

恪守新法6大規範 食安再升級

# 新舊食安法比一比 廠商停看聽

隨著消費者意識抬頭，食安問題受到廣泛重視，政府也在過去一年中兩次大幅修改食品衛生管理法，究竟，新舊《食安法》有哪些不同，新法將對台灣食品業者帶來哪些影響與衝擊？台灣食品業者不得不謹慎對待之。

◎撰文／劉家瑜 圖片提供／商業周刊、法新社

為強化我國食品衛生管理體系，我國政府除於2013年6月對《食品衛生管理法》進行整部修訂，之後更進一步於2014年再次修法，2014年元月28日立法院正式三讀通過，將《食品衛生

管理法》更名為《食品安全衛生管理法》。

行政院衛福部強調，透過修法，政府希望讓我國食品衛生安全管理制度更臻周延完備，保障國人食的安全及消費權益；同時

也相信新法能讓台灣食品業者建立更完善的食品安全管理制度，提升我國食品業在全球市場的競爭力。

綜觀政府對食安法的兩次修法內容與方向，大致上可以歸類



建立完善的食品安全管理制度，除了保障國人食的安全，更有助於提升我國食品業的競爭力。

出6大重點關鍵內容。對此改變，我國相關食品業者除了應注意依照新法令要求自身在生產、製造與銷售產品的規範之外，面對民眾對於食品安全零風險的要求愈來愈高，也應該採取更多具體措施，如此一來，不僅能讓自己避免於未來可能發生的食安風暴衝擊，更可以藉此提升競爭力，取得國內外消費者的青睞，贏得更大的商機。



民眾對於食品安全零風險的要求愈來愈高，業者應採取更多具體措施藉以提升產品競爭力。

## 重點1》 強制登錄 相關業者全列管

衛生福利部食品藥物管理署（FDA）指出，為掌握及追查業者，舊法明定經公告類別及規模的食品業者，須登錄始得營業，並於2013年12月3日訂定「食品業者登錄管理辦法」、2014年4月24日公告「食品添加物業者應辦理登錄及食品添加物產品應辦理登錄之內容」，規範製造、輸入業者與販售業者，將其列入強制登錄管理對象。未來，包括已強制實施「危害分析重要管制點」（HACCP）的水產品、肉品、乳品、餐盒製造業，以及澱粉製造業、輸入肉品業者、輸入油品業者、健康食品業者與塑膠類食品容器具業者、包裝業者等，都將列入管理對象。

截至2014年5月14日，包括食品添加物製造、加工或輸入業者在內，共計有440家廠商完成登錄，未來登錄業者每年仍需於7月確認

登錄內容，廠商應盡早完成登錄。

## 重點2》 建立系統 掌握產品流向

在食安法修法前，政府並沒有明確強制規範業者紀錄產品流向。修法之後，新制定的「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」，規定業者強化原料的自主管理。

衛福部指出，根據「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」，自2014年12月31日開始，我國包括肉類加工食品業、乳品加工食品業、水產品食品業、餐盒業、食品添加物業與基因改造食品原料輸入業等，都須建立追溯追蹤系統，以符合法令要求。

對此，南僑化工董事長陳飛龍指出，食品如果無法做到讓消費者安心，就不會是一個成功的食品，因此該公司積極導入食品追溯追蹤系統。不過，食品追溯

追蹤系統建置涵蓋層面甚廣，建議整個追溯追蹤系統必須從源頭開始，一直到生產過程的品保，以及後端的包裝，都要納入追溯追蹤系統之中，所以工程浩大，一般廠商執行困難，需要政府予以輔導。

泰山企業董事長詹岳霖認為，台灣自爆發塑化劑事件以來，對食品業帶來很大的衝擊。由於追溯追蹤系統建立複雜度高，建議業者可以配合政府推動「安心食品履歷追溯雲端運用計畫」，建立企業自己的系統，並讓台灣的食品履歷追溯追蹤系統完整建立起來，方能讓台灣食品業競爭力再提升。

台糖董事長陳昭義也表示，台糖目前已經完成開發「食品安全追溯管理系統」，將該公司各單位自製食品，以及OEM、ODM代工食品的原料、添加物與供應商等基本資料建檔，並且上傳每

一批食品的生產資訊及檢驗報告於官網之中，對內可供員工查詢追蹤原物料來源，對外可給消費者查詢。

陳昭義強調，若發生食安事件，食品安全追溯管理系統能讓未來市場可以經此系統快速釐清公司是否有與違法的供應商或製造商購買到相關原料，並於第一時間進行危機處理。

不過，儘管南僑、泰山與台糖等大型企業陸續導入食品追溯追蹤系統，但是由於食品追溯追蹤建置複雜度高、難度不小，而且建立平台需要花費不少經費，一些不願具名的食品業者認為，政府在推動此政策時，應該對規模不足、資金較短缺的中小型食品業者，提供配套措施，避免對中小型食品商的經營，帶來太大的衝擊。

### 重點3》 產品原料半成品 定期送驗

為強化業者自主管理，定期檢驗產品確保食品安全，2013年6月修法時，衛福部要求業者，一旦該公司產品有危害衛生安全之虞，必須主動停止製造、販賣、回收，並通報主管機關；2014年2月修法，更進一步要求食品業者應將其產品原材料、半成品或成品，自行或送交其他檢驗機構檢驗，此外，有關應辦理檢驗的食品業者類別與規模、最低檢驗周期及檢驗項目等

事項，必須由中央主管機關公告之。違反規定者必須依照第48條規定處辦，經令限期改正，屆期不改正者，處新台幣3萬到300萬元罰鍰。

其實，早在政府於2014年2月修法要求業者自主管理產品，進行定期檢驗之前，我國不少規模較大且具知名品牌的食品業者，為避免不慎使用到不合格的原物料，紛紛採取自建檢驗系統的方式，對原物料進行嚴格管控，例如已經擁有百年品牌的郭元益食品，自2011年12月24日全新啟用微量分析檢驗中心，藉此對原物料、半成品與成品進行全程管控。

郭元益食品經理李坤聰指出，該檢驗中心包括液相層析儀、串聯質譜儀、原子吸收光譜儀等從國外引進的先進檢驗設備與技術，可以檢測出三聚氰胺、塑化劑等危害物質之外，也可檢測出農藥殘留量，徹底為郭元益的食品，做最安全的把關。

當然，相較於郭元益這種規模較大的食品業者，有能力自建檢驗系統達到自主管理產品的要求，許多無力自建檢驗系統的中小型食品業者，則可能造成成本支出上的壓力。順源食品總經理吳全斌表示，新法要求業者加強進行自主檢驗，立意良好，但是由於業者檢驗一項產品，需要不少費用，這對中小型食品業者來說，將形成成本壓力，因此希望政府能夠就檢驗提供

更多的協助，讓業者可以降低檢驗成本支出。

除了仰賴政府協助，建議企業善用學校或產業聯盟的資源，進行自主檢驗。例如，台灣生技產業聯盟有鑑於國內食品安全問題層出不窮，攜手台南成功大學檢驗中心共推「生技檢測平台服務」，提供業者優惠檢測方案，南臺科技大學校長暨台灣生技產業聯盟理事長戴謙表示，企業可以善加利用該平台，用較低的價格，完成產品的自主管理與檢驗。

### 重點4》 原料及添加物 全展開標示

原本在2013年6月19日修正的法令中，政府要求業者應標示產品的食品添加物的全部成分、製造廠商名址，以及標示食品主成分含量以加強管理。但是，由於此規範令業者認為窒礙難行，且不合國際規範，若引起跨國企業擔心配方外流，恐反造成我國經貿發展障礙，因此在2014年2月的修法中，將食品添加物全展開標示延至6月19日施行，另外，涉及商業機密的香料成分得不展開標示，且不強制標示製造廠商名址。

衛福部次長許銘能解釋，目前國際上並沒有複方食品添加物查驗登記的制度，為避免複方食品添加物查驗登記入法，對我國貿易發展形成障礙，因此政府此



1.新食安法對於產品用藥殘留以及添加未經許可添加物之產品，大幅提高刑責。  
2.義美設置的食品實驗室，透過對食品仔細的安全檢測，提供消費者無疑慮的產品。

次修法更嚴謹定義複方添加物，以期達到守護民眾食品安全又不違反WTO規範的雙重目的。

衛福部進一步強調，雖然複方食品添加物查驗登記未納入此次修法，但是政府並非不管制食品添加物，因為現行食品衛生管理法的第8條已經規畫公告，於2014年底前將強制食品添加物的製造、輸入、販售業者，必須完成登錄廠商資料及所有販售食品添加物品項、成分與使用範圍。如此一來，未來政府將可應用資訊平台串聯，加強食品添加物邊境管理及食品業者實地查核，並由相關部會建立追溯食品添加物流向系統，追查違法添加。

### 重點5》 違者重罰 遏止不法情事

所謂重罰之下無盜賊，因此政府兩次修法都將相關罰則往上

提高，根據食安新法中的第44條規範，未來凡是業者銷售的食品，其中農藥或動物用藥殘留超過安全容許量，或是添加假冒、或未經許可的添加物，罰款從2013年6月修正的6萬至1,500萬元，提高為6萬至5,000萬元，除此之外，刑責的部分也從原本的3年以下有期徒刑，提高到5年以下有期徒刑。

### 重點6》 加強基改食品管理

我國已開放基因改造黃豆及玉米2品項得供為食用，食品藥物管理署強調，我國在基因改造食品安全管理上，自2001年即公告指定基因改造黃豆及玉米需辦理查驗登記，並由分子生物、農業化學、毒理學、免疫學、營養學、生物化學、微生物學、醫學、生物技術及食品科學等專家

學者，組成基因改造食品諮議會，逐案嚴格審查，讓每一品系的產品在上市前均須取得查驗登記許可。

如今，為更謹慎管理基因改造產品管理，政府進一步明定要求業者依現行食品衛生管理法第9條，建立基因改造食品原料供應來源及流向得追溯或追蹤系統，並且新增產品應標示含基因改造原料的規定，以保障消費者知道及選擇的權利。

綜觀來看，面對層出不窮的食安問題，在政府積極修改法令，讓黑心食品業者無所遁形的同時，食品業者也應投入資源，建立相關解決方案，兩邊共同努力替台灣擺脫食安問題，重建國際形象增添助益。相信，在各界的共同努力之下，台灣食品業在國內外市場，都能持續開拓更大的市場與商機。■