發佈：2014-01-02, 週四 16:53
點擊數：11538

對於當前的食品安全問題，目前台灣的氛圍就像中世紀歐洲的獵巫活動，專家學者以危害人體之相關科學數據言之鑿鑿， 一看到什麼可疑的，就捕風捉影群起攻之，抓起來火刑伺候一樣。連合法守規矩的廠商也受到波及，政府管理單位也疲於奔命以應付烽火燎原的食品安全問題。社會民眾對台灣食品也失去信心，台灣食品產業大受打擊。

對於台灣食品產業與食品安全等相關議題，國、民兩黨都沒有清楚完整的論述，在一連串的食安問題發生後， 於11月30日舉辦的"2013全國食品安全會議"中揭櫫三大解決方向：提升政府工作效能、加強業者自主管理、及消費者救濟。然而綜觀這些方向的重點卻是圍繞在如何找出違法廠商，廠商如何避免違法及食安問題發生後消費者如何自保。與會中政府食品安全管理單位也準備增加食安稽核人力與物力，修改食品衛生管理法包括增加產品標示不實刑責，連馬總統在會議中也是一再強調嚴懲重罰的效力。希望發揮"多數人監督少數人的力量"。信誓旦旦要以嚴刑峻法嚴懲不肖黑心廠商，增加查核人力與物力，或是以"食品安全白色恐怖"方法鼓勵人人檢舉來達到食品安全要求嗎？這不就是典型"治亂世用重典"的制式思考方式，也是把食品安全問題簡化成法律問題的怠墮心態。

嚴刑峻法或許可提升食品安全要求，但過分吹毛求疵法條與刑責卻阻礙了多數食品廠商的發展與進步，同時把食品廠商當成匪諜來查及檢舉也使食品廠商人心惶惶，消費者也無法信任食品廠商。食品安全不僅是科學問題，法律問題同時也是政治問題。我們政府是不是應該有一個更宏觀完整的食品安全政策論述建立政府對於食品安全運作完整的架構，確立基本精神與原則保障消費者食的安全與健康，建立市場競爭公平性使服膺規範之食品生產廠商能獲取合理的利潤也提升台灣食品的品質與競爭力。

沒有身份與規格的台灣食品

政府以"管理"的方式對應台灣食品產業， 食品安全管理單位只是為了國民健康，管理食品品質與安全製定食品衛生管理法而已，只消極的要求不要出現危害國民健康的食品而已，標示不實等罰則甚輕。因此在這個制度下，只要不出現管理法中有害物質，食品的名稱與食品成分不必然一定相同，甚至也可以沒有如名稱的成分，在成本的考量下，各家廠商對我們食品中的成分任意進行食品科技虐待，因此才會出現果醬沒水果，雞蛋布丁沒雞蛋，花生油沒花生，橄欖油也不一定要從橄欖中搾取等奇特的現象。各家廠商也因此比科技、比創意、也比黑心，於是劣幣驅逐良幣，現在發生這些駭人聽聞的食安事件也就不足為奇了。

其實我們真正疏漏的是我們忽視台灣食物明確名稱與規格，也就是國家標準。使業者無法可循，也幾乎無法可罰。米粉就是一個例子。傳統米粉的原料只有米跟水而已，然而廠商並沒有以國家標準（米含量需達50%以上)規格製造米粉，主管機關對此也無強制力要求。在成本與產品品質的競爭下，各廠商開始各憑本事發揮食品科學研究精神，終於達到全台灣米粉幾乎沒有米成分的境界。

在其他國家如法國就堅持維護他們所謂的傳統法國麵包的名詞使用方式，法國法律有非常明確的規定：任何被稱之為「傳統法國麵包」(pain traditionnelfrancais)其組成成份僅能有麵粉、水、食鹽，及以麵包用酵母發酵，不能含任何添加物，製作過程中也不經過任何冷凍程序。在日本農業規格裡規定稱為烏龍麵其正確的尺寸及做法。在英國，要稱為"果醬(jam)"其真正水果的成分須在35%（不同水果有不同比例）以上，含糖60%以上才可稱為果醬(jam)，否則只能稱為「塗醬」（spread）。最近英國國會先前才辯論傳統英式果醬的含糖成份是否要從60%降到50%，主張英國果醬含榶量必須達60%的國會議員就擔心，降低英國果醬的糖份，就不是英國果醬了。

Phoca PDF

發佈：2014-01-02, 週四 16:53
點擊數：11538

台灣對於食品並沒有標準化與規格，造成我們祖先流傳下來以"米"為主要成分的"米粉"現在變成只是"口味"而已。而我們卻一種以為米粉是含有米成分的錯誤觀念，有食品名稱卻無規格標準使得台灣食品在成分上食品製造廠可以有任何的想像力及創造力。只要用食品科技，奇特的化學成分讓我們的食物看起來，吃起來像就可以了。

建立台灣食品資訊標準規範

目前在食品衛生管理法僅針對食品成分標示如食品添加物等成分規定需詳實標示。然而食品添加物名稱目前未有標準化的定義，因此廠商可因特定目的選擇名稱誤導消費者。

以常見的果膠(pectin)為例，因為果膠萃取來源大多是蘋果或柑橘，因此也有"天然蘋果纖維"或"柑橘纖維"名稱。"天然酵母"一般指的是從植物中耗時費工培養多重酵母菌株，一旦被踢爆使用一般商業用酵母時，廠商可曲解為"天然酵母"是天然的，不是泡打粉。選擇性標示及惡意曲解名稱標示不僅誤導消費者也破壞市場競爭的公平性，造成劣幣驅逐良幣的效應，因此歐盟食品產品標準規範的立法精神主要基於食品廠商市場競爭的公平性及產品資訊對消費者的透明度原則上，主要有四種產品資訊必須標準規格化。一是產品身份（product identity)標準化如何謂"奶油"、"果汁"多少主要成分以上或是組成才能以此名詞稱呼，如此一來，我們或許可以看到以米為主要成分的"米粉"出現。二是產品分類（product classification)標準化如何謂脂肪低於何種程度才能稱作脫脂牛奶、蛋的大小如何定義、三是形式（reserved term)標準化如標示"傳統製法"是如何傳統，須有明確的定義"山上純淨自然環境"是如何純淨與自然。四是標示要求（labeling requirements)標準化。

日前發生生鮮蛋品標示實際來源字體遠小於"虛擬牧場"，這是廠商企圖誤導消費者的典型作為，然而廠商卻宣稱一切符合當前食品衛生管理法之規定。目前食品藥物管理署已公告「宣稱果蔬汁之市售包裝飲料標示規定，標記有水果口味的飲品，一定要標示果汁含量，未添加任何果蔬汁，也必須在明顯處標示「無果蔬汁」。同樣地，在無任何明確規定下，部分廠商混摻油品與標示不符已成習慣，即使自100 年3 月1 日生效之「市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定」已規定食用油品的成分與標示，仍有僥倖心態，終至事件爆發而不可收拾。然而當前食品管理單位詳細僅規定部分食品名稱、成分與標示。

我們希望食品安全管理當局能倣效其他國家，在文化上、傳統上為台灣的食物製定明確規格與成分，使廠商有所依據生產製造食物，也有正確得名稱與成分。也使我們台灣食物有了真正的身份與地位，使得民眾不再對我們所認知的食物與其成分混淆不清，同時也標準化與重新定義食品成分與添加物名稱，規範食品標示用語，使消費者能正確地了解產品資訊，並對大家都可以依不同價位、不同名稱與不同成分正確地選擇自己所喜愛的食物，面對琳琅滿目的食品與廣告也就可以信任廠商。

獨立的食品安全風險管理機關

為了應付90年代以來的一連串爆發的食品安全危機，歐盟在2002年成立作為一獨立的機關-歐洲食品安全局（European Food Safety Authority, EFSA ） 業務範圍涵蓋食品和飼料安全，營養，動物健康和福利，植物保護和植物健康。提供具有科學依據的客觀獨立意見、建立廠商及消費者有效的溝通來改善歐盟食品的安全性及提高歐盟食品的信任度。英國也由於層出不窮的食品安全問題，傳統政府部門如英國農漁業暨食品部（Ministry of Agriculture, Fisheries and Food ，MAFF)無法應付農業、環境、食品生產、及民眾健康議題互相牽連的食品安全問題。因此在2000年成立也是獨立於政府各部會外之機關-食品標準局（Food Standard Agency, FSA)，成立

Phoca PDF

後逐漸整併政府及法人其他食品安全相關機關與團體，在非法食品添加物等議題主動發揮警告的角色，也對廣告中不健康的兒童食品推動更嚴格的管理辦法。同時也對英國民眾扮演食品安全教育的角色。目前FSA在2015年前要達到的策略目標任務為： 在英國製造或賣的食物要吃得安全，進口到英國的食物要吃得安全、消費者有足夠且正確的資訊選擇自己的食物、協助業者生產符合標準的食物。

在2013全國食品安全會議中，部分專家學者建議整合並強化農委會、經濟部、衛福部等相關部會之食品安全管理之分工，建立由農場到餐桌一條鞭之食品安全管理模式。如設立食品安全諮詢會議及獨立客觀之風險評估單位，以強化風險評估、管理及溝通之能力。也有學者建議是否可整併食品藥物管理署與動植物防疫檢疫局部分單位來整合及主導國內食品安全業務。然而我們希望獨立客觀的單位不僅只是食品安全科學性的風險評估與管理而已，同時也需肩負台灣食品產業的發展與規劃、食品營養與安全的教育、促進食品廠商與消費者之間充分溝通的責任。

結語

食品安全必須完整考慮「農場到餐桌」整個食物供應鏈流程，涵蓋所有生產製造與經營的環節。在這些環節上，政府需建立與規範一個透明完整與標準化的食物產品系統資訊，不僅使食品安全管理單位及消費者能獲取正確的食品資訊，同時也建立市場競爭的公平性。使高品質的台灣食品能因這種公平性增加競爭力。而獨立的食品安全管理單位者能夠根據這些標準化的資訊進行科學性的風險分析、預防警示、及教育與溝通消費者，增加社會大眾對台灣食品的信任並降低社會的不安。我們希望高品質、安全的台灣食品是在健全良好的規範下生產出來，而不是人人監督與檢驗下這種食品白色恐怖下逃出來的。

作者梁弘人為英國里茲大學食品科學博士元培科技大學食品科學系副教授

Phoca PDF