

臺北市政府食品安全委員會第29次會議議程

壹、時間：111年3月21日（一）下午4時0分

貳、地點：線上會議

參、主席：柯召集人文哲

肆、會議流程

時間	流程
15：40~16：00	簽到
16：00~16：01	主席致詞
16：01~16：15	壹、上次會議追蹤事項
16：15~16：55	<p>貳、報告案【每一案報告時間5分鐘、討論時間3分鐘，共8分鐘】</p> <p>報告案1：111年1月後市場蔬果農藥殘留抽驗結果（衛生局）</p> <p>報告案2：市場 GHP 輔導成果及後續規劃（市場處）</p> <p>報告案3：中央調整日本食品輸入管制措施本府因應作為（衛生局）</p> <p>報告案4：萊克多巴胺動物用藥殘留標準對人體健康長期影響（衛生局）</p> <p>參、專案報告【每一案報告時間5分鐘、討論時間3分鐘，共8分鐘】</p> <p>110年食安輔導稽查執行成果（產業局）</p>
16：55~17：00	<p>肆、臨時動議</p> <p>案由：校園午餐之食譜設計原則。（楊玲玲委員）</p>
17：00	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
22-1	<p>逐年推動公有市場符合 GHP 之規範：</p> <p>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。</p> <p>2. 111 年以複數決標方式招標食安輔導團隊將尚未輔導的 33 處市場一次輔導完畢，並參考衛生局所提供 GHP 之輔導相關業者名單事先徵詢業者投標意願，以降低流標可能性，經費不足部份則爭取第二預備金支應。</p>	市場處 衛生局	<p>市場處：</p> <p>1. 市場處為加強公有市場食品販售從業人員自主衛生管理，持續推動市場攤商符合 GHP。110 年首度以採購案方式辦理輔導案，擇定 6 處重點輔導市場（西湖、大直、長春、光復、永樂 1 樓、成功臨時攤棚）由專業食安團隊透過 GHP 教育訓練、輔導改善及評核等機制協助攤商改善營業習慣，建立食安觀念，並以獎勵代替處罰，輔導過程表現優良及進步攤商，市場處於 110 年 12 月 10 日辦理成果發表會予以公開表揚。</p> <p>2. 有關 111 年度輔導案，市場處將依 110 年 11 月 5 日秘書長指示以複數決標方式辦理，由食安輔導團隊將尚未接受輔導的市場一次全數輔導完畢，擴大辦理至 34 處市場。市場處於 111 年 2 月 16 日邀集各業者就市場輔導交換經驗及意見，並徵詢業者投標意願，刻辦理採購案作</p>	B	111 /3 /21

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>衛生局： 衛生局已完成西湖市場 91 攤食品攤商稽查，經初、複查均符合規定。餘 5 處市場除成功市場待搬遷至中繼市場後另行安排稽查時間外，其餘 4 處市場請市場處提供輔導評核攤商業者名單（大直、永樂、光復、長春）依衛生局規劃期程於 111 年第 1 季完成稽查。</p>		<p>業。 衛生局： 衛生局已於 111 年 2 月 17 日收到大直、永樂、光復市場輔導紀錄，除成功中繼市場 3 月 18 日開幕後將另安排稽查時間外，其餘市場規劃完成期限及稽查進度如下：</p> <table border="1" data-bbox="754 853 1326 1733"> <thead> <tr> <th data-bbox="754 853 868 947">市場名稱</th> <th data-bbox="868 853 1193 947">GHP 查核結果</th> <th data-bbox="1193 853 1326 947">攤位數</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="754 947 868 1095">光復市場</td> <td data-bbox="868 947 1193 1095">已於111年3月10日稽查，結果均合格。</td> <td data-bbox="1193 947 1326 1095">31攤</td> </tr> <tr> <td data-bbox="754 1095 868 1290">大直市場</td> <td data-bbox="868 1095 1193 1290">共稽查31攤，初查合格28攤，限期改善3家。預計3月17日前完成複查。</td> <td data-bbox="1193 1095 1326 1290">-</td> </tr> <tr> <td data-bbox="754 1290 868 1391">成功市場</td> <td data-bbox="868 1290 1193 1391">預計4月上旬辦理。</td> <td data-bbox="1193 1290 1326 1391">-</td> </tr> <tr> <td data-bbox="754 1391 868 1491">永樂市場</td> <td data-bbox="868 1391 1193 1491">已於111年3月9日稽查，結果均合格。</td> <td data-bbox="1193 1391 1326 1491">54攤</td> </tr> <tr> <td data-bbox="754 1491 868 1592">西湖市場</td> <td data-bbox="868 1491 1193 1592">已110年12月4日稽查，結果均合格。</td> <td data-bbox="1193 1491 1326 1592">91攤</td> </tr> <tr> <td data-bbox="754 1592 868 1693">長春市場</td> <td data-bbox="868 1592 1193 1693">已111年1月13日稽查，結果均合格。</td> <td data-bbox="1193 1592 1326 1693">24攤</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="754 1693 1193 1733">合格攤位數總計</td> <td data-bbox="1193 1693 1326 1733">200攤</td> </tr> </tbody> </table>	市場名稱	GHP 查核結果	攤位數	光復市場	已於111年3月10日稽查，結果均合格。	31攤	大直市場	共稽查31攤，初查合格28攤，限期改善3家。預計3月17日前完成複查。	-	成功市場	預計4月上旬辦理。	-	永樂市場	已於111年3月9日稽查，結果均合格。	54攤	西湖市場	已110年12月4日稽查，結果均合格。	91攤	長春市場	已111年1月13日稽查，結果均合格。	24攤	合格攤位數總計		200攤		
市場名稱	GHP 查核結果	攤位數																											
光復市場	已於111年3月10日稽查，結果均合格。	31攤																											
大直市場	共稽查31攤，初查合格28攤，限期改善3家。預計3月17日前完成複查。	-																											
成功市場	預計4月上旬辦理。	-																											
永樂市場	已於111年3月9日稽查，結果均合格。	54攤																											
西湖市場	已110年12月4日稽查，結果均合格。	91攤																											
長春市場	已111年1月13日稽查，結果均合格。	24攤																											
合格攤位數總計		200攤																											
25-4	<p>本府機關應推動 HACCP 之未完成場域及工作期程： 1. 家禽批發市場：</p>	市場處	<p>1. 家禽批發市場：畜產公司前已於 111 年 2 月 22 日請中央畜產會協助檢視其所提具之 SSOP，該會表示其內容尚</p>	B	111 /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>預計於 111 年 3 月底前建立 SSOP，預計於 114 年 12 月取得 HACCP 資格。</p> <p>2. 第二家禽批發市場：屬應符合 HACCP 之場域，已於 105 年 9 月取得 HACCP 資格。</p> <p>3. 第三區肉品批發市場：已於 110 年 5 月 5 日提報市長室會議，決議「同意第三肉品批發市場依規劃先行拆除，後續用途再行研議。」</p> <p>4. 第四區肉品批發市場：預計 111 年 4 月完成搬遷，營運先期設備及管線預計於 111 年 9 月完工，預計 111 年 11 月符合 HACCP。</p> <p>5. 魚產大樓大樓主體工程預計於</p>		<p>可，惟應請市場內業者試行後依實際作業情形進行修正。故畜產公司已請 2 名屠宰業者於其所轄之作業線試行，將依業者反應進行修正後推及全場實施。至 HACCP 部分，畜產公司亦已請 HACCP 協會針對該場進行通盤評估後出具報告書，並視評估結果辦理後續事宜。</p> <p>2. 第二家禽批發市場：屬應符合 HACCP 之場域，已於 105 年 9 月取得 HACCP 資格。</p> <p>3. 第三區肉品批發市場：已於 110 年 5 月 5 日提報市長室會議，決議「同意第三肉品批發市場依規劃先行拆除，後續用途再行研議。」</p> <p>4. 第四區肉品批發市場：新廠區即將完工，刻正進行熟食區搬遷，預計 111 年 4 月完成搬遷，同時進行營運先期設備及管線之規畫施工，預計 111 年 9 月完工，為符合 HACCP 規範，現有經營者已派員參加 HACCP 相關課程，預計 111 年 11 月符合 HACCP。</p> <p>5. 魚產大樓：大樓主體工程預計於 118 年 1 月完工，已聘專</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
	117年8月完工，已聘專家學者協助納入規劃 HACCP。		家學者協助納入規劃 HACCP。		
28-1	1.請衛生局持續定期報告肉品抽驗結果，並將牛肉納入抽驗品項。 2.有關現有豬肉及豬可食部位萊克多巴胺動物用藥殘留標準對人體健康長期影響，請衛生局研議追蹤機制。	衛生局	1.本局自 110 年至 111 年 2 月 24 日已抽驗 566 件肉品，其中 421 件檢驗 21 項乙型受體素，276 件豬肉（173 件國產及 103 件進口），133 件牛肉（8 件國產及 125 件進口），5 件羊肉（進口），7 件禽類（國產），其中 418 件檢驗結果均符合規定（3 件檢驗中），後續將持續抽驗。 2.有關現有豬肉及豬可食部位萊克多巴胺動物用藥殘留標準對人體健康長期影響，將於本次會議報告案 4 報告。	B	111 /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1：111年1月後市場蔬果農藥殘留抽驗結果，報請公鑒。

報告單位：衛生局

說明：

- 一、本局111年蔬果專案抽驗計畫，於批發及零售市場、超市、賣場、餐飲店及飲料店等處抽樣500件生鮮蔬果檢驗殘留農藥（含配合衛生福利部食品藥物管理署(下稱食藥署)市售農產品農藥殘留監測計畫，計114件高風險蔬果）。
- 二、本局111年1月4日至6日於市場、超市、賣場、蔬果行、餐飲店及飲料店等處抽樣生鮮蔬果檢驗381項殘留農藥，共計抽驗52件（國產43件/進口9件），檢驗結果12件不符合規定，不合格率達23.1%，統計不符合規定產品類別為水果5件（不合格率31.3%）、蔬菜7件（不合格率19.4%）；產地為進口5件（不合格率55.6%）、國產7件（不合格率16.3%）（食藥署近5年全國蔬果殘留農藥不合格率為9.4%至13.0%；本局110年同期抽驗不合格率為16.7%）。
- 三、分析不符合規定產品類別主要為小葉菜類（茼蒿及芥藍各2件，佔不合格件數33.3%）；其次為小漿果類（3件草莓，佔不合格件數25%）；包葉菜類、柑桔類（包心白菜及金桔各2件，各佔不合格件數16.7%）；果菜類（1件辣椒，佔不合格件數8.3%），不合格產品均為食

藥署食安五環政策加強查驗之高風險高違規農產品，如表一。

表一、111年1月不合格蔬果產品品項佔不合格件數統計表

產品類別	產品品項	抽驗件數	佔總不合格件數(%)
小葉菜類	茼蒿及芥藍	各 2 件	33.3
小漿果類	草莓	3	25
包葉菜類	包心白菜	2	16.7
柑桔類	金桔	2	16.7
果菜類	辣椒	1	8.3
總件數：12 件			

四、分析12件不符合規定產品來源地依序為日本5件（佔所有不合格產品的41.7%）；雲林縣4件（佔所有不合格產品的33.3%）；彰化縣2件（佔所有不合格產品的16.7%）；基隆市1件（佔所有不合格產品的8.3%），如表二。

表二、111年1月蔬果不合格來源地統計

來源地	件數	佔所有不合格產品比例(%)	不合格品項及件數
日本	5	41.7	草莓 3 件、金桔 2 件
雲林縣	4	33.3	茼蒿 1 件、辣椒 1 件、芥藍 2 件
彰化縣	2	16.7	包心白菜 2 件

來源地	件數	佔所有不合格產品比例 (%)	不合格品項及件數
基隆市	1	8.3	茼蒿 1 件
			總件數：12 件

五、針對12件不符規定產品，本局已命抽驗地點下架不得販售，經追查產品來源屬外縣市者，已移請所轄衛生局及農政單位溯源處辦並輔導農民正確田間施藥，另已通知臺北農產運銷股份有限公司，依據「臺北市第一、二果菜批發市場供應人申請登記及管理要點」，針對違規供應商停止供應10天，第2次停止供應1個月，第3次廢止供應人資格，並加強進場交易蔬果及不合格產品供應業者查驗。不符規定產品抽驗結果亦同步函報衛生福利部食品藥物管理署及行政院農業委員會農糧署。檢驗結果並於111年2月24日發布新聞，共計媒體露出10則。

六、本局持續追蹤外縣市衛生局或農政單位後續查處情形，另針對檢驗不合格比例偏高之產品類別及抽驗地點於產季加強查驗。並請食藥署、農糧署及臺北農產運銷股份有限公司加強不合格產品品項、產地與供應單位檢驗。

主席裁示：

報告案2：市場 GHP 輔導成果及後續規劃，報請公鑒。

報告單位：市場處

說明：

- 一、市場處於108-109年先以建立模範市場方式，逐步推動市場符合 GHP 相關規範，110年首度以採購案方式辦理輔導案，於44處販售食品之公有市場擇定6處重點輔導市場，經由宣傳海報、說明會、教育訓練等前期作業，提供攤商瞭解規範重點及具體實例之管道，再由專業輔導人員進場逐攤輔導，攤商改善後再行評核，接受輔導之攤商共計480攤。
- 二、經檢討110年輔導案辦理方式，並依110年11月5日秘書長指示擴大辦理，111年度辦理方式說明如下：
 - (一) 擴大辦理：尚未接受輔導之34處市場將全數安排輔導期程。
 - (二) 決標方式：因應市場攤數近2,800攤，市場處將採複數決標方式辦理，將34處市場區分為不同項，並限定廠商可得標項數，以維護履約品質。
 - (三) 訂定輔導評核流程及標準：廠商將邀集衛生局及專家、學者召開會議，依 GHP 規範完成評核輔導用表單及訂定現場評核標準，並於市場處辦理至少1場共識會議，包含訂定教育訓練內容、輔導評核方式、輔導表單、輔導流程等項目。
 - (四) 分批輔導、分批抽查：廠商每批完成輔導後，市場處抽選各市場3%之攤商，邀請衛生局協助抽查，初查

未通過之攤商，廠商須輔導至通過衛生局複查為止始
認定為輔導完成。

主席裁示：

報告案3：中央調整日本食品輸入管制措施本府因應作為，報請公鑒。

報告單位：衛生局

說明：

- 一、衛生福利部111年2月8日預告，並於111年2月21日公告訂定「停止輸入查驗之日本食品品項別及其生產製造地區」及「輸入日本特定食品應檢附輻射檢測證明向查驗機關申請查驗」，同步廢止「公告日本受輻射污染地區生產製造之食品，暫停受理輸入報驗」，調整日本食品輸入管制措施。
- 二、輻射殘留標準及日本食品標示規定均不受上述中央公告而調整：
 - (一) 輻射殘留標準：現行市售食品均需符合衛生福利部105年1月18日依據食品安全衛生管理法第15條第1項第6款公告修正「食品中原子塵或放射能污染容許量標準」，違反者依食品安全衛生管理法第44條處新臺幣6萬元以上2億元以下罰鍰。
 - (二) 日本食品標示：食品外包裝標示需依衛生福利部食品藥物管理署105年12月29日依消費者保護法第24條頒布「日本輸入食品以中文標示產地至都道府縣問答集」之規定，日本輸入食品需以中文標示產地至都道府縣，違反者依同法第56條通知改正而逾期不改正者，處新臺幣2萬元以上20萬元以下罰鍰。
- 三、本府以「源頭管理，明白標示」為原則，相關因應作

為如下：

- (一) 年度日本食品查驗量能提升為3倍：加強日系賣場、百貨超市、餐廳、風險品項販售業者、進口商專案查核，執行中央及本局專案，抽樣市售產品依公告檢驗方法進行檢驗，並輔以「手持型輻射污染偵測儀」偵測產品輻射數值，逐月公告抽驗結果。查驗件數由440件提升為1,750件，如下表：

年度	來源	標示查核	輻射殘留量檢驗	總計
110年	中央請本府衛生局協助	無	無	440件
	本市自辦	400件	40件	
111年	中央請本府衛生局協助	3至12月 每月查核100件，共計1,000件	3至12月 每月抽驗11件送指定實驗室檢驗，共計110件	1,750件
	本市自辦	1.3月 專案250件（含中央計畫100件） 2.4至12月依中央計畫辦理	1.實驗室檢驗：7月及8月各抽驗20件，共計40件 2.手持偵測：4	

年度	來源	標示查核	輻射殘留量檢驗	總計
			至12月，每月快篩50件，共計450件	

(二) 局網建立「日本食品管理專區」：3月起週週公布產品標示查核及偵測輻射值結果，並製作 EDM 供學校及進口商、食品販售業者（含通路、百貨商場、市場等）、餐飲業者參考。

(三) 網路定期巡檢：每週定期巡檢網路販售代購之日本食品是否依食品安全衛生管理法第30條規定向中央申請查驗申報產品有關資訊，並取得輸入許可通知，發現有疑似違法情形即函請平台業者立即下架，並依法處辦。

(四) 建議中央提供輸入資料：建議中央建立邊境資訊系統查詢特定產品品項輸入資料功能，供地方衛生局針對進口業者進行第一線查核。

四、本市食品安全自治條例第9條之2第1項及第2項規定：

「本市不得販售日本受輻射污染地區生產、製造或加

工之食品。前項之地區指日本福島、茨城、櫛木、千葉及群馬縣。」，上述規定經行政院111年3月4日院臺食安字第1110166761號函告無效，本府已於111年3月15日函知市議會。本府將研議是否依憲法訴訟法第83條規定提出行政救濟。

五、本府未來將持續以理性、務實、科學角度辦理食品抽驗、標示查核及網路巡檢，並輔導業者落實標示，以維護市民飲食安全。

主席裁示：

報告案4：萊克多巴胺動物用藥殘留標準對人體健康長期影響，報請公鑒。

報告單位：衛生局

說明：

- 一、衛生福利部於109年9月17公告「包裝、散裝及直接供應飲食場所豬肉原產地標示規定」及公告修正「動物用藥殘留標準」，自110年1月1日起「動物用藥殘留標準」訂有豬肉萊克多巴胺殘留容許量、包裝食品、散裝食品及直接供應飲食場所需標示肉品原產地（國）資訊。

部位	修正後標準 (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	-

- 二、乙型受體素類（ β -agonists）係為腎上腺素乙型受體作用劑（ β -adrenergic agonist），具有擬交感神經活性之合成分子，屬於結構與功能類似腎上腺素及正腎上腺素之苯乙醇胺類衍生物，可透過苯環上取代基不同而有不同效果，一般用於治療人或動物之支氣管疾病，例如 terbutaline 及 salbutamol 在我國皆為核准的人用藥品。乙型受體素被發現用於畜牧用藥時，能使動物體內營養成分由脂肪組織轉移為肌肉組織提升瘦肉率，故又

稱於瘦肉精。

- 三、過往瘦肉精發生中毒事件大多因濫用藥效強及毒性高之 clenbuterol 或 salbutamol 所造成，萊克多巴胺本身特性具有水溶性特質，在動物體內的排除速度快，單次以口服方式給予動物後，85%以上的萊克多巴胺在24小時內經由尿液或糞便排出。人體口服後6小時，約可排除72%，在動物與人類血漿中之半衰期分別為約6-7小時及4小時。
- 四、食品標準委員會（或食品法典委員會，Codex Alimentarius Commission, 簡稱 CAC）是由聯合國國際糧農組織（FAO）和世界衛生組織（WHO）共同成立，其任務為訂定及調合食品安全相關標準以保障消費者健康，並確保食品貿易之公平，101年7月5日 CAC 大會通過訂定萊克多巴胺殘留容許量，豬與牛的肌肉及脂肪都是10ppb、豬跟牛的肝臟為40ppb、豬跟牛的腎臟為90ppb；火雞並沒有訂定。然而 Codex 標準雖為國際標準，惟各會員國仍可以科學證據之風險評估原則，訂定各國之標準。
- 五、動物用藥制訂安全容許量前，需先訂定該藥品人體每日可接受安全攝取量（ADI），現今多參照動物實驗中獲得「無明顯不良反應劑量（又稱無可見有害作用劑量, No-Observed-Adverse-Effect-Level, NOAEL）」，統計上可視為「未觀察到任何不良反應」的最大劑量，再除以安全係數（包含物種間安全係數及人體間個體差

異係數)，以萊克多巴胺為例，我國安全係數定為100（10x10），考量動物到人體的物種差異取10倍安全係數，在考量人體間個體差異，包括小於18個月葡萄糖醛酸（glucuronides）代謝功能尚未成熟之嬰幼兒，大於18個月之兒童及青少年，肝腎功能不良者與乙型受體之基因多型性等再取10倍安全係數，並取有效數字一位，訂定 ADI 為1微克/公斤體重/天。

六、衛生福利部食品藥物管理署109年8月31日公布「108年食用肉品暴露萊克多巴胺之健康風險評估」風險評估報告，重點摘要如下：

(一) 危害分析：

1. 萊克多巴胺於動物體內可迅速經由尿液或排泄物代謝，人類血漿之半衰期約4小時。
2. 對人類心臟影響，心臟輸出量及收縮壓亦隨著劑量提高而增加。
3. 因食用含萊克多巴胺之肉品暴露時，可能產生不良心臟效應，長期食入研究尚無可供進行萊克多巴胺致癌風險評估之致癌資料。
4. 萊克多巴胺不具遺傳毒性及致癌性。
5. 萊克多巴胺在豬、牛、受試動物和人類之代謝特性相似。

(二) 每日可接受安全攝取量（ADI）：

國際組織	ADI	豬肉萊克多巴胺殘留容許量			
國際糧農	0~1	肌肉	脂肪	肝	腎

國際組織	ADI	豬肉萊克多巴胺殘留容許量				
組織世界衛生組織之食品添加物專家委員會 (JECFA) ^{註1}	µg/kg bw/day	10 ppb	10 ppb	40 ppb	90 ppb	
歐盟	科學證據不足無法計畫	-				
美國	1.25 µg/kg bw/day	肌肉		肝		
		50 ppb		150 ppb		
日本	1 µg/kg bw/day	肌肉	脂肪	肝	腎	內臟
		10 ppb	10 ppb	40 ppb	90 ppb	40 ppb
我國	1 µg/kg bw/day	肌肉、脂肪	其他部位	肝		腎
		0.01 ppm	0.01 ppm	0.04 ppm		0.04 ppm

註1：國際組織標準由 CODEX 訂定。

(三) 結論：

對象	食用部位	每日暴露劑量95% 上限值(µg/kg bw/day) ^{註1}	HI ^{註2}
各年齡族群	牛豬肉及內臟	0.026~0.092	0.026~0.092
	牛豬肉	0.023~0.083	0.023~0.083
	牛豬肉及	0.899	0.899

坐月子婦 女	內臟		
	牛豬肉	0.034	0.034

註1：以國際標準肌肉及脂肪0.01ppm、肝0.04ppm、腎0.09ppm 試算。

註2：危害指標(HI)為每日估計攝取量與每日可接受安全攝取量比值，大於1代表暴露量可能造成健康危害。

- 七、萊克多巴胺人體試驗，僅於2004年國際糧農組織／世界衛生組織之食品添加物專家委員會（簡稱 FAO/WHO JECFA）針對6位自願性受試者依序給予安慰劑及5、10、15、25、40毫克（mg）五種劑量試驗，結果40毫克實驗組其中一位因服用前身體感到不適而退出外，安慰劑、5mg及10mg劑量未發生不良事件，15mg、25mg及40mg 試驗組，部分出現心率增加及心跳重擊反應，屬輕微或中等反應，惟2009年歐洲食品安全局（EFSA）在歐盟執委會的要求下提出意見指出，上述人體試驗缺乏對人體間個體差異，其使用最低劑量5毫克無法直接確認屬於無明顯不良反應劑量，故歐盟最終無法依該數據計算 ADI。
- 八、本局自110年至111年2月24日止抽驗409件豬肉及牛肉檢驗21項乙型受體素，包含276件豬肉（173件國產及103件進口）及133件牛肉（8件國產及125件進口），其中29件牛肉檢出殘留萊克多巴胺（牛肉檢出率22%），檢驗數值介於0.001至0.01ppm之間，均符合食品安全衛生管理法之規定。
- 九、後續將持續針對本市肉品進行抽驗監測，並追蹤國際及衛生福利部食品藥物管理署發布有關萊克多巴胺對

人體危害相關研究。

主席裁示：

參、專案報告

110年食安輔導稽查執行成果，報請公鑒。

報告單位：產業發展局

說明：

一、產業局110年食安稽查業務包括農產品生產安全及監控動物用藥等部分，主要由監測本市田間農產品上市前農藥殘留情形，進行產地源頭把關，及市售流通之標章農產品等在產品標示正確性與品質安全性，依法進行稽查、監控管理，另配合中央政策進行市售動物用藥品監控及違法稽查及加強農畜水產品用藥監測，針對畜禽飼養用藥源頭把關及學校午餐生鮮畜產食材安全監測，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

- (一) 田間蔬果安全檢測：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，由轄區農會及儲備植物醫師進行追蹤輔導，並經複檢合格始得採收、販賣，複驗不合格需進行銷毀。110年共計送檢627件，檢驗結果不合格計11件，合格率98.25%。
- (二) 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福部訂定農藥殘留容許量標準，需進行銷毀。110年共計執行品質檢查計387件合格率

99.7%，標示檢查計788件合格率99.4%，總計查驗1,175件。

(三) 批發市場進場蔬果及畜產品檢測

1. 蔬果部分：農產公司採用質譜化學快檢抽驗批發市場進場蔬果，每日抽驗約60件，110年總抽驗12,726件，不合格850件，不合格率約6.7%；不合格產品拍賣前攔下銷毀，並依規定停止供應10天。

2. 畜產部分：

(1) 畜產公司採用快篩方式抽驗批發市場進場禽隻四環黴素多合一、氯黴素、氟甲磺氯黴素、三甲氧苄氨嘧啶、乃卡巴精、磺胺二甲嘧啶、喹諾酮等項目之殘留、以快篩抽驗屠體冷卻水之過氧化氫殘留，並以送第三方檢驗方式抽驗磺胺劑殘留，其中快篩藥物殘留部分每日抽驗5件、過氧化氫殘留每日抽驗約250-550件不等（因其係由抽驗冷卻水方式進行殘留檢驗，故將於抽驗冷卻水時確認冷卻槽內之屠體數量據以填報）、磺胺劑殘留每月抽檢4件。

(2) 110年過氧化氫共抽驗105,794件，皆為合格，磺胺劑共抽檢50件，不合格1件，不合格率為2%，藥物殘留抽檢1,455件，皆為合格。

(3) 不合格產品該畜牧場自檢出當日起算14日，其所飼養之禽隻不可進入家禽批發市場交易。

三、監控市售動物用藥品及違法查緝取締成果

- (一) 依中央指定期程抽驗及監控市售動物用藥品品質，針對抽驗結果不合格者，依法查處與輔導。110年完成抽驗10件，達成率100%，品質檢驗結果皆合格。
- (二) 依中央移送查緝取締違反動物用藥品管理法案件執行追查，並回報追查結果及依法裁罰，或移送刑事偵辦。110年指定追查數計21件，完成回報及裁罰數計17件，達成率81%，待辦結數4件，持續列入111年度追蹤查處。

四、加強農畜水產品用藥監測：針對轄內畜禽場活體或畜產品上市前及校園午餐生鮮畜產食材之動物用藥殘留抽驗，不合格件移送源頭查處，並加強輔導畜禽飼養者安全用藥習慣，與監測學校食安。110年完成「強化畜牧場用藥品質監測」採樣數計2場（件），達成率100%，另辦理「學校午餐生鮮畜產食材動物用藥殘留抽驗」計雞肉20件、雞蛋6件及豬肉44件，共70件，達成率100%，其中送檢雞肉1件檢出不合格，業移送來源畜牧場所在縣市查處。

主席裁示：

肆、臨時動議

校園午餐之食譜設計原則，提請討論。

提案委員：楊玲玲委員

說明：

- 一、臺北市為全國首推校園午餐每週3次有機蔬菜及1次有機米。
- 二、某日拜訪一國民小學，午餐係由該校廚房廚工烹調，環境十分乾淨，惟見當日午餐菜色：照燒鯛魚片、豬血糕、甜不辣、青江菜、飯，4樣菜有3樣為加工食材。

建議：學校營養午餐食材不使用加工品，以符合學生生長發育、飲食均衡之需求。

主席裁示：