前場館周邊食品衛生稽查與輔導																					*			
		競賽前場館內食品業者、貴賓飯店衛生稽查與輔導																					*			
		競賽前場館周邊食品抽驗作業																					*			
	競賽中稽查與抽驗階段	競賽中場館及其周邊食品衛生稽查、抽驗與疑似食品中毒處辦																							*	
選手村	食品業者衛生資料蒐集	蒐集選手村周邊餐飲業者相關資訊						*																		
		蒐集選手村進駐食品業者之相關資訊																			*	*				
	食品業者衛生講習階段	辦理選手村周邊食品業者衛生講習												*												
		辦理選手村內食品業者衛生講習																				*				
	競賽前稽查輔導、抽驗階段	競賽前選手村周邊食品衛生稽查與輔導																					*			
		競賽前選手村內食品業者衛生稽查與輔導																						*		
		競賽前選手村周邊食品抽驗作業																					*			
	競賽中稽查與抽驗階段	競賽前選手村餐廳食品抽驗作業																					*			
競賽中選手村餐廳食品衛生稽查、抽驗與疑似食品中毒處辦																							*			

\* 彙整各縣市成果

**Taipei 2017 Summer  
Universiade  
Food Safety Management Plan**



**TAIPEI 2017**  
29<sup>TH</sup> SUMMER UNIVERSIADE



**Medical Services Department  
Food Safety Section, Medical Services Division  
January 2017**

# Table of Contents

<b>A. Background</b> .....	<b>03</b>
<b>B. Objectives</b> .....	<b>03</b>
<b>C. Responsible Departments and Personnel</b> .....	<b>04</b>
<b>D. Tasks</b> .....	<b>04</b>
<b>E. Details of Implementation</b> .....	<b>05</b>
1. Pre-event Training and Sampling Test Phase .....	<b>05</b>
1.1 Relevant Caterer Hygiene Data Gathering .....	<b>05</b>
1.2 Pre-event Caterer Hygiene Workshop .....	<b>06</b>
1.3 Pre-event Food Hygiene Training and Food Sample Testing .....	<b>06</b>
2. In-event Food Hygiene Supervision .....	<b>07</b>
2.1 Catering Suppliers Self-management .....	<b>07</b>
2.2 In-event Food Hygiene Inspection and Food Sample Testing .....	<b>10</b>
2.3 In-event Suspected Food Poisoning Reporting and Control .....	<b>12</b>
<b>F. Appendix</b> .....	<b>15</b>

# Taipei 2017 Summer Universiade

## Food Safety Management Plan

201702

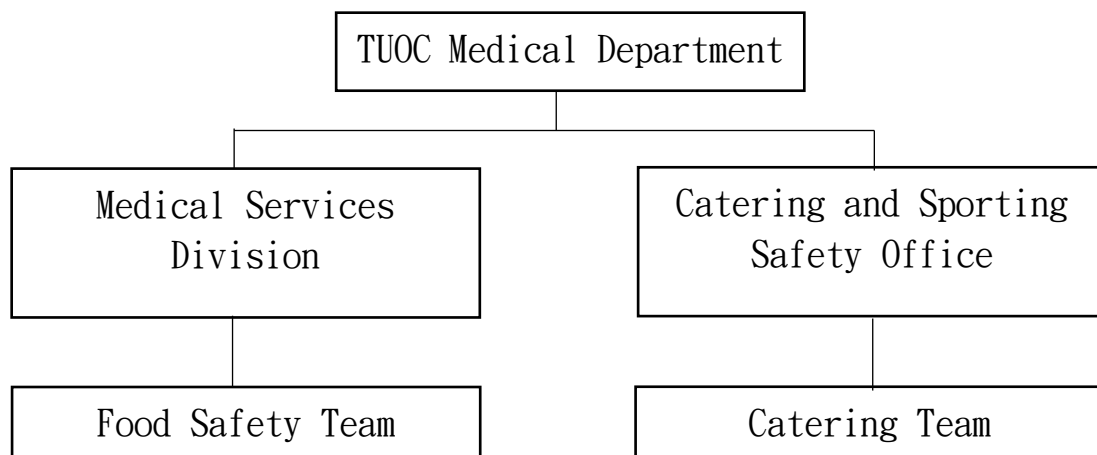
### A. Background

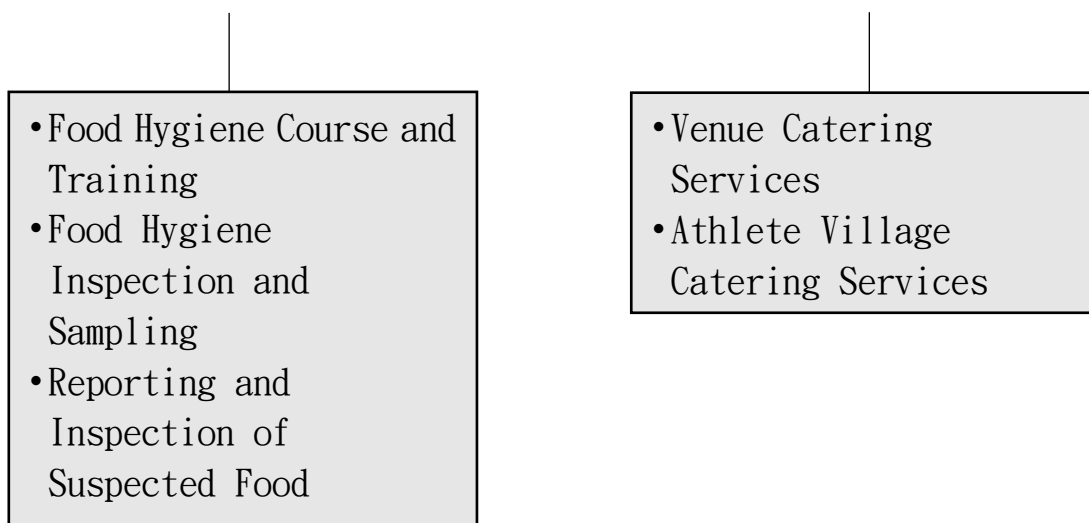
The Taipei 2017 Universiade will be held from August 19 to August 30, 2017, with a total of 79 venues (60 seated) and one Athletes' Village. The expected number of participants is 12,000, with around 150 countries involved. During the event, all providers of catering services at the competition venues, the Athletes' Village and surrounding areas are required by the Food Safety Section and the venue's local Department of Health to implement hygiene self-management to ensure the food safety of athletes, judges and staff.

### B. Objectives

To ensure catering providers' food production and distribution meet hygiene standards, and safeguard the food safety of athletes, judges, staff members and related personnel of 2017 Taipei Universiade.

### C. Responsible Departments and Personnel





1. Responsible Department: Food Safety Team, Medical Services Division, Competition Medical Section.

2. Assisting Units: Catering Team, Catering & Sports Injury Prevention Division, Medical Services Department.

3. Personnel: 24 administrative staff and 129 food hygiene inspectors are expected during the event.

- Food Safety: 7 administrative staff and 68 food hygiene inspectors.
- Taipei City, Taoyuan City, Hsinchu City and Hsinchu County Departments of Health: 17 administrative staff and 61 food hygiene inspectors.

#### D. Tasks

Stage	Tasks
Pre-event Consultation Stage 2016.1.1~2017.8.11	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Information collection on relevant caterer hygiene</li> <li>2. Pre-event food supplier hygiene course</li> <li>3. Pre-event food hygiene training and sampling</li> </ol>

<p>In-event Food Hygiene Management 2017.8.12-2017.9.2</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Caterers' hygiene self-management</li> <li>2. In-event food hygiene inspection and food sampling</li> <li>3. In-event reporting and control of suspected cases of food poisoning</li> </ol>
--	---

## E. Details of Implementation

### 1. Pre-event Training and Sample Testing Stage:

#### 1.1 Information Collection of Relevant Caterer Hygiene:

Through the established inspection program and the existing data of the inspection system, the names, addresses and food hygiene assessment status of food suppliers within 500 meters of Taipei Universiade venues, in-venue food suppliers, contracted event caterers and VIP hotels will be collected.

- (1) Relevant information gathering of caterers within 500m of venues (including existing in-venue caterers) from April to June 2016.
- (2) Relevant information from in-venue caterers, event caterers and VIP hotels will be collected between January and June 2017 due to the catering suppliers of venue and Athletes' Village and VIP hotel reservation are scheduled by late 2016/early 2017.

#### 1.2 Caterer Training of Food Hygiene

Conduct food hygiene training for all food vendors within 500m of a venue, in-venue caterers, contracted event caterers and hotels booked by VIPs over 2016 and 2017, with trainers conforming to current food safety legislation.

- (1) Conduct hygiene training for food traders in the vicinity of venues



from July to December 2016.

- (2) Conduct hygiene training for in-venue caterers, contracted event caterers and VIP hotel caterers from January to June 2017.

Particularly for Athletes' Village contracted food suppliers, with at least one hygiene class for each restaurant, to improve the food safety awareness of suppliers.

### 1.3 Pre-event Food Hygiene Inspection and Food Sample Testing:

- (1) Food Hygiene Consultation:

When conducting routine food hygiene inspection and food hygiene ranking judgments in 2016 and 2017, Departments of Health from local governments will also include caterers within 500m of sporting venues, in-venue caterers, contracted event food and beverage manufacturers and VIP hotels, and update the traders register through on-site inspection.

- From July 2016 to July 2017, to conduct pre-event hygiene inspections and consultations for caterers in areas surrounding sporting venues.
- From March to August 2017, to conduct food hygiene inspections and consultations for in-venue food traders, contracted event caterers and VIP hotel caterers.
- The Athletes' Village trial run is scheduled for August 2017, the Taipei City Government and New Taipei City Government Departments of Health will jointly implement food hygiene inspection and consultation for the Athletes' Village dining hall during trial run period.

(2) Food Sample Testing:

- While conducting routine food safety inspections from January to July 2017, the Departments of Health from local governments will also target food vendors within 500m of sporting venues, in-venue caterers and VIP hotels for inspection.
- The Athletes' Village trial run is scheduled for August 2017. From August 1st to August 11th, after food ingredients entered the warehouse, the Departments of Health from local governments will assign inspectors to carry out food sample testing in the Athletes' Village dining hall.

2. In-event Food Hygiene Management

2.1 Catering suppliers' hygiene self-management:

To ensure food safety during the event, catering suppliers will implement the Caterer's Food Safety Plan, which covers food production, preparation, distribution and waste management, according to HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) procedure for 2017 Taipei Universiade catering service includes Athletes' Village Catering (Athletes' Dining Hall and Staff Rest Area), Venue Catering (Venue Boxed Meal, Lobby Refreshments and Opening and Closing Ceremony Boxed Light Refreshment).

(1) Catering Management Team and Food Safety Managers:

The Catering Headquarters Executive, Catering Project Director, Food and Beverage Manager, Food Safety Manager, Logistics Manager and Executive Chef of the Catering Management Team are in charge of supervising or implementing the Caterer's Food

Safety Plan in compliance of Taiwan's relevant food hygiene legislation.

● Food Production and Preparation:

- a. All food should be prepared as close as possible to the time of supply.
- b. Each area will have a dedicated chef to ensure consistency in food hygiene.
- c. All chefs are required to undergo training in food safety policy.
- d. To avoid cross-contamination, areas should be divided (high-risk refrigerated food area, low-risk food area, hot food production area, pork preparation area and front-of-house serving area) and the equipment of each area should be color coded.
- e. Use-by-dates of food products should be monitored using their standardized label.
- f. Food production and preparation must all be carried out according to the Plan's food safety policy, and recorded with temperature logbook.

● Food Distribution:

- a. The catering suppliers' logistics team is led by logistics manager.
- b. All foodstuffs should be transported under the appropriate temperature conditions, to be inspected by the logistics team according to delivery procedures.

- c. All foodstuffs must be stored in accordance with the food policy (room temperature, refrigerated, frozen), and temperatures must be recorded.
  - d. Daily inspections ensure proper implementation of a first in/first out system.
  - e. Prepared foodstuffs will be transported to venues or staff rest area by temperature controlled equipment, and temperatures recorded.
- Personnel Hygiene Management
    - a. Personnel in food handling areas must all maintain good personal hygiene.
    - b. Food and beverage suppliers must at the least:
      - ✓ Comply with the demands of Taiwan's food hygiene legislation.
      - ✓ Establish personal hygiene and clothing standards and implement them.
      - ✓ Establish hand washing procedures and implement them.
      - ✓ Define the food-borne infection control process and ensure its implementation.
      - ✓ All food handling personnel are required to receive appropriate personal hygiene training.
    - c. All kitchen areas must have a dedicated cleaning team supervised by a back-office manager and Executive Chef. The front of house (dining area) shall be cleaned by the general assistant; all areas shall be monitored by catering

senior management.

- Food Self-Inspection and Product Recall:
  - a. Samples must be kept of all menu items.
  - b. All food and beverage sampling must be carried out in compliance with the relevant legal requirements.
  - c. Caterers are required to have an appropriate sampling plan and designate the microbiological standard.
  - d. Caterers must have solid food recall processes, so that any goods found not to meet safety or quality standards may be removed from the supply chain.
  - e. Caterers must assist in investigations of suspected food poisoning incidents, suspending operations if necessary.

## 2.2 Pre-event Food Hygiene Inspection and Food Sample Testing:

### (1) Venue and the Surrounding Area:

Food safety inspections and food sample testing of food and beverage vendors within 500 meters of a venue, in-venue caterers and VIP hotels will be carried out by the Departments of Health of local governments from August 19th to 30th 2017.

### (2) Athletes' Village:

The Athletes' Village trial run is scheduled from August 12th to September 2nd 2017. Responsibility for the Athletes' Village food safety inspection and sample testing will be shared between the Taipei City Government and New Taipei City Government Departments of Health.

● Food Safety Inspection

- a. Food safety inspection personnel: 2 shifts per day, 2 people per shift (Shift 1: 08:00-15:00, shift 2: 15:00-22:00)

✓ Inspection Focus:

Common items	Inspection focus	
Food Safety	Employee hygiene management	Employee medical report for the past year, hand cleaning inspection, wearing work clothes, masks, etc.
	Venue surrounding area hygiene	Control of disease carrying mosquitoes, equipment cleaning, clean work surfaces, dealing with litter, etc.
	Hygiene standard management	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Storing temperatures for dishes and ingredients: Hot storage: 60°C; cold storage: 0-7°C; deep-freeze: below -18°C.</li> <li>• Storing methods for dishes and ingredients: Proper suitable protection, such sealing or covering.</li> <li>• Supervision of raw materials: Check inspection mechanism and proof of origin.</li> </ul>
Food labeling	<p>Packaged and loose goods should comply with relevant food safety and hygiene legislation.</p> <p>Directly supplied beef, pork and seafood must properly display product name and place of origin.</p>	

- b. Food Sample Testing:

✓ Food sample testing personnel: 3 shifts per day, 2 people per shift (Shift 1: 10:00-11:00, shift 2: 14:00-15:00, shift 3: 19:00-20:00).

✓ Aim to sample test 6 items of ingredients and foodstuffs per

shift using rapid biochemical screening, rapid bioassay and chemical testing methods. If food does not meet requirements, immediately request a product recall.

### 2.3 In-event Reporting and Control of Suspected Food Poisoning:

- (1) In suspected cases of food poisoning in the sporting venue and Athletes' Village during the event, the local Department of Health will investigate the incident according to the Suspected Food Poisoning Reporting and Control Procedure, as in appendix 2.
  - a. On-site catering personnel or members of staff to inform athlete and other personnel of suspected food poisoning.
  - b. Athlete Medical Aid Station, Polyclinic or relevant medical personnel to diagnose as suspected food poisoning.
  - c. When medical personnel report suspected food poisoning via the event-wide reporting system, the system will automatically send an e-mail or SMS to the Food Safety Section of the Medical Service.
  - d. If the number of people treated for suspected food poisoning reaches 6 or higher, then the food provider is required to halt the sale of the dish which caused the poisoning, and if necessary to suspend operations.
  - e. The Medical Service Department Food Safety Team is to implement the investigation and sampling operations according to the Department of Health food poisoning notification, investigation, sampling and testing procedures.

- f. The Food Safety Team will report the relevant results to the Product Management Distribution System (PMDS), conduct follow up procedures and report back to the Main Operations Center (MOC).
- (2) Increased Supervision of the Athletes' Village:
- a. The local Department of Health has a daily shift of 2 people to carry out reporting, sampling and control suspected food poisoning in the Athletes' Village.
  - b. If the number of people treated for suspected food poisoning reaches 6 or higher, then the food provider is required to halt the sale of the dish which caused the poisoning, and if necessary to suspend operations and launch backup food preparation and distribution operations.

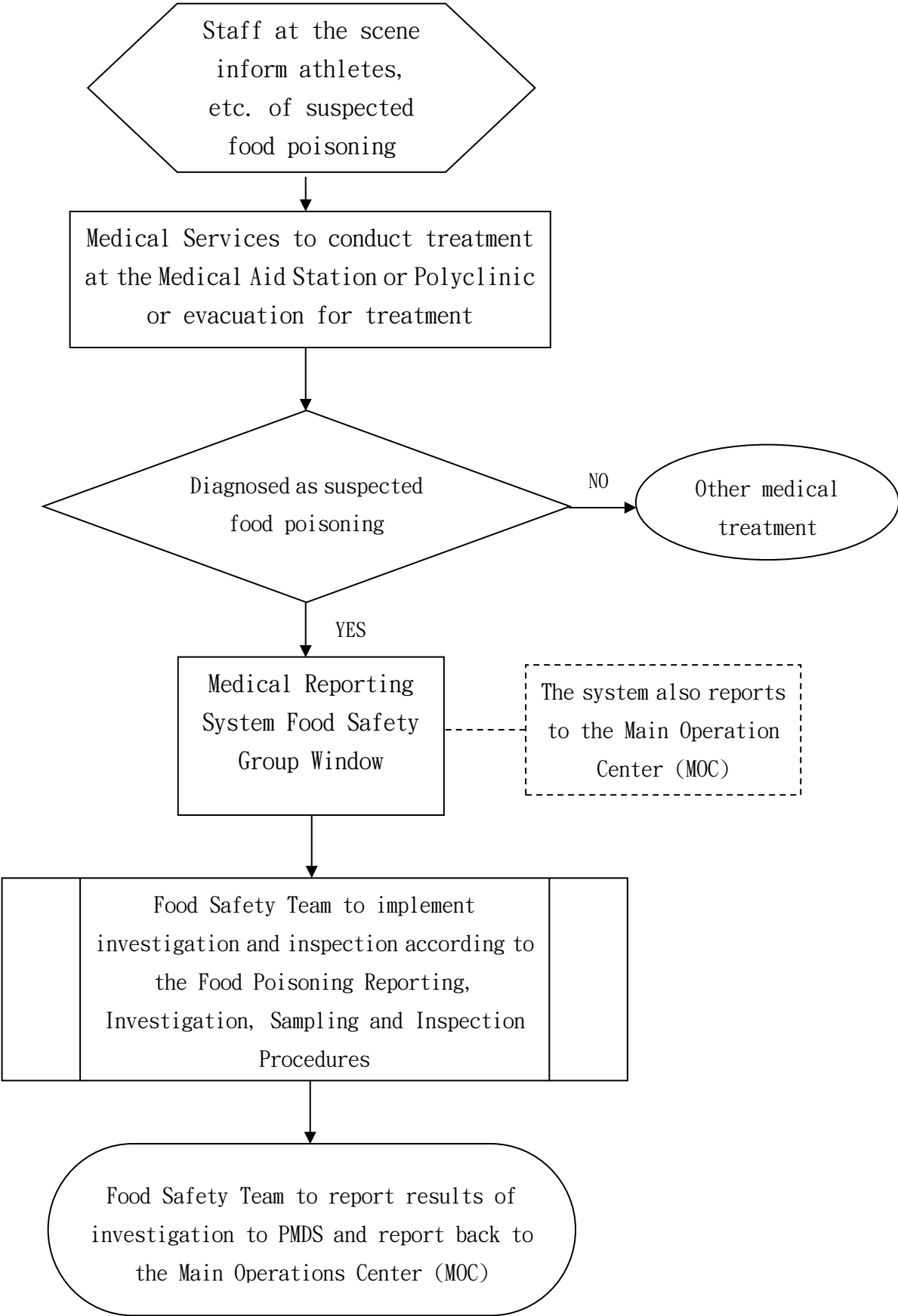


## **G. Appendices**

Appendix 1: Suspected Food Poisoning Reporting and Control Procedures

Appendix 2: Gantt Chart of Key Tasks

**Appendix 1: Suspected Food Poisoning Reporting and Control Procedures**



## Appendix 2: Gantt Chart of Key Tasks

Field	Stage	Task	Year	2016												2017									
			Month	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Venues	Data Collection of Caterer	Collect relevant data from caterers surrounding the Venue						*																	
		Collect relevant data from in-venue caterers and VIP hotels																		*	*				
	Caterer Hygiene Training	Conduct hygiene training for caterers in Venue vicinity												*											
		Conduct hygiene training for in-venue caterers and VIP hotels																			*				
	Pre-event inspection consultation and sample testing	Pre-event food safety inspection and consultation for caterers near the venue																					*		
		Pre-event food safety inspection and consultation for in-venue caterers and VIP hotels																					*		
		Pre-event sample testing of caterers in venue vicinity																					*		
In-event inspection and sample testing	In-event food safety inspection, sample testing and control of suspected food poisoning in venue and vicinity																						*		
Athletes' Village	Data Collection of Caterer	Collect relevant data from caterers in vicinity of Athletes' Village					*																		
		Collect relevant data from caterers trading in Athletes' Village																		*	*				
	Caterer Hygiene Training	Conduct hygiene training for caterers in vicinity of Athletes' Village												*											
		Conduct hygiene training for caterers trading in Athletes' Village																			*				
	Pre-event inspection, consultation and sample testing	Pre-event food safety inspection and consultation for caterers in vicinity of Athletes' Village																					*		
		Pre-event food safety inspection and consultation for caterers trading in Athletes' Village																					*		
		Pre-event sample testing of caterers in vicinity of Athletes' Village																					*		
In-event inspection and sample testing	Pre-event sample testing of food from the Athletes' Village dining hall																				*				
In-event inspection and sample testing	In-event food safety inspection, sample testing and control of suspected food poisoning in Athletes' Village																					*	*		

\* Collect all county and city results

## 臺北市政府食品安全委員會設置要點

104 年 3 月 2 日府人管字第 10430263200 號函核定

104 年 5 月 7 日府授人管字第 10430566200 號函修正公布

105 年 11 月 28 日府授人管字第 10531367000 號函修正公布

106 年 2 月 9 日府授人管字第 10630136900 號函修正公布

106 年 3 月 7 日府授人管字第 10630238200 號函修正公布

106 年 9 月 8 日府授人管字第 10630976900 號函修正公布

一、臺北市政府(以下簡稱本府)為維護食品安全，推動食品安全政策，因應重大食品安全事件，特設臺北市政府食品安全委員會(以下簡稱本會)，並訂定本要點。

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聘(派)兼之：

(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。

(二) 公民團體代表一人至二人。

(三) 消費者保護團體代表一人至二人。

(四) 食品產業代表一人至二人。

(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。

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。

第一項委員任期二年，任期屆滿得續聘(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。

府外委員任一性別以不低於府外委員全數四分之一為原則；全體委員任一性別比例應佔全體委員總數三分之一以上。

三、前點第一項第二款至第五款之府外委員遴選作業依「臺北市政府府級

任務編組委員遴選作業原則」辦理。

四、本會任務如下：

- (一) 審議食品安全政策及規範。
- (二) 審議食品安全管理制度。
- (三) 督導食品安全委員會工作小組(以下簡稱工作小組)之執行。
- (四) 督導消費者食品安全正確觀念之宣導。

五、本會至少每三個月召開會議一次，必要時，得召開臨時會議；會議由召集人擔任主席，召集人因故不能出席時，由副召集人代理之；召集人及副召集人均因故不能出席時，由召集人指定一人代理之。

委員不克出席時，得委任代理人出席。但專家學者不適用委任出席規定。

本會會議應有二分之一以上委員親自出席始得開會；經出席委員過半數同意，始得作成決議，可否同數時，由主席裁決。

本會得依會務需要，邀請本府相關局處、食品保安官、其他民間團體及專家學者列席。

六、本會置執行秘書一人，由衛生局副局長兼任，承召集人之命綜理會務；另置食品保安官一人，由本府參議兼任，擔任本府食品安全發言人，協力督管食品安全相關計畫執行；其有關幕僚作業，由衛生局派員兼辦。

七、本會下設工作小組，由教育局、產業發展局、警察局、衛生局、環境保護局、法務局、市場處及商業處之專門委員層級以上人員兼任組成，由執行秘書每月定期召開會議一次，並邀請食品保安官出席。工作小組成員不克出席時，應指定代理人出席。另工作小組置幹事若干人，由工作小組指派相關業務機關人員兼任之，協助執行會務。

工作小組任務分工如下：

- (一) 衛生局依食品安全衛生管理法規定，辦理市售產品監測及業者稽查；彙整重大食品安全事件資訊，並發布訊息；規劃消費者食品安全正確觀念之宣導。
- (二) 產業發展局執行傳統市場及攤販集中場(含夜市)、工廠、商圈

餐飲業等之食品安全維護作為。

(三) 環境保護局執行違規產品銷毀，以及後續回收與處置作業。

(四) 警察局、教育局、法務局、商業處及市場處，於業務執掌範圍，  
協助上述機關辦理相關事宜。

八、本會委員及兼任人員均為無給職。

九、本會所需經費，由衛生局年度相關預算支應。