「行政院食品安全會報」112年第1次會議紀錄

壹、時間：112年3月27日(星期一)下午2時

貳、地點：行政院第1會議室

參、主持人：陳建仁召集人

紀錄：朱芷萱

肆、出席人員：

鄭文燦副召集人、薛瑞元執行長、莊翠雲委員、潘文忠委員、蔡清祥委員(林錦村常務次長代理)、王美花委員、陳吉仲委員、張子敬委員、邱太三委員(梁文傑副主任委員代理)、黃明昭委員、吳政學委員、許輔委員、陳明汝委員、杜文苓委員、蔣恩沛委員、顏國欽委員、姜至剛委員、高彩華委員、張云綺委員、譚敦慈委員、鄭秀娟委員、廖啓成委員

伍、列席人員：

本院李孟諺秘書長、本院交通環境資源處黃文祥副處長、本院經濟能源農業處林煌喬副處長、簡育文諮議、本院教育科學文化處徐良鎮參議、本院消費者保護處王德明簡任消保官、本院新聞傳播處邱兆平處長、本院食品安全辦公室李鳳綺諮議、財政部關務署劉莉莉副署長、教育部國民及學前教育署邱秋嬋專門委員、法務部李仲仁主任檢察官、經濟部工業局周崇斌主任秘書、莊文儀技正、本院農業委員會畜牧處江文全副處長、農糧署胡忠一署長、李瓊妮簡任技正、漁業署繆自昌主任秘書、農田水利署陳衍源副署長、廖珮好正工程司、本院環境保護署毒物及化學物質局謝燕儒局長、林松瑾組長、林桂如技正、簡佳裕助理環境技術師、國家發展委員會管制考核處鄒勳元副處長、戴純眉視察、衛生福利部食品藥物管理署吳秀梅署長、劉芳銘主任、周珮如簡任技正、廖家鼎科長、朱芷萱技士、蕭伯諺聘用技術員、羅曼葶技術助理

陸、主席致詞：

今天是第五屆委員就任後第一次召開的會議，也是疫情

兩年多以來，首次由線上視訊會議轉換為面對面的實體會議，相當不容易，感謝委員撥冗出席。食品安全是國人最關心，也是政府最重視的施政項目。政府持續落實食安五環政策，透過跨專業、跨領域、跨部會，以及中央地方共同合作，加強查驗、主動查察發現問題；並從原料源頭管理、食品生產、製造、流通、販售各歷程，建立從農場到餐桌的安全守護鏈，為國人食品安全把關，讓民眾吃得安心又安全。今日討論的議案，希望藉由委員回饋的意見，協助政府發現問題或強化管理，讓政府在推動食安的各项工作上有所精進。

柒、歷次會議決議事項列管追蹤辦理情形

決定：

- 一、洽悉。
- 二、歷次會議列管追蹤事項累計 4 案(辦理情形詳如書面資料)，第 1 案繼續列管；第 2、3、4 案同意解除列管。
- 三、請環保署、農委會、經濟部持續加強圖資整合公開及其系統優化等相關工作，並針對農業灌溉用水水質監測及農產品是否有重金屬污染疑慮，定期於本會報提出報告，揭露其監測結果等相關資訊。
- 四、請教育部於下次會議，針對學校午餐科之執行工作內容、執掌內容、各縣市如何推廣，及其如何督導及指導學校午餐之執行情形等部分，提出專案報告。
- 五、請農委會持續以新方法、新科技發展農產品產地鑑別技術，落實產地標示及食安管理。
- 六、針對環氧乙烷之管理，請衛福部持續加強上游原料之源頭管控，若有執行環氧乙烷之監測結果及制定相關管制措施時，請與食品業者及民眾多加宣導。

捌、報告及討論事項

- 一、衛福部提「食安五環加強查驗-111 年度跨部會稽查暨監測

成效與精進作為」報告

決定：

- (一) 洽悉。
- (二) 請衛福部、農委會及相關部會共同合作，持續扣合食安五環政策，落實食品上市前及上市後之稽查、監測相關專案與計畫，強化食品衛生安全，確保國人食用安全。
- (三) 關於食品安全相關資訊的揭露，請食安辦將各部會把關食品安全的稽查、監測或其他成果，適時對外說明，使民眾可以安心；並辦理各縣市推動食材登錄平台等食安工作執行成效的觀摩學習。

二、農委會提「提升品質、確保食安-農漁畜冷鏈物流體系升級推動進展與成果」報告

決定：

- (一) 洽悉。
- (二) 請農委會持續推動建置農漁畜產品冷鏈物流體系，落實旗艦物流中心與區域物流中心興建、批發市場升級及產地冷鏈物流基礎設施建置，展現效率，並讓各界瞭解政府推動成果。
- (三) 請相關部會、地方政府及產業團體密切合作，強化源頭管理，健全產銷結構，透過冷鏈物流體系升級，不僅有助於農產品拓展外銷市場，同時也保障糧食安全及調整產銷結構，並降低運輸過程中的耗損，使農民收益更穩定，確保消費者的食品安全，讓大家更安心。

玖、臨時動議

- 一、食農教育法立法將屆滿一年，為強化台灣社會的食與農的韌性，有必要加深加廣食農教育，建請教育部將食農教育列為 108 課綱之「議題」，並請衛福部將本土野菜納入食品原料整合查詢平台。(鄭秀娟委員提案)

二、建請教育部評估推動全國駐校營養師、學校午餐秘書、團膳公司營養師、縣市局處營養師實名制之可行性。(蔣恩沛委員提案)

決議：針對委員所提建言，請相關單位錄案辦理，未來將持續追蹤。

拾、散會。(下午 3 時 45 分)

附錄(委員發言及機關回應要點)

柒、歷次會議決議事項列管追蹤辦理情形

一、列管事項第 1 案

委員發言要點：

(一) 杜文苓委員

肯定環保署、農委會及經濟部對圖資整合所作之努力。資料整合及資訊透明，對於瞭解農地工廠污水排放及對灌溉用水之影響，具有很大的幫助，例如若地方政府遇有違法工廠之污水排放，可藉由中央整合之圖資資訊透明，而能作出斷水斷電的處置，團體公私協力，能產生很大的助益。此案目前管考建議為解除列管，提出兩點建議，第一點圖資部分，辦理情形有說明，先前有邀集食安會報委員、民間團體針對圖資使用部分共同討論，但其目前尚未對外公開上網，此案是否可以等圖資對外公布後，再行解除列管？第二點，圖資整合若未有跨部會的協作，將難以執行，目前是由食安辦整合跨部會協作執行，若本案現階段解除列管，後續整合工作恐無主管機關執行。

(二) 鄭秀娟委員

目前圖資部分尚未完全公開，有民間團體已向農委會、環保署及相關部會反應，希望可以公開受納管工廠的廢水、事業廢水的排放口資料，讓公民共同監督，提高政府的公信力。建議本案能繼續列管，以確保圖資系統優化之進程。

相關機關回應內容：

(一) 本院食安辦許輔主任

針對杜委員所提兩點建議，第一點，關於圖資公開，相關資料已以文字方式公開，今年除將尚未完成之部分完成外，並預計於年底前完成對民眾版的圖資公開資料。第二

點，對於跨部會的權責機關，按照先前跨部會的會議討論，目前系統負責的機關為環保署，系統會於化學雲的架構上維運，若尚須食安辦召開會議協調，將配合辦理。

(二) 經濟部王美花部長

目前針對特登工廠加強輔導中，首先請特登工廠先提出工廠改善計畫，才可落實執行廢水排放。若要公開特登工廠的個別工廠事業廢水資料予大眾參閱，尚需再評估。

(三) 農委會陳吉仲主任委員

特登工廠排放的廢水是否會流入農田灌排系統，這是兩件事，應關心特登工廠的排放廢水是否影響農產品的生產安全，農委會已完成公開灌溉用水水質監測資料，以維護農業灌溉用水品質及農業生產環境安全。另外，農委會除樂意配合環保署提供建置系統所需資料，農業灌溉用水之品質監測資料也與農地管理資料系統對接及公開，並同意委員所提建議，是否待環保署之系統上路後再行解除列管？

(四) 環保署張子敬署長

未來將持續優化圖資整合系統。

二、列管事項第 2 案

委員發言要點：

(一) 蔣恩沛委員

1. 肯定教育部辦理全國學校午餐業務之努力及成效，目前針對中央廚房已設置專責單位，同意本案解除列管，但對於目前全台的學校午餐之結構及效能進展，想提出幾點建議，第一點，為了使學校營養師、校園午餐秘書、團膳公司營養師各自發揮更好的功能，精確分工互補，建請教育部評估推動全國駐校營養師、學校午餐秘書、團膳公司營養師、縣市局處營養師實名制，尤其能在智餐平台上有所揭露，透過資訊的透明化，不僅能更清楚

知道分工，分層負責，以便於管理規劃，避免獲得減課時數之午餐秘書把工作轉嫁給營養師驗菜，或是依賴團膳公司營養師上傳資料但未核實資料正確性；部分縣市局處營養師可能被徵調執行其他行政工作，爰針對營養師實名制部分，建請教育部試辦一年評估其推動可行性。

2. 未來若實名制普遍上路後，鼓勵營養師能真正把關學校午餐飲食均衡，以最近一次國民營養健康狀況變遷調查結果顯示，臺灣學齡兒童、青少年人口達 1/3 有肥胖的問題，在 7-18 歲年齡層也同時觀察到 12.6% 體重過輕現象。但維生素 D、鈣及膳食纖維之攝取量僅達足夠攝取量(Adequate intakes)之 40%，相當不理想，所有學齡兒童、青少年年齡層維生素 D、鈣及膳食纖維之平均攝取量均未達 50%。臺灣青少年的飲食習慣仍有很大的改善空間，尤其受少子化的影響，部分原本中央廚房公辦公營或為共餐型態已改為團膳供應，部分學校班級數已低於 40 班仍配有營養師，若透過駐校營養師實名制，鼓勵發揮其專業。尤其因應供餐人數改變而即時而能夠希望能發展出滾動修正機制，促使日後校園營養師們能更加發揮其營養師專業，強化基層的營養教育。學校午餐面向牽扯層面廣，包含主責機關及地方政府，因此這部分，將會再透過與食安辦、國教署溝通後，於下次會議作正式的提案。

(二) 高彩華委員

目前是否已有針對學校午餐科研擬專責內容，是否可針對其實質運作方向，及其與現有部門的區隔，再補充說明？

相關機關回應內容：

(一) 教育部潘文忠部長

1. 感謝蔣委員先前對於學校午餐相關報告案所提之建議，目前幾項機制逐步推動中，包含偏鄉營養午餐已逐步推廣，當時委員建議設置專責單位，亦感謝院長、人事行政總處及銓敘部的支持，能正式於國教署成立學校午餐科。除學校午餐科外，目前於 22 縣市同步推動專責，希望慢慢走向類似午餐輔導團的概念，能將管理制度化的方式來推動。
2. 另外，關於蔣委員特別提醒，針對評估推動營養師實名制之可行性，涉及全國 6,000 多所學校，可以慢慢將此方面制度化，教育部搭配食農教育法，目前有提出 5 年的食農教育推動，若從此方面著手，剛剛委員所提，學齡兒童、青少年等各年齡層學生營養攝取不足之情形，亦與供餐、家庭教育相關，未來將先從學校午餐方面開始著手改善。
3. 學校午餐科的業務，原由教育部國教署學員組之部分同仁兼辦，以往國教署的業務人力，多為執行一般經費等的核配事務，對於學校午餐的輔導督管，從推動偏鄉午餐計畫時發現，實在力有未逮，中央應與地方政府合作，因此後續在學校午餐科的推動上，更為重要的是，持續與地方政府合作推動，包含推動食農教育、原先督導各縣市學校午餐相關之執行任務等，會是學校午餐科會的主要任務，將過去較分散業務加強執行，並更新設施、設備，因人力實為有限。目前學校午餐科尚未正式運作，尚需經銓敘部編制修訂，及辦理人員遴選事宜，除編制員額 6 位外，當時與人事行政總處討論，未來仍會借重營養師專業，但若變成編制，未來這幾位同仁於國教署就較難異動，未來的人力不會只有 6 個人，希望人盡其才，但不受編制所限制。

三、列管事項第 3 案

相關機關回應內容：

(一)農委會陳吉仲主任委員

感謝委員、行政院幫忙，目前市面上幾乎買不到混充的高山茶，自今年 1 月 1 日開始，要求所有茶農、製配廠、拼配廠等皆須登錄溯源，於市面上標示為臺灣高山茶，應為百分之百使用國產茶葉，農委會若一旦查有產品混充情事，即會公布違法者姓名等資訊。此外，針對比賽茶，亦要求所有農民簽署不得有混充情形，若後續查有違規情事，將公布違法者姓名等資訊，有效降低比賽茶產品混充之不法情形。未來將持續將產地鑑別技術應用於其他的農產品，尤其為轉進口的農產品，例如香菇、牡蠣等，待產地鑑別技術開發成熟，後續將向衛福部食藥署申請認定為公開建議檢驗方法，而後加強推廣，此對於國產品及消費者為雙贏。

四、列管事項第 4 案

委員發言要點：

(一)張云綺委員

食品製造業者提出建議，若上游原料並未控制好，而進入製造端，恐已造成嚴重影響，此外，許多製造業者多屬中小型業者，且檢驗單位之檢驗量能不足，因此建議採取邊境嚴格控管上游原料之方式，管理環氧乙烷，建請衛福部食藥署邀集食品產業上下游業者，共同研議環氧乙烷之管理及執行方式，而非僅宣導。

(二)姜至剛委員

環氧乙烷毒性強，因此未應用於食品，且於國內及國外大部分均不允許使用環氧乙烷於食品上，但目前可看到於進口辛香料有環氧乙烷使用情形，因而被檢出，想瞭解目前

於進口食品於邊境檢測環氧乙烷之情形為何？若進口食品持續有檢測出環氧乙烷之情形，恐產生新聞效應，導致下游廠商要求供應商提供環氧乙烷檢測結果，但其實國內生產食品並未有使用環氧乙烷之情形，同意張委員所提意見，建議可從上游原料源頭管理環氧乙烷。肯定衛福部食藥署對於環氧乙烷於食品之管理所作之努力。

相關機關回應內容：

(一)衛福部食藥署吳秀梅署長

以食品用膠囊殼為例說明，因食品用膠囊殼使用量多，其來源包含國產及進口，未來將持續加強管控。對於其他食品，主要針對高風險多屬濃縮類之食品，例如泡麵中之配料等，有檢出環氧乙烷之情形，未來將持續加強監測；針對食品用膠囊殼，將評估於邊境採逐批查驗方式執行之可行性。對於國內產品是否有環氧乙烷檢出情形，後續將持續加強稽查抽驗。

捌、報告及討論事項

一、衛福部提「食安五環加強查驗-111 年度跨部會稽查暨監測成效與精進作為」報告

委員發言要點：

(一)陳明汝委員

簡報第 3、4 頁可知國產牛、羊、豬隻及禽肉之可溯源比率，針對農糧類，目前可追溯之比率為何？另，於簡報第 5 頁，針對 111 年農產品農藥殘留抽驗結果，以有章 Q 及沒章 Q 之合格率差異呈現，但學童團膳食材檢驗結果之畜禽合格率，與畜牧場、肉品市場及屠宰場藥物殘留監測結果相比有略減之情形，報告時有提及學童團膳使用章 Q 食材比例高，以畜禽為例為何合格率會有略減之情形？

(二)姜至剛委員

簡報第 6 頁顯示，邊境針對進口食品檢驗環氧乙烷之檢驗合格率高達 97.15%，表示不合格率為 2.85%，因產品批次的問題，可能會有部分進口不合格食品流入市場端，想瞭解於國內後市場端檢測環氧乙烷之結果為何？因一旦有不合格率之結果產出，可能變成一項熱門議題，因環氧乙烷是不得使用食品中，但消費者端可能會想知道產品檢測環氧乙烷之結果，因而可能去檢測，而媒體會報導其檢測結果，為避免此議題如過去塑化劑等議題一樣發酵，建議能及早妥善規劃環氧乙烷之檢驗方式及檢驗量能。

(三) 杜文苓委員

本案係想呈現監測成效及精進作為，但由報告內容看來，有許多加強檢驗之作法，想瞭解其後續是否有更多精進作法？另，針對與民眾溝通之方面，過往食安有豬肉、日本食品之管理新制，政府作了許多努力，如何使民眾系統性的瞭解相關資訊，呈現政府把關之成果，包含於貿易上開放、食材溯源追查等，建議能有更策略性、通盤的作法。

(四) 蔣恩沛委員

附議陳委員校園學童團膳食材把關應更加以重視。目前合格率雖高，但也想進一步瞭解目前之通報機制是否真的能夠攔截不合格食材。教育部已有與跨部會合作系統嫁接，亦建置智餐平台。目前不合格校園食材攔截率，由 14% 提升至 18%，的確有所提升。但若要藉由平台直接通報並攔截，仍有其困難度。目前智餐平台雖能夠紀錄追蹤到問題食材，但是實際上問題食材被哪些學校使用之情形，仍是系統通知教育局、教育局通知學校端、再由學校營養師以人工方式進入系統查詢該問題食材是否有被該校採用、再回報給教育局。從這個角度來看，『智餐平台』雖然加快查詢通報速度但似乎並沒有真正發揮最大功效。此部分是

否可建請食安辦統籌相關部會，研議精進校園團膳食材不合格通報機制及其執行方式。

相關機關回應內容：

(一)本院農委會陳吉仲主任委員

1. 關於陳委員所提意見，於附錄資料第 15 頁顯示，農糧類作物之產銷履歷由 106 年之 1 萬多公頃，於 111 年已提升至約 8 萬公頃；農糧類作物之有機及友善，於 111 年已約達 1 萬 9,000 公頃；另，針對農糧類作物之溯源農糧產品(QR Code)，於 111 年已約達 7 萬公頃。
2. 通過產銷履歷跟有機之產品合格率，目前已達 99%，於農產品生產及驗證管理法修法後，農委會不再擔任為認證機構，而由財團法人全國認證基金會(TAF)擔任認證機構，其運作方式與國際相同，因此通過產銷履歷跟有機驗證之產品合格率可約達 99%，因此蔣委員所提，無論食材如何驗證，學校午餐可能還是會有可能使用到不合格食材之情形，在過去剛推動學校午餐使用三章一 Q 食材時，其覆蓋率未達 10%，目前已約達 97%，使用三章一 Q 食材，包含有產銷履歷、有機、CAS 及 QR Code，其實應將溯源產品慢慢滾動升級到產銷履歷及有機，尤其現在農民都很樂意生產供應學校午餐的食材。
3. 關於陳委員所提，為何學童團膳食材檢驗結果之畜禽合格率較低，可參考附錄資料第 26 頁，呈現學校午餐生鮮食材(包含蔬菜、水果、畜產品、水產品)之檢驗情形，自 2016 年起，其檢驗件數已有提升，但若與 2015 年比較，當時學校午餐食材抽驗件數少，若母數比率稍有調整，可能會影響其不合格比率。
4. 另外，目前臺北農產運銷公司(北農)，於去(111)年之拍賣產品，有 45% 來自產銷履歷及有機，因此大臺北地區的

農產食材價格較高，亦會帶動農民往驗證農產品方向來生產。

5. 對於蔣委員所提，如何攔截不合格食材至學校，及如何全面建構農產品安全，因為過去北農採用生化法檢測，100%合格，但其實並非如此，倘以化學法檢驗其檢測結果不合格率絕對為超過 2 位數，後來採用質譜儀快檢技術後，蔬果農產品於晚上 10 點以前會進入北農，即進行抽驗並採質譜快檢於 4 小時內完成檢驗作業，於隔日凌晨 3 點拍賣前，即可知道哪些檢驗不合格，並下架處理。北農的蔬菜平均拍賣價格由每公斤從 24 元提升至 32 元，水果拍賣價格則由 35 元提升至 49 元，兼顧品質及安全，目前各地批發市場、大型通路及農企業，紛紛引進質譜儀快檢技術。關於學校午餐食材，未來可與教育部一同思考，針對長期要供應給學校午餐來源之農民或團體，評估應用質譜儀快檢技術，應可有效將不合格率再降低。
6. 關於杜委員所提，目前農委會已有與食材業者定期開會，亦有與食安會報委員定期開會，但並未讓大眾知道政府所作的努力及監測結果，未來將持續加強精進與大眾之風險溝通。

(二) 衛福部食藥署吳秀梅署長

感謝姜委員對於環氧乙烷管理議題所提之建議，衛福部食藥署已提早針對多項風險食品(例如泡麵、冰淇淋等)執行監測，並希望能藉由監測結果，提醒食品業者加強產品自主管理，亦邀請相關食品業者參加說明會，並提醒若有產品不合格情事，須將產品下架銷毀。於近期泡麵、冰淇淋之檢測結果顯示，其環氧乙烷檢測結果幾乎合格；而在香辛料部分，因其本身有濃縮之因素，導致其環氧乙烷檢測

結果不合格比率可能較高，針對香辛料業者已有多加提醒，未來持續加強風險食品之環氧乙烷檢測，並運用 AI 技術抓取高風險、高違規、高關注產品品項，加強監測，提升執行效率。關於宣傳部分，未來持續加強宣傳衛福部於食安工作執行成果，並隨時與地方政府、食品業者同步討論，希望能有更多精進的作為。

(三)鄭文燦副召集人

1. 由報告中可看到，有幾項指標進步很多，第一點，如同農委會主委所說，目前批發市場均要執行質譜儀檢測，農產食材須於早上檢測完，才可送至批發市場。傳統生化法能檢測項目少，因此後送實驗室之檢測速度較慢，質譜儀幾乎當日即可檢出結果，且其操作較為簡單，此為很大的進步，其實農安到食安，農安顧好，食安就會比較好，當然還須留意環安。
2. 第二點，目前通過產銷履歷、有機認證及食材溯源 QRcode 之驗證產品比例已經很高，因於農業生產端幾乎都要執行，通過驗證之產品比例應該約達 95%，消費者於超市上應可看到陳列販售之農畜水產品幾乎都通過驗證，並能辨識，此為不容易的成就，農委會可多加宣傳。
3. 第三點，去年公投開放福島 5 縣市的食品進口，1 年多以來，輻射檢測結果皆符合規定，亦為一項成就，若有透明化的宣傳，如同美豬亦未有檢出萊克多巴胺之情形，政府仍持續加強把關。
4. 第四點，院級及地方政府多有建置食安資訊平台或食材登錄平台，業者使用食材均須清楚列出，透過平台可以瞭解餐廳所使用之食材來源資訊透明化的，現在夜市有些店家亦會張貼公告其食材來源，國人的食安意識不斷提高，過去多採取重罰，建議衛福部食藥署、農委會可

以多呈現源頭管理、食安檢查之成果，使民眾安心，並請衛福部食藥署持續督導地方政府衛生局，落實食材登錄平台執行。

二、農委會提「提升品質、確保食安-農漁畜冷鏈物流體系升級推動進展與成果」報告

委員發言要點：

(一)廖啓成委員

肯定導入食品安全管制系統(HACCP)為國際趨勢，並由第三方來驗證，特別為家禽、家畜屠宰之後，溫度的控制非常重要，剛剛亦有提及外銷至日本，要求須有 HACCP，因此呼籲，應加速、加快 HACCP 之導入，並建議未來能評估其採強制性，以提升產品品質。

(二)顏國欽委員

冷鏈物流為保障農漁畜產品之安全，及提升產品品質之方式，肯定政府所推動之冷鏈物流體系提升之政策，但由報告內容顯示，主要為建置 7 億的區域物流中心、批發市場、提升產地冷鏈的基礎設施，除剛剛廖委員所提 HACCP 之推動外，建議對於食品冷鏈物流的管理，及品質控制之衛生規範相關規定及標準之制訂，應同步規劃，使政策推動能更加完善。

(三)高彩華委員

1. 肯定政府推動冷鏈建設之建置，如果原料一開始並未儲存好，可能會產生一些食安問題，呼應顏委員所提意見，冷鏈物流系統之後續管理及管控實為重要。待冷鏈物流系統建置完成後，想瞭解其使用者為何？是否為大廠商？若本來就有能力的廠商，應不需要這個冷鏈物流系統，但政府若要建設國家級冷鏈設備的時候，是否可提供真正需要、沒有能力去做冷鏈設備的人？冷鏈物流

系統之後續管控者為何？像計畫中畜禽產業有 900 台運輸車、6,000 個肉攤等等，後續採經費補助執行嗎？後續執行方式為何？

2. 另，想詢問 HACCP 之第三方驗證單位為何？其執行效力為何？因目前食藥署的部分屬法規強制規範，農委會的部分是否也有類似之概念，我們在農產品之 HACCP 的推動，呼應廖委員所提建議，可評估入法可行性。
3. 若後續於 4 年後，希望經費再投入的話，是否相關之精進規劃，以完善冷鏈物流系統？由報告內容所示，目前建置設施的部分，東部似乎較少，是否因產量沒有那麼多？或因目前推動之規劃所限制？是否能提供規劃之參考資訊、調查結果等？否則結果呈現上，可能會有點城鄉差距。

(四)陳明汝委員

1. 肯定政府推動冷鏈物流體系之建置，但維護實為困難，目前僅能從報告中看到，所花經費、執行方式等，但剛所說之後續管理，因冷鏈屬跨部會執行，從屠宰運輸車到賣場維持冷鏈的部分，需要食安辦及相關部會共同合作，以能確保品質，後續的設備維護及法規要求，還須花些心力。
2. 關於陳主委提到傳統市場的部分，傳統市場要維持冷鏈是相當困難的，對於消費者購買溫體肉的習慣，若為 15-17°C 之肉運輸至市場，消費者是否要購買？若購買後存放不當，導致肉品出水，可能進而影響品質。因此於近期食農教育促進法之方案推動下，應教育消費者冷藏肉並不會影響風味，並建議可透過邀請廚師使用冷藏肉食材烹調美味料理，向消費者宣導及溝通，並非溫體肉才是最佳選擇。

(五)鄭秀娟委員

1. 其實以環境氣候變遷來看，因為氣候變遷可能會使台灣糧食供應更為不足，冷鏈是延長食物可運用的空間，過去社會並未有冷鏈，再加上溫體肉類有脂化的過程，因此會覺得溫體肉好吃，但是現今實際上大部分的家庭，較少自煮，多為購買半成品食材，屬已加工、冷凍狀態。
2. 剛有其他委員提及食農教育須因應，因目前冷鏈已在進行中，食農教育應同步教育消費者，如何運用冰箱、如何保存、減少食物浪費，例如針對缺蛋、缺豬等情形，亦能提早因應。國內對於冷鏈的管理方式，及如何進行配套之食農教育，是我們主要所關心的。

相關機關回應內容：

(一)本院農委會陳吉仲主任委員

1. 感謝總統、院長、蘇前院長對於農業部門給予經費的支持，有效提升農業部門競爭力，亦改變市場的結構。冷鏈系統大幅提升農漁畜產品的品質及儲架壽命，例如鳳梨若有先預冷後截切，於市面上均能多擺放兩天，未有預冷的情況下，壽命則會非常短；國外雞蛋之冷鏈若完備，可以擺放三個月，國產雞蛋目前僅能擺放一個月。另，若將國產美生菜冷鏈做好，外銷至中東杜拜，三個星期可完全不受影響。
2. 第二點，冷鏈系統能提升臺灣外銷的競爭力，例如 5 年前，水果的外銷有 85% 銷至中國，目前僅剩少於 20% 銷至中國，而有 50% 外銷至日本，因為冷鏈做的好能維持好品質。
3. 第三點，決定了冷鏈空間就決定了市場價格，農產品長期以來未有完全進入市場，通常為特定通路在把持，農產品若豐收，而未有通路販售時，價格就會掉價，以屏

東洋蔥為例，以前僅有三家通路商決定市場價格，若政府提供 20 萬公斤之冷鏈庫存，洋蔥可以販售至汛期 8 月，紅豆也是相同，若政府之冷鏈空間設置好，配合產銷調節運作，市場價格即會穩定。

4. 第四點，過去 58 家家畜屠宰場均未有 HACCP，但豬肉製品外銷國外，日本會有 HACCP 的要求，但內銷卻未有 HACCP，目前已有 8 家家畜屠宰場取得 HACCP，預計今年將會提升至 10 家取得 HACCP。未來將要求屠宰場、肉品市場至傳統市場運輸過程，均須維持 15 至 17°C，否則會影響肉品之生菌數，將與經濟部合作，補助及要求傳統市場之肉販與魚販，落實運輸溫度控制，有效提升農產品安全。
5. 此外，冷鏈做好亦能做好產品庫存，例如行政院要求，若雞蛋供給量較需求量多時，可以透過 20 萬箱庫存雞蛋，1 箱 200 顆，共 5,000 至 6,000 萬顆雞蛋進行調節，以穩定市場價格，維護國家糧食安全，包含目前豬肉、雞肉及水產品，均有一定庫存量，重要的根莖類品項，整年亦有 5,000 公噸的庫存量。
6. 近年因水產品輸中受阻，因而有提供石斑魚作為學校午餐食材，石斑魚塊產品，須先將石斑魚養 4 到 6 台斤後，經機械化去鱗處理、急速冷凍切片，再送至學校午餐之供應商烹調使用，大幅提升學校午餐之品質，消費者也因冷鏈提升，獲得更穩定品質的農產品。
7. 同意廖委員所提建議，將加速、加快 HACCP 之導入。另有符合 HACCP 之申請驗證及獎勵，分別由防檢局及畜牧處負責執行，但同意於未來規劃由第三方驗證，剛剛胡署長有特別說明。針對顏委員所提建議，不只是硬體，軟體亦須建置，因此不只是品質，還有操作指引，

甚至搭配物流才為重要，後續將同步精進。

8. 針對委員所詢問冷鏈設備使用者部分，胡署長已有說明；冷鏈亦會搭配集貨、加工，例如過去 5 年沒有颱風，花蓮文旦產量多，但其價格卻逐年升高，係因文旦採收後，透過農會、農民團體冷藏及搭配加工，以提升其價格，此外，剛剛所說之水產品亦須搭配加工，才可使效果大幅度提升。
9. 陳委員所提之傳統市場部分，「溫」體豬如何定義？運輸溫度設定於 15 至 17°C，並非冷凍，從屠宰場屠宰完，至消費者購買後至家中冰箱存放，共須約 8 個小時，若請衛福部食藥署檢測其生菌數應為很高。肉品市場至傳統市場運輸過程之溫度控制是很大的挑戰，但透過通路的管控提升，才能使產業界提升，不然永遠都會須南豬北運，已有地方政府於今年開始執行屠體評級拍賣，以後豬肉會在產地屠宰，分部位肉以後，到六都執行屠體評級拍賣，之後的通路將會因而改變，但因傳統市場的仍有販售攤位，所以目前採取獎勵方式，每攤補助 15 至 17 萬，除肉品市場外，亦會與經濟部中部辦公室針對漁產品及水產品市場合作評估。
10. 有關屠體運輸車輛部分，將透過防疫角度，採取相關規定規範，例如運輸豬之車輛進入屠宰場後，運輸肉品車輛須有恆溫要求，這樣搭配要求下，傳統市場會跟著搭配執行，這是一項不容易的工作，但此為承諾行政院之工作。
11. 鄭委員所提之食農教育，若食農教育做得成功，例如消費者至士東市場購買，可以買到有恆溫設備儲存販售之肉品。此外，例如牛番茄夏天產量不足，冬天則產量過剩，因此，經過補助冷鏈設備後，剛好可平衡全年供應，

產銷調節好，農民收入因而增加，未來將持續盤點，農委會樂意提供委員相關數據，亦希望可安排委員來參觀冷鏈之建置。於一個月前，蘇澳漁市場改建後，其殺魚區及販賣區是分開的，二樓為水產品 HACCP 之加工廠，蘇澳魚市場保證若之後要增加學校午餐水產品食材供應量，其能全部供應，以上為冷鏈之執行成效，歡迎委員隨時提供建議。

(二)本院農委會農糧署胡忠一署長

1. 關於委員所提之第三方驗證、設備補助對象及設備使用者，其實大部分除畜產品外，畜產品係補助給肉品公司，輔導其不論為家禽、家畜之屠宰場均能升級，其他包含旗艦或區域物流中心，這些皆可讓農民團體(例如農會、合作社)之成員(其所屬生產者)使用，冷鏈設備後續由使用者自主維運管理。農委會亦有請工研院評估，目前已執行第 3 年，評估整體冷鏈過程中，包括物流管理、相關指引之建立、設立後如何提升設備等，發揮其最大效能。
2. 另外，畜禽屠宰場 HACCP 部分由防檢局進行驗證，目前已有 16 家畜禽屠宰場通過 HACCP，另外水產品及農糧產品的部分，包含加工、截切等，持續輔導導入 HACCP，甚至導入通過 ISO22000 驗證。
3. 另，關於東部建置設施較少的原因，係因該地區之農糧產品較少，但畜產、水產品部分，有於東部設置，針對農糧產品因東部相較於西部，主要產地為中南部，因此在中南部設置量較多，中北部屬消費地居多。當時在規劃期間，蘇前院長指示全國各區發展須均衡，並同步執行，進度一致。
4. 另外，關於食農教育的搭配，包含如何選擇食物，或於

照顧社會上、經濟上之弱勢者，如何使他們零飢餓等，亦須搭配食農教育推動，目前一、兩個月即召開會議討論，持續加強農委會內各單位之合作，以及部會間合作，其實於此計畫第一年(110年)時，蘇前院長希望經濟部於管理肉攤、冷藏車等，能共同合作推動。

(三)經濟部王美花部長

關於傳統市場補助執行冷鏈的部分，尚須考量目前冷鏈之執行情形，傳統市場尚須考量空間或設備修改之情形，須實際至傳統市場個別攤，確認其如何執行改善，目前有少數傳統市場有做公用的冷藏櫃，因空間等原因受限，不能個別攤均有冷藏櫃，後續將持續研議推進。

玖、臨時動議

- 一、食農教育法立法將屆滿一年，為強化台灣社會的食與農的韌性，有必要加深加廣食農教育，建請教育部將食農教育列為 108 課綱之「議題」，並請衛福部將本土野菜納入食品原料整合查詢平台。(鄭秀娟委員提案)
- 二、建請教育部評估推動全國駐校營養師、學校午餐秘書、團膳公司營養師、縣市局處營養師實名制之可行性。(蔣恩沛委員提案)

委員發言要點：

(一)鄭秀娟委員

1. 建請教育部評估將食農教育列為 108 課綱的議題，目前有 19 個議題，認真的老師們會努力發展議題融入式的教學，有許多、很棒的成果，若食農教育能成為議題，可使已在執行食農教育之老師們，能有所表現。
2. 建請衛福部將本土野菜納入食品原料整合查詢平台，最主要是，有許多原住民及閩客族群的歷史文化使用野菜之生活經驗，近期有原住民及有機農業之生產團體反

應，原先有有機認證之多項野菜，包含破布子，因未被列於食品原料整合查詢平台上，而被撤出有機認證的項目，導致這些團體生產出來之有機破布子，不具有競爭力，且其販售價格較高，因此需要這樣的認證。

3. 包含農委會於近年有推廣柚花、月桃，但因其未列於食品原料整合查詢平台中，而不認定為食材，無法取得相關驗證，希望未來能將這些新興食材，列入食品原料整合查詢平台中。

相關機關回應內容：

(一) 衛福部食藥署吳秀梅署長

若大眾想知道哪些原料有被列於平台，或想確認哪些原料可供食品使用，衛福部食藥署已建置食品原料整合查詢平台，可直接藉由平台查詢，但若為未列於平台之原料，並不代表不可以食用，有些原料若想申請增列於平台上，就必須提供相關資料予衛福部食藥署，經檢核評估後，如屬合適之原料，是可以再新增的，因為畢竟是在臺灣本土，具有長期使用的經驗，所以比起國外非傳統食材，其實是比較有機會，請委員們若有看到哪些食材是適合的，都可以提供相關資料予衛福部食藥署，後續會針對資料內容快速的檢核，評估其增列於平台之可行性。

(二) 本院農委會農糧署胡忠一署長

目前農委會內部刻正規劃請農科院優先納入，若有必要評估其可食性，進行食用安全性之相關評估研究。未列於衛福部食品原料整合查詢平台之原料，並不代表不可以食用，農委會內部將先討論，後續與衛福部討論後，再進一步分工。

(三) 本院農委會陳吉仲主任委員

非常感謝衛福部食藥署吳署長答應委員之建議，有許多農民使用相關食材製作，但因未能取得衛福部食藥署之可食用品項，因此被農委會所限制住，不能申請有機，因此是否建議委員將所有欲申請有機驗證之可能原料品項提供給農委會，待彙整後，再提供予衛福部食藥署，進行資料檢核，評估增列於平台之可行性。

(四) 教育部潘文忠部長

1. 關於鄭委員所提之食農教育，是否可列為 108 課綱的議題，目前在食農教育的實質內容，已列入 108 課綱之體育及綜合活動領域中，內容包含人與食物、健康消費、食安等，只是當時在研擬總綱的時候，列了 19 項，但目前課綱的研發及審議，國家已建立一套公開、嚴謹的程序，至於是否將食農教育以課綱之議題來列，因課綱議題並不會隨時啟動研發及審議，國教院目前課綱研發的主要單位，有關委員所提將食農教育列入課綱之建議，是否可先請國教院先錄案，因為國教院應該正在準備下一波課綱研發作業，但這並非短時間作業。
2. 此外，除政府的推動，教育部國教署也特別請國立嘉義大學，持續發展食農教育相關教材、課程之設計，已經有很棒的發展，將持續建置，未來在校園食材登錄平臺會新增一個「飲食(含食農)教育專區」，因平臺有許多家長、師生查詢運用，是否未來可先採這個面向進行，至於將食農教育列為課綱議題的部分，教育部先錄案，待國教院準備下一波總綱研議的時候，可以將食農教育議題納入。
3. 關於蔣委員所提部分，教育部將先作營養師實名制可行性之評估。