

立法院第 11 屆第 5 會期

社會福利及衛生環境委員會第 18 次全體委員會議

「食安問題爆不停，如何建構使國人安心生活就學與食品廠安全管理精進作為」

專題報告
(書面報告)

報告機關：衛 生 福 利 部

報告日期：115 年 7 月 8 日

主席、各位委員女士、先生：

今天 大院第 11 屆第 5 會期社會福利及衛生環境委員會召開第 18 次全體委員會議，本部承邀列席報告，深感榮幸。茲就「食安問題爆不停，如何建構使國人安心生活就學與食品廠安全管理精進作為」，提出報告。敬請各位委員不吝惠予指教：

壹、大豆油苯駢芘超標事件處理情形

一、本部食品藥物管理署(下稱食藥署)於 115 年 6 月 30 日接獲中聯油脂股份有限公司(下稱中聯)主動通報，其「大豆沙拉油」產品(批號 315-1150404、製造日期 115/4/4)於自主檢驗時，檢出苯駢芘 8.1 ppb，未符合限量標準(2.0 ppb)。該批大豆沙拉油產品出貨予泰山企業股份有限公司(下稱泰山)、福壽實業股份有限公司(下稱福壽)及福懋油脂股份有限公司(下稱福懋)，共計約 1,300 公噸。

二、食藥署於 6 月 30 日接獲業者通報後，立即啟動應變機制，說明如下：

(一) 立即啟動聯合查核及管制作為

食藥署於 7 月 1 日會同臺中市政府食品藥物安全處查核中聯等 4 家業者產品流向；中聯公司自 7 月 1 日起停止大豆沙拉油製造及出貨，俟完成原因釐清及改善並經審查通過後，始得恢復作業。

(二) 發函業者及衛生局配合辦理下架回收

食藥署於 7 月 2 日函請地方衛生局，依 106 年公布之「食品違規案件—產品下架、回收、封存、銷毀階層之處理原則」，督導業者於 7 月 3 日中午 12 時前完成第一層涉案產品下架回收，截至 7 月 7 下午 2 時，受影

響油品已回收逾 43.278 公噸；另 7 月 4 日函請地方衛生局督導原型油品及使用受影響油品含量 20%以上之加工食品，於 7 月 6 日 24 時前完成預防性下架；而含量未達 20%的加工食品，亦應於同期限內自主揭露產品合規資訊；後於 7 月 7 日宣布未達 20%的加工食品，亦須於 7 月 8 日 24 時前完成預防性下架。

（三）公開說明處置進度及後續管理

食藥署於 7 月 1、3、4、5、6、7 日透過官方網站發布新聞稿，並於 7 月 3、6、7 日召開記者會，主動對外說明本案查處進度、產品下架回收情形、風險評估及後續管理措施。7 月 5 日新聞稿提出三大強化措施，並公開受影響 257 家業者資訊；7 月 6 日進一步公布五項強化措施，更新 18 項受影響產品資訊及 360 家受影響業者資訊，要求符合條件產品完成預防性下架，督導業者揭露產品資訊及妥善辦理退換貨，並責成業者落實原料驗收、精進製程及落實自主通報，同時建置「中聯油脂案專區」每日更新最新資訊，維護民眾知情權益與消費信心。

（四）召開專家、食品公協會及煉油廠會議

食藥署於 7 月 4 日召開專家學者、食品公協會及 7 月 6 日煉油廠會議，檢討本案發生原因及改善措施，並就原料驗收、製程管控、自主檢驗及污染預防等議題研商精進作法，同時與產業溝通風險管理原則，作為後續精進食用油脂源頭管理、自主檢驗制度及食品安全管理措施之參據。

貳、精進作為

一、精進食用油脂源頭管理

督導業者加強黃豆原料驗收管理，檢視脫臭製程及萃取溶劑品質等關鍵製程管理措施，提升原料品質管理及製程污染預防能力，降低食品安全風險。

二、強化自主檢驗制度

督導業者依產品風險特性檢視自主檢驗項目、抽樣檢驗點及檢驗頻率，並研議提高重要管制點自主檢驗頻率（例如逐船或逐槽）；另要求相關業者擴大留樣及相關批次產品自主檢驗，以確認各生產節點產品安全性，提升自主檢驗及品質管控效能。

三、完善食品安全管理制度

全面檢視食品安全風險管理原則及相關行政措施，適時精進監測策略、管理規範及行政指引，強化食品安全事件風險分級管理及預防性處置機制，兼顧食品安全、風險管控及民眾知情權益。

參、結語

本部將持續精進食品安全管理制度，強化政府與食品業者共同維護食品安全之責任，保障國人飲食安全及消費者權益。

本部承 大院各委員之指教及監督，在此敬致謝忱，並祈各位委員繼續予以支持。