

# 我國食品安全衛生管理之中央年度後市場稽查 專案規劃之簡介

楊安琪 鄭維智 蕭惠文 劉芳銘

食品藥物管理署北區管理中心

## 摘 要

為監管食品於產銷流通各階段之衛生安全，衛生福利部食品藥物管理署(下稱食藥署)整合中央與地方稽查量能，統籌全國性食品稽查項目，訂定中央級年度食品稽查專案計畫，聯合地方政府衛生局共同執行。此年度計畫由40-50個稽查專案所組成，其執行項目與內容，係透過研析歷年食品稽查與抽驗結果樣態，參考食品產業特性及市售流通情形，並考量國內外輿情關注議題、施政重點、法規標準及檢驗技術等項目進行規劃。逐年運用PDCA (Plan-Do-Check-Act)循環式品質管理概念，將專案執行成果回饋予政策面及執行面參考，以適切檢討調整。期望透過中央年度食品稽查專案計畫之系統性與全面性的規劃，同時針對高違規、高風險、高關注項目加強稽查，提升食品安全衛生，營造信任的食品消費環境。

**關鍵詞：**食品稽查，中央食品稽查專案，高違規、高風險、高關注之食品業者及食品

## 前 言

食品產業結構複雜且食品加工類別多元，讓民眾擁有值得信任的食品消費環境是政府的責任。為把關食品衛生安全，各級衛生主管機關依其權責執行食品查核與管制措施，以監督食品業者遵循食品管理相關規範之情形。

食品藥物管理署(下稱食藥署)督導地方主管機關落實查核管制，並擊劃全國性之稽查管理方針與策略，統籌跨縣市之食品稽查事項。為有效運用中央與地方之稽查量能，每年規劃40-50項稽查專案，針對各類食品及其原料在國內之製造、餐飲、流通、倉儲、販售以及輸入食品業者執行稽查，而如何擇定優先稽查標的，則是年度稽查專案規劃的核心價值。

中央年度稽查專案計畫之規劃導入多維參數概念，分析歷年食品衛生安全之稽查數據，參考政策推動重點及社會關注議題，考量市場消費情形及食品產銷結構，整合中央與地方的查核檢驗量能，並依風險管理概念，擇定高違規、高風險、高關注項目，作為稽查專案之執行內容。

本篇報告介紹我國政府對於食品管理之監督機制、中央年度稽查專案計畫之規劃與執行，以及專案稽查標的選擇之原則與邏輯，期使藉由政府監督運作模式之資訊透明，提升民眾與業者對於政府監督機制之信心。

## 我國食品管理之政府監督機制<sup>(1-5)</sup>

為管理食品衛生安全及品質，並維護國民健康，政府就食品業者、食品、食品標示及廣告、食品輸入等不同面向訂定相關規範，要求食品業者應自律管理，確保其產品衛生安全無虞，並提供正確消費資訊。

食品安全衛生管理法(下稱食安法)賦予主管機關查核及管制之監督責任，透過境外源頭查核、邊境輸入查驗到後市場稽查抽驗等多重稽查監督機制，經由業者查核、產品檢驗、標示查核等稽查方式，確認食品業者及其產製販售之產品是否與規定相符，並找出潛勢風險項目，進而採行預防及管制措施，把關食品衛生安全，例如：於港埠機場執行進口食品輸入查驗，查驗符合規定者始得輸入，並針對進口量大或具食安風險之品項，導入系統性查核機制，赴國外查核輸出國食品衛生安全管理系統與我國間之等效性；對於國內流通市場執行食品稽查及監測，要求不符規定業者限期改正、不符規定產品移除食品鏈、違規業者加強列管等。

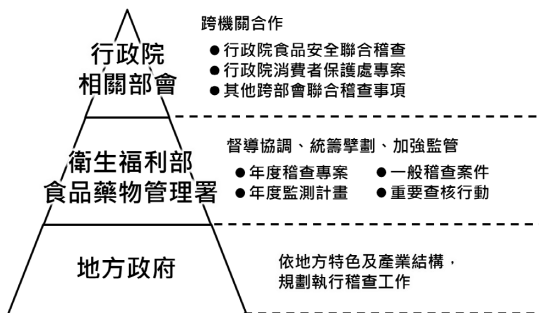
我國食品管理之政府監督機制，基於分工合作概念及依風險高低優先管理原則，採取中央與地方整合之運作模式，以金字塔管理架構建立食品稽查監管制度(圖一)，結集各級食品主管機關及協同機關發揮最大效用。

食安法定明，直轄市及縣(市)政府為食品衛生安全之地方主管機關，另依地方制度法規定，縣市衛生管理為地方自治事項，地方政府

衛生機關本於職責，依地方特色及產業結構，辦理食品業者衛生稽查及市售食品衛生安全查驗等食品稽查監管業務，所以，地方政府之稽查工作列為金字塔第一層，是確保食品業者守法及落實食品查核管制之基礎。

食品衛生安全之中央主管機關為衛生福利部(下稱衛福部)，並由該部所屬食藥署負責推動，在我國食品管理監督機制的運作模式中，具有擘劃食品稽查管理方針與策略的重要地位，扮演著「承上」跨部會食安政策之執行與推動及「啟下」地方查核管制業務之督導與協助的中間角色，列為金字塔結構第二層，是查核管制之思考核心。為達成全國食品衛生安全查核管制措施之一致性，食藥署執行以下核心工作：

- 一、稽查專案之規劃與執行：依據稽查數據整合分析結果，配合政策管理目標並考量國人消費習慣及社會關切議題，整合規劃全國性稽查專案項目及內容，針對各類食品業者及食品執行稽查，督導並且管考地方政府衛生機關配合執行。
- 二、監測計畫之規劃與執行：辦理年度常規性之後市場監測計畫，針對市售高風險食品抽樣檢驗殘留農藥、殘留動物用藥、重金屬、真菌毒素等危害物質，進行長期性滾動式監測並分析，必要時，檢驗結果回饋農政及環保單位，以落實生產源頭之農民輔導管理及環境監測。
- 三、一般稽查案件：例行性辦理民眾向食藥署陳情之案件，及其他經由中央分析規劃後交由地方配合查辦之案件，包含：依「二級品管(第三方驗證)」推動情形，加強查核未申請驗證或未通過驗證等風險業者；應用雲端資訊技術及大數據資料勾稽，篩選高風險業者及產品執行稽查抽驗；針對輸入產品申請具結先行放行案件，機動性查核產品是否依規定放置於指定地點；針對邊境抽驗不合格產品之相同品項但不



圖一、我國食品管理之政府監督機制

同批次且已取得輸入許可之其他批次產品，仍視為具有潛在風險為不合格產品，於國內市場啟動調查；隨時監控媒體輿情關注議題或國內外食品安全相關訊息，啟動臨時性業者查核或產品查驗等稽查行動。

四、重要查核行動：針對重大食品事件、特殊檢舉案件或重要預警情資偵辦案件，聯合地方檢察署、內政部警政署保安警察及法務部調查局各地調查處等檢警調單位合作查辦。

鑒於食品衛生安全涉及衛生、農業、環保、經濟等各部會，由過去食品事件也發現食品安全問題非單一機關可解決，全國食品安全事務之跨域整合更顯重要，各權責機關間之運作協調與政策統合為整體管理成效提升之關鍵，行政院為食品管理監督之最高行政機關，為加強統籌及督導協調，於行政院內成立「行政院食品安全辦公室」<sup>(6)</sup>，負責協調衛福部、行政院農業委員會、行政院環境保護署、教育部及經濟部等各權責機關推動食品安全管理工作，執行食品安全聯合稽查與取締事項。另，行政院消費者保護處為保障食品消費權益，亦不定期邀集中央各權責部會及地方政府，針對民生消費關切議題，辦理食品衛生與標示符合性相關之稽查專案。

### 中央食品專案計畫之年度規劃概述

中央年度稽查專案計畫是食品管理監督機制中最重要的一環，目的是透過全方位整體規劃，集中央與地方稽查量能，群策群力，營造可信任的消費環境，進而提升民眾的消費信心。該計畫是由食藥署訂定並聯合地方衛生機關共同執行，為年度重點工作項目，104至107年平均每年規劃40-50項稽查專案，執行期程交錯貫穿整個年度，而年度專案計畫亦提供地方衛生機關作為自行辦理稽查業務之規劃參

考，其重要性不言而喻。107年及108年由食藥署規劃啟動之食品稽查專案項目如表一。

我國食品業態多元且業者數眾，食品加工方式及銷售模式與時俱進，面對有限稽查資源及繁雜稽查業務，需要系統性分析進而規劃重點項目，並善用各種稽查策略，以求事半功倍之效。對於專案標的選擇，首先分析歷年食品衛生稽查數據、食品事件的違規樣態或管理不足之處，並參考管理政策推動重點及媒體輿情關注議題，考量市場流通與消費情形，以及食品業態與產銷模式，最後整合中央與地方的查核檢驗量能，規劃次年度稽查專案計畫的執行項目與內容。

年度稽查專案計畫運用PDCA (Plan-Do-Check-Act)循環式之品質管理概念，逐年精進並更具系統性地運作。規劃(Plan)，每年第四季邀集地方衛生機關研商並訂定次年度稽查專案項目，作為地方規劃年度工作期程之參考依據；執行(Do)，依專案計畫書所訂定之內容與期程，並透過衛生考評等管考機制，督導地方衛生機關配合執行。各項專案資訊及執行結果，會定期公布於食藥署網站，供民眾查詢相關消費資訊；檢核(Check)，年度執行期間內，隨時檢視運作情形並因應各種因素，如：重大違規事件、食品安全警訊、新的法規標準、關注程度提高的輿情或議題等，適時新增或調整專案項目與執行內容；改善行動(Act)，通盤檢討執行成效，滾動式修正稽查策略。在專案執行完畢後，檢討執行結果並分析違規樣態，查核結果顯示業者及其產品與規定符合性高者，評估回歸由地方自行規劃列為其例行性辦理項目；若查核結果顯示違規情形嚴重者，研析找出問題癥結並進一步解決問題，如涉屬管理政策面，則研議調整法規標準或加強業者輔導等，如涉屬業者落實法規執行之稽查面，則提高監督強度，納入次年度專案加強稽查。

### 專案稽查標的之篩選原則說明

表一、食品藥物管理署107年及108年食品專案項目

類型	107年 <sup>a</sup>		108年 <sup>b</sup>	
	項數	項目	項數	項目
1. 應實施食品安全管制系統準則之食品業別	5項	肉類加工食品、乳品加工食品、水產食品、餐盒食品工廠、旅館內附設餐飲業	7項	肉類加工食品、乳品加工食品、水產食品、餐盒食品工廠、旅館內附設餐飲業、食用油脂、罐頭食品
2. 應辦理查驗登記及應核備原料之食品	6項	牛樟芝食品、健康食品、國產維生素類膠錠食品、特殊營養食品、基因改造食品、食品添加物	5項	牛樟芝食品、健康食品、國產維生素類膠錠食品、特殊營養食品、食品添加物
3. 高關注食品加工產業	8項	米麵濕製品、豆製品、醃漬蔬菜、液蛋產品、皮鹹蛋、金針乾製品、食用油脂製造業(資本額3千萬以下)、食用冰塊	8項	豆製品、醃漬蔬菜、液蛋產品、皮鹹蛋、市售蛋品標示、金針乾製品、醬油、食用冰塊
4. 餐飲業	6項	現場調製飲品、早餐業、自助餐及便當業、火鍋餐飲業、宴席餐廳、人氣美食暨地方特色下午茶餐廳	8項	現場調製飲品、現場調製冰品、早餐暨人氣早午餐、伙食包暨便當餐飲、宴席餐廳暨供應團客膳食餐廳、人氣美食餐廳、美食街餐廳、文創園區暨傳統特色老街
5. 食品容器具與包裝及物流倉儲業	2項	食品容器具暨包裝、冷凍冷藏倉儲業	2項	食品容器具暨包裝、物流運輸倉儲業
6. 節慶時令	8項	春節食品、端午食品、中秋食品、元宵節應景食品抽驗、清明節應景食品抽驗、中元節應景食品抽驗、夏季飲冰品抽驗、冬季時令食品抽驗	8項	春節食品、端午食品、中秋食品、元宵節應景食品抽驗、清明節應景食品抽驗、中元節應景食品抽驗、夏季飲冰品抽驗、冬季時令食品抽驗
7. 特殊議題	11項	校園午餐、市售蔬果植物類重金屬、即時食品製造業、休閒食品製造業、新型販售型態食品、日本食品標示、牛肉原產地標示、烘焙製造業(製造端)、烘焙製造業(原料端)、月子餐製造業、食品觀光工廠	8項	校園午餐、供應校園午餐團膳、新型販售型態食品、烘焙製品原料販售業及製造業、多層次傳銷業、番瀉苷產品製造業、日本食品放射性核種檢測
8. 年度期間新增專案	5項	市售蛋品標示、日本食品放射性核種檢測、市售含番瀉苷產品抽驗及源頭製造業稽查、因應化學局公告具食安風險化學物質之非法定著色劑抽驗、二級驗證之三級品管稽查		

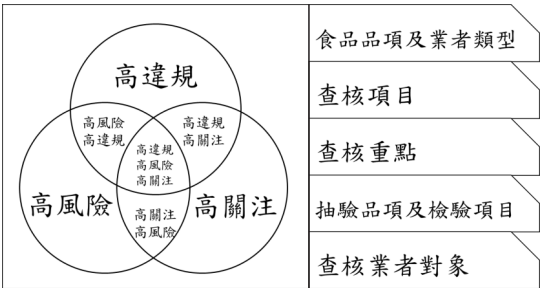
<sup>a</sup> 107年度共計執行51項專案，包含原規劃46項及因應社會關切議題新增5項<sup>b</sup> 108年度共計規劃46項專案

年度稽查專案相較於例行性稽查，其獨特性係藉由系統性規劃及重點化稽查，以有效降低食品衛生安全之風險。所以，如何決定優先執行項目，成為專案規劃之核心議題。因此，導入多維參數，就各種角度、不同層面，全面

審思、多方研析，篩選出高違規、高風險、高關注項目(圖二、表二)，作為專案稽查標的之重要參考。

一、高違規定義為不合格率或違規頻率相對較高者；高風險概括業者規模大而流通範圍





圖二、高違規、高風險、高關注項目之範疇

廣、製程缺失易致使高危害風險、具危害易感受性之特定消費族群、極可能影響人體健康者、未曾稽查過或有嚴重不合格紀錄者；高關注代表國外食品警訊、媒體輿情與各界關注議題、新實施法規標準與施政重點、與民眾消費關係密切或攝食量大等項目。三者之間並非互斥的概念，單一專案可同時具高違規、高風險、高關注之多重角色，亦非僅由單層邏輯思維來探討，而是從不同層面去界定，並融入專案

表二、高違規、高風險及高關注項目(舉例)

類別	舉例
高違規	<ul style="list-style-type: none"><li>歷年稽查抽驗不合格率相對偏高</li><li>專案查核不合格率相對偏高</li><li>不含碳酸飲料、食用冰塊</li><li>現場調製飲冰品、醃製蔬菜、早餐餐飲業、便當餐飲業、食品添加物管理。</li></ul>
高風險	<ul style="list-style-type: none"><li>含有致病菌或毒素，危害人體程度高</li><li>使用非食品用添加物</li><li>業者規模大而流通範圍廣、製程缺失易造成危害風險</li><li>未曾稽查過或有不合格紀錄者</li><li>肉毒桿菌毒素危害-真空包裝食品、罐頭食品</li><li>黃麴毒素及赭麴毒素-花生製品</li><li>含食物中毒病原菌或易生熟食汙染品項：液蛋產品檢驗沙門氏桿菌、未經高溫烘烤成品檢驗一般衛生標準、含沙拉醬即食烘焙食品檢驗沙門氏桿菌</li><li>違法使用非法定著色劑：鹹蛋產品檢驗蘇丹紅</li><li>應實施食品安全管制系統業別：乳品加工、肉品加工、水產品加工、餐盒食品工廠等</li><li>應辦理查驗登記食品業別：健康食品、特殊營養食品、維生素膠囊錠狀食品</li><li>新增或未登錄之食品業者</li><li>屢次違規、曾經查獲儲存逾期原料或食品等嚴重違規紀錄之食品業者</li></ul>
高關注	<ul style="list-style-type: none"><li>媒體輿情或各界關注議題</li><li>新實施法規或施政重點</li><li>民眾消費關係密切</li><li>手搖冷飲品質衛生及其茶葉原料農藥殘留、蛋品衛生安全、逾期食品回收再製或改標販售、基因改造食品宣稱非基因改造涉標示不實</li><li>違規使用食品添加物、使用非法添加物</li><li>新型販售型態(如：販賣機販售散裝飲料、夾娃娃機販售食品、無人商店)</li><li>食品安全管制系統(HACCP)新規範對象-食用油脂製造業、罐頭食品製造業、五星級旅館內餐飲業、供應鐵路運輸旅客餐盒食品業</li><li>標示管理規定-醬油、基因改造食品</li><li>行政院環境保護署毒物及化學物質局公告27種具食安風險疑慮化學物質：食品添加物檢驗富馬酸二甲酯、色彩鮮豔食品檢驗非法定著色劑、豆干檢驗二甲基黃、二乙基黃、鹽基性芥黃及皂黃等項目</li><li>人氣美食餐廳、傳統特色老街餐飲業</li><li>年節(春節、端午、中秋)應景食品</li></ul>

執行內容：(一)食品品項及業者類型，如：豆製品製造業、現場調製飲料餐飲業；(二)查核項目(圖三)，如：業者查核(食品業者登錄、食品良好衛生規範準則(Good Hygienic Practice, GHP)、食品安全管制系統準則、追溯追蹤、自主檢驗、食品安全監測計畫、衛生管理人員及專門職業或技術證照人員、產品責任險及定型化契約等)、產品抽驗、標示查核；(三)查核重點，如：製程及品質管制、倉儲與運輸管制、成品回收管制及廢棄物處理；(四)抽驗品項及檢驗項目，如：食用冰塊檢驗一般衛生標準、顏色鮮艷食品檢驗著色劑；(五)查核對象，如：資本額達一定額度以上之業者、屢次違規之業者。

以下分別就歷年專案執行情形、食品衛生安全查驗情形、大數據分析結果、國內外輿情及各界關注議題、新實施法規與施政重點等5個專案規劃參數，進行說明：

一、歷年專案執行情形：針對相同食品品項，參考前一年度專案的執行情形，違規率高的納入次年度專案賡續執行，同時評估歷年專案項目，滾動式擇定或新增查核品項；參考行政院跨部會聯合稽查項目，經評估需賡續執行者，納入次年度中央食品專案，如貨櫃屋餐飲業、燒烤餐飲業等項目。

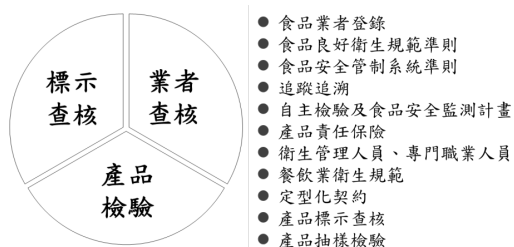
二、食品衛生安全查驗情形：食藥署建置產品通路管理資訊系統，其匯集各地方衛生機

關歷年執行業者查核、產品抽驗及標示查核之稽查紀錄，食藥署經研析查驗資料，針對不合格率高或值得關注的項目列入專案加強稽查管理。

(一)食品業者查核：食品管理制度以業者自主管理為基礎，進而從不同面向導入管理措施，並為強化管理效能，採取欄柵式管理機制，提升業者自律能力。食安法第三章對於食品業者管理之相關規範，皆為專案查核項目，其中，食品業者登錄為政府掌握食品業者數量及營業規模樣態與產品資訊之重要數據庫，其資料正確性，能有效協助衛生機關之稽查效能，而食品良好衛生規範準則(GHP)是所有食品業者必須遵循之基本規範，自從業人員、作業場所、設施衛生管理到品保制度等四大面向，做好衛生管理，以確保在製造、運送、貯存、販賣等過程中，食品安全衛生無虞。以下就該2個項目之分析結果為例進行說明。

近年來，食品業者登錄稽查合格率已逐年增加，由104年度79.8%、105年度89.6%，至106年度提升為92.7%。106年度合格率最低的是食品工廠(89.9%)，經分析常見不合格樣態，並將「登錄資訊是否即時更新」、「登錄倉儲或廢棄物處理方式」及「登錄製造場所地址或代工資訊」等列為重點查核項目。

食品業者GHP之整體稽查合格率無明顯變化趨勢，105年至107年度7月，初查合格率为84.2、80.5、82.5%，複查合格率为90.9、93.6、92.5%。分析食品工廠、一般製造業、餐飲業及販售業之不合格趨勢，篩選出108年建議加強稽查之食品業者類別(表三)，如食用冰製造業、烘焙食品門市販售業、自助餐餐飲業、倉儲運輸業等；各項專案也會針對查核對象分析常見違規樣態，並於專案執行時加強查核及



圖三、歷年食品稽查專案之查核項目

輔導。

(二)產品抽樣檢驗：104年至106年度合格率为95.1 - 95.4%，分析61個食品類別抽驗趨勢，篩選出6個食品類別其106年度不合格率逾10%，近年抽驗不合格率整體偏高且為當年度前10名，列為108年度建議加強稽查之食品類別(表四)。

(三)產品標示查核：食品標示、宣傳與廣告為消費者選購食品之參考依據，食品標示資

訊透明及正確性，是建立信任消費環境中，與民眾感受最直接一環。歷年合格率均超過99%，統計106年至107年7月，合格率低於99%之項目有「食品容器具耐熱溫度(98.9%)」及「食品容器具材質(98.0%)」，列為108年度專案重點項目。

三、大數據分析結果：利用泛食品雲系統，運用大數據並導入巨量資料分析技術，整合政府食品數據資料，應用於食品管理及風

表三、分析食品良好衛生規範準則(GHP)歷年趨勢，據以篩選108年建議加強稽查之食品業者類別

類別	篩選條件	關注食品類別
製造業	<ul style="list-style-type: none"> <li>106年或107年GHP初查合格率低於50%</li> <li>近三年GHP初查合格率皆低於60%</li> <li>106年或107年GHP複查合格率低於80%</li> </ul>	乳品、蛋及加工品、肉及加工品、水產及加工品、大豆製品、其他豆製品、學校團體膳食、食用冰、醬類食品、休閒食品、冷凍食品
販售業	<ul style="list-style-type: none"> <li>近三年GHP初查合格率，低於80%</li> </ul>	食用冰品、食用冰塊、食品直銷商、烘焙食品門市
餐飲業	<ul style="list-style-type: none"> <li>近三年GHP初查合格率，低於80%</li> <li>106年或107年GHP複查合格率低於80%</li> </ul>	一般餐廳、伙食包及外燴飲食、自助餐飲、宴席餐廳、飲料店、工廠機關膳食、早餐業
物流業	<ul style="list-style-type: none"> <li>107年GHP初查合格率低於80%</li> </ul>	一般倉儲業、運輸業

資料來源：產品通路管理資訊系統

統計期間：105年1月1日至107年7月30日

表四、分析食品及相關產品抽驗趨勢，據以篩選108年建議加強抽驗之產品類別

106年度不合格率前6名 <sup>a</sup>		抽驗不合格率			
排序	類別	104年度	105年度	106年度	107年度(1-7月)
1	香辛植物及其他木本植物	15.2	15.3	18.8	15.9
2	食用冰塊	15.0	18.9	18.2	11.7
3	冷凍冰果	13.3	15.5	13.3	7.7
4	複合調理食品-三明治米飯製品	12.8	10.9	13.2	7.8
5	不含碳酸之飲料產品	11.3	12.6	11.4	10.1
6	其他鮮果蔬菜類及其加工品	10.2	11.2	11.3	6.3

資料來源：產品通路管理資訊系統

統計期間：104年1月1日至107年7月30日

<sup>a</sup> 第1名「香辛植物及其他木本植物」產品主要不合格原因為農藥殘留量與規定不符，另外列入108年度農產品農藥殘留監測計畫加強抽驗；第2-5名產品主要不合格原因為一般衛生標準(大腸桿菌/大腸桿菌群/生菌數)，列入108年度專案稽查項目

險預警，產出高風險項目進而加強管理，並從中挑選重點品項納入次年度專案執行項目，以108年度為例，花椒、蝦醬、竹筴、生菜、牡蠣、辣椒醬、塑膠淋模紙質餐具等，均納入專案抽驗項目。

四、國內外輿情及各界關注議題：蒐集國際資訊、輿情與關注議題，並檢視過去食品事件違規樣態，評估加強稽查監管項目，如：手搖冷飲品質衛生及其茶葉原料農藥殘留、蛋品衛生安全、逾期食品與產品改標、非法添加物或著色劑、新型販賣機販售散裝飲料、夾娃娃機販售食品及無人商店等議題。

五、新實施法規與施政重點：因應食品事件及管理需求，近年新增訂許多管理規範，並依食品品項、業者類別規模，分階段逐年實施。政府關心業者實施進度並欲了解是否有實務困難，所以列入年度專案查核，以掌握業者落實情形。業者衛生管理部分，包含食品安全監測計畫、強制檢驗、追溯追蹤、食品安全管制系統等；食品標示部分，包括特定成分或醒語標示(過敏原、基因改造食品)、品名及主成分百分比標示(乳品)或產地標示(牛肉原料產地)、新興販售型態應揭露資訊，並擴大針對直接供飲食場所資訊的揭露，如飲料之糖量熱量、火鍋湯底等。

以食用冰塊、餐飲業、新型販售型態為範例，說明如何將高違規、高風險及高關注項目納入中央年度專案執行。

食用冰塊(高違規)：歷年抽驗不合格率逾15%，為強化食用冰塊產銷流通監控，採取源頭製造與市售流通雙向稽查策略，除配合時令於夏季飲冰品、現場調製飲料販售業或餐飲業等專案，於流通端加強抽驗之外，106年度起，將食用冰塊製造業列為專案項目，針對具違規紀錄者，提高查核強度至每年2次。107年度抽驗不合格率已降至12.6%，108年度為提高

業者對於運輸衛生的自主管理，將食用冰塊的運輸車輛清潔衛生、溫度管控及防止交叉污染措施等項目列為重點查核項目。

餐飲業(高違規、高關注)：餐飲業GHP複查合格率由106年度94.0%下降為107年度90.9%，108年度專案加強著重於餐飲業衛生管理，查核範圍新增消費熱點「美食街」及「特色老街」，查核對象新增「五星級旅館」、「觀光景點供團客膳食餐廳」及「親子餐廳」。

新型販售型態(高違規、高關注)：105年發生「新型販賣機產品，安全衛生有疑慮」新聞事件，食藥署啟動市售產品抽驗及源頭製造業稽查之臨時專案，執行結果GHP稽查、產品抽驗及標示查核之不合格率均約4成，顯示有加強管理及查核之必要，遂於106年公告「自動販賣機販售食品之標示規定」及「自動販賣機販售食品自主衛生管理指引」加強管理，並於106及107年度皆列為專案項目。107年度稽查結果，抽驗不合格率8.6%、標示不合格率3.4%，可見藉由食品事件專案稽查，及專案回饋政策擬訂並加強管理，可以有效管控風險業者。

## 結 論

中央年度稽查專案計畫採取系統性規劃且滾動式調整模式，運用製造源頭及市售流通之雙向稽查、風險業者加強查核及中央地方跨域合作等多元化稽查策略，加強稽查高違規、高風險、高關注項目，並透過食品中危害物質長期滾動監測、跨部會資訊共享以落實源頭管理、強化跨域溝通聯繫及合作、善用食品雲資訊系統及大數據分析技術等各項方式，107年度，食品業者GHP初查合格率达8成，而複查合格率达9成以上，市售進口及國產食品抽驗合格率分別達98%及96%。

數據顯示，在政府全方位食品管理監督機



制之下，經由地方政府稽查輔導、中央單位統籌整合、資訊科技風險預警以及民眾參與監督檢舉等措施，可以找出高違規或高風險之業者或產品並將其移除食品鏈；而透過中央年度稽查專案計畫之多維參數規劃機制與整合中央地方稽查量能之運作，促使食品監督機制更加完善，食品管理效率有效提升，進而建立政府有能、業者樂業、民眾安居，值得信任的食安消費環境。

### 參考文獻

1. 食品藥物管理署編輯小組。2015食品藥物管理署年報，P12-21、P117-119。衛生福利部食品藥物管理署，台北。
2. 食品藥物管理署編輯小組。2016食品藥物管理署年報，P18-29、P121-124。衛生福利部食品藥物管理署，台北。
3. 食品藥物管理署編輯小組。2017食品藥物管理署年報，P47-50、P53、P58、P128-132。衛生福利部食品藥物管理署，台北。
4. 陳姿媛、鄭維智、許朝凱、潘志寬等。2017。食安五環新作為。國土與公共治理季刊，5(3)：130-137。
5. 鄭維智。2015。回顧我國食品管理之演進及精進。臺灣臨床藥學雜誌，23(3): 163-180。
6. 食品安全辦公室。2019。行政院食品安全資訊網-成立背景。[<https://www.ey.gov.tw/ofs/>]。

# Introduction of the Taiwan Food and Drug Administration Annual Post-marketing Food Inspection Program

ANN-CHI YANG, WEI-CHIH CHENG, HUI-WEN XIAO  
AND FANG-MING LIU

Northern Center for Regional Administration, TFDA

## ABSTRACT

To oversee the wholesomeness and safety of food along its supply chain, Taiwan Food and Drug Administration (TFDA) integrates resources and coordinates capacities of food inspection within central and local governments to establish an annual, nationwide Food Safety Inspection Program. The program included forty to fifty inspection projects which were jointly conducted by the TFDA and the local health bureaus. The contents of the annual inspection program is based on the outcomes of previous audit findings and testing results of samples, the characteristics of the food industry, the marketing of the products, as well as issues from domestic and international news release and of public concerns; meanwhile, other factors including food safety management priorities, regulations, standards and testing methods are also considered. According to the concept of Plan-Do-Check-Act in quality management, the findings of the inspection program will provide feedback for food safety policy-making and food inspection execution, and the program shall be adjusted accordingly overtime. By implementing the systematic and comprehensive annual program, the inspections focus on food business operators and food categories of high non-compliance rates, high risks, and of high concerns. The TFDA will strive to improve food safety and create a trustworthy food consumption environment with this systematic approach.

**Key words:** food inspection, central government-directed annual food inspection program, food business operators and food of high-noncompliance rate, high-risk, and high-concern