

100年度臺灣輸入食品查驗調查分析

吳宗熹¹ 劉翠玲² 林淑莉¹ 馮潤蘭¹ 蔡淑貞¹

¹食品藥物管理局食品組
²台灣經濟研究院生物科技產業研究中心

摘 要

100年由食品藥物管理局北、中、南三個區域管理中心在全台12處港埠設置辦公室，派駐查驗人員共43名執行查驗業務。100年輸入食品扣除國貨復運進口之總報驗數為419,219批，共29,562批執行抽樣檢驗，其中衛生項目檢驗不合格者276批，不合格率為0.93%，農產品、肉品或水產品中農藥殘留及動物用藥殘留不符規定為主要衛生項目不合格原因，分別占總不合格案件數的41.0與37.4%，加工產品則有較多防腐劑含量不合格，佔總不合格案件數的5.85%。日本、美國和中國大陸為臺灣主要輸入食品來源國，分別報驗86,877、69,198和39,481批，檢驗不合格案件數分別為美國73批、日本39批和中國大陸28批。從產品面分析，生鮮冷藏冷凍牛肉檢驗不合格批數最多有46批，原因為動物用藥殘留不符規定，主要來自美國；生鮮冷藏冷凍水果(42批)與蔬菜(34批)檢驗不合格則以檢出農藥殘留不合格居多。藉由年度邊境輸入食品查驗結果分析，可掌握風險較高之產品類別、來源國與風險因子，可為新年度輸入食品查驗規劃之重要參考，並研擬未來管理方針。

關鍵詞：輸入食品、邊境查驗、食品風險因子

前 言

近年來，隨著國際貿易自由化，臺灣進口之食品重量與金額逐年增加，90-99年進口值與量之複合年成長率(compound annual growth rate, CAGR)分別為13.6與7.8%⁽¹⁾，顯示進口食品已逐漸在國人飲食消費中扮演重要角色。然食品安全為消費者對食品的基本要求之一，有鑑於近來重大國際食品安全事件層出不窮，如2008年中國三聚氰胺奶製品攪假事件、2010年墨西哥灣原油外漏污染海洋事件、2011年日本大地震導致福島核電廠輻射外洩污染事件，以及其他如2011年德國戴奧辛污染飼料導致畜禽產品受污染事件與蔬菜汙染出血型大腸桿菌事件等，都造成全球或是區域性之國際食品安全受到威脅。輸入食品的衛生安全與否，確實隨著國際貿易自由化與便利化，

越來越威脅到國內整體公共衛生環境與國人健康。

100年度我國輸入食品總金額達新台幣2,446.1億元，較前一年成長9.4%，其中以美國輸入占比例最高約30.5%，其貿易金額遠遠超過第二位的澳大利亞(8.1%)，為輸出食品至臺灣的153個國家中，最重要的出口國家。100年度貿易金額前十名的輸臺食品之國家，依序為美國、澳洲、巴西、紐西蘭、泰國、中國大陸、日本、馬來西亞、越南、加拿大，進口值總額則占整體進口值之78% (圖一A)。若以進口重量觀之，100年度臺灣輸入食品總重量為820.3萬公噸，較前一年增加0.8%，但由於總輸入金額增幅為9.4%，遠高於輸入重量之增加幅度，顯示100年度輸入食品之平均單價提高。在輸出食品至臺灣的國家中，仍以美國輸入之總重量為最高約316.6萬公噸，占整體38.6%，

其次為巴西(13.8%)與泰國(8.4%)，輸入重量前十大的國家，依序為美國、巴西、泰國、澳洲、中國大陸、越南、馬來西亞、印度、紐西蘭、菲律賓，占整體85.2%，亦多為食品進口貿易金額較高的國家，顯示我國輸入食品來源較為集中(圖一B)。

鑒於輸入食品數量逐漸增加，基於保障國人飲食安全，於70年度起由行政院衛生署委託經濟部標準檢驗局，在邊境港埠辦理輸入食品之查驗業務，90年行政院衛生署依食品衛生管理法⁽²⁾第27條第1項規定，訂定「輸入食品查驗辦法」，並於96年修正查驗辦法強化輸入食品之查驗管理。行政院衛生署食品藥物管理局於99年1月1日成立後，規劃接辦歷年委託標準檢驗局食品輸入查驗之業務，於99年修正查驗辦法並修正名稱為「輸入食品及相關產品查驗辦法」⁽³⁾(以下簡稱查驗辦法)，並訂定「輸入食品及相關產品查驗規費收費

標準」⁽⁴⁾，於100年1月1日起接辦輸入食品查驗業務。行政院衛生署食品藥物管理局成立後，落實輸入食品管理政策與管理業務之執行事權統一，為強化並落實輸入食品之管理，確保輸入食品之衛生安全與國人消費權益，規劃建置輸入食品源頭管理機制，包括推動食品衛生管理法修正增訂食品輸入管理專章以作為管理法源、精進食品輸入查驗風險調控機制(包括執行外國食品安全警訊監看、通報與邊境管控機制、輸入查驗不合格案源頭管理與邊境管控機制、訂定年度食品輸入查驗計畫機制等)、建立與培訓境外源頭管理人員及國際食品安全合作諮商談判人員、強化後市場監測等。本文即針對100年度食品邊境查驗結果進行分析，以瞭解當年度輸入食品與相關產品風險之原因、產品種類和來源國等，最終藉年度回顧與調查分析，期能發現未來管理重點以及需調整改善之處，以供政府建構完善輸入食品管理體系，維護國民飲食健康。

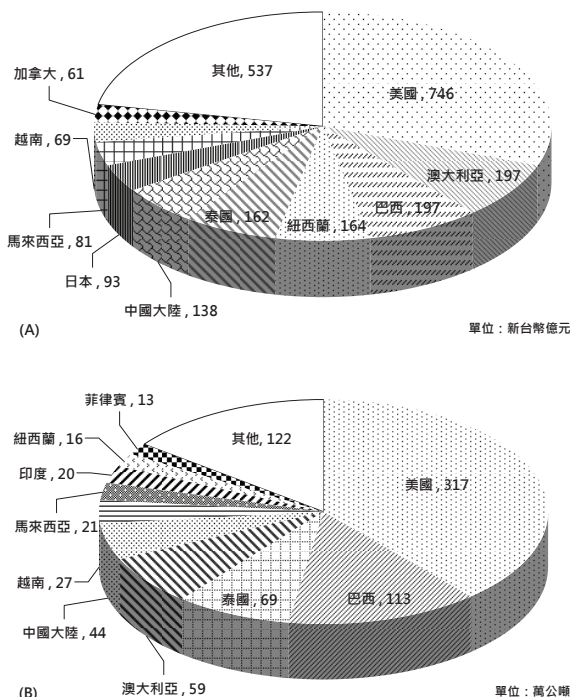
材料與方法

一、輸入食品查驗

輸入食品於邊境之查驗業務，由食品藥物管理局之北、中、南三個區域管理中心在全台12處港埠設置辦公室派駐人員執行查驗業務，包括桃園機場、高雄小港機場、台北松山機場、台中機場、基隆港、台北港、台中港、高雄一港口、高雄二港口、中壢辦公室與金門及馬祖代辦處，查驗人員共有43名(食品藥物管理局所屬編制人員數，未含委外人力)。食品輸入查驗業務之執行係依據「輸入食品及相關產品查驗辦法」⁽³⁾、「輸入食品查驗作業要點」⁽⁵⁾及「輸入食品及相關產品查驗規費收費標準」⁽⁴⁾，查驗結果之核判係依據食品衛生管理法以及其授權訂定之各類食品衛生標準與相關規定。食品藥物管理局針對100年1至12月間自外國輸入食品於輸入港埠進行查驗。

二、資料來源與分析方法

利用中華民國海關進出口磁帶資料，分析100年各國輸台食品貿易金額與重量。利用食品藥物



資料來源：中華民國海關進出口磁帶資料；台灣經濟研究院
生物科技產業研究中心整理

圖一、(A)100年度輸出食品至臺灣前十大國家進口值；(B)100年度輸出食品至臺灣前十大國家進口量

管理局之輸入食品邊境查驗自動化系統，檢索進口日期自100年1至12月間輸入食品查驗案件資料(扣除國貨復運進口之數據)，並由該系統製得「輸入食品查驗統計表」與「輸入食品不合格原因統計表」，首先針對不同來源國與各項輸入食品種類，進行敘述統計，並運用次數分配與統計分析，交叉分析各國輸入食品查驗不合格程度，以及各類輸入食品之不合格原因，以掌握構成輸入食品之各項風險因子、種類和來源國，據以研擬未來管理之重點與方向。

結果與討論

一、食品輸入查驗概況

100年輸入食品扣除國貨復運進口之總報驗批數為419,219批，其中29,562批經系統隨機抽中或依輸入查驗管制條件執行逐批查驗、指定檢驗(係指依國際警訊、歷史不合格紀錄或基於其他風險管理需求原因，指定某產品於某條件下輸入時需取樣檢驗)或由查驗人員審查權責取樣檢驗⁽²⁻⁴⁾，檢驗比率為7.05%，經檢驗違反我國各項食品衛生標準者計276批，並判定為不合格，檢驗不合格比率約為0.93%。

(一)來源國分析

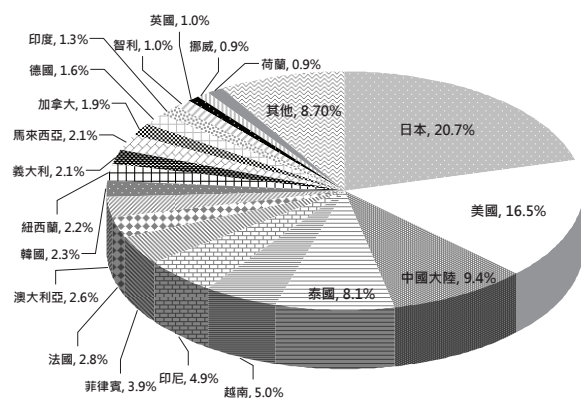
以輸出食品至臺灣各國別觀之，100年共有來自153個國家的食品或食品相關產品，向食品藥物管理局申請輸入查驗並輸入臺灣。就報

驗批數而言，自日本輸入者比重最高，共計86,877批，佔所有報驗批數之20.7%，第二至五位依序為美國(69,168批，16.5%)、中國大陸(39,481批，9.4%)、泰國(34,156批，8.1%)與越南(21,170批，5.0%)，而前二十位輸出國合計之報驗批數占全年度總報驗批數之九成(圖二)。

(二)產品種類分析

為利輸入食品管理及邊境執行查驗，食品藥物管理局依產品屬性將食品與食品相關產品區分為肉品類、水產品類、農產品類、加工產品類及包括塑膠製奶瓶、免洗筷和瓷製餐具在內的食品器具類等共五大類，每一大類中再依據種類與特性共細分為73個中分類(表一)。以73項中分類食品項目進行統計分析，發現100年各輸入食品類別之報驗批數的比重差異幅度不大，報驗批數第一位為餅乾類食品，共計33,114批，占年度總批數7.9%，第二至五位依序為食品器具類(32,728批，7.8%)、其他調製食品類(25,954批，6.2%)、調味醬類(25,940批，6.2%)及糖果與巧克力類(23,269批，5.6%)，前二十大的類別共占全年報驗數的76.9%(表二)。

另以食品種類與來源國進行交叉分析(表三)，顯示輸入冷凍魚產品類之來源國家最多，100年度共計有來自72個國家輸入冷凍魚類相關產品，其次為咖啡類(67國)以及其他調製食品類(52國)，前述3類輸入食品之輸出國家數目，每一類皆超過100年度所有輸出食品至我國之國家總數(153國)的三分之一，而輸出國家數目較多之前二十類輸入食品，來源國家至少在37國以上，呈現我國輸入食品類別來源多元，為有效運用邊境查驗能量，並提升輸入食品管理效能，各國之管理皆由邊境查驗延伸至境外，因此境外源頭管理包括各國食品安全管理體系或製造廠查核之系統性查核工作也相對重要。至於來源國較少之食品類別，包括食用花卉、暫時保藏水果、其他生鮮冷藏冷凍肉品雜碎、生鮮冷藏冷凍家禽雜碎、生鮮冷藏冷凍家禽肉等，來



資料來源：行政院衛生署食品藥物管理局輸入食品查驗統計表；台灣經濟研究院生物科技產業研究中心整理

圖二、100年度各國食品輸入報驗批數比例

表一、輸入食品73中分類表

肉品類	水產品類	農產品類	加工產品類	器具類
FA01生鮮冷藏冷凍牛肉	FB01活生鮮冷藏魚產品	FC01食用花卉	FD01乳製品	FE01食品器具
FA02生鮮冷藏冷凍牛雜碎	FB02冷凍魚產品	FC11生鮮冷藏冷凍蔬菜	FD02食用油脂	
FA03牛肉罐頭	FB03魚罐頭	FC12暫時保藏蔬菜	FD03糖蜜	
FA09其他已調製牛肉製品	FB09其他已調製魚產品	FC13乾蔬菜	FD04糖果、巧克力	
FA11生鮮冷藏冷凍豬肉	FB11活生鮮冷藏甲殼類產品	FC21生鮮冷藏冷凍水果	FD05穀類調製品	
FA12生鮮冷藏冷凍豬雜碎	FB12冷凍甲殼類產品	FC22暫時保藏水果	FD06麵製品	
FA13豬肉罐頭	FB13甲殼類罐頭	FC23乾水果	FD07其他穀類製品	
FA19其他已調製豬肉製品	FB19其他已調製甲殼類製品	FC31咖啡類	FD08餅乾	
FA21生鮮冷藏冷凍家禽肉	FB91其他活生鮮冷藏水產品	FC32茶類	FD09蔬果罐頭	
FA22生鮮冷藏冷凍家禽雜碎	FB92其他冷凍水產品	FC33藥食兩用	FD10調製蔬果	
FA23家禽罐頭	FB93其他水產品罐頭	FC34香辛料	FD11糖漬蔬果	
FA29其他已調製家禽肉製品	FB99其他已調製水產品	FC35米	FD12蔬果汁	
FA91其他生鮮冷藏冷凍肉品		FC36米製品	FD13酵母	
FA92其他生鮮冷藏冷凍肉品雜碎		FC37穀物雜糧	FD14調味醬	
FA93其他肉品罐頭		FC38穀物雜糧製品	FD15水及冰	
FA94蛋製品		FC39花生製品	FD16飲料	
FA95蜂產品		FC40乾果實	FD17蛋白產品	
FA99其他已調製肉製品		FC41海草類及其他植物類	FD18鹽	
		FC42植物膠	FD19嬰幼兒食品	
			FD20病人用及特殊營養食品	
			FD21殘渣物	
			FD22明膠及改質澱粉產品	
			FD99其他調製食品	

源輸出國家皆在10國以內，就源頭管理之境外來源國家數目而言，應屬較單純之管理類別。

二、食品輸入查驗結果

輸入食品之查驗，包括文件審核、現場查核及取樣檢驗等措施，其中文件審核係指對各項文件的審核作業，包括查驗申請書、進口食品基本資料表、進口報單或其他中央主管機關所定應檢具之證明文件等；現場查核係指於產品置放現場

查核產品之品目、包裝、外觀及標示等事項；取樣檢驗即為抽取適量樣品，於實驗室進行感官、化學、生物或物理性的檢驗。對於輸入產品皆以風險管理概念進行查驗，查驗方式可分為「逐批查驗」即對各批次之產品均予檢驗；「抽批查驗」可分為一般抽批查驗(抽查率為2-5%)及加強抽批查驗(抽查率為20-50%)；以及「逐批查核」，即抽批查驗未抽中批之產品進行現場查核。

查驗不合格之原因可歸類為書面審查或現場

表二、100年輸入食品批數前二十大類食品

名次	產品類別	報驗批數	報驗批數占總批數比重(%)
1	FD08-餅乾	33,114	7.9
2	FE01-食品器具	32,728	7.8
3	FD99-其他調製食品	25,954	6.2
4	FD14-調味醬	25,940	6.2
5	FD04-糖果、巧克力	23,269	5.6
6	FC21-生鮮冷藏冷凍水果	22,118	5.3
7	FD10-調製蔬果	20,555	4.9
8	FC11-生鮮冷藏冷凍蔬菜	18,535	4.4
9	FD01-乳製品	16,994	4.1
10	FB01-活生鮮冷藏魚產品	15,501	3.7
11	FB11-活生鮮冷藏甲殼類產品	12,914	3.1
12	FC31-咖啡類	10,364	2.5
13	FB02-冷凍魚產品	10,145	2.4
14	FA01-生鮮冷藏冷凍牛肉	9,080	2.2
15	FD20-病人用及特殊營養食品	9,073	2.2
16	FD06-麵製品	8,322	2.0
17	FD07-其他穀類製品	7,352	1.8
18	FD16-飲料	7,114	1.7
19	FB91-其他活生鮮冷藏水產品	6,886	1.6
20	FC32-茶類	6,312	1.5
小計		322,270	76.9

資料來源：行政院衛生署食品藥物管理局輸入食品查驗統計表；台灣經濟研究院生物科技產業研究中心整理

查核結果評定所含成分、標示等不合格以及抽樣檢驗不合格等兩大類，100年輸入食品總報驗數為419,219批，均需進行書面審查；其中抽樣檢驗者計29,562批，臨場取樣時亦均進行現場查核，未抽樣檢驗但進行現場查核者計6,363批，而僅進行書面審查則計383,294批。經抽樣檢驗，衛生項目檢驗不合格者計276批，檢驗不合格率為0.93%，其他因書面審查或現場查核評定非衛生檢驗項目不合格計有2,838批。

(一)檢驗不合格產品來源國分析

100年度，我國共計自153個國家輸入食品，其中有自25個國家的食品及相關產品，經食品藥物管理局執行輸入查驗，有檢驗不合格紀錄，其中自瓜地馬拉輸入的產品，檢驗不

合格比率最高，在完成檢驗的10批輸入產品中，有1批不合格，主要為香辛料，檢驗不合格比率為10.0%；自美國輸入者則為輸入產品檢驗不合格案件數最多者，共有73批，但由於自美國輸入食品的總報驗批數相對於其他國家高很多，且檢驗總批數也多共計2,396批，檢驗不合格比率僅3.1%。圖三為依照檢驗不合格比率排序，在25個不合格食品來源國中，自瓜地馬拉輸入產品檢驗不合格比率最高，其次依序為西班牙、巴拿馬、墨西哥和馬爾地夫。若僅以檢驗不合格批數來看，則以自美國輸入產品之檢驗不合格數最多，其次為日本(39批)、中國大陸(29批)、越南(25批)、韓國(24批)和泰國(24批)，而前述

表三、輸入食品來源國數量前二十位之食品與重要國別

名次	產品類別	輸入國數目	報驗批數前五大國
1	FB02-冷凍魚產品	72	越南、中國大陸、印尼、泰國、菲律賓
2	FC31-咖啡類	67	美國、日本、馬來西亞、越南、印尼
3	FD99-其他調製食品	52	日本、美國、泰國、中國大陸、韓國
4	FD04-糖果、巧克力	50	日本、比利時、美國、法國、馬來西亞
5	FD10-調製蔬果	50	美國、日本、中國大陸、越南、韓國
6	FD01-乳製品	46	法國、紐西蘭、美國、日本、澳大利亞
7	FB09-其他已調製魚產品	43	日本、越南、泰國、中國大陸、美國
8	FB12-冷凍甲殼類產品	43	中國大陸、越南、泰國、菲律賓、馬來西亞
9	FD02-食用油脂	43	義大利、馬來西亞、日本、西班牙、新加坡
10	FC38-穀物雜糧製品	42	日本、泰國、美國、澳大利亞、越南
11	FD08-餅乾	42	日本、美國、馬來西亞、菲律賓、印尼
12	FD12-蔬果汁	41	日本、美國、泰國、中國大陸、南非
13	FB92-其他冷凍水產品	40	中國大陸、印尼、菲律賓、越南、泰國
14	FB99-其他已調製水產品	40	日本、越南、中國大陸、泰國、印尼
15	FD14-調味醬	40	日本、美國、泰國、印尼、越南
16	FC32-茶類	39	越南、日本、中國大陸、斯里蘭卡、印度
17	FB01-活生鮮冷藏魚產品	38	印尼、挪威、菲律賓、印度、日本
18	FC23-乾水果	38	美國、中國大陸、日本、越南、智利
19	FC40-乾果實	37	中國大陸、印度、泰國、緬甸、美國
20	FD03-糖蜜	37	泰國、瓜地馬拉、日本、美國、中國大陸

資料來源：行政院衛生署食品藥物管理局輸入食品查驗統計表；台灣經濟研究院生物科技產業研究中心整理

六國產品之年度總報驗批數也在所有來源國中，屬於報驗總批數較多者。

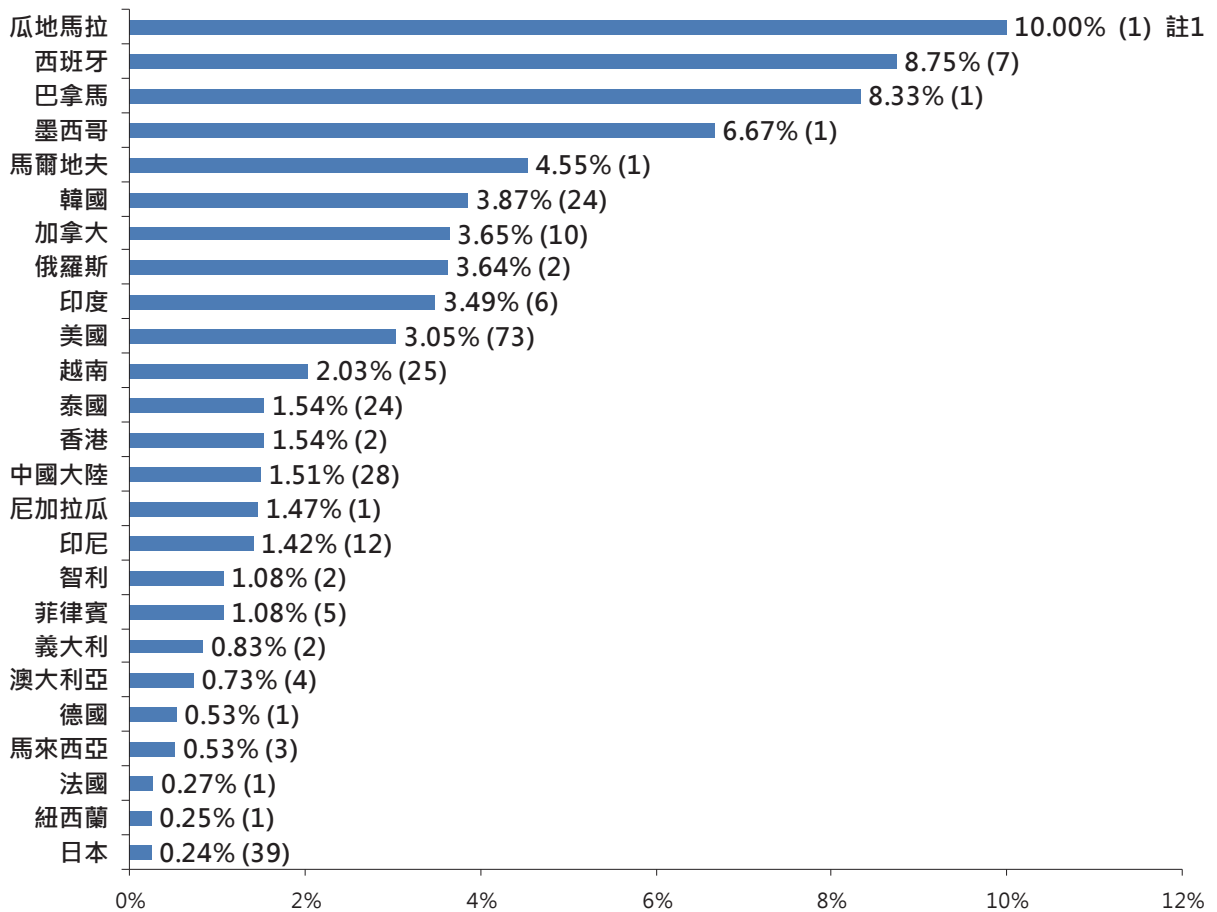
(二)檢驗不合格輸入產品種類分析

100年度，在73個輸入食品類別中，有37個類別經食品藥物管理局執行輸入查驗，有檢驗不合格紀錄。統計分析各輸入食品類別之檢驗不合格比率(圖四)，以食用花卉類之檢驗不合格比率(100.0%)為最高，惟此係因該類食品僅有一批抽中送檢驗且檢出農業殘留不合格所致。檢驗不合格率第二至五位依序為其他已調製牛肉製品(50.0%)、其他已調製肉製品(19.2%)、其他已調製豬肉製品(19.1%)與香辛料(13.0%)。若單以檢驗不合格批數進行分析，則以生鮮冷藏冷凍牛肉類檢驗不合格

批數最多(46批)，其他依序為生鮮冷藏冷凍水果(42批)、生鮮冷藏冷凍蔬菜(34批)、其他已調製水產品(18批)、調味醬(14批)及香辛料(12批)。

(三)輸入產品類別與來源國分析

進一步分析自單一來源國輸入食品之檢驗不合格項目，以自美國輸入者檢驗不合格批數最高(73批)，而其中檢驗不合格批數最多之輸入產品類別為生鮮冷藏冷凍牛肉類(45批)，其次為生鮮冷藏冷凍豬肉類(7批)，其餘檢驗不合格產品類別皆未超過5批，包括生鮮冷藏冷凍水果類(4批)、生鮮冷藏冷凍豬雜碎類(3批)；生鮮冷藏冷凍牛雜碎類、其他已調製豬肉製品類、生鮮冷藏冷凍家禽肉類、調



資料來源：行政院衛生署食品藥物管理局輸入食品查驗統計表；台灣經濟研究院生物科技產業研究中心整理

圖三、100年度輸入食品來源國檢驗不合格比率分析圖

註：1.表示不合格比率(批數)

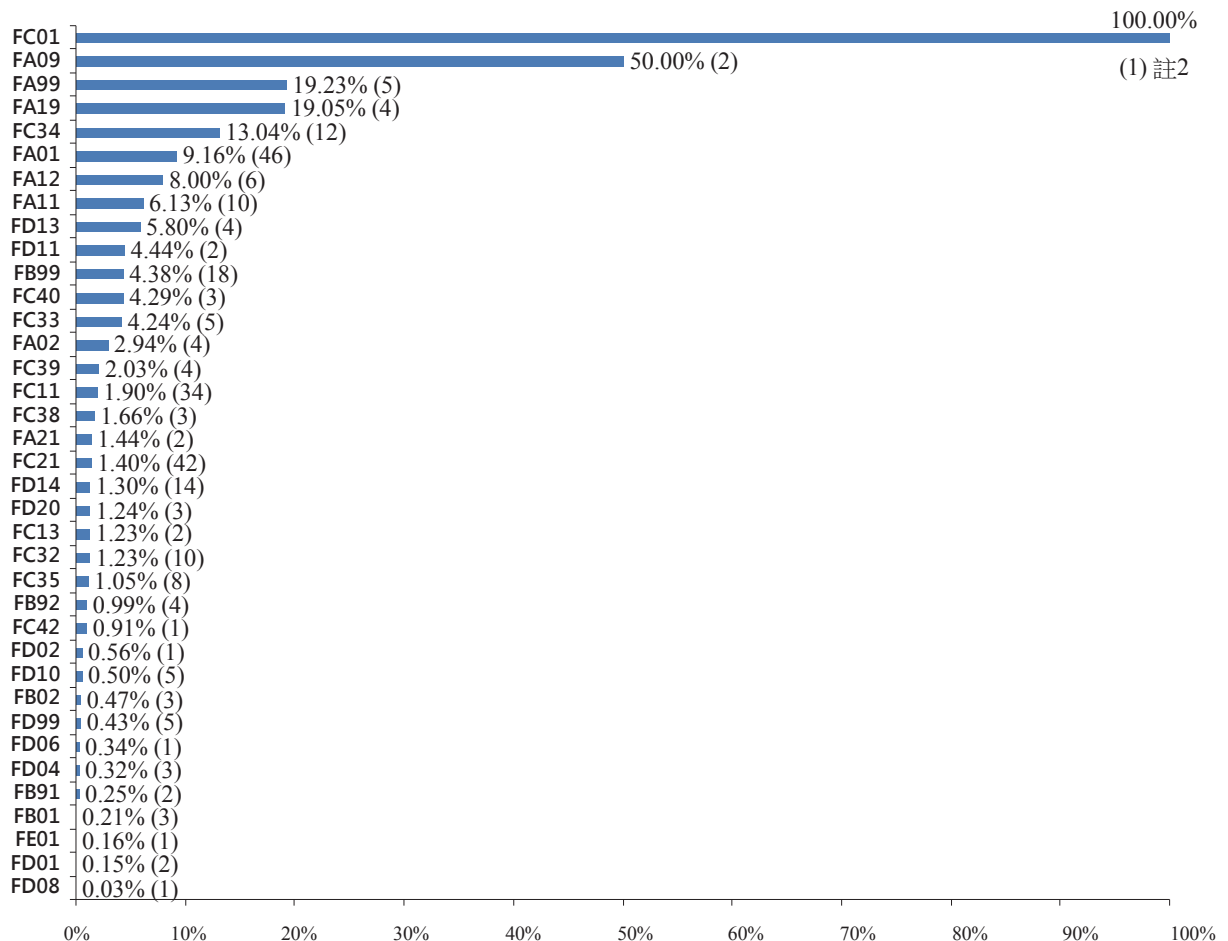
2.不合格比率=(各來源國輸入食品檢驗不合格批數/該來源國輸入食品總檢驗批數)×100%

味醬類、病人用及特殊營養食品類各2批，以及其他已調製肉製品類、生鮮冷藏冷凍蔬菜類、穀物雜糧製品類、其他調製食品各1批。自日本輸入食品檢驗不合格件數次高(39批)。其他已調製水產品為不合格件數最高的產品類別(13批)，生鮮冷藏冷凍水果(12批)次之，而生鮮冷藏冷凍蔬菜有6批，其他尚含茶類3批及食用花卉、食用油脂、調製蔬果、調味醬、其他調製食品皆各1批。

自中國大陸輸入食品的檢驗不合格件數雖位居第三位(28批)，但其為食品類別最多者，含括16類，且多數類別不合格件數為1批，如

活生鮮冷藏魚產品、冷凍魚產品、其他已調製水產品、生鮮冷藏冷凍水果、茶類、穀物雜糧製品、植物膠、調製蔬果、食品器具。其他則有乾蔬菜、乾果實、其他調製食品、調味醬各2批，生鮮冷藏冷凍蔬菜3批，酵母與藥食兩用各4批。

自越南輸入食品的檢驗不合格計25批，其中生鮮冷藏冷凍蔬菜類有9批和米類6批檢驗不合格，而自韓國輸入食品的檢驗不合格批數計24批，其中生鮮冷藏冷凍水果類不合格達23批。自泰國輸入食品的檢驗不合格批數計24批，其中的生鮮冷藏冷凍蔬菜類計有15批



資料來源：行政院衛生署食品藥物管理局輸入食品查驗統計表；台灣經濟研究院生物科技產業研究中心整理

圖四、100年度各類輸入食品檢驗不合格比率分析圖

註：1.圖中代號相對應之產品類別如表一所示

2.表示不合格比率(批數)

3.不合格比率=(各類輸入食品檢驗不合格批數/該類食品總檢驗批數)×100%

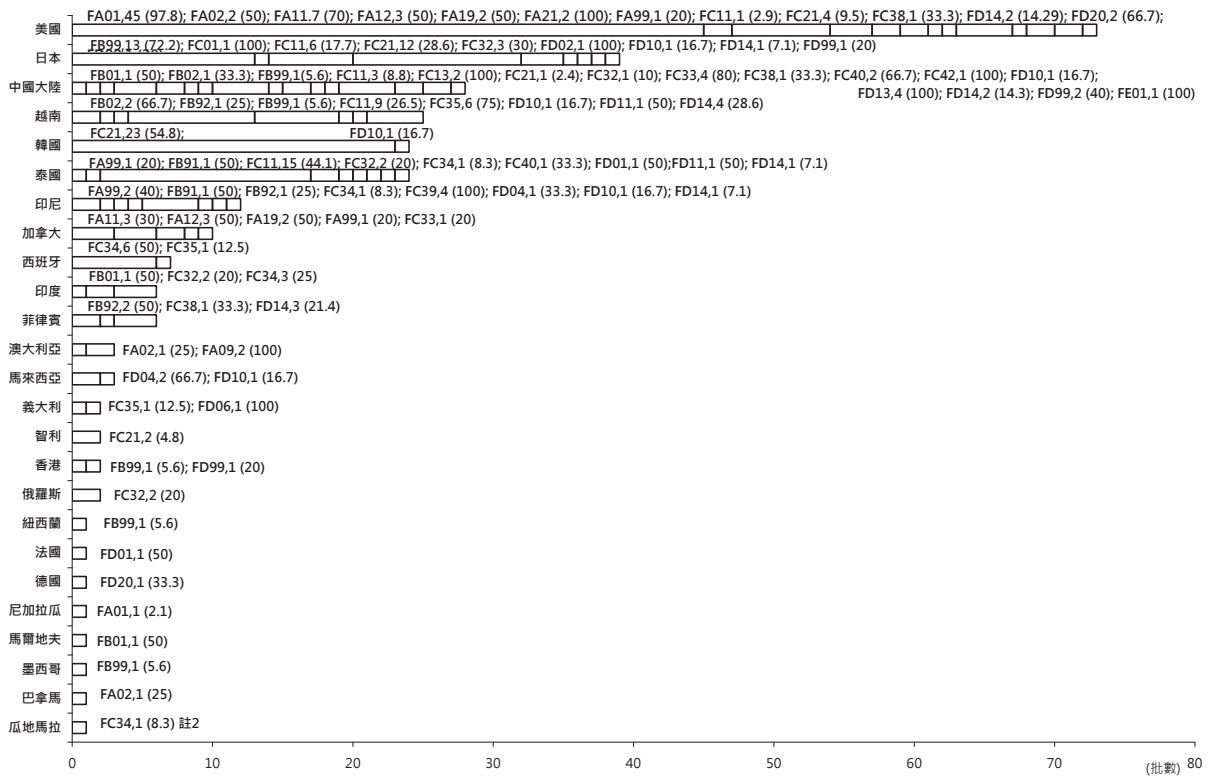
檢驗不合格，而西班牙則有6批香辛料檢驗不合格，前述自各國輸入之生鮮冷藏冷凍水果類、生鮮冷藏冷凍蔬菜類、米類與香辛料之主要檢驗不合格原因皆為農藥殘留不符規定。另自其他國家輸入之各類產品類別之檢驗不合格批數皆低於5 (圖五)。

三、輸入食品查驗不合格情形分析

100年度，食品藥物管理局執行輸入查驗，針對總報驗批數為419,219批的輸入食品，均進行書

面審查，包括文件審查、食品標示、成分審查等事項，其中書面審查(包括現場查核)不合格者計有2,838批，佔不合格案件91.1%。另報驗產品抽中檢驗者計29,562批，共計檢驗68,003項目，其檢驗項目包括檢驗防腐劑含量者計4,029項；檢驗含非法定著色劑者計825項；檢驗黃麴毒素含量者計612項；檢驗微生物含量者計669項；檢驗人工甘味料含量者計1,640項；檢驗漂白劑含量者計858項；檢驗抗氧化劑含量者計337項；檢驗單氯丙二醇含量者計81項；檢驗重金屬含量者計1,518項；

100年臺灣輸入食品查驗調查分析



資料來源：行政院衛生署食品藥物管理局輸入食品查驗統計表；台灣經濟研究院生物科技產業研究中心整理

圖五、100年度自各國輸入檢驗不合格產品類別

註：1.圖中代號相對應之產品類別如表一所示

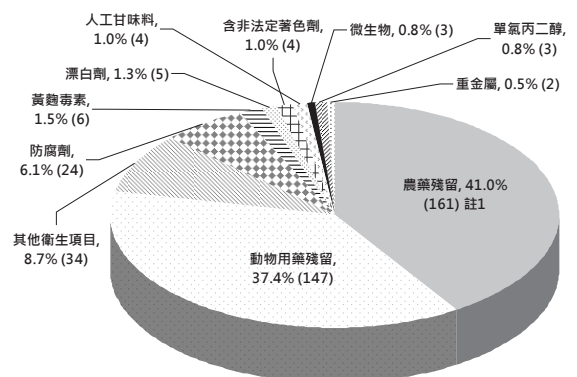
2.值為產品中分類，不合格批數(不合格比率)

3.不合格比率(%)=該中分類該國之不合格批數/該分類總不合格批數

檢驗農藥殘留量者計16,424項；檢驗動物用藥殘留量者計8,587項；檢驗其他衛生項目(如異物、一氧化碳、三聚氰胺與三聚氰酸、反式脂肪酸、壬基苯酚、食品含中西藥檢驗、塑化劑或放射能等)者計32,423項。

每一批送驗產品可能檢驗不同類別項目，在執行衛生項目檢驗中，檢驗不合格者有276批，共計有393個不合格檢驗項目，以農藥殘留及動物用藥殘留不符規定占比最大，不合格項目數分別為161和147項，占檢驗不合格案件的41.0與37.4%，此外，其他衛生項目和防腐劑含量不符規定比例分別占8.7和6.1%(圖六)。

依據四大類食品分類分別分析其檢驗不合格原因(圖七)，可發現肉品類檢驗不合格原因除少數為漂白劑含量(2批，佔該類產品不合格數1.4%)

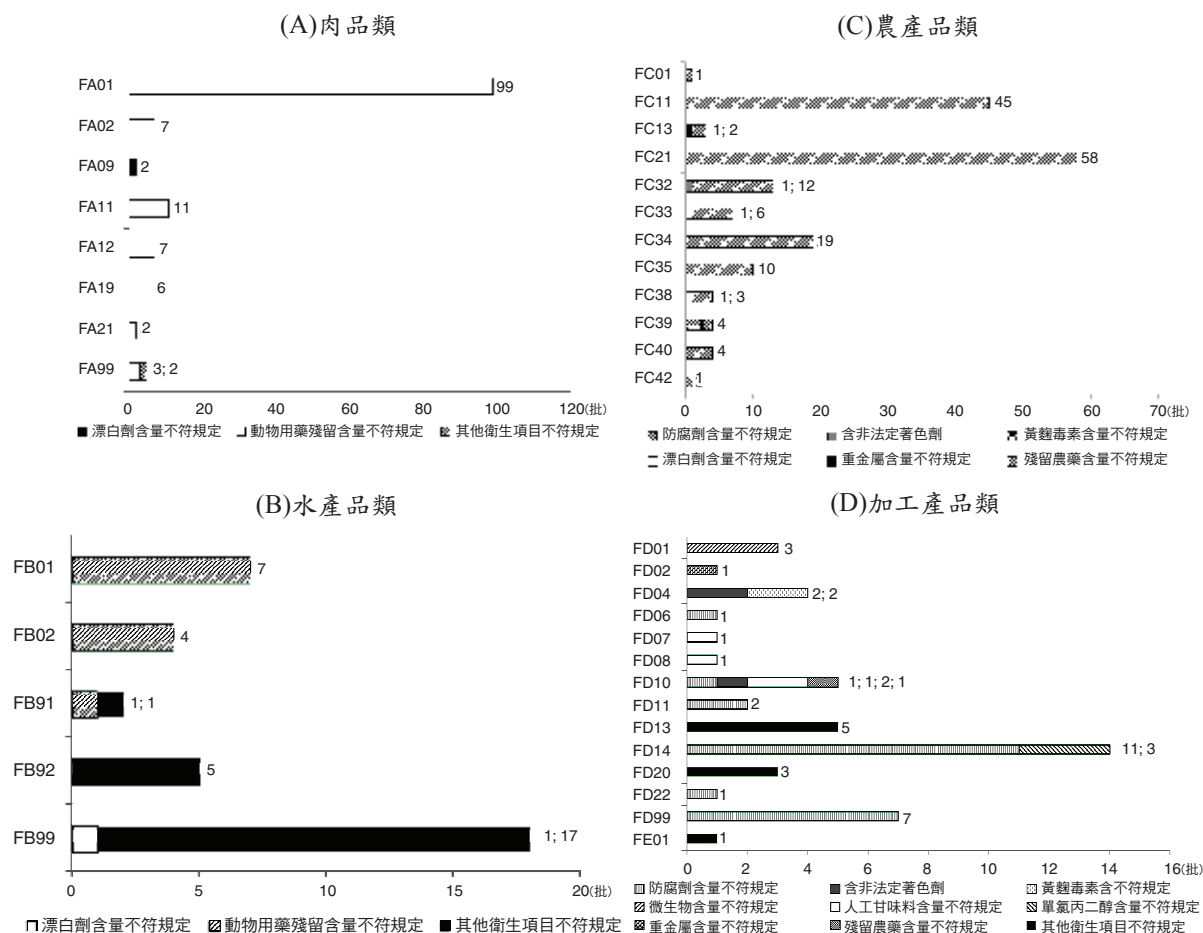


資料來源：行政院衛生署食品藥物管理局輸入食品不合格原因統計表；台灣經濟研究院生物科技產業研究中心整理

圖六、100年度輸入食品檢驗不合格原因

註：1. 表示為檢驗項目百分比(不合格批數)

2. 各檢驗項目百分比=(各類檢驗項目不合格數/衛生檢驗不合格項目總數)×100%



資料來源：行政院衛生署食品藥物管理局輸入食品不合格原因統計表；台灣經濟研究院生物科技產業研究中心整理

圖七、100年度四大類產品輸入食品檢驗不合格原因

註：圖中代號相對應之產品類別如表一所示

或其他衛生項目(2批，1.4%)不符合規定，最主要為動物用藥殘留(135批，97.1%)不合格，其中尤以生鮮冷藏冷凍牛肉類被驗出不合格批數最多(99批，71.2%)。

與肉品類之檢驗不合格原因相似，水產品類中，活生鮮冷藏魚產品類(7批，佔該類產品不合格數19.4%)、冷凍魚產品類(4批，11%)與其他活生鮮冷藏水產品類(1批，2.8%)有動物用藥殘留量不合格案。另其他活生鮮冷藏水產品類(1批，2.8%)、其他冷凍水產品(5批，13.9%)和其他已調製水產品類(17批，47.2%)則有其他衛生項目不符合規定之情形。

農產品類食品以農藥殘留(160批，佔該類產品不合格數94.7%)不合格案件最多，包括食用花卉類(1批，0.6%)、生鮮冷藏冷凍蔬菜類(45批，28.1%)、乾蔬菜類(2批，1.25%)、生鮮冷藏冷凍水果類(58批，36.25%)、茶類(12批，7.5%)、藥食兩用類(6批，3.8%)、香辛料類(19批，11.9%)、米類(10批，6.3%)、穀物雜糧製品類(3批，1.9%)、乾果實(4批，2.5%)等，有農藥殘留檢驗不符合規定案，而農藥殘留項目也為100年度檢驗不合格最多案者。此外，藥食兩用類(1批，0.6%)的農產品和穀物雜糧製品類(1批，0.6%)亦有漂白劑含量不合格案；花生製品類(4批，2.47%)有黃麴毒素含

量不合格案。另有乾蔬菜類之重金屬含量、茶類含非法定著色劑、植物膠類之防腐劑各有1批(各0.6%)不合格案。

加工產品類食品以檢出防腐劑含量不符規定情形最多，共23批不合格(佔該類產品不合格數47.9%)，其中調味醬類被檢出不合格件數最多有11批(47.8%)，其他尚有麵製品類(1批，4.3%)、調製蔬果類(1批，4.3%)、糖漬蔬果類(2批，8.7%)、明膠及改質澱粉產品類(1批，4.3%)和其他調製食品類(7批，30.4%)等防腐劑含量不合格紀錄。此外，糖果與巧克力類食品皆有檢出含非法定著色劑(2批，4.2%)與黃麴毒素含量(2批，4.2%)不符規定；乳製品則有3批(6.3%)檢驗微生物含量不符規定；其他穀類製品類(1批，2.1%)、餅乾類(1批，2.1%)、調製蔬果類(2批，4.2%)則有檢驗人工甘味料含量不合格情形；調味醬類另有3批(6.3%)單氯丙二醇含量不符規定。在其他衛生項目不合格中，酵母類產品查驗出5批(10.4%)，病人用及特殊營養食品有3批(6.3%)及食品器具有1批(2.1%)。

結 論

從歷年進口值與量的成長率來看，可發現臺灣對輸入食品的依賴度持續上升，也凸顯進口食品安全管理之重要性。100年度輸入食品的查驗作業中，共有276批判定為衛生項目檢驗不合格，其中以農藥與動物用藥殘留含量不符規定為主要不合格原因，並對應到國人飲食中的農產品、肉類和水產品中，可視為屬於我國輸入食品較高之風險原因，應列為未來管理重點，另加工產品則有較多防腐劑含量不合格現象，皆屬於重要的產品風險因子，也為未來持續查驗的重點。此外，美國、日本和中國大陸為臺灣輸入食品的重要來源地，除輸入食品批數大、金額高外，相對也為查驗不合格案件數高的國家，例如生鮮冷藏冷凍牛肉檢出動物用藥殘留不符規定者幾乎全數進口自美國，而自日本輸入之食品報驗批數最高，其調

製水產品、生鮮冷藏冷凍蔬菜與水果皆有多批衛生項目不合格現象等，在農產品方面，自韓國、泰國、越南輸入之生鮮冷藏冷凍蔬菜與水果類以及自西班牙輸入之香辛料等亦有農藥殘留檢驗不合格批數較高之現象，亦應列為高風險進口食品類別與來源國，並加強管理。

食品藥物管理局自100年1月1日起，接辦衛生署原委託經濟部標準檢驗局辦理之食品輸入查驗業務，對於輸入食品之管理政策擬定與邊境查驗執行面實務配合運作上，已逐步建構緊密之連結。利用年度邊境輸入食品查驗結果之調查與統計分析，以發現風險較高之產品類別與來源國，除依輸入食品及相關產品查驗辦法訂定新一年度之年度輸入食品查驗計畫，加強對高風險之輸入食品邊境查驗，以有效調節邊境查驗量能外，針對風險較高食品之來源國，亦將作為未來推動境外源頭管理之首要對象，包括境外實地查核或進行雙邊食品安全合作諮商等工作。展望未來，輸入食品之管理，應持續建構源頭、管邊境與管市場之完整輸入食品規範體系並加以落實，以確保維國人飲食健康。

參考文獻

1. 財政部。2011。中華民國海關進出口磁帶資料。
2. 行政院衛生署。2012。食品衛生管理法。101.08.08總統華總一義字第10100177741號令。
3. 行政院衛生署。2010。輸入食品及相關產品查驗辦法。99.12.30署授食字第0991304411號令。
4. 行政院衛生署。2010。輸入食品及相關產品查驗規費收費標準。99.12.30署授食字第0991303894號令。
5. 行政院衛生署。2009。輸入食品查驗作業要點。98.06.22衛署食字第0980460583號公告。

Inspection of Imported Food in Taiwan during 2011

TSUNG-HSI WU¹, TSUI-LING LIU², SHU-LI LIN¹, RUENN-LAN FENG¹ AND SHU-JEAN TSAI¹

¹Division of Food Safety, FDA

²Taiwan Institute of Economic Research Biotechnology Industry Study Centre

ABSTRACT

In 2011, a total of 419,219 batches of imported food were applied to Food and Drug Administration (FDA) for import inspection before being imported into Taiwan. The border inspection for hygiene and safety of the imported foods was conducted by 43 official inspectors in 12 offices at ports/airports in the Northern, Central and Southern Regional Centers of FDA. The amounts of 29,562 batches of the total were selected for the laboratory analysis. Among them, 276 batches were determined unqualified, and the percentage of violation was 0.93%. The main violation was the residual pesticides and veterinary drugs in agricultural products, meat and aquatic products. The non-compliance rates were 41.0% for pesticide residues and 37.4% for animal drugs. Regarding processed products, preservatives exceeding the regulatory limits was the main problem. In 2011, Japan, USA and Mainland China were the main countries of origin of foods imported to Taiwan, with 86,877, 69,198 and 39,481 batches of imported foods from them, respectively. Among them, 73 batches from USA, 39 from Japan and 28 from Mainland China were found unqualified via laboratory analysis. The food category with the most violations was the “fresh, chilled or frozen beef”, which accounted for the largest number of non-compliance (46 batches), resulted from veterinary drug residues and mainly from USA. Violation of “fresh, chilled or frozen fruits” (42 batches) and “fresh, chilled or frozen vegetables” (34 batches) was caused by pesticide residues. The analysis results of the 2011 annual inspection could provide valuable information and be used as important references for determining the risk factors of the food safety, food categories with high risk and food origins with high risk for imported food control.

Key words: imported food, border inspection, food risk factor