

如何正確看待國內的食品安全事件與水產業者的 因應對策

A Positive View and Strategies of Seafood Industry in Responding to Recent Food Safety Issues and New Food Laws

張正明

國立臺灣海洋大學食品科學系

pcmc@mail.ntou.edu.tw

Received 01 Dec. 2013; revised 21 Jan. 2014; accepted 22 Jan. 2014

摘要

最近油品摻偽事件被外國媒體以「產業醜聞 (food industry scandals)」作為頭條報導，但實際上近期發生的事件多為沒有立即性的食安問題，2013 年 6 月新食品衛生管理法上路後，列出諸項食品產業「良善管理人」的自主管理要求，包括強制實施食品安全管理制度、強制食品業者登錄制度、追溯與追蹤系統、要求專長與專業證照、產品標示與來源揭露、進口產品具結放行與移動管制、刊登廣告需善盡查證責任、以及公布檢驗結果，應同時揭露檢驗相關資訊等。水產食品業歷年來都是食品產業新制度的領頭羊，業者最直接簡單的對策就是聘用食品專業人員如食品技師，利用其具有的專業背景與訓練，把專業的事情給專業的人去

規劃，而經營者就發揮自己的經營專長即可。

關鍵字：食品安全，法規，良善管理人，無過失責任

ABSTRACT

While series food safety issues covered the headlines of Taiwan media all year around in 2013, foreign media use “Food industry scandals” as the topic of recent oil adulteration. Actually mostly of recent events are far from imminent food safety concerns but created a huge disturbance and mistrust among government, industry and consumers. New Food Sanitary Law has announced and implemented since June of 2013 which identifies several “due diligence” management protocols for food industry which will eventually lead to legal “liability” decision when there is food safety incidence. In Taiwan, seafood industry has always been the leading practitioner of new regulation of the food industry and the best strategy to is to hire a someone with profound knowledge of food profession for planning new management schemes that will comply with new law and avoid heavy penalty.

Key Words: food safety, regulations, due diligence, liability

前 言

每次上課講到食品安全章節時，一定先問同學：「現在的食品比以前安全嗎？」其實答案必然是肯定的，不然我們就白教了！但是若從 2013 年食品安全相關事件在新聞媒體報導的曝光密集度而言，似乎又讓消費者感覺現在吃啥都可能有问题！自從食品藥物管理局(現在已經改為署，FDA)於 2010 年掛牌成立後，國內食品安全事件連年爆：舉其大者有肉毒桿菌中毒、塑化劑、瘦肉精、諾羅病毒到今年最近的毒澱粉、假油事件，甚至引起國際媒體的關注報導。老百姓想問：咱們的衛生主管機關到底在幹嘛？就放任不法業者肆意妄為，讓消費者擔心害怕嗎？

2010 年到現在，本人受 FDA 邀請，參與制定與討論的食品相關法規就有 13 項草案，大多數就等立法院審議通過新食品衛生管理法後，再依法逐步公告實施。一等近 3 年，2013 年 6 月 19 日新食管法大幅度修訂，並經總統簽署公告後，FDA 未來做不到、管不好就沒有理由說：「無法可管」了！

新食品衛生管理法的自主管理面相

臺灣的食品安全事件鬧上國際，特別是最近的食用油之摻偽事件，外媒體並非以食品安全事件視之，而是以產業醜聞(food industry scandals⁽⁴⁾)來做為頭條報導。而我們身在國內，卻在媒體大肆渲染性的報導下，似乎吃什麼都有中毒的風險一般，大家都

不知道吃什麼才安全。我國法規對於食品安全事件的嚴重性分為四個等級：一級危害是短期食用有立即危害的可能、二級是產品不符合食品衛生法規標準，但食用時沒有立即危害、三級是摻偽假冒或標示誇大、第四級是標示不實或不完整。最近發生的食品事件⁽²⁾，大多是最後兩個級別，其他比較嚴重的食品安全事件，最近反而沒有經常上報，所謂風險管理的概念，也應該是將有限的資源用於創造最大的食品安全管理重點。

新的食品管理法中，列出了在法律上認定的「良善管理人」責任，也就是要求業者「自主管理」的內容，包括強制實施食品安全管理制度、強制食品業者登錄制度、追溯與追蹤系統、要求專長與專業證照、產品標示與來源揭露、進口產品具結放行與移動管制、刊登廣告需善盡查證責任、以及公布檢驗結果，應同時揭露檢驗相關資訊等。對於水產養殖與加工製造業者而言，有些並不陌生，像是食品安全管制系統，水產業是最先公告，追蹤與追溯系統對於輸出歐盟的業者也是行之有年、而食品技師人才聘用，水產業也是食品產業的領頭羊。

新法中，已經從過去處罰行為人的裁罰認定，延伸到源頭管控、供應鏈溝通與業者內部自主管理的多方面要求，這些新的強制性管理面相，都可以成為消保法中對於「無過失責任」與「良善管理人」的裁判認定依據。業者自己將產品送去檢驗，當然也是「良善管理人」的表現之一，但是若在食品供應鏈中，大家都要求供應商產品送驗，取得合格證明以後才會購買，那麼我們就

再回到過去產品檢驗時代，所有原物料、半成品和成品都要靠檢驗才能確認是否符合衛生標準，這些增加的生產成本也必然會反應到產品售價，難道這就是合理的食品安全管理嗎？當然不是，若單靠檢驗，那檢驗也可以作假！大家可以都用一批保證合格的「特製品」送驗，結果客戶收到的卻不是送驗的同批產品，所以就算檢驗合格證書滿天飛，產品仍然經不起考驗。

強制性食品業者登錄制度

在新食管法公告後，陸續公告的新管理制度，在此藉著漁業推廣的篇幅，和產業先進分享些經驗與未來發展趨勢。首先，已經在 2013 年年底公告的食品登錄制度，針對特定產業（食品添加物產業是第一波被要求要強制登錄的業者），必須在主管機關指定的網頁自行登錄(初期也有利用紙本登錄，但是還是建議業者從網頁登錄方便)。食品製造產業中，水產品一定走在前面，將也是優先公告實施的業別。登錄的目的，不是要重複主管機關對於合法生產業者的管轄權力，而是要將過去隱藏在暗處，同樣生產製造與販售食品，政府卻無法掌握的「地下業者」藉由登錄制度，讓他們曝光，政府可以將他們納入管理。

目前在臺灣從事食品生產製造與販售的職業單位，大約超過 30 萬家⁽¹⁾，而政府透過工廠登記、工商登記、餐飲與攤販登記等方式，可以掌握的不到一半。換言之，國內有超過 15 萬業者在販售產品獲利的同時，卻不受政府主管機關的掌握，而這些業者專

業水準參差不齊，一樣透過網路、電視購物、傳統市場與業務通路等和合法業者共同競爭。因此，食品登錄制度的推行，就是要將所有製造與販售食品的業者全部納入政府管理，未來沒有登錄的業者不能販售產品，而向未經登錄的業者購買產品也同樣違法。在過去，政府只能掌握合法善良的業者，而躲在暗處，利用來路不明的原料、沒有合理的製程與品管制度、再透過偽冒的包裝或標示卻也大喇喇地和合法業者競爭，卻不需負擔產品出錯的法律責任。因此，登錄制度就是要保障合法的生產製造與販售，靠產品賺錢就要負責，而政府就能夠執行全面性的稽查管理。

讓專業人員為食品安全把關

聘用專職食品技師，常常也是水產同業中很大的困擾。大家都已經有衛生管理人員、HACCP 認證與品管制度，又多出一個不知道擺哪裡好的食品技師要幹嘛？以下就以聘用專業證照人員為例，說明業者如何做到「善良管理人」的自主管理責任。筆者多次在輔導餐飲業衛生安全管理的過程中，聽行政主廚抱怨：從學徒一路辛苦做起，靠的是烹調技術和努力，等到當上廚師最高位以後，所有的烹調絕活幾乎都用不上，天天管的是：食材成本、過期報廢、餐盤耗損、員工士氣、來客數、翻桌率和顧客抱怨，哪還有時間去搞清楚起雲劑和塑化劑、HACCP 和 ISO22000、供應商評核和過期重貼標、毒澱粉和 Q 彈抗凍這些食品專業領域的問題。其實最直接簡單的答案是：找個有食品專業背景與訓練的

人，替業者做好食品衛生安全把關，其他人繼續把自己工作做好，就可以對消費者「吃的安心」給予最滿意的回應了！

食品藥物管理署對食品技師應該擔任的工作內容如下⁽³⁾：食品安全管制系統之擬定、執行與監督；產品供應鏈管理系統之建立與管理；產品之追溯及追蹤系統之建立與管理；食品衛生安全事件緊急應變之規劃及管理；食材及原物料衛生安全之管制；產品品質管制之建立與驗收；國內外食品相關法規之研析；食品衛生安全教育訓練之規劃、執行或監督；實驗室品保之建立與管理；以及，食品衛生安全風險評估及溝通。從以上工作清單中可以知道，他們在企業的角色有別於傳統的衛生管理與品保檢驗人員，所以大家儘管放心，把專業的事情放手給專業的人去做，而大家繼續把事業經營管理好即可。

我不能同意食品業者在重大食品安全事件發生後，對著鏡頭說：「我們也是受害者、我哪知道會有這些非法添加物、都是看不懂的化學名詞、政府應該替我們業者把關……」。試想，當有人推銷一大桶 90 元來路不明的醬油、Q 彈有勁又便宜的粉圓，而大賺黑心錢的時候，他們難道不該懷疑這些不合理地低價產品，可能有問題而主動送驗嗎？如果無知可以作為推諉食品安全管理責任的話，那消費者何其無辜？政府的財力與資源是有限的，當全國每個製造食品，並且靠販售獲利的業者背後，都至少有一位具有食品專業背景的人員，替業者執行供應商審查、員工衛生與教育訓練、檢驗分析、生產製程管理、倉儲與運輸監督、甚至客

訴與公關等任務時，那就不用等到食品衛生稽查員開單罰錢或查封產品，消費者也能夠更安心地享受美食了！

結 論

因此，筆者對於辛苦經營的水產食品業者呼籲，要做食品這行，就應該多了解食品衛生管理法內容，善盡聘用專業人員、購買來路清楚的優良食材、建立自主管理制度、誠實揭露與告知等，法規裡面清楚規定的種種「良善管理人」責任，雖然會多花一些成本，但是請記得一句話：「開小條、省大條」，因為新食管法的罰則雖然已經加重，還可能要判刑坐牢，但是還有更厲害的消費者保護法懲罰性賠償、民事侵權與刑事詐欺等法令等在後面，可以讓業者「傾家當產」、「30 年辛苦瞬間化為烏有」的後果，大家不可不慎。

參考資料：

1. 衛生福利部。2011。全國食品安全會議專區。
<http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=2535>
2. 衛生福利部。2013。油品混充及違法添加銅葉綠素事件專區首頁。
<http://www.fda.gov.tw/TC/siteContent.aspx?sid=3719#1>
3. 衛生福利部。2013。預告訂定「食品業者聘用專門職業或技術證照人員設置管理辦法」草案。
<http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?id=10359&chk=70dc2535-8d>

[91-4319-9f5a-106ac7730467¶m=pn%3d10%26cid%3d3%26cchk%3d46552e96-810a-42c3-83e1-bd5e42344633](http://en.wikipedia.org/wiki/2013_Taiwan_food_scandal)

4. Wikipedia, 2013. 2013 Taiwan food scandal.

http://en.wikipedia.org/wiki/2013_Taiwan_food_scandal

