

臺北市政府食品安全委員會第32次會議議程

壹、時間：111年12月19日（一）15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（黃委員世傑代理）

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	壹、上次會議追蹤事項
15：42~16：10	貳、報告案【每一案報告時間5分鐘、討論時間2分鐘，共7分鐘】 報告案1：市場 GHP 輔導成果及未來規劃（市場處、衛生局） 報告案2：111年夜市食品安全微笑標章成果（衛生局） 報告案3：學校午餐補助有機三菜一米執行成效（教育局專案報告） 報告案4：110年至111年食安委員會審議政策回顧（衛生局）
16：10~16：30	參、頒發第4屆委員感謝狀及大合照
16：30~16：35	肆、臨時動議
16：35	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> <ol style="list-style-type: none"> 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. 112 年 GHP 輔導案業規劃完成，將針對新進攤商、已輔導過攤商同步進行衛生講習暨教育訓練，並每季抽查各市場各業種 5% 攤商，同時提供輔導，輔導完成均邀請衛生局協助稽查，以全面推動 GHP 規範，落實於攤商日常營業習慣之中。 3. 請市場處持續推動市場落實 GHP，並與衛生局共同規劃 112 年進場稽查機制。 	市場處 衛生局	<ol style="list-style-type: none"> 1. 為提供民眾優質的購物環境，市場處規劃公有市場軟硬體方面同步提升。在軟體方面，委請專業食安團隊協助傳統市場提升衛生觀念及食品從業人員自主管理知能，以符合 GHP 規範，包括四大面向：(1) 作業場所；(2) 從業人員；(3) 設施衛生管理；(4) 品保制度。 2. 自 108 年起於 4 處示範市場（環南、南門及大龍等 3 處改建市場，以及士東市場）建立推動模式，110 年首度以採購案方式辦理，選定 6 處重點輔導市場，並於完成後辦理成果發表，感謝自治會及攤商全力配合，並頒發獎狀予優良攤商，以鼓勵代替懲罰。 3. 今（111）年更擴大辦理，輔導市場達 34 處（約 2,625 攤），採分項決標、分批輔導，系統化及漸進式提供宣導、 	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>衛生局： 現已完成松山市場、南松市場、中研市場、水源市場、東門市場、幸安市場、安東市場、松江市場、信義市場、錦安市場、中崙市場、永吉市場、永春市場、成德市場及龍程市場共15處市場抽選3%攤商稽查作業，經初、複查均符合規定，後續將持續配合稽查。</p>		<p>輔導及評核，充分協助攤商學習規範及落實GHP，並得以於日常營業中自我檢視、自主管理。輔導過程中，自治會及攤商均全力配合，迄111年11月底完成輔導1,960攤、評核1,958攤（其中有2處市場各1攤因疫情於評核過程暫停營業），預計至111年底，本市44處販售食品之市場輔導作業將全數辦理完成。</p> <p>4.112年度GHP輔導案業規劃完畢，即將辦理採購案，針對新進攤商、已輔導攤商同步進行衛生講習暨教育訓練，並每季抽查各市場各業種5%攤商提供輔導，輔導完成後邀請衛生局協助抽查，以期攤商將衛生規範內化成為日常營業習慣。</p>		
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：台</p>	市場處	<p>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：台北畜</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>北畜產運銷股份有限公司（下稱「畜產公司」）前於 109 年度針對本市家禽批發市場現況推動 HACCP 之可行性進行評估，惟評估結果為不可行，故畜產公司就其場域之衛生管理等進行「SSOP 建置」及「交易模式轉型為屠後理貨」等 2 項精進。</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 9 月完成營運先期設備</p>		<p>產運銷股份有限公司（下稱「畜產公司」）前於 109 年度針對本市家禽批發市場現況推動 HACCP 之可行性進行評估，惟評估結果為不可行，故畜產公司就其場域之衛生管理等進行下述 2 項精進：</p> <p>(1) 建置 SSOP：畜產公司已提具 SSOP 計畫，並選任各屠宰線衛生管理負責人，原安排該等衛生管理人參與 48 小時之「屠宰場肉品衛生安全管制小組」之課程講習（包含 18 個小時基礎課程以及 30 個小時進階課程）並取得合格證書後，即屠宰場全面實施 SSOP，預計 12 月安排 HACCP 協會至場內進行 30 個小時之進階課程講習，另針對 18 小時基礎課程部分，因該課程僅有防檢局可開設，本處及畜產公司已多次與防檢局詢問於本市</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>及管線施工，並於 111 年 12 月符合 HACCP。</p> <p>5. 漁產大樓大樓主體工程預計於 118 年 1 月完工，已聘專家學者協助納入規劃 HACCP。</p>		<p>家禽批發市場內開設專場之可行性，惟該局皆表示全台屠宰場眾多且該課程後續尚有測驗及認證等，課程之開設須通盤規劃，爰無法於本市家禽市場內開設專班，故恐無法於 111 年 12 月 31 日前完成。後續將要求業者自行報名並取得相關證書。</p> <p>(2) 交易模式轉型為屠後理貨以符合 HACCP：畜產公司已向行政院農業委員會申請 300 萬之補助款進行屠後理貨之可行性評估以及規劃，預計 12 月底前出具報告，倘若確認規劃可行，則建物設施改善後，未來臺北市家禽批發市場 3 樓將可符合 HACCP 規範。</p> <p>2. 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</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>途再行研議。」。</p> <p>3. 第四區肉品批發市場：已於 111 年 11 月底完成營運設備及管線施工，並請 HACCP 協會安排審查，預計於 111 年 12 月 31 日前符合 HACCP。</p> <p>4. 漁產大樓大樓主體工程預計於 118 年 1 月完工，已聘專家學者協助將 HACCP 納入規劃。</p>		
30-2	<p>1. 「學校午餐食物內容與營養基準」及「食農教育從學童擴及全民是有關食安之教育和推展至營養午餐食譜之實際」針對委員建議研商可行作為，並向委員進行說明。</p> <p>2. 建議學校午餐營養基準仍應以全國一致標準為宜，本局持續與委員討論說明。另為推動食農及營養教育，本局執行規劃「從小田園到餐桌食譜計畫」，收集各校創意</p>	教育局	<p>1. 本市業於各校全面推動小田園食農教育，結合田園與營養教育推動校園食育，並宣導學校午餐使用「原食材」為原則，透過學校營養師分區輔導查核，督導午餐內容，為午餐營養把關。</p> <p>2. 本局自 104 年度起推動「小田園教育體驗學習」課程，111 年度高中以下公立學校共 236 校已全數推行小田園教育，為擴展學生食育知能，111 年規劃「從小田園到餐桌食譜計畫」，收集各校午餐創意食譜於教育</p>	A	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
	食譜，預計於 10 月召開專家審查會議後進行編輯，11 月左右公布成果。		博覽會中展示，並發行電子食譜，以期實際運用至學校或家庭餐桌，達成食農教育向下紮根的目標。另透過營養教育，教導學生了解 BMI 健康體位，110 年及 111 年均由營養師工作小組辦理校園減重比賽，培養學生正確的飲食觀念，112 年度持續規劃。		
31-1	臺北循環杯之食品安全衛生管理，請衛生局及環保局持續合作依規劃內容辦理業者說明及相關稽查，並於明年度報告辦理情形。	環保局 衛生局	<p>環保局：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 行政院環保署於 111 年 10 月 28 日訂定「循環（外借）杯良好服務指引」，其中針對循環（外借）杯之材質/標示、清洗及檢驗/規範等，皆要求須符合食品安全衛生管理法等相關規定，包含衛生福利部食品藥物管理署制定之「食品器具容器包裝衛生標準」、「食品器具容器包裝之塑膠類材質名稱標示原則」、「食品良好衛生規範準則」及「餐具清洗良好作業指引」等規範。 2. 有關本轄循環（外借） 	A	112 /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>杯查核輔導作業，由行政院環保署函送受管制業者設置名單予各縣市環保局，屆時由本局配合依上述服務指引執行查核輔導作業。</p> <p>3. 本案執行查核過程中，視業務需求另案協請衛生局協助，爰建請解除列管。</p> <p>衛生局： 環保局後續如有業務需求，本局將配合協助辦理。</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：市場 GHP 輔導成果及未來規劃，報請公鑒。

報告單位：市場處

說明：

一、公有市場 GHP 輔導緣起及歷程：

- (一) 食品安全與衛生係本府重要政策之一，食品良好衛生規範準則（GHP）為食品業者應遵守之規範，市場處積極於各傳統市場推動 GHP，建立攤商自主衛生管理能力。
- (二) 108-109年於4處示範市場試行辦理，邀集衛生局、食安專家至市場進行現勘並提供改善建議。110年首度以採購案方式辦理，委請專業食安團隊進行GHP教育訓練、逐攤輔導、改善後評核等機制協助攤商認識 GHP 規範重點內容，培養良好的營業習慣，建立食安觀念並符合 GHP 規範。

二、110年市場 GHP 輔導案規劃及成果：

- (一) 擇定6處重點輔導市場，包括大直、西湖、長春、成功、光復及永樂1樓，完成480攤輔導評核作業，市場自治會及攤商均積極參與，並於年底辦理成果發表，鼓勵優秀及進步最多之攤商，以鼓勵代替懲罰，協助食品從業人員落實 GHP 規範於日常營業行為。
- (二) 全數完成輔導評核作業後洽請衛生局協助稽查，稽查結果全數合格。

三、111年市場 GHP 輔導案規劃及成果：

- (一) 為全面推廣 GHP 至各公有市場，111年於尚未接受輔導之34處公有市場（約2,625攤）擴大辦理，以循序漸進方式提供宣導、輔導、改善後評核作業等，協助攤商建立自主衛生管理知能，提供民眾安全的消費購物環境，同時由專業食安團隊提供各市場整體評核結果供市場處及市場自治會後續改善，以期全面提升傳統市場食品安全與衛生。
- (二) 111年度 GHP 輔導案採複數決標，分3項辦理，4月底前完成發包作業，由3家廠商分別承作，各階段期程及辦理進度如下：
1. 第一階段（111年5月31日前）：
 - (1) 專家會議：111年4月13日第1項之廠商 HACCP協會依規定負責召開，邀集衛生局、學者專家及市場處共同核定輔導評核表單、流程及標準。
 - (2) 輔導共識會議：111年4月29日由第1項廠商負責召開，第2、3項廠商（分別為中華食安協會及振泰檢驗科技公司）配合參加。
 - (3) 市場評估：各項廠商依 GHP 規範完成標的市場軟硬體整體評估。
 2. 第二階段（111年6月1日至12月15日）：
 - (1) 分為3批輔導期程：第1批6月1日至7月31日，第2批8月1日至9月30日，第3批10月1日至12月15日。

- (2) 攤商接受輔導後由衛生局協助抽查：各批次輔導期程中重點工作為辦理宣導說明會、逐攤輔導及攤商改善後之評核作業，迄11月底止，3項廠商共計辦理完成說明會暨教育訓練34場次，輔導1,960攤，評核1,958攤（其中2處市場各1攤因疫情於評核過程暫停營業）。
- (3) 市場處6月份至9月份輔導攤數1,583攤，依約抽選各市場接受過輔導攤商之3%，造冊後函請衛生局協助進場稽查。
- (4) 衛生局111年配合查核29處市場抽選3%攤商稽查作業，共計查核63攤業者，初複查均合格（初查不合格8攤，初查不合格率12.7%）。

四、112年起 GHP 輔導案規劃：

(一) 112年市場處將委請專業食安團隊以3種工作內容同步進行之方式持續推動GHP輔導，針對新進攤商及每季抽查市場之輔導及評核作業完成後，依輔導數量抽選一定比例攤商進行履約查核，邀請衛生局協助稽查，以確保履約品質：

1. 新進攤商——培養觀念：向「新進攤商」提供衛生講習暨教育訓練、逐攤一對一輔導、改善後評核等完整作業。
2. 接受過輔導之攤商——溫故知新：每月選定一行政區擇1處市場辦理衛生講習，所有市場攤商

(含新進攤商)均可自由參加。

3. 抽查輔導、評分暨食安查核——落實 GHP 規範：
針對新進攤商及108-111年完成輔導之44處市場，每季各抽取11處市場，向各該市場各類業種攤商抽選5%進行「抽查評分」作業，現場向攤商說明缺失處，提供輔導，以協助攤商將 GHP 規範落實於日常營業習慣。每季完成輔導評核作業後，請衛生局進場依 GHP 規範抽查。

(二) 112年起每年編列預算招標食安團隊持續輔導，爾後年度視112年辦理狀況滾動式調整編列預算額度。

(三) 衛生局公有市場稽查規劃：

1. 衛生局112年將針對輔導之34處市場逐攤查核，另每季亦配合市場處履約查核，優先抽選高風險（新進攤商、飲食攤商）、高關注（應景食品販售攤商等）及高違規頻率攤商（監測檢舉案高違規頻率之攤商或市場）。
2. 現場查獲衛生缺失者，可依違反食品安全衛生管理法第8條，命限期限改善，屆期不改善者，將處新臺幣6萬元以上2億元以下罰鍰。

主席裁示：

報告案2：111年夜市食品安全微笑標章成果，報請公鑒。

報告單位：衛生局

說明：

- 一、為響應本府市政白皮書「安心外食」篇，本府自107年起規劃將食品安全衛生分級認證從餐廳延伸至夜市，且有別於大型餐飲業者，夜市攤商因製作場所空間小、食材原物料保存場所有限，為制定符合夜市之評核項目，經邀集市場處、夜市自治會及產官學專家學者召開專家學者會議，制定專屬夜市攤商之輔導評核標準，首創「食品安全微笑標章」認證制度。
- 二、夜市食安微笑標章之評核項目涵括「人員衛生、製作環境衛生、食材溯源追蹤及病媒防治」4大面向，經過餐飲衛生專家到夜市實地逐攤逐項輔導，評核時再檢視衛生缺失是否改善，攤商只要第1次通過評核，即獲得微笑標章「金質獎」，第2次通過評核，則獲得「銀質獎」，如評核2次仍未通過，則不授予標章，並加強稽查缺失至改善完成。
- 三、初期邀請本市市場處召開會議討論本市14處觀光夜市現況，107年擇定「寧夏夜市、士林市場、華西街夜市」3處國際知名觀光夜市作為示範，惟推動初期，因為輔導性質，無法規強制性，起初攤商人力、物力及時間有限配合度不高，經衛生局派員於夜市自治會會員大會宣導認證制度及辦理說明會邀請夜市攤商加入輔導評核行列，經多次溝通順利完成示範夜市評核認證，

建立標竿，後續各年度依循「溝通」、「講習」、「輔導評核」3階段推動食安微笑標章認證制度。

- 四、107年至111年已陸續完成「華西街夜市、士林市場、寧夏夜市、遼寧夜市、南機場夜市、雙城街夜市、大龍夜市、延三夜市、臨江夜市、梧州街夜市、廣州街夜市、西昌街夜市、景美夜市及饒河街夜市」等14處夜市評核認證，即完成臺北市所有觀光夜市評核認證。分析歷年資料，輔導之常見衛生缺失為「未穿戴整潔工作衣帽（鞋）」、「食材直接放置地面」及「未完成食品業者登錄或食材登錄」，經輔導後，改變製程操作習慣及加強攤位設備、器具清潔維護，並經市場處及自治會加強督導及協助登錄食材，均能完成改善，共計576攤通過評核，通過率達98%，歷年缺失改善率達99%。
- 五、為鼓勵攤商落實自主管理通過評核認證，增加曝光機會，本府衛生局每年除辦理成果發表會授證攤商代表及頒發感謝狀予夜市自治會，推動期間，另拍攝3支行銷影片、舉辦「微笑安心迺夜市」抽獎活動，讓民眾參與活動時一併瞭解微笑標章特色及對食安重要性，迄今5年度正向媒體露出共105則（電子媒體84則、平面18則、電視3則），觸及人士及點閱次數，共計3萬4,249人次，未來每2年追蹤輔導評核各觀光夜市，讓攤商能持續落實食品衛生自主管理，持續營造臺北市衛生安全消費環境。

主席裁示：

報告案3：學校午餐補助有機三菜一米執行成效，報請公鑒。

報告單位：教育局專案報告

說明：

一、政策說明：本市全面推廣學校午餐有機食材政策，供應臺北市學生午餐新鮮、多樣、美味的有機食材，補助228所公私立國民中小學校共16萬餘學生，自110學年度第2學期起更首創全國學校午餐供應每週3次有機蔬菜及1次有機米，提升學校營養午餐食材品質，並增加有機蔬菜供應品項至19種，多樣性達全國第一。

二、執行成效：

(一) 擴大有機補助每週三菜一米：兼顧家長負擔與食材品質雙重考量下，本市自105年度起逐步補助國中小營養午餐使用有機食材，以政策帶動校園午餐食材品質，105學年度補助本市小學每週食用一餐有機蔬菜或有機米，106學年度起擴大補助本市公私立國中小及特殊學校；108學年度起改以本府產業發展局及市場處把關之食材平臺，統一每週供應一餐有機蔬菜，自109學年度增加補助每週各1次有機蔬菜及有機米，109年11月19日增加為每週2次有機蔬菜及1次有機米，並於111年2月14日再增加每週1次有機蔬菜，每週合計供應3次有機蔬菜及1次有機米，持續確保食材安全，提供安全無農藥的有機蔬菜。

(二) 成立有機平臺連結產地：為了更快連結使用端（學校）與生產端（菜農），教育局與產業發展局、市場處合

作，輔導臺北農產運銷股份有限公司（下稱「臺北農產公司」）成立「臺北市有機食材供應平臺」，供應來自新北市、桃園市、新竹縣、苗栗縣、彰化縣、雲林縣、嘉義縣、臺南市、高雄市、屏東縣及花蓮縣等縣市農產，提供安全無毒的有機蔬菜及有機米，同時引領有機農業發展，建立有機食材履歷。另為確保校園午餐的有機食材來源可靠、穩定，持續由「有機食材供應平臺」連結產地，統一供應校園營養午餐有機食材，從生產栽種、理集貨包裝、截切加工、物流配送，全程皆符合有機規範，落實查驗把關，確保食材安全。

(三) 有機蔬菜供應品項全國最多：為推動每週供應3次有機蔬菜，110學年度第2學期增加有機蔬菜供應種類至19種（小白菜、荷葉白菜、黑葉白菜、小松菜、青松菜、高麗菜、廣島菜、空心菜、油江菜、白莧菜、菠菜、福山萵苣、蘿蔓萵苣、A菜、山菠菜、山東大白菜、包心白菜、山萵蒿、味美菜），以增加菜色多樣性，提升學童接受度。

(四) 質譜化學檢驗安心把關：平臺所供應之有機蔬菜及有機米，皆具有有機驗證核可之證書，每週到貨至截切廠後，經臺北農產公司抽驗人員採樣，利用質譜化學快檢檢驗，強化校園午餐有機蔬菜品質及衛生安全管理。

三、政策效益：

(一) 本局委託國立臺灣師範大學人類發展與家庭學系林如

萍教授團隊，於111年5至6月間以網路問卷表單針對臺北市國民中小學家長進行線上調查。

(二) 調查結果顯示，在家長對學校午餐功能的期待方面，超過9成5家長期望提供營養均衡且安全的飲食，超過6成的家長期望，學校午餐能達到「教育孩子營養及飲食知能」的功能；在家長了解與支持程度方面，超過6成家長知道學校午餐「有機三菜一米」政策，超過9成家長支持此項政策；其中，學校午餐委員家長、國小學童家長，更高達6成以上表示「非常支持」。

(三) 受訪家長普遍認同本項政策的主要效益：

1. 供應安心、無農藥的食材，提升學校午餐的食材品質。
2. 支持有機產業，促進農業友善環境及資源永續利用。
3. 增加孩子、家長對有機蔬菜的認識與接受度。

(四) 111 年度臺北市教育博覽會：111 年 8 月於南港展覽館展示食農及環境教育成果，邀請本市各級學校以食農教育及環境教育為主題，計有 32 攤位參展，主題包括「從田園到餐桌」及「有機食材三菜一米」等，內容呈現展現人與自然環境的友善互動，推廣健康飲食又同時兼顧自然保護概念。

四、未來規劃：

(一) 食農教育體驗：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。

(二) 學校課程進行食農教育活動：本局透過小田園教育、食農教育等推廣，讓學生在校享有衛生、健康午餐，提供孩子豐富充足的營養；並經由課程推動及體驗活動，推動健康飲食教育，培養學生健康飲食知識、尊重生命、珍惜食物、並提升學童體力、學習力及國際視野，促進健康。

(三) 增加契作品項及優化烹調方法：為提升學童接受度，請臺北農產公司增加有機契作品項，規劃增加葉菜類以外之供應品項（如根莖類），提升有機蔬菜品質；本局111年規劃「從小田園到餐桌食譜計畫」，收集各校午餐創意食譜，將成果集結出版「從田園到餐桌」食譜專輯，將創意食譜推廣至學校午餐之有機餐食。

主席裁示：

報告案4：110年至111年食安委員會審議政策回顧，報請公鑒。

報告單位：衛生局

說明：

一、本府第4屆食品安全委員會（以下簡稱食安委員會）委員任期2年（自110年3月7日起至112年3月6日止），迄今共召開8次會議，討論40項議題，重要推動政策及成果如下：

(一) 提升臺北市公有市場環境整潔，全面符合食品良好衛生規範準則（GHP）：

1. 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。為使市場全面符合食品良好衛生規範準則（GHP），臺北市政府以建立示範市場逐步推廣為策略，於108-109年優先擇定4處市場（大龍、環南、南門、士東）打造為示範標竿，推動 GHP 並導入 HACCP 精神，再推廣至其他市場。
2. 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），透過衛生講習及教育訓練等前期輔導作業，使攤商瞭解 GHP 等食安相關規範重點及具體實例，並由專業輔導人員進場逐攤輔導，改善後進行評核，協助攤商建立食安觀念、

改善衛生習慣，輔導後抽選各市場攤商供衛生局進場稽查，110年共計480攤接受輔導，111年輔導案擴大辦理至本市其餘34處市場，111年輔導共計2,625攤。此外，辦理成果發表會公開表揚表現優良及進步之攤商，以獎勵代替處罰，鼓勵落實GHP於日常營業中。

(二) 督導本市肉品食安管理，提升後市場監測抽驗件數，並於食材登錄平台建置「肉品專區」揭露肉品萊克多巴胺檢驗及輸入等資訊，保障市民知與選擇的權利：

1. 衛生福利部公告修正動物用藥殘留標準新增豬肉萊克多巴胺殘留容許量，並公告包裝、散裝及直接供應飲食場所應標示豬肉及豬可食部位原料原產地，自110年1月1日起施行。因應中央放寬肉品萊克多巴胺標準政策，本市提升後市場監測抽驗件數，110年至111年抽驗結果如下：

(1) 110年：規劃抽驗500件肉品，110年抽驗共計548件肉品，其中472件檢驗21項乙型受體素，307件豬肉，138件牛肉，8件羊肉，19件禽類，檢驗結果均符規定。

(2) 111年：規劃抽驗300件肉品，截至111年11月30日，抽驗321件肉品，其中267件檢驗21項乙型受體素，161件豬肉，91件牛肉，1件鹿肉，14件禽類，檢驗結果均符規定。

2. 食材登錄平台建置「肉品專區」揭露肉品萊克多

巴胺檢驗及輸入等資訊，保障市民知與選擇的權利：

- (1) 「肉品稽查抽驗專區」：於110年3月完成建置，定期揭露本市豬肉及牛肉產品原料原產地（國）標示查核及抽驗結果供民眾查覽，截至111年11月30日已揭露15,776筆資料（標示15,207筆、抽驗569筆）。
- (2) 「進口肉品專區」：基於源頭管理原則，110年7月29日完成專區建置「進口肉品專區」以公開本市豬肉進口業者進口肉品相關資訊，並於110年8月16日正式公告執行，截至111年11月30日共24家本市豬肉進口業者已於平台上線共計460件產品，148件檢驗報告，源自9國家（美國11件，西班牙247件，加拿大105件，荷蘭36件，丹麥46件，法國6件，英國4件，義大利4件，芬蘭1件）。

(三) 督導臺北農產運銷股份有限公司供應臺北市消費地區高品質、高價值蔬果，由3層面進行蔬果品質把關：

1. 改善批發市場到貨蔬果結構，管控格外品進場，避免影響優質蔬果價格，並推動產地自主送驗，使合格蔬果可優先拍賣，以提升好貨占比，穩定市場蔬果品質與價格。此外，提高產銷履歷蔬果進場比例，目標占批發市場總供應量至10%，111年截至11月已達6.65%。

2. 以分級包裝三化（精進蔬果分級標準及包裝規格、推廣新式包裝紙箱、機械化搬運）及冷鏈到貨延長蔬果貯架壽命，提升蔬果品質：
 - (1) 精進蔬果分級標準及包裝規格：主要交易品項約160種，110年12月前已配合行政院農業委員會農糧署修訂近50項。111年預計修訂15-20品項，截至111年9月已完成6品項，11月召開會議新增9品項評定作業。
 - (2) 推廣新式包裝紙箱：設計冷鏈專用紙箱，訂定示範品項（甘藍、鳳梨），遴選示範合作供應單位，並列入績優供應人評分，以優先拍賣做為誘因。
 - (3) 機械化搬運：未來搭配增設低溫卸貨區、貨品輸送設備、規劃預約交易貨品進出貨作業區及流程。
 - (4) 蔬果冷鏈到貨：鼓勵產地端採後處理，預冷後即進行分級包裝，並於批發市場端推動塑膠籃取代紙箱，提升冷藏效率。
3. 推動標章、檢驗合格蔬果之優先媒合預約交易，採用預約交易將更能自產地源頭把關蔬果品質，並給予農友合理蔬果價格與穩定通路，進而朝向生產高品質、高價值農產品。

(四) 推動110-111年食品安全行銷：

1. 110年度食安行銷：承接106年至109年臺北食品安

全週系列活動，110年度改變以往規劃以年度帶狀行銷為策略，規劃4大主題「食在透明」、「食在好玩」、「食在把關」及「食在安心」並增加5項跨局處食安五環主題式串連全年度行銷活動，共9場食安行銷活動及宣傳包含「公告本市年度臺北市食品安全條例6大新政策」記者會、與市場處合辦「市場管理衛生人員大搜查」政令宣導活動及「微笑安心迺夜市」抽獎活動、「4要3專2相好」懶人包、食材登錄平台之「肉品資訊秀出『菜』自由選擇沒煩惱」燈箱及影片刊登、與產業局合辦「3章1Q食在讚」政令宣導活動、與教育局合辦「午餐吃什麼~有『機』可循」四格漫畫證件比賽、「夜市微笑標章授證」記者會及「臺北食時安心食安五環成果策展」(食安五環策展因應疫情延至111年辦理)，媒體露出共54則，另統計本案活動官網共有53,670人次瀏覽。

2. 111年度食安行銷：111年延續110年「臺北食時安心理念」，同樣規劃4大主題「食在透明」、「食在好玩」、「食在把關」及「食在安心」，向民眾宣導本市食品安全政策。111年共3場食安行銷活動及宣傳，包含「公告本市年度臺北市食品安全條例新5大新政策」記者會、食材登錄平台成果發表會宣傳「星級旅館附設自助餐廳業者」登錄食材來源等資訊於「飯店 buffet 專區」、夜市微笑標章達成5

年推動14處觀光夜市目標成果發表並頒發14處夜市自治會感謝狀，感謝共同為民眾把關食品安全，共計媒體露出61則。

- 二、感謝委員於本屆歷次會議共同審議本市食安政策，並於會議中踴躍提出建言，如針對校園食材內容等議題提供專業意見，另亦對本府衛生局辦理食品中毒案件訴訟案件給予專業指導，維護市民食品安全貢獻良多。本府第5屆食品安全委員任期起訖日期預計自112年3月7日至114年3月6日止，後續將彙整第5屆委員候選人資料，召開遴選會議遴選第5屆委員。

主席裁示：