發佈：2014-01-10, 週五 17:14
點擊數：10129

這陣子以降食品安全事件接二連三爆發，從食用油混充、銅葉綠素及銅葉綠素鈉標示不明到鮮乳成分疑義，更早之前則有塑化劑、瘦肉精美牛等，許多知名大廠在這波食安風暴中無法倖免，甚至是帶頭違法者，涉案者當中有許多更是通過「良好作業規範，Good Manufacture Practice簡稱GMP」驗證的工廠，政府多年苦心建立的食品安全機制如此不堪一擊，也讓人對政府的管理及標章信用破產。

「認證」(certification)、「驗證」（accreditation）及「標章」（labeling）其實分指不同的概念，但是這些名詞常常會被誤用，甚至官方機構也常出現誤用的情況，在此有必要先做釐清。「驗證」是指舉凡商品、生產過程、生產單位或管理制度等，依照嚴謹且公正的評量方式證明其符合一套的規範，則可說其通過「驗證」，如通過ISO22000驗證的食品加工廠；「認證」則是認證機構（例如台灣的財團法人全國認證基金會）針對驗證公司執行業務過程之科學化、專業度、公正性與透明性等進行定期或不定期的評鑑審核，通過者為「認證」合格之驗證機構；每種「標章」皆訂有明文規範，凡經過該標章負責機構檢驗查證後，證實其符合或具備規範內所載的條件，即授權廠商可將該標章標示於產品上，如台灣有機農產品上的雙「標章」（CAS台灣有機農產品+驗證機構）。

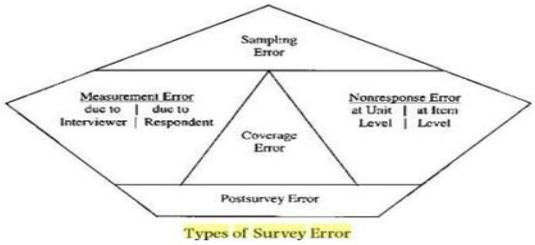
目前台灣在食品安全（包含農產品、食品和加工品）相關的驗證制度相當複雜，包括驗證對象、驗證範圍、主管機關、標章呈現均非常地混亂（如圖一），在中央方面主要的權責機關有農委會、衛福部和經濟部（如表一），其中尚不包括《地方自治法》授權各縣市政府自訂的制度，例如各縣市政府爲了推廣農產品所推行的標章。會造成事權分散的主要在於，生鮮產品屬農委會管轄，但是當生鮮產品上架後或加工後，就變成衛福部的工作；若事涉工廠管理和輔導，則為經濟部權責範圍；市場及市面上的抽查，除了主管機關之外，地方政府亦可抽查，這也是管理事權沒有統一的主因。

而上述這些驗證制度均設計有相對應的標章，這些標章通常會顯現在終端商品上，讓消費者在購買時得以辨認。然而，雖然政府單位宣稱這些標章能提供更透明的資訊，區隔其他未驗證的商品，進而提高商品的附加價值並保障消費者的權益。這樣的美意在政府管理不當的情況下消失殆盡，讓標章核發變成一項日常行政工作，並未積極地進行抽檢及查核工作，使原本具有「榮譽」意涵的標章成為眼花撩亂卻無所適從的貼紙。曾有官員在接受訪問時表示「我們沒辦法查，因為廠商不讓我們進去」，如果連政府官員都忘記自己有這個職權與責任去查，僅以查核工作碰壁為藉口帶過，導致每次都要等到問題爆發後才進行事後查檢，食品安全機制形同虛設。

圖一生鮮商品到食品之管理流程 本研究整理

Phoca PDF

發佈：2014-01-10, 週五 17:14
點擊數：10129



Types of Survey Error

表一主管機關為中央單位之食品安全標章及其法源一覽表

編號	標章名稱	主管機關	法源
1	台灣優良農產品	行政院農業委員會	農產品生產及驗證管理法
2	有機農產品	行政院農業委員會	農產品生產及驗證管理法
3	產銷履歷農產品	行政院農業委員會	農產品生產及驗證管理法

Phoca PDF

4	吉園圃安全蔬果	行政院農業委員會農糧署	吉園圃安全蔬果標章作業規範
5	國產鮮乳	行政院農業委員會	乳業管理輔導辦法
6	國產蜂產品	行政院農業委員會農糧署	食品良好作業規範（GMP）認證制度實施規章
7	健康食品	行政院衛生署	健康食品管理法
8	嬰兒配方奶粉	行政院衛生署	食品衛生管理法
9	食品GMP標章	經濟部工業局	食品GMP標章
10	深層海水自願性產品驗證	經濟部標準檢驗局	商品檢驗法第第14條
11	正字標記	經濟部標準檢驗局	標準法第11條第2項
12	屠宰衛生檢查合格	行政院農委會防檢局	畜牧法
13	水產精品	行政院農業委員會漁業署	水產精品評選要點
14	GGM羊乳	行政院農業委員會	
15	餐飲業食品安全管制系統HACCP	行政院衛生署	食品衛生管理法第二十條第一項

本研究整理

每當食品安全問題爆發時，通路商必須同時配合下架和退款，通路商往往高分貝地喊冤自己是受害者。然轉思一想，倘若通路沒有控管進貨品質的能力、爲消費者做好把關的責任，任憑運用其龐大的店商數量壟斷通路，一方面壓低廠商的進貨成本，一方面收取高昂的上架費，與此同時，還要常常配合通路的促銷活動，通路商盡可能地延後付款日期。食品廠或供應商在保護通路，亦要追求營收的同時，只能透過其他方式獲取利潤空間，以低價劣值品取代即是方法之一。通路商其實也必須爲食品安全的頻頻出包擔負責任。

更令人匪夷所思的是，每當發生食品安全問題時，所有的店家就被要求要貼出某國際驗證機構的產品檢驗報告。這家驗證機構同時是家檢驗公司，每次食品安全問題發生，所有相關產品就會被送去化驗，若化驗通過店家就即可張貼合格公告，例如塑化劑、油品、三聚氰胺爆發時均是如此。檢驗通常是食品安全中最後的一道防線，最重要的還是靠業者的自主管理；更何況檢驗通常是逐批檢驗，無法每天檢驗，無法即時反應真實情況；此外，檢驗時必須要消耗產品樣品及化學藥品 ，不僅造成資源浪費亦帶來環境汙染。而由單一民間公司出面擔負食品安全的責任，這種情形在世界絕無僅有。倘若有天發現出問題的是這家驗證機構，這樣的生態由誰來監督、制衡，驗證制度在台灣的實際運作現況完全背離原來之立意甚遠。

國外有許多食品及農產品的驗證制度並沒有顯示在最終產品上，更多是B2B的驗證制度，其邏輯是，從產地到餐桌這趟漫長的物流過程，應是所有參與其中的利害關係人（stakeholder）來分擔，而非最終的消費者。以歐洲最大的生鮮農產品驗證制度GlobalG.A.P.而言，其並非某一國家的政府所制定的制度，而是由歐洲食品零售商協會（the Euro-Retailer Produce Working Group）於1996年共同制定，透過產業鏈上、下游業者的共同參與，討論出零售商和供應商都可以接受且確實可行的食品安全制度。

GlobalG.A.P.很明確地指出，他們是一套通路商/採購者和供應商/耕種者之間的驗證制度

Phoca PDF

，透過這套制度，供應商/耕種者可以加強田間管理與紀錄，通路商/採購者統一且合理的進貨規範，兩造原本應該在天平兩端的團體，透過驗證制度有了對話橋樑，這個橋樑通往的目的地是食品安全和消費者權益。因此供應商/耕種者只能要能夠清楚地區別通過驗證的農產品，通路商/採購者也能在最終的商品上標示欲推廣、具有辨識度的品牌，GlobalG.A.P.的logo不必要出現在商品的外包裝上。

食品安全制度其中一個很重要的概念為「食品追溯」（trace ability），主要的概念為「追溯」（trace or trace back）和「追蹤」（track or trace forward），從農場、清洗廠/包裝廠、加工廠、倉儲、配送廠、批發商、零售商、消費者等，所有的參與者。當食安問題發生、產品需要召回（recall）時，透過這樣的食品追溯機制，往上「追溯」或往下「追蹤」生產流程，判斷大約是在哪一段發生問題？需要負起責任的單位是誰？當然，後續衍生的法律及賠償問題的切割和比例，也因此有了談判和協商的基礎。

過去行政院農委會曾經大力推廣產銷履歷，履歷中紀錄農產品從生產到出農場前（pre-farm gate）所有的生產投入，所有的田間施作，如肥料、除草、用藥、澆灌、疏果等之時間和內容都必須詳實紀錄。但是產銷履歷僅能確保原料之安全無虞，除了產銷履歷之外，加工履歷和物流履歷必須一併納入，才能讓食品安全的防護網更為周全。以台灣近期發生的食品安全問題來說，多數發生的問題都是發生在加工的過程，若將加工過程相關的原料或添加物，及其供應廠商與製造商等資訊予以透明，那造假和混充發生的可能性將大幅降低。在運輸過程中也常常因為溫度、環境、搬運、人為等因素控制不當造成污染，許多國際食品業者現在都將物流履歷涵蓋在食品安全體系。國際通用的商品條碼（GS1，Global Standard 1）則由三大區塊組合而成：GLN（Global Location Number，事業體識別碼）+SSCC（Serial Shipping Container Code，物流包裝識別）+GTIN（Global Trade Item Number，商品識別碼）。

食品安全議題隨著國民生活素質的提升日益重要，加上國際貿易往來頻繁，牽涉的利益關係人廣且眾，輔以科技的進步，透過雲端分享資訊將是強化食品安全相當關鍵的工具。目前行政院刻正推動「食品追溯雲端服務建置及推廣計畫」（網頁：食品資訊服務網http://www.twfoodtrace.org.tw/），希望能透過雲端運算將原本分散在農委會、衛福部、經濟部的三大履歷平台銜接、共用資訊，另外也將環保署（如環境用藥）及海關（檢驗結果）的資訊納入。希冀未來當這套服務建置完備後，真正符合廠商及民眾實際所需和使用習慣，而非官方的樣板網頁。每個位在食品供應鏈不同階段的利益關係人，其實同時都是供應鏈最末端的消費者，利他也是利己。

作者黃貞綾（前GlobalG.A.P.台灣聯絡人，現任職於創投公司）

Phoca PDF

發佈：2014-01-10, 週五 17:14
點擊數：10129

Phoca PDF

發佈：2014-01-10, 週五 17:14
點擊數：10129

Phoca PDF