臺灣食品安全標準之制定

薛復琴 衛生署食品衛生處科長



食品貿易之全球化





全球性食品衛生安全事件

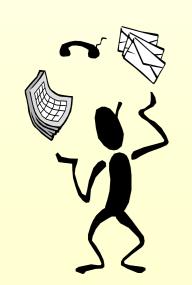
- > 細菌性食品中毒案件時有所聞
- > 食品中化學性污染物漸受重視
- ▶食品衛生安全之危害因子在本質上如易於 散播,則可造成國際性之衛生與貿易問題





台灣食品衛生管理面臨之挑戰

- > 消費者意識逐漸抬頭
- > 食品衛生業務急遽增加但投資太少
- > 國際食品衛生問題牽動輸入食品管理
- > 食品安全管理風險溝通不足
- > 民眾食品衛生及營養知識不足
- > 食品相關資訊混亂





SPS協定 (1/2)

- > SPS協定為WTO協定之一部分;依烏拉圭 回合談判之決議,WTO於1995年1月1日正 式成立於瑞士日內瓦。
- Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures, SPS
- > 食品安全檢驗與動植物防疫檢疫措施協定





SPS協定 (2/2)

- > 與食品安全及貿易議題高度相關。
- 》 適用於為保護人類生命或健康之所有與貿易有關之措施,以防範食品或飲料中由添加物、污染物、毒素、藥物殘留、病原體等而導致之風險。
- > 賦與政府為保護人類生命或健康而限制貿易之權力,但其措施應以科學證據為基礎。

所稱措施,包括所有相關法 律、政令、規定、要件、程序 等。



SPS協定之重要概念

調和

應依據既有國際規範,實施管理措施。如經風險評估認為屬於適當,得採取高於國際規範之管理措施。

同等效力

若出口國提出適切資料,說明其不同之措施,仍可對國民健康達到同等之保護,則應予接受。

風險評估

擬定食品安全檢驗相關措施時,應先基於現有科學證據,進行危害評估。並應儘量將貿易障礙降至最低。

透明化

已採行之檢驗措施法規應透明。除緊急狀況外,法規之施行應合理緩衝期。

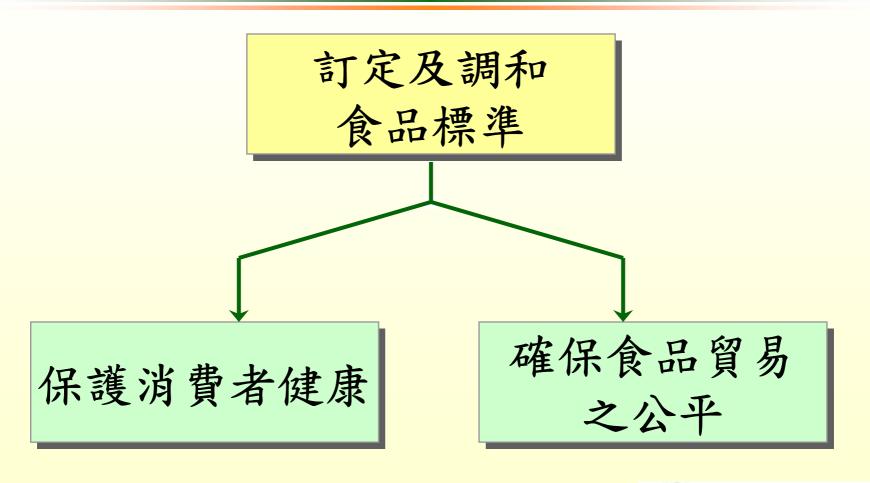
Codex一食品標準委員會



- Codex Alimentarius Commission, CAC
- ▶ 拉丁文之"Food Law"或"Food Code"
- >「食品標準委員會」或「食品法典委員會」
- ➤ 由聯合國糧農組織(FAO)及世界衛生組織 (WHO)於一九六二年共同成立



Codex之任務





Codex與WTO的關係

- ▶ Codex標準透過SPS協定確立其國際地位。
- > SPS協定建立WHO與WTO之連結
 - WHO:與食品安全有關之科學事項
 - ≥ WTO:與食品安全有關之貿易事項
- ▶ Codex需以更積極的態度,針對實際需求訂 定標準,促進各國標準之調和。
 - ≥ 以風險分析為基礎之預防性措施
 - ≥加速訂定水平性標準



台灣食品衛生安全標準的類型

- > 強制性與志願性
- > 種類:
 - ▶產品:物理性、化學性、微生物性
 - ▶添加物、藥物、污染物
 - ■標示與廣告
 - ≥食品業:軟硬體、流程
 - ≥管理程序
 - →分析與取樣





強制性食品衛生安全標準之意義

- > 是行政上的管制點
- > 是行政處理的依據

> 不是會造成健康危害的臨界點

> 非以零風險為目標



制定食品安全標準應考慮事項

- > 想要解決什麼事?
- >市場實際狀況是什麼?
- > 國際規範是什麼?
- > 科學評估結果是什麼?
- >上下游管理的分工與配合如何?
- > 有哪些方法和資源可以應用?
- > 產業衝擊與消費者接受的程度如何?





食品安全標準訂定與實施原則 (1/2)

- > 為最基本要求
- 以科學原理為基礎,考量台灣實況,參酌 國際規範
 - ▶與國際規範調和之可能性
 - ■科學證據
 - ▶選擇適當之管理模式
- 可由業者備妥資料提出申請,或由衛生署 視需求研定

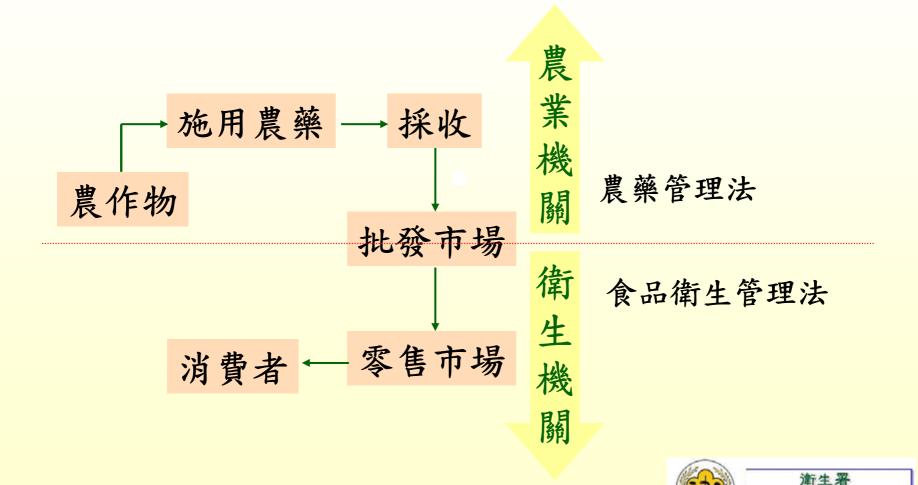


食品安全標準訂定與實施原則(2/2)

- ▶ 步驟:
 - →研擬草案
 - ы送請專家委員會審查
 - ▶徵詢各界意見
 - ы必要要時召開公聽會
 - ▶先行完備相關前置作業與配合措施
 - →發布標準,並視需要給予適當之緩衝期



食品安全標準之制定以食品中殘留農藥安全容許量為例 (1/6)



食品安全標準之制定以食品中殘留農藥安全容許量為例(2/6)

農藥管理法



農業委員會農業藥物毒物試驗所

農藥理化及毒理資料審查 製備農作物之農藥殘留量資料 田間試驗規劃及結果彙整 成品農藥品質檢定

農業委員會動物植物防疫檢疫局

農藥登記(Registration) 農藥標示規範 訂定安全採收期

衛生署食品衛生處

訂定農藥殘留安全容許量

要件:1.農藥毒性資料

2. 田間殘留資料

3. 國人取食量資料

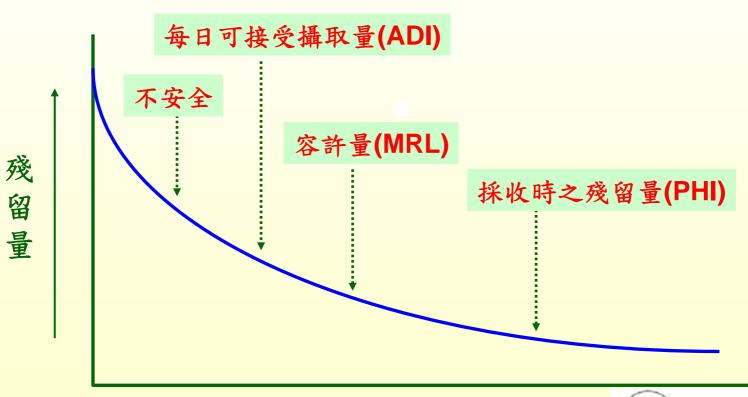
衛生署藥物食品檢驗局

公告農藥殘留檢驗方法 市售農產品殘留農藥監測



食品安全標準之制定以食品中殘留農藥安全容許量為例(3/6)

田間農藥殘留消退



食品安全標準之制定

以食品中殘留農藥安全容許量為例 (4/6)

國民取食量資料

- ❖ 依據國民營養健康狀況變遷調 查結果
 - 24小時飲食回顧法
 - ■選取蔬菜及水果計算取食量
- ❖ 食品接觸農藥之特性,分為20 大類蔬果

- 1. 米類
- 2. 麥類
- 3.雜糧類
- 4.乾豆類
- 5.包葉菜類
- 6.小葉菜類
- 7.根菜類
- 8. 蕈菜類
- 9.果菜類
- 10. 瓜菜類
- 11.豆菜類
- 12. 瓜果類
- 13.大漿果類
- 14.小漿果類
- 15.核果類
- 16. 梨果類
- 17. 柑桔類
- 18. 茶類
- 19. 甘蔗類
- 20.堅果類



食品安全標準之制定以食品中殘留農藥安全容許量為例 (5/6)

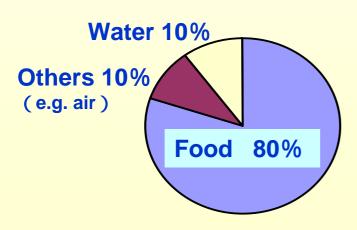
取食風險評估

無毒害劑量 (NOAEL, No Observed Adverse Effect Level)



÷Safety Factor (100~1000)

每日可接受攝取量(ADI, Acceptable Daily Intake)



每日估算攝取總量管制

 \sum MRLi \times Fi<ADI \times 80%

∑ MRLixFi≧ADIx80% → 限制擴大

(MRL:容許量,F:取食量)



食品安全標準之制定以食品中殘留農藥安全容許量為例 (6/6)

復祿芬(Oxyfluorfen)殘留之每日取食風險評估

ADI=0.03 mg/kg bw/day (USEPA, 1986)

作物類別	容許量 (ppm)	取食量 (Kg/day)	估算攝取量 (mg/day)	殘留量 (ppm)	實際攝取量 (mg/day)
 米類	0.2	0.17845	0.03569	0.010	0.00178
乾豆類	0.2	0.06529	0.01306	0.020	0.00131
包葉菜類	0.2	0.06278	0.01256	0.002	0.00013
小葉菜類	0.2	0.14419	0.02884	0.005	0.00072
甘蔗類	0.2	0.00780	0.00156	0.001	0.00001
			0 NO2		0.004

0.092 0.004

估算攝取總量: 0.092 mg/day (5.09%) 實際攝取總量: 0.004 mg/day (0.22%)





國際食品衛生安全標準之發展

- > 加強風險評估技術
- ▶ 重視消費者保護
- > 強調食品管制的新觀念
- > 政府業者消費者共同責任
- > 強調食品衛生安全





台灣食品衛生安全標準之發展

如何調整管理措施?

有效保障消費者飲食安全

因應食品貿易新潮流

符合WTO之規範



台灣食品衛生管理重點

製造過程中之定點檢查最終產品之抽驗

整體流程之管理



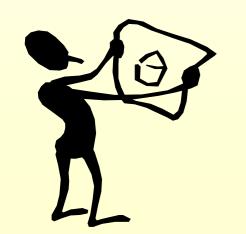


台灣食品衛生安全標準之發展 (1/2)

檢討食品衛生法規

以科學證據與原理為基礎,參酌國際規範,考慮台灣實際需求

加強透明化之管理措施



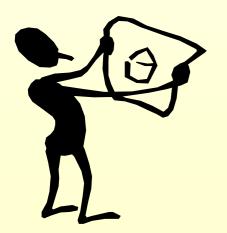
加強法規措施研擬期間之對外溝通 刊登網站,隨時更新,定期出版



台灣食品衛生安全標準之發展 (2/2)

加強基礎性研究

建立台灣食品衛生管理之基本資料,以為擬定政策與訂定法規之依據



強化風險評估之能力

加強各級食品衛生管理人員對於風險 評估之能力,建立相關評估體系



結論

- ▶運用有限資源,著重食品衛生安全,強調 消費者保護
- ▶加強標準制定之科學基礎,流程之透明與 溝通





敬請指教

http://www.doh.gov.tw

http://food.doh.gov.tw

