

## 臺北市政府食品安全委員會第25次會議議程

壹、時間：110年3月22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
15：30~15：31	主席致詞
15：31~15：42	第4屆委員介紹及大合照
15：42~15：55	壹、上次會議追蹤事項
15：55~16：35	<p>貳、報告案【每一案報告時間5分鐘、討論時間5分鐘，共10分鐘】</p> <p>報告案1：109年度臺北市公有環南市場環境整潔評比計畫評比結果及後續規劃。（市場處）</p> <p>報告案2：110年度食安政策重點規劃。（衛生局）</p> <p>報告案3：中央訂定豬肉萊克多巴胺標準本府因應作為。（衛生局）</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：產業發展局109年食安輔導稽查執行情形。（產發局）</p>
16：35~16：45	肆、臨時動議
16：45	散會

## 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
16-1	食安五環後期績效獎勵金剩餘新臺幣360萬元整，預計於110年度規劃使用，並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	食安五環後期績效獎勵金剩餘新臺幣360萬元整，用於執行產發局110年度「農業資材與農產品抽驗計畫」、「辦理抽測全國有機農特產品等工作」、「實習植物醫師補助計畫」3項工作，其餘獎勵金皆已執行完畢。	<b>B</b>	110 /12/ 31
22-1	逐年推動公有市場符合 GHP 之規範： 1.市場攤商 GHP 查核以獎勵代替處罰，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，再進行強制改善。 2.市場處和衛生局已共同研商110年公有市場 GHP 輔導案辦理方向及內容，預計於110	市場處 衛生局	市場處 1.為推動傳統市場符合 GHP 規範，市場處刻辦理「110年度公有市場 GHP 輔導案」招標作業，預計於110年3月底決標。 2.公有市場 GHP 輔導案內容包括6處市場全程輔導及評核（西湖、大直、長春、光復、永樂1樓及成功市場），由食安團隊向該6處市場個別攤商進行 GHP 輔導改善及評核，並提供6處市場整體評核表供市場處及自治會後續改善，另要求43處市場攤商依食安團隊建立適用於傳統市場之自主評核表每季進行1次自	<b>B</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
	年招標食安專業團隊赴36處公有市場評核。		<p>主評核，以全面提升攤商自主衛生管理能力。</p> <p>3.食安團隊將針對公有傳統市場營運實務及現況制定符合市場環境及從業人員之宣導、輔導與評核機制，廠商並將首次評核結果中各業種表現優良及改善後複評績優之攤商名單送交市場處辦理後續表揚事宜。</p> <p>衛生局 本府 110 年 2 月 25 日食品安全委員會工作小組第 49 次會議決議：「市場處應於 1 年內完成 43 處公有市場 GHP 導入，並於 110 年 4 月前完成 GHP 規劃。」本案俟市場處完成各市場 GHP 輔導後，本局即規劃執行食品衛生調查事宜。</p>		
22-2	市場改建：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	市場處 衛生局	有關市場處目前整、改建市場，市場處業於109年9月26日及11月2日就即將進行改建之環南二期及成功市場，邀集衛生局及食安專家召開改建工程納入 GHP 研商會議；另北投市場刻辦理統包工程	<b>B</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
	列席提供意見。		招標作業，預計於110年3月24日（三）召開評選會。專案管理廠商已參酌 GHP 規定於統包工程需求計畫書內要求後續承攬之統包商進行設計，俟統包廠商進場後將再邀集衛生局等相關單位參與相關設計，以符 GHP 等相關衛生規定。		
23-1	<p>1. 中央110年1月1日開放美豬美牛進口，依據府內分工計畫執行。並注意未來2週立法院審議行政命令的狀況，適時調整。</p> <p>2. 針對臺北市食品安全自治條例第17條之1送中央核定結果若不予核定，且食品安全自治條例第9條之1經行政院宣告失效市議會提出釋憲時，本府將提起訴</p>	衛生局 法務局	<p>1. 查本市議會業於110年2月8日針對臺北市食品安全自治條例修正條文第9條之1遭行政院函告無效向司法院聲請解釋憲法在案。考量前開釋憲結果將實質影響修正條文第17條之1遭行政院不予核定之結果，後續將視本府政策需要決定是否提起訴願。</p> <p>2. 本案並無明確表示救濟教示條款，依據行政程序法98條處分書送達後一年內聲明不服時，視為於法定期間內所為。</p>	<b>B</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
	願。				
23-2	<p>1. 請市場處和衛生局討論，建立各市場 GHP 實際合格百分比成績，列為市場評比項目，優良市場給予表揚。</p> <p>2. 本市台北畜產運銷股份有限公司及臺北漁產運銷股份有限公司必須參加 HACCP 建立樣版，家禽批發市場及附設屠宰場因場地限制以環境人員衛生改善為目標，第三區、第四區肉品批發市場及漁類批發市場依期導入 HACCP。</p>	市場處 衛生局	<p>1. 市場處業於 109 年 12 月 7 日邀集衛生局共同研商「110 年公有市場 GHP 輔導案」辦理內容，並討論建立各市場 GHP 實際合格百分比成績，列為未來評鑑計畫評比項目之一，積極參與 GHP 輔導案且總體表現優秀的市場，將獲得較高配分，以資鼓勵。</p> <p>2. 台北畜產運銷股份有限公司及臺北漁產運銷股份有限公司導入 HACCP 進度。 (1) 家禽批發市場：畜產公司業於 110 年 2 月 5 日邀集中央畜產會進行現勘，並於 110 年 3 月 1 日凌晨至該場勘查其夜間運營情形後已先行對於該場之動線規劃以及硬體設施提供建議，另中央畜產會已於會中同意於 110 年 3 月 10 日將報告書之初稿先行提供畜產公司俾利其尋求廠商進行硬體改善等評估以及報價，並可於 110 年 3</p>	<b>B</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>月底前正式出具報告書。</p> <p>(2) 第三區肉品批發市場：已完成基本設計並刻正辦理都市設計審議相關程序，預計111年3月開始拆除現有建物，114年4月完工，115年4月新廠商取得HACCP資格。</p> <p>(3) 第四區肉品批發市場：預計110年5月將熟食區遷出後，四區經營者將尋求廠商進行生食部分硬體設備以及動線之規劃，並針對現行設備以及作業流程等進行改善。預計於111年7月至111年11月申請HACCP資格。</p> <p>(4) 魚產大樓刻正改建中，大樓主體工程預計於117年2月完工，已聘專家學者協助納入規劃HACCP，改建後魚貨加工處理場設置於2樓。</p>		

註：A：完成 B：執行中 C：計畫中 D：無法完成

## 貳、報告案

報告案1：109年度臺北市公有環南市場環境整潔評比計畫評比結果及後續規劃，報請公鑒。

報告單位：市場處

### 說明：

- 一、依109年4月6日市長巡視環南市場指示，透過評比獎懲的機制養成攤商環境維護的自律風氣，培養攤商自主清潔、謹慎進行加工作業的良好習慣，持續提升相關營運及服務品質。
- 二、本計畫評比目的係透過競爭機制，以獎勵績優攤商，提升營運環境及品質，同時透過懲罰機制，促使攤商改善環境衛生，評比項目分為攤位內環境整潔度、排水溝清潔情形、攤位前走道整潔度、符合衛生相關規範等4項，評審依業種分組進行評比，評比期間（109年7月至12月）累積2次（含）以上優勝之攤位，可獲得獎金；違反評比項目之攤位，累計10次違規仍無改善者收回攤位。
- 三、評比結果經本處統計共計18攤符合領取獎金資格，發放獎金共計新臺幣4萬4千元整，違規攤位共計13攤。另評比計畫執行完畢後，經本處現場稽查，攤商仍維持維護環境整潔習慣。
- 四、為使攤商持續維持維護環境之良好習慣及輔導攤商現代化經營，本處後續將不定期針對攤位進行稽查，如有違反零售市場管理條例之情形，本處亦依此條例罰

則收回攤位，以維護市場衛生環境，提供消費者乾淨舒適之空間。

主席裁示：

## 報告案2：110年度食安政策重點規劃，報請公鑒。

報告單位：衛生局

說明：

### 一、食品安全抽驗查核：

(一) 食品抽驗：110年規劃46項專案抽驗4,174件（較109年增加290件，增加7.5%），重要及新增之專案說明如下：

1. 生鮮禽畜肉品抽驗專案：因應110年中央放寬豬肉萊克多巴胺標準，由109年145件調整為110年500件（增加355件）。
2. 蕈菇類抽驗專案：109年11月財團法人中華民國消費者文教基金會執行「香菇及巴西蘑菇」重金屬檢驗不合格率36%，故納入110年新增專案，規劃抽驗15件。
3. 非傳統開架食品抽驗專案：因應近年來網路電商平台興起，故針對新興販售型態之食品加強查驗，109年試辦抽驗23件食品，不合格2件（均為蔬菜殘留農藥超標），不合格率達8.7%，故納入110年新增專案，規劃抽驗54件。
4. 食品中戴奧辛及多氯聯苯含量抽驗專案：因應衛生福利部109年4月15日公布修正並自110年1月1日實施之「食品含戴奧辛及戴奧辛類多氯聯苯處理規範」，故納入110年新增專案，規劃抽驗15件。

(二) 標示查核：本局規劃「110年度市售食品標示輔導暨查核計畫」，訂有年度目標至少60,000件，另針對中

央新公告之現場調製飲品及散裝食品等標示新制執行專案稽查。同時將豬（牛）肉原產地標示納入例行性稽查，3月起每月輔導查核至少2,500家，並將稽查結果公布於本市食材登錄平台新建置之「肉品稽查抽驗專區」，另本局發放 QR-code 予標示合格業者，張貼於營業場所明顯處，供民眾即時查詢。

- (三) GHP 查核：本局規劃「110年食品業衛生輔導暨查核計畫」，訂有年度稽查目標數22,000家次，另配合中央專案計畫及接受人民陳情案件，並針對高違規、高風險及民眾高關注之食品業者列管8大業別（餐盒食品業、學校自設及自製廚房、學校外包中央廚房、自助餐飲業、辦理筵席餐廳、觀光飯店、醫院膳食及中央廚房），訂定每月、每半年或每年至少1次之稽查頻率，依食品良好衛生規範準則等規定進行稽查，以確保本市食品衛生安全。

## 二、食品業者輔導評核：

- (一) 餐飲衛生管理分級評核：輔導評核新增業者200家及追蹤評核107年度原認證業者約765家，110年規劃公告「連鎖烘焙業、大專校院之餐飲場所（餐廳、廚房及員生消費合作社等）」2類業別，共計辦理10場業者說明會暨衛生講習。
- (二) 夜市食安微笑標章：輔導評核「臨江夜市」、「梧州街夜市」及「西昌街夜市」、「廣州街夜市」共4處夜市列管攤商（約89攤），追蹤評核108年度「南機場夜市」

及「遼寧夜市」2處夜市原認證攤商（約52攤），共計辦理攤商說明會暨衛生講習4場。

- (三) 食品衛生講習計畫：本局規劃辦理35場衛生講習，講習對象包括本市餐飲業者、公有市場攤商、托嬰中心機構等食品業者，宣導食品標示法規新制、本市食品安全自治條例及食品良好衛生規範準則等規定，以提升食品從業人員法規知能。另預計與食品公（工）會合作辦理衛生講習共計7場，促進公私部門意見交流，共同攜手守護本市食品安全。

### 三、食安資訊公開透明：

#### (一) 臺北市食材登錄平台：

1. 為提供透明化的食品安全資訊，建立安全又安心的食品消費環境，本市於102年9月9日建置「臺北市食材登錄平台」，復於105年公告實施「臺北市食品安全自治條例」，並依據第7條陸續公告應揭露食材資訊之業別及應遵行事項，迄今已公告12個業別應強制於平台登錄。截至110年3月9日已揭露291個品牌共9,921家門市，登錄7,589項產品、28,422項食材及24,079份自主檢驗報告資訊，瀏覽人次已突破139萬人次。
2. 110年配合中央放寬豬肉萊克多巴胺標準政策，規劃新增「肉品稽查抽驗專區」及「進口肉品專區」公開本市肉品抽驗、原產地（國）標示查核結果及本市豬肉進口商產品資訊予民眾查詢。持續輔導業者

登錄產品食材資訊，並以滾動式修正檢討及優化網頁功能，使查詢使用更友善便民。

(二) 臺北市食藥粧網路地圖：

1. 為達「資訊公開透明，消費者迅速取得資訊」之策略目標，本局105年創先建置「臺北市食藥粧網路地圖」，主動公開餐飲業稽查資訊、餐飲衛生分級標章及衛生缺失照片等，並配合「人人都是食安專家計畫」設立相關熱門專區，包括「親子餐廳專區」、「外燴宴席專區」、「遊憩景點專區」及「網路美食外送平台」，另開立「健康風險專區」，快速換算本局抽驗生鮮蔬果、水產品及肉類產品，農藥或動物用藥殘留ADI換算，及揭露食品中輻射殘留抽驗結果，使民眾了解，超過法定標準不代表會立即造成人體危害而是作為法令管理的界限，截至110年3月9日揭露5,329家餐飲業者，瀏覽人次達206萬人次。
2. 110年目標為持續優化網站，揭露餐飲業者資訊，提供更友善的使用介面，110年下半年預計於「健康風險專區」增闢「豆製品防腐劑健康風險專區」，揭露本局之豆製品抽驗專案查驗結果，並提供衛教宣導相關資訊，持續宣導健康風險觀念，加強民眾對食品安全的信心，本局以首都高度建立風險溝通模式，讓市民食的安心。

(三) 食品安全年度行銷：本局為了讓民眾瞭解本府之食品安全政策推動成效，前於106年起每年規劃辦理「食

品安全週帶狀行銷活動」，迄今已辦理19場食品安全政策行銷與宣傳活動，共852則媒體露出，均為正向報導。110年度改變以年度帶狀行銷為策略，預計辦理4場次主體活動，並增加5項跨局處食安五環主題式串連行銷活動，預計至少30則媒體（10則平面20則電子）輿情露出。4場主題活動及工作規劃甘特圖如下：

1. 110年本市食品安全自治條例公告6大新政策。
2. 第31屆台北國際食品展覽會策展「本府食安五環政策執行成果」。
3. 食材登錄平台肉品專區成果行銷。
4. 夜市食安微笑標章成果發表會。

工作項目	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
一、規劃年度行銷主題		■										
二、規劃及執行110年本市食品安全自治條例公告6大新政策記者會			■									
三、跨局會議討論食品展覽會策展食安五環內容及主題			■									
四、規劃及執行第31屆台北國際食品展覽會策展「本府食安五環政策執行成果」			■									
五、規劃及執行食材登錄平台肉品專區成果行銷記者會			■									
六、規劃及執行夜市食安微笑標章成果發表會			■									
七、成果回顧專刊及影片製作								■				

主席裁示：

### 報告案3：中央訂定豬肉萊克多巴胺標準本府因應作為，報請公鑒。

報告單位：衛生局

說明：

一、總統府於109年8月28日記者會發布放寬豬肉萊克多巴胺殘留容許量，復於109年9月17日公告修正「動物用藥殘留標準」與「散裝食品標示規定」，及公告新增「包裝食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定」與「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」，業經立法院院會於109年12月24日通過在案，並於110年1月1日起實施。

二、法規執行前輔導成果：

(一) 生產進口端：進口肉品由中央衛生福利部食品藥物管理署進行境外查核及邊境抽驗，本市自美國、加拿大等允許使用萊劑之國家輸入豬肉之業者共計19家，衛生局已於109年12月10日前依食品安全衛生管理法第9條查核，皆符合規定，確保產品流向登錄準確，以利未來查核時進行追蹤；另由動物保護處協助農委會推行國產豬肉標章制度，以利肉品查核及溯源工作。

(二) 通路端：

1. 標示查核：109年共計查核6萬2,626件食品標示，並由衛生局、教育局、產業發展局、觀光傳播局、商業處及動保處共同完成2萬2,809家食品業者豬肉及其可食部位原產地（國）標示輔導。

2. 品質抽驗：109年共計抽驗123件肉品（含55件牛肉及35件豬肉）檢驗動物用藥殘留，檢驗結果均符合規定。

(三) 消費者端：

1. 標示新政策：於109年12月29日公告自110年1月1日起，依《臺北市食品安全自治條例》第9條規定，本市連鎖超商、超市、大賣場，可使用張貼、懸掛、立牌黏貼或標籤（記）等其他足以明顯辨明之方式，設立「不含萊克多巴胺專區」供民眾進行選擇。
2. 資訊透明：校園食材登錄平台，落實登錄肉品原產地，提供家長查詢肉品產地與來源，食材公開透明，家長放心。
3. 專線服務：由本府衛生局設立6支專線受理業者及民眾諮詢，並以本府1999輔以錄案民眾陳情案件，並依法進行辦理。
4. 本市公有場館及特殊族群場域肉品管理：
  - (1) 為降低可能之風險，本府由內而外、由公而私推動本市托嬰中心、幼兒園、學校及兒童課後照顧中心等依教育部來函，規範採用國產豬肉、牛肉之生鮮食材；公有場館以優先採用國產肉品為原則辦理。本府16個局處於109年共計完成228個所屬公有場館均完成換約或切結，及完成輔導本市67家產後護理機構與供應商完成契約訂定使用未含有萊克多巴胺之豬肉。

- (2) 校園：本市學校營養午餐一律採用國內在地豬肉、牛肉（含其加工品），納入契約規範，經稽查違反該規定者，學校應立即終止契約；教育局配合衛生局宣導事項，輔導學校、幼兒園補習班兒童課後照顧服務中心及社教機構張貼肉品來源標示，並於菜單註明豬、牛食材產地；另為因應豬肉產地標示新規定，為確保學校廚房、合作社、熱食部及幼兒園符合規定，教育局辦理1場查核輔導人員共識會、6場查核輔導說明會（高中以下學校2場及公私立幼兒園4場），並預先查核合作社、熱食部、中央廚房及幼兒園共8家，均符合規定。
- (3) 老人福利機構及托嬰中心：自109年10月起，針對本市123家老人福利機構，結合每月訪視，實地說明宣導注意食材來源，輔導落實豬肉原料原產地（國）標示，並於109年12月發下衛生福利部食品藥物管理署之豬肉原產地標示單張供據點張貼；另於109年10月於銀髮族方案補助平台提供衛生局「食藥粧網路地圖」網站、本市食材登錄平台及行政院農業委員會「國產生鮮豬肉追溯資訊網」供共餐據點參考，俾做為選擇餐食合格廠商或攤商之依據；109年已完成輔導本市75家公辦托嬰機構及175家私立托嬰中心落實豬肉原產地標示。

### 三、110年查核規劃及執行情形：

- (一) 生產進口端：衛生局已於109年12月24日公告自110年

1月1日起，依《臺北市食品安全自治條例》第16條規定，強制北市豬肉進口商，應每季或每批至少1次自主檢驗乙型受體素。

(二) 通路端：為因應豬肉及其可食部位萊克多巴胺殘留容許量於110年1月1日起實施，衛生局110年度針對市售肉品規劃原產地（國）標示查核及品質抽驗計畫，分述如下：

1. 標示專案查核：為確保食品業者正確標示豬肉及其可食部位原料原產地，規劃稽查2萬2,000家食品業者及6萬件食品標示，並同步查核肉品原料來源文件，迄今共計查核11,611件食品標示（其中含774件牛肉及1,642件豬肉原料原產地（國）標示），查核結果均符合規定。如經查獲未標示，違反食品安全衛生管理法第22條或25條，並依同法第47條處新臺幣3萬元至300萬元罰鍰；標示不實者違反同法第28條規定，並依同法第45條處新臺幣4萬元至400萬元罰鍰。
2. 品質抽驗：每年皆訂有肉品抽驗計畫，並配合中央各稽查抽驗專案及後市場監測計畫，執行肉品動物用藥殘留檢測，本年度預計抽驗500件肉品，迄今共計抽驗107件（其中含27件牛肉及68件豬肉），檢驗結果均符合規定。如肉品檢出動物用藥超出安全容許量者，違反食品安全衛生管理法第15條第1項第5款，依同法第44條規定處新臺幣6萬元至2億元，並發布新聞宣導正確使用。

### (三) 消費者端：

1. 為讓市民有選擇的權利，本府110年1月1日起於本市通路賣場推動「不含萊劑專區」公開透明，並發布新聞，讓民眾採買更安心。
2. 資訊透明：衛生局於102年9月9日建置「臺北市食材登錄平台」，逐年公告應強制登錄食材來源資訊之業別，為促進政府資訊公開透明供民眾選擇，110年規劃如下：
  - (1) 110年度豬肉及其可食部位萊克多巴胺抽驗結果及原產地標示結果，定期公布於本市食材登錄平台「肉品稽查抽驗專區」。
  - (2) 預計110年7月公告規範本市進口豬肉業者強制加入本市食材登錄平台，揭露其進口販售之豬肉及其可食部位原料產地及自主檢驗報告，以使民眾食的安心及保障其知的權利。
3. 落實公有場館及特殊族群場域肉品管理及查核：
  - (1) 本市228個所屬公有場館由各主管機關自行依契約及切結事項辦理使用肉品之管理與查核事宜。
  - (2) 校園：教育局規劃校園肉品專案查核機制，110年上半年預計辦理832場次的查核輔導，本局邀集衛生局退休稽查人員10名、聘任督學11名及營養師35名（共57人）排定查核行程，截至110年1月已完成第一階段專案共計349場查核，查核對象包含學校各種供餐型式之場域進行查核，如中央廚房、熱食

部、合作社以及幼兒園廚房，並委託第三方公正檢驗單位檢驗上游肉品廠商計17家、18件生鮮肉品，乙型受體素（含萊克多巴胺）均未檢出，經查各供應場所、菜單均依規定完成肉品產地標示張貼，廠商亦依規定建立食材來源名冊，學校（園）亦建立自主檢核機制。3月至6月將執行第二階段專案查核，預計進行483場查核，第二階段將以加工肉品為抽驗重點。

- (3) 老人福利機構及托嬰中心：本市467個老人共餐據點之110年申請案刻正審查中，為因應萊豬進口，社會局未來持續瞭解並加強宣導注意肉品等食材來源，以維長者健康；本市26家老人機構，預計納入110年度平日訪查檢核；另對公辦民營托嬰機構規劃每季查核1次，預計至110年3月底前查核76處公辦民營托嬰機構（大公托22家、小家園54家）；對於私立托嬰中心規劃每年查核1次，預計110年6月前輔導完成資料建置，及於110年12月底完成178家查核。

**主席裁示：**

## 參、專案報告

案由：產業發展局109年食安輔導稽查執行情形，報請公鑒。

報告單位：產發局

說明：

一、產業發展局及所屬機關業務權管包括農產品、市場、食品工廠管理輔導等部分，與食品安全息息相關，就109年執行農產品生產安全稽查、校園畜產品抽檢成果、食品工廠輔導及市場 GHP 輔導等進行辦理說明，冀期能從源頭管控，確實保障市民食的安全。

二、農產品生產安全稽查：

(二) 田間農產品安全檢測：針對受輔導農民田間生產蔬果農產品進行農藥殘留檢測，不合格產品，由轄區農會追蹤輔導，並經複檢合格始得採收、販賣，複驗不合格需進行銷毀。109年共計送檢645件，檢驗結果不合格計7件，合格率98.9%。

(三) 批發市場進場蔬果檢測：

1. 臺北農產運銷股份有限公司以質譜化學快檢法抽驗進場蔬果，檢驗人員於每日凌晨對批發市場進場蔬果進行抽樣，倘檢驗不合格，於凌晨3時拍賣前攔下銷毀，並依規定停止供應10天。其中批發市場109年共計抽驗10,260件，不合格786件，不合格率7.6%。
2. 不合格件均後送行政院農業委員會農業藥物毒物試驗所或衛生福利部食品藥物管理署認證實驗室以法定化學法進行複驗比對，109年共計送複驗778件

(扣除7件因委外檢驗合約銜接未送複驗，及8月1件現場取樣後未留樣致無法送複驗)，複驗結果一致之案件共755件，一致率達97%。

- (四) 市售標章農產品查核：針對本市農產品經營者、市面販賣場所及田間生產者之有機農產品，進行隨機抽查其標示及品質檢驗作業，查驗不合格產品，依法查處或移由權管縣市政府處理，違規產品進行下架、回收，檢出農藥殘留超過衛生福利部訂定農藥殘留容許量標準，需進行銷毀。109年共計執行品質檢查計316件合格率98.1%，標示檢查計790件合格率96.8%，總計查驗1,105件。

### 三、校園畜產品抽檢成果：

配合行政院農業委員會109年學校午餐生鮮畜產食材查核與抽驗計畫共計抽查66件畜產品，包括豬肉41件、雞肉19件與雞蛋6件，檢驗結果均合格。

- (一) 豬肉抽驗項目包括硝基呋喃代謝物、動物用藥多重殘留分析(48品項)、四環黴素類、氯黴素類與乙型受體素類(21品項)。
- (二) 雞肉與雞蛋抽驗項目包括硝基呋喃代謝物、動物用藥多重殘留分析(48品項)、抗原蟲劑多重殘留分析、離子型抗球蟲藥、四環黴素類、氯黴素類與抗生素及其代謝物。

### 四、食品工廠輔導：

為符合強化食品工廠食品安全，輔導食品工廠符合食

安規定，於109年度辦理一場食安 GHP 及 HACCP 說明會，並製作 HACCP 數位學習課程，供業者瞭解與學習，且輔導10家改善落實廠區 GHP 作業，另辦理食品工廠觀摩會參觀標竿企業做法，提升本市食品工廠食安形象。

#### 五、市場 GHP 輔導：

為加強所轄公有市場食品安全，108年10月起市場處邀集衛生局及食安團隊分至環南中繼、南門中繼、大龍等3處改建市場，以及現有市場士東市場，共計4處市場辦理現勘、食安團隊提供改善評估報告，後經市場處、食安團隊、自治會、攤商代表共同召開說明會，市場及攤商共同依改善評估報告完成改善，另由衛生局協助於109年辦理9場 GHP 稽查標準及政策說明講習會，並完成4處市場（總計1,199攤）稽查，成功建立 GHP 推動模式，後續市場處將持續以此模式輔導全數市場符合 GHP 規範，並建立攤商自主衛生管理能力。

**主席裁示：**