

我國輸入食品查驗不合格原因分析與供應商管理之初探—以蔬果類、香辛料調味醬及食品容器具為例

潘姿吟 林詩涵 楊安琪 林冠宇 廖姿婷 蕭惠文 劉芳銘

衛生福利部食品藥物管理署食品組

摘 要

本研究以輸入蔬果類食品、香辛料與調味醬以及食品容器具為例，彙整2023年邊境輸入查驗不符規定案例之常見違規樣態，並分析其可能導致不合規之關鍵因素，提供輸入業者提升供應商管理之建議。本研究建議輸入業者透過輸入前風險審視、簽訂採購契約、時時關注國際相關產品潛在污染源等方式，建立與供應商之風險溝通與通報機制，強化把關食品安全與衛生之基礎，並依輸入產品於「直接銷售」、「間接銷售」與「委託輸銷」等三種銷售模式之特性，優化供應商管理之重點方向。透過本研究對輸入業者供應商管理、溝通與合作之初探研析，期可為我國輸入食品安全管理提供實務參考。

關鍵字：蔬果類、香辛料、調味醬、食品容器具、輸入查驗不合格、供應商管理

前 言

全球貿易日益頻繁，產銷供應鏈的完整與透明成為確保輸入貨品安全可靠的關鍵因素。依據食品安全衛生管理法(下稱食安法)及相關法規，輸入食品及相關產品(下稱產品)應向衛生福利部食品藥物管理署(下稱食藥署)申請輸入查驗並申報產品有關資訊，經查驗符合規定者，始能進入我國內市場。而國外供應商掌握輸入產品實際生產過程與品質管控，對於產品之衛生與安全具核心影響力，輸入業者則有責任確保輸入產品符合我國食安法相關規定，兩者間需保持良好溝通並充分交換資訊，共同把關輸入產品安全與品質。

輸入產品自國外原廠生產、運輸出口、抵達我國進入產銷鏈等過程，業者應熟稔及確保

食品符合我國食安法的衛生規範與標準，並建構自主管理、產品安全監測及追溯追蹤等管理機制，作為確保輸銷風險可控的重要策略，再結合關注國內外食品不合格情形，並納入供應商評核與查核等管理方式，亦有助提升與督促國外供應商對輸我國產品品質之重視，並強化源頭管理。

依據食藥署邊境輸入查驗資料統計⁽¹⁾，2023年檢驗不合格批數前六類依序為生鮮冷藏冷凍水果、食品容器具、香辛料、生鮮冷藏冷凍蔬菜、調味醬及調製蔬果，經考量報驗批數及查驗不符合率情形，綜合評估輸入食品源頭管理研析需求，並參酌食藥署2024年委託財團法人台灣食品產業策進會辦理「聚焦改善食品輸入業者安全衛生管理」計畫⁽²⁾，本研究以蔬果類、香辛料與調味醬類、及食品容器具等3

我國輸入食品查驗不合格原因分析與供應商管理之初探—以蔬果類、香辛料調味醬及食品容器具為例

類產品為標的，研析其於2023年輸入查驗不符規定樣態及可能原因，歸納分析不同國際輸銷供應模式與輸入查驗結果之可能影響，提出優化供應商管理與風險管控建議，作為業者自主管理與政府政策之參考。

輸入查驗統計概況

2023年食藥署受理食品及相關產品報驗73萬5,752批，計882.77萬噸⁽³⁾，查驗結果(含檢驗及標示查核)不符規定計1萬254批，不合格率1.39%。其中，蔬果類食品、香辛料與調味醬、食品容器具之輸入查驗情形如表一，查驗不符規定樣態如表二至表四。

蔬果類食品，報驗6萬4,295批，查驗不符規定325批，不符合規定樣態(依不符規定樣態批次數排序)包括農藥殘留量不符合「農藥殘留容許量標準」、使用非我國准用農藥、中文標示不實、誇張或易生誤解、中文標示項目缺漏、產品發霉、重金屬檢驗不符合「食品中污染物質及毒素衛生標準」、使用非我國准用食品添加物或檢出A型肝炎病毒之情形。

表一、2023年食藥署就蔬果類、香辛料與調味醬及食品容器具產品之輸入查驗統計

產品類別	報驗批數 (重量)	查驗結果不符規定批數 符合規定批數 占百分比(%)
蔬果類食品	64,295 (72萬6,740噸)	325 0.51%
香辛料與調味醬	39,647 (6萬7,616噸)	1,738 4.38%
食品容器具	137,102 (8萬601噸)	502 0.37%

備註：第一類「蔬果類食品」包含生鮮冷藏冷凍水果、生鮮冷藏冷凍蔬菜及乾蔬菜等259個號列，第二類「香辛料與調味醬」產品包含香辛料及調味醬等35個號列，第三類為食品容器具計42個號列。

香辛料與調味醬，報驗3萬9,647批，查驗不符規定1,738批，不符合規定樣態(依不符規定樣態批次數排序)包括中文標示不實、誇張或易生誤解、中文標示項目缺漏、使用非我國准用農藥、食品添加物不符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」、使用非我國准用食品添加物、農藥殘留量不符合「農藥殘留容許量標準」、逾有效日期、重金屬或黃麴毒素

表二、蔬果類食品輸入查驗不符規定之涉衛生安全項目樣態

涉衛生安全項目之 不符規定樣態	產品品項舉例	批次數
非我國准用農藥	大葉、山竹、水菜、水蜜桃、牛肝菌菇、甘藍菜、白松露、白菜、白蘿蔔、羊肚菇等	165
農藥殘留超標	大葉、山竹、牛肝菌菇、白菜、白蘿蔔、西芹、杏仁果、芒果丁、奇異果、松露等	92
中文標示不實、誇張或易生誤解	大蒜、牛肝菌菇、冬菇、白果、竹筴、奇異果、波羅蜜、花豆、青花菜、柑橘等	36
中文標示(含營養標示)有遺漏或錯誤	山葵、山藥、木薯葉、四季豆、白果、羊肚蕈、紅莓、馬鈴薯、甜豆、菜豆等	22
產品發霉	大蒜、白菜、奇異果、松露、南瓜、馬鈴薯、萵苣、櫻桃	16
重金屬超標	山竹、芋頭	4
非我國准用食品添加物	柑橘、蘋果	3
A型肝炎病毒	莓果	2

表三、香辛料與調味醬輸入查驗不符規定之涉衛生安全項目樣態

涉衛生安全項目之 不符規定樣態	產品品項舉例	批次數
中文標示不實、誇張或易生誤解	巴拉多調味粉、沙拉醬、咖哩粉、香草粉、梅子醬、魚露、辣椒醬、蠔油、鹽麴等	956
中文標示(含營養標示)有遺漏或錯誤	巴薩米克醋、沙拉醬、咖哩膏、美乃滋、食鹽、辣椒醬、燒肉醬、糖醋醬、醬油、羅勒青醬等	823
非我國准用農藥	小豆蔻、月桂葉、咖哩粉、芫荽籽粉、青椒粉、紅辣椒、胡椒粒、香菜籽、香薄荷、黑胡椒粉等	64
食品添加物超標	叻沙醬、咖啡香精糖漿、花生風味醬、胡椒香料調味料鹽、魚露、辣椒醬、醋、濃縮糖漿、蕃茄醬、醬油等	40
非我國准用食品添加物	巴拉多調味料、泡菜醬、玫瑰風味糖漿、紅蘿蔔淋醬、香草籽醬、香蕉醬、甜辣醬油、魚露、紫蘇淋醬、蕪菁淋醬等	25
農藥殘留超標	月桂葉、卡菲萊姆葉、咖哩粉、玫瑰花、芫荽子、紅椒粉、香料粉、甜椒粉、葫蘆巴葉、辣椒粉、薰衣草等	16
逾有效日期	火鍋用調味包、照燒醬、辣椒醬	3
重金屬超標	花椒、羅勒	2
黃麴毒素超標	辣椒粉	1
成分安全性不明	黑醋栗風味果露	1

表四、食品容器具輸入查驗不符規定之涉衛生安全項目樣態

涉衛生安全項目之 查驗不符規定樣態	產品品項舉例	批次數
中文標示不實、誇張或易生誤解之情形	可微波便當盒、保鮮盒、筷子、水袋、氣炸鍋紙、水瓶、TPU材質砧板、杯蓋、美耐皿餐盤、水果叉等	351
溶出試驗不合格	兒童學習筷、小麥纖維砧板、可折疊洗菜籃、烘培紙、塑膠叉子、橡膠奶嘴、米桶、瓷製餐具、伸縮矽膠密封蓋、瀝水籃等	86
中文標示耐熱溫度有誤	矽膠摺疊水杯、保鮮袋、餐具組	3
非我國准用添加物	竹筷(著色劑)	1
產品外觀發霉	廚房工具與不鏽鋼夾子	1

檢驗不符合「食品中污染物質及毒素衛生標準」、產品成分安全性不明之情形。

食品容器具，報驗13萬7,102批，查驗不符規定502批，不符規定樣態(依不符規定批次數排序)包括中文標示不實、誇張或易生誤解、溶出試驗不合格、中文標示耐熱溫度有誤、使用非我國准用食品添加物或產品外觀發霉之情形。

原因分析與建議方向

針對上述2023年報驗之蔬果類食品、香辛料與調味醬及食品容器具等產品輸入查驗不符規定樣態，從原材料、製程、環境及人員衛生等層面，探討導致其不符規定原因之可能因素，及輸入業者可與供應商溝通或要求之建議如表五，期透過供應商管理的強化，避免再度輸入潛在不符規定之產品。就主要不合格原因

表五、輸入查驗不符規定原因分析及改善之建議方向

不符規定樣態	不符規定樣態之可能原因分析	關注風險或可能執行措施
非我國准用農藥	產品殘留非我國准用農藥品項。 鄰田噴灑我國非准用農藥致交叉污染。 使用噴灑農藥的器具後未落實清潔，致污染噴劑。 產品之農藥殘留量雖符合原產國標準但不符我國標準。 未依規定使用農藥，如噴灑農藥後未過安全採收期即採收作物或農藥配置有誤。 噴灑農藥的器具於使用後未落實清潔，致污染噴劑。 加工品使用之原料有農藥殘留超標之虞，使最終生產之加工品而致亦有農藥殘留超標情形。	1. 建議生產製造者使用我國允許使用之農藥品項。如使用非我國核准之農藥品項，則要求農藥殘留量應符合我國規定。 2. 請供應商說明是否可正確配置且留有農藥使用之紀錄、施作農藥之方式是否可避免產品受鄰田污染或器具清潔不當等因素，致產品之農藥殘留量超標或污染到我國非准用之農藥。 3. 請供應商提出遵守產品於適當之安全採收期間採收之紀錄等佐證，始能使農藥有足夠時間降解，避免產品之農藥殘留量超標。
1. 農藥		
農藥殘留超標		
非我國准用食品添加物	產品製造或使用之原料含我國未准用之食品添加物。 使用之食品添加物並非產品之適用範圍。	1. 確保供應商以正確提升食品品質與安全為目的，合理使用食品添加物，並備有產品配方、加工製程等佐證資料。
2. 食品添加物		
食品添加物殘留量超標	產品製造或使用之原料過量使用食品添加物。 特定產品具有較高的重金屬累積能力，或產品因環境受高重金屬含量而污染。 食品容器具之成分組成與製程方式，致未能符合溶出試驗標準。	2. 請供應商確認產品使用之食品添加物符合我國規範之使用範圍，且終產品符合食品添加物之限量標準。 請供應商說明作物種植區域之土壤成分監測情形或檢測報告，確認其作物可能吸收金屬元素種類及風險。 請供應商依我國食品器具容器包裝衛生標準進行檢測，評估調整製程方式。
3. 重金屬含量超標		
4. 食品容器具溶出試驗不合格	食品工廠人員衛生或環境衛生管理不佳，致交叉污染。 食品原料、半成品或成品存放空間之溫濕度管控異常。	請製造商提供食品良好衛生管理或食品安全管制系統計畫及其過往監測紀錄，確認製造商對產品生產時，對人員與環境落實管控之能力與校正情形。
5. 檢出不符合微生物及其毒素、代謝產物之限量	未確認產品應符合之標示規範。 標示與產品實際情形不符或無法佐證。 未依實際實驗測試結果正確標示食品容器具之耐熱溫度。	1. 事先確認產品適用之標示規範。 2. 如實標示輸入產品資訊，宣稱事項應有具體佐證，且並避免使用誇張或誤導性文字。 3. 食品容器具之耐熱溫度受原材料性質、產品尺寸、形狀、加工程序等影響，應請製造商提出產品經實驗測試之結果，以正確標示耐熱溫度。
6. 中文標示不合格	產品已部分腐敗，或因運輸過程之溫濕度異常，致產品保存不佳影響品質。 供應商出貨作業有誤，或出口運輸時間長等，致產品抵臺時已逾有效日期。 產品組成非我國可供食品使用之原料。	1. 請供應商提供產品使用之原料，以確認於我國為可供食品使用之原料。 2. 請供應商或物流商說明出口作業、避免異常食品出口及確保保儲運時維持一定溫濕度等管制措施；輸入業者亦需留意出口作業期程，避免產品逾期。
7. 其他不合格原因(產品發黴、逾有效日期或安全性未明等)		

說明如下：

一、農藥殘留不符規定

農藥殘留不符規定是蔬果及香辛料最常見的違規樣態之一，主要可能因素為各國視該國內農作物生長環境、病蟲害防治、用藥方法、國人攝食量等情形，訂有核准使用農藥項目及農藥殘留量規定，而我國訂有「農藥殘留容許量標準」⁽⁴⁾，適用於國產及進口農產品，產品之殘留農藥應低於「農藥殘留容許量標準表」及「外源性農藥殘留容許量標準表」所訂殘留量，未列於前述標準表中的農藥，則不得檢出。屬原料型態產品(如蔬果、香辛植物)，其農藥殘留不符規定之可能因素包括因各國對農藥殘留之管理標準不同，致產品符合原產國但未符合我國對該產品使用農藥之品項與殘留量標準；而於生產過程中，生產製造者未正確配置農藥濃度、用藥方式易使鄰田作物交叉污染、未澈底清潔噴灑農藥器具而受前次使用農藥殘留污染，或未依農藥使用原則或規定，在未達安全採收期前即採收作物，使農藥殘留未能有效降解，使產品農藥殘留量超過我國容許量標準所致。加工食品(如調味醬)亦有農藥不符規定之情形，依其加工流程分析，其原料可能有使用非我國准用之農藥品項或有農藥殘留情形，當食品製造業者使用前述原料再進行加工製成之成品，會有農藥殘留不符我國規定之情形發生。

對於原料型態產品，輸入業者可向供應商了解施作之農藥品項，及其用藥方式、器具清潔及作物採收時機等標準作業流程，並建議使用我國核准使用之農藥品項，若非我國核准使用之農藥品項，則要求農藥殘留量應符合我國規定；對於加工食品部分，則可請產品製造者說明對於其原料之驗收作業、成品及其原料之生產管理及監測強度，以評估最終生產之加工品衛生與安全管理。

二、重金屬不符規定

我國訂有「食品中污染物質及毒素衛生標準」⁽⁵⁾把關食品受重金屬污染之情形。食品遭受重金屬污染原因，主要是生長環境受到重金屬污染，進而吸收並累積重金屬。

輸入業者可對於高風險地區或高風險品項，請供應商提供作物種植環境監測報告，例如土壤與水質監測報告，或了解相關產品的過去檢測紀錄，評估其作物受到污染的風險。

三、食品添加物不符規定

各國對食品添加物均訂有使用範圍、限量及規格標準，我國亦訂有「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」⁽⁶⁾。產品或其原料如含我國未准用之食品添加物、未依食品添加物適用範圍使用或過量使用，皆可能致產品有食品添加物不符合我國規定。

因各國對於食品添加物規範不同，建議輸入業者應將我國規定提供予供應商，要求販售產品應符合我國食品添加物相關規定，同時請供應商提供產品配方、加工製程等資料，必要時要求提供檢測報告，以確認產品係符合我國對食品添加物之使用規定。

四、食品容器具溶出試驗結果不符規定

我國對於食品器具、容器或包裝，訂有「食品器具容器包裝衛生標準」⁽⁷⁾，並依材質種類定有其材質試驗、溶出試驗或特殊試驗項目及合格標準。溶出試驗係於特定溫度及時間條件下，以不同溶劑(水、醋酸、非極性溶劑及酒精等)，模擬消費者實際使用食品器具容器包裝時，特定風險物質溶出之情形，其試驗結果會受食品器具容器包裝之材質、原材料投入比例及加工打磨精細度等製程差異所影響。

輸入業者應了解供應商製作食品容器具使用之材質性質，並提供供應商我國法規標準以進行檢測，再依檢測結果資訊評估產品安全性

及調整製程方式。

五、微生物及其毒素、代謝產物之限量不符規定

我國訂有「食品中微生物衛生標準」⁽⁸⁾及「食品中污染物質及毒素衛生標準」⁽⁵⁾等規範。本研究有2批冷凍莓果產品檢出A型肝炎病毒，而A型肝炎病毒主要傳染途徑為糞口傳染⁽⁹⁾，產品受A型肝炎病毒污染，可能是因食品工廠生產人員衛生習慣不良，或莓果栽種或加工環境衛生不佳所致；另有1批辣椒粉檢出黃麴毒素含量超標，查米、麥、花生、香辛類等食品，尚未妥善管控保存環境之溫溼度，則可能有受真菌污染產生真菌毒素之風險⁽¹⁰⁾。

對於產品生產或儲存環境及作業人員衛生之管控，輸入業者可要求製造商或供應商提供產品安全衛生品管紀錄、稽核紀錄或產品檢驗報告，以確認供應商對產品生產或運輸儲存時，對人員與環境管控之能力與落實情形。

六、中文標示缺漏、不實、誇張或易生誤解

食品於輸入時，應依食安法規定完成中文標示，而食品容器具則應於販售前完成中文標示。本研究所列產品中文標示不符規定之樣態，多為標示資訊不全、標示與輸入查驗申報成分資訊不符、文字大小不符，或營養標示數據有誤等情形。

儘管標示缺漏等錯誤可透過適當改正後完成中文標示，輸入業者仍應事先確認產品適用之標示規範，確認產品中文標示內容符合我國規定，減少改正作業所衍生之成本。此外，食品容器具亦常宣稱抗菌等效果但因佐證資料不足，而涉標示不實、誇張或易生誤解。若產品標示有宣稱事項，輸入業者應向供應商確認並取得佐證資料，以避免有標示不實，或使用誇張或誤導性文字。

針對食品容器具所標示之耐熱溫度，業者

應進行適當試驗後如實標示。即使是相同類型的塑膠材質，其耐熱溫度仍可能因原材料性質、產品尺寸、形狀、後續加工程序等因素而異，故不宜僅以文獻資料逕作為標示產品耐熱溫度之依據。

七、其他不合格原因

本研究中有3批蔬果類食品及1批食品容器具因產品變色、異常氣味、腐爛或有肉眼可見之霉斑等情形，外觀品質不佳，顯示產品可能未妥適管控儲存及運輸過程之溫溼度狀況。另有3批調味醬產品，輸入時已逾有效日期，致產品查驗不合格。

產品出貨前，輸入業者應事先向供應商確認出口作業，包括運輸環境之溫溼度管控及其他防止變質、腐敗等管理措施，並考量運輸時程，確保每批產品於輸銷時仍在有效日期內。

綜合研析

輸入產品查驗不符規定原因，多受產品生產環境、製程衛生、成分使用而影響產品之衛生與安全，並有中文標示不符我國規定之情形，皆有賴輸入業者與供應商間之管理與溝通，加強對於問題的預防，並可作為評估供應商對於把關輸銷產品衛生安全之重視與管理措施之有效性。此外，針對強化輸入業者對國外供應商之管理作為，尚可從2部分進一步探討：

一、風險溝通與通報：

食品安全衛生強調從農場到餐桌的生命週期管理，輸入與國產食品最大的不同在於境外生產製造並經國際運輸抵達我國，使得輸入業者強化與供應商之風險溝通與通報之機制為輸入產品源頭管理之重要基礎，並掌握國外源頭產銷鏈及國際運輸儲存環境資訊，作為輸入食品安全衛生與品質管控之關鍵。

建議輸入業者建立輸入前風險審視制度，依產品風險程度，要求供應商配合相應要求。違規機率較低的產品，可著重供應商對於其產品原料及產銷存之自主管理，評估供應商展現保障其產品信譽之配合度，使可確認產品符合我國規定；對於高違規率之產品，除前述重點外，建議再請供應商定期提供第三方檢測報告或衛生控管計畫，並透過輸入業者依供應商評核機制，淘汰配合度不佳或產品較常違規的供應商，從而選擇優良、信譽好且配合度高的供應商。此外，當生產端或國外發生產品衛生安全疑慮或食品召回事件時，供應商是否能即時通報上游製造商訊息與召回細節，以快速協助輸入業者啟動後續風險控制行動，也是輸入前風險審查的重點之一。

當輸入的產品在我國邊境或國內市場有查驗不符規定或有危害衛生安全疑慮事件發生之後，輸入業者如未能通報國外供應商或未進一步釐清危害可能發生原因並採取矯正措施，則再持續購買同類型產品時，即使來源供應商不同，產品仍可能存在相同不符規定之原因或危害，致增加輸銷成本與危害風險。輸入業者可參考本研究建議之產品不符規定樣態及應對處理方式外，亦可透過採購契約，強化與供應商共同對產品品質及安全性之重視，包括要求供應商於接獲產品有不符規定或危害安全情形時，應展開調查與回報改善措施，或要求供應商對輸銷產品之衛生安全、製程作業或儲存運輸等關鍵因子，提出確認產品符合輸臺衛生規範之佐證。

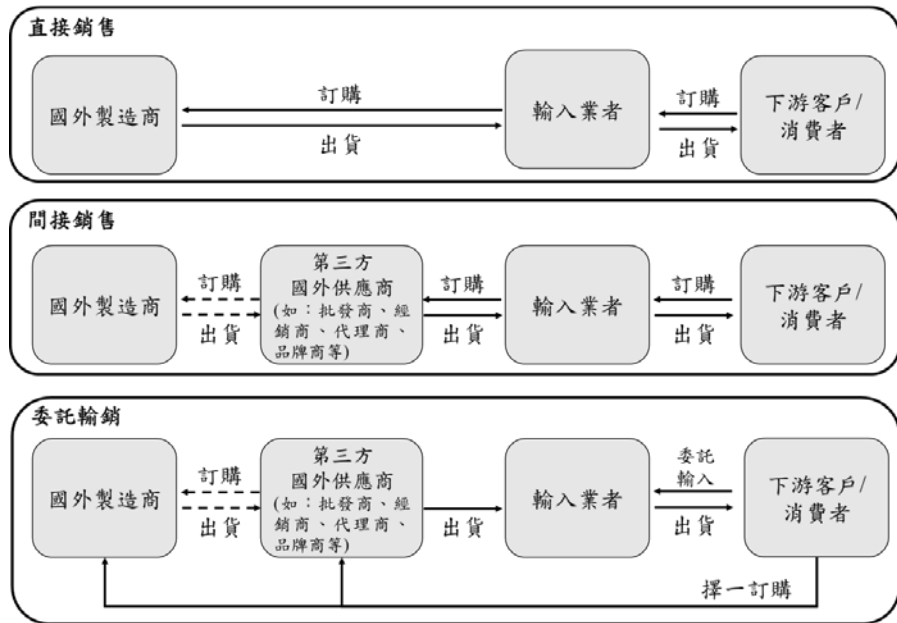
此外，面對各類產品污染源之不確定性，輸入業者可關注食藥署「邊境檢驗不符合食品資訊查詢」專區⁽¹¹⁾及「國際食品警訊」專區⁽¹²⁾，掌握相關產品曾發生之不合格原因，滾動納入向供應商確認與溝通之範圍，並作為自主監測(如取樣送檢或抽查廠方文件紀錄等)產品污染源之標的。

二、銷售模式

產品銷售行為樣態多元，不同輸銷模式有其相對應的供應商管理重點，本研究參考食藥署2024年「聚焦改善食品輸入業者安全衛生管理」⁽²⁾委託辦理計畫，依產品供應者與輸銷關係，歸納輸入產品銷售模式計3種類型(圖一)，分別為「直接銷售」、「間接銷售」與「委託輸銷」，以下並個別給予供應商管理建議。

(一)直接銷售：輸入業者直接向國外製造商訂購並輸入我國。例如自農場或蔬果處理中心訂購蔬果，或自製造商採購經加工之香辛料、調味醬或食品容器具等產品。其特點及管理建議如下：

1. 輸入業者可直接向製造商提供我國規範，協助製造商了解我國規定，並要求製造商提出產品生產流程、成分與規格等細節，以評估產品危害風險、產品品質及掌握產品有關資訊，建立雙方互信互惠及有效合作與溝通之關係。然當輸入產品種類多樣時，輸入業者需應對多個供應商，逐個確認擬輸臺產品符合我國食安法要求之情形。
2. 當產品發生品質異常或客訴事件時，輸入業者可即時將資訊回饋予製造商，督促並要求產品源頭製造商調查原因或提供改善說明，避免異常或客訴事件再次發生。而當製造商於輸銷流程發現有安全衛生之虞時，亦可第一時間通知我國輸入業者，及時啟動產品回收機制，縮短應變時間等相關作業。
3. 採直接銷售模式者，輸入業者可與產品製造商簽訂品質協議，約定產品須符合我國食安法相關規定，及請供應商提供詳細產品資訊，包括原料來源、生產流程、配方成分及品管紀錄，以提升雙方資訊透明與產品可追溯性。



圖一、直接銷售、間接銷售及委託輸銷之銷售模式

(二)間接銷售：輸入業者基於產品特色、貨源量、價格等獨特優勢，透過國外批發商、經銷商、代理商或品牌商等第三方國外供應商之管道採購產品。其特點及管理建議如下：

1. 相較直接向產品製造商採購之模式，輸入業者僅需應對少數第三方國外供應商洽商業務，無需與各國外生產製造商直接接洽輸臺產品情形，卻也使得輸入業者依賴居中的第三方國外供應商選購產品之能力、向上游生產製造者管理及向下游輸入業者提供必要資訊。因此，針對輸入業者需個別評估第三方國外供應商對於輸銷食品及其資訊溝通之有效與及時性、其掌握產品詳細資訊(如成分、製程或生產環境等)之能力及確認產品符合我國法規要求之配合度。
2. 當產品於國外有品質致客訴事件發生時，考驗第三方國外供應商於經營臺灣市場的重視與向國外製造商溝通的順暢

度。反之，輸入業者有賴第三方國外供應商即時傳遞國外製造商通知產品有危害疑慮之消息，以儘速啟動產品衛生安全確認動作或違規產品回收等作業。

3. 採間接銷售模式者，輸入業者應著重評估第三方國外供應商提供上游及其產品資訊完整性、過往向上要求供應商或查驗產品衛生安全之紀錄，及面對風險事件回應能力等，以作為採購決策與定期稽核依據，另可運用第三方查驗單位或遠距稽核之方式，減少雙方在輸銷合作之認知落差。除可強化輸入產品食品安全與衛生外，亦可於輸入產品有食安疑慮或不符合品質需求時，給予輸入業者充足保障。

(三)委託輸銷：食品企業或品牌依自身對產品之需求，委託輸入業者向指定供應商輸入產品。其特點及管理建議如下：

1. 產品實際需求者，無論是餐飲、販售或加工製造業者，皆需對產品衛生安全負

責，衛生單位應得依食安法第41條規定對其產品進行查核；而實際輸入產品之業者，亦負有確保產品符合我國食安法規範之責。然較上述2類銷售模式，輸入業者更處於被動選擇可配合產品符合輸臺要求之國外供應商，即使有意把關自身輸入食品衛生安全或將不符規定資訊回饋供應商，也受限於並非直接聯絡者，而無法有效降低輸銷食品衛生安全之風險。

2. 當產品品質異常、客訴事件或國外製造商通知產品有危害疑慮之事件時，委託方作為與國外供應商洽談業務之對象，雙方可即時聯繫確認產品疑義，委託方亦能有效採取產品回收及下架作業，並要求國外供應商落實改善。而輸入業者雖於此模式僅單純從事進口業務，於產品異常事件發生或國際上發布食品回收警訊時，輸入業者常苦於未獲委託方與國外供應商確認產品異常原因及回收情形，致輸入業者無法有效自主通報及掌握輸臺產品食安事件資訊。
3. 採委託輸銷模式者，輸入業者可透過與委託方協議等方式，強化與委託方溝通與合作機制，降低輸銷產品不符我國規定之風險。如提供委託方我國規範、邊境管控常發生之查驗不符規定產品資訊及國際食品回收資訊，請委託方應確保國外供應商提供符合我國要求之產品；而委託方除落實向國外供應商反應輸臺產品未符合規定情形外，於產品異常事件發生時，應即時通知輸入業者，告知與國外供應商確認之產品異常原因及委託方對產品處理情形等資訊。

輸入業者與國外供應商共同作為輸銷食品之源頭，皆肩負著確保輸銷產品品質符合我國規範之責任，從監管輸銷食品衛生安全之長期目標而言，本研究建議輸入業者透過輸入前風

險審視、簽訂合理採購契約、時時關注我國邊境查驗不符規定資訊及國際回收產品通報等面向，提升在供應商管理風險溝通與通報機制，穩固把關輸銷食品衛生與安全之基礎。而根據輸入食品查驗不符規定原因，本研究彙整建議優化供應商管理之方向，輸入業者可視輸銷食品模式，強化與供應商或委託方合作關係，達到及時且有效之溝通、掌握可能致產品不符規定之危害及預防措施，且可配合調查其不符規定之實際原因及改善，使降低不必要之輸銷成本與風險，進而共同維護國人之飲食安全。

參考資料

1. 衛生福利部食品藥物管理署。2016。邊境查驗自動化管理資訊[<http://ifi.fda.gov.tw/ifi/main/ap/index.jsp>]
2. 政府研究資訊系統。2024。113年度「聚焦改善食品輸入業者安全衛生管理」[<https://www.grb.gov.tw/search/planDetail?id=16389589>]
3. 衛生福利部食品藥物管理署。2024。112年度食品輸入管理暨輸入查驗統計年報
4. 衛生福利部。2025。農藥殘留容許量標準。114年3月11日衛授食字第1141300001號令
5. 衛生福利部。2024。食品中污染物質及毒素衛生標準。113年11月28日衛授食字第1131303010號令
6. 衛生福利部。2023。食品添加物使用範圍及限量暨規格標準。112年8月10日衛授食字第1121301321號令
7. 衛生福利部。2023。食品器具容器包裝衛生標準。112年1月11日衛授食字第1111303439號令
8. 衛生福利部。2020。食品中微生物衛生標準。109年10月6日衛授食字第1091302247號令

9. 衛生福利部食品藥物管理署。2023。A型肝炎病毒[<https://www.fda.gov.tw/TC/site-Content.aspx?sid=1946>]
10. Council for Agricultural Science and Technology. 2003. Mycotoxins: Risks in Plant, Animal, and Human Systems. Task Force Report No. 139. pp. 40-41.
11. 衛生福利部食品藥物管理署。2025。邊境檢驗不符合食品資訊查詢[<https://www.fda.gov.tw/UnsafeFood/UnsafeFood.aspx>]
12. 衛生福利部食品藥物管理署。2025。國際食品警訊[<https://consumer.fda.gov.tw/Light/List.aspx?nodeID=30&rand=2044555230>]

Exploring Causes of Non-Compliance in Imported Food Inspections and Supplier Management in Taiwan: A Case Study of Fruits and Vegetables, Spice Seasonings, and Food Container Products

TZU-YIN PAN, SHIH-HAN LIN, ANN-CHI YANG, KUAN-YU LIN,
TZU-TING LIAO, HUEI-WEN SHIAU AND FANG-MING LIU

Division of Food Safety, TFDA, MOHW

ABSTRACT

This study takes imported fruits and vegetables, spice seasonings, and food container products as examples, analyzing the cases and reasons of non-compliance in import inspection in 2023. By analyzing the key factors that may lead to non-compliance, this study provides suggestions on improving supplier management for importers. To strengthen the imported food safety hygiene controls, importers can establish mechanism of risk communication and reporting via pre-import risk review, procurement contracts, and pay attention to possible sources of contamination of related products reported internationally. By considering the characteristics of the three sales models of imported food: “direct sales”, “indirect sales” and “consigned sales”, the key strategies of supplier management can be optimized. The study explores suggestions on supplier management, communication and cooperation, in the hope of providing a practical reference for imported food safety management in Taiwan.

Key words: Modes of imported food distribution, Fruits and vegetables, Spice seasonings, Food container, Supplier management, Supplier communication