

調 查 報 告

壹、案 由：據悉，臺北市知名飯店大○○○大飯店之歐風館餐廳使用逾期、發霉原材料；台灣山○○股份有限公司使用逾期胡椒粉、益強粉；遠○油脂股份有限公司之「乳○○」亦疑涉使用逾期原材料製造，究相關主管機關對於上述行為監督機制為何？管理與查核是否不周？食品安全通報機制有無疏漏？逾期食品回收之監管機制為何？相關機關之作為有無延宕或其他違失？均有查明之必要。

貳、調查意見

近來食品業者使用逾期原材料產製食品之事件頻傳，每隔一段時間即有此類違法事件之爆發及相關報導，據衛生福利部(下稱衛福部)統計¹，民國(下同)104至106年6月底止，各年度因檢舉經該部食品藥物管理署(下稱食藥署)查獲之逾期食安事件分別為2、22及14件，其中106年上半年即有高達14件之違法案例，此雖反應吹哨者條款，獎勵內部檢舉制度發揮效益，但也凸顯衛福部現行之食品良好衛生規範(Good Hygiene Practice for Food，下稱GHP)、食品安全管制系統、食品追溯追蹤……等制度仍難防範業者使用逾期原料，爰本院有深入瞭解之必要。

前所述106年上半年違法案例中，不乏知名食品製造廠及餐廳，包括：大○○○大飯店使用逾期、發霉原材料，另台灣山○○股份有限使用逾期胡椒粉、益強粉，而遠○油脂股份有限公司(下稱遠○油脂公司)生產之「乳○○」亦使用逾期無水奶油製造，甚以回收再製

¹ 衛福部106年8月18日衛授食字第1061302487號函。

其他油品等。究該等事件之發生緣由、經過、主管機關處理結果為何？管理與查核是否不周？逾期食品回收之監管機制？現行食品管理相關政策有無待改善之處？案經本院調閱相關卷證資料，並於106年7月21日詢問衛福部政務次長何啟功、食藥署副署長林金富、臺北市政府衛生局主任秘書李碧慧、臺中市政府衛生局副局長張瑞麟、桃園市副市長王明德及桃園市政府衛生局副局長許景鑫等相關機關人員，復卷析該等機關於詢問後之補充說明資料，業調查竣事，茲陳述調查意見如下：

一、遠○油脂公司非法使用逾期原材料及回收產品再製其他油品，且無法釐清違規產品批號，回收率不及0.1%，嚴重影響國人飲食安全，衛福部食品追溯追蹤制度形同虛設；復現行「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」對於產品回收流向資訊之管理，付之闕如，致追溯追蹤系統缺漏不全，難以全面勾稽及追蹤問題產品，甚衍生業者有違法使用回收品之空間，均亟待衛福部檢討改善。

(一)按食品安全衛生管理法第9條第1項及第9項分別規定：「經中央主管機關公告類別與規模之食品業者，應依其產業模式，建立產品原材料、半成品與成品供應來源及流向之追溯或追蹤系統。」、「第1項追溯或追蹤系統之建立、應記錄之事項、查核及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。」爰此，衛福部於102年11月19日訂定發布「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」，並自發布日施行。

(二)106年2月6日民眾向法務部調查局桃園市調查處(下稱桃園市調處)檢舉遠○油脂公司使用逾期原材料再製成品，同年3月8日於臺灣桃園地方法院檢察署檢察官指揮下，桃園市政府衛生局會同食藥

署、桃園市調處至該公司進行稽查。稽查發現該公司104年2月24日輸入無水奶油79桶(有效日期：104年11月30日，序號：T1)及於104年9月30日輸入80桶(有效日期：105年6月10日，序號：T2)，共計159桶；而依該公司「調配生產紀錄(一)」資料發現，104年12月1日至105年3月29日、105年6月11日至同年7月11日，此2段期間竟分別使用序號T1及T2之無水奶油，亦即使用逾期原材料，製造計「乳○○」、「一品○○」、「金龍○○○」、「一品○○○」、「酥○」、「頂好○○○」等6項產品(10類規格)，共計61萬4,623公斤。且該公司代理人謝賢德表示：「……依調配生產紀錄表(一)所記錄確實有可能使用到逾期無水奶油……依紀錄及我們所言確實有使用到逾期無水奶油生產行為……」。

(三)另稽查發現遠○油脂公司1樓地下油槽區旁堆放回收之即期及瑕疵「乳○○」，惟該回收品有回溶至地下油槽之情形，而該油槽與原油管線有共管，因共管所產製之產品為「頂好○○○」、「酥○」……等13項產品，共計29萬2,197公斤。該公司代理人謝德賢坦承：「自105年6月29日利用控制閥進行廢油管及原料油管切換……一切都是失誤，因為人員調動衍生。」桃園市政府衛生局以該公司違反食品安全衛生管理法第15條第1項第8款規定，於106年4月24日裁處新臺幣(下同)240萬元罰鍰在案。

(四)據上調查發現，遠○油脂公司使用逾期無水奶油及因即期與瑕疵之故而回收的「乳○○」所製成之違規產品共計90萬6,820公斤。然據桃園市政府衛生局查復²，截至106年3月22日止，回收之違規產品重

² 桃園市政府衛生局106年4月28日桃衛食字第1060024945號函。

量約計831公斤。如以重量計算其回收率，違規產品之回收率不及0.1%，此回收率甚低之原因，據衛福部及桃園市政府表示略以³，因遠○油脂公司無法釐清違規產品批號，爰擴大針對有疑慮之90萬6,820公斤產品下架回收，另該產品周轉循環約2週，故違規產品多已無在市面上流通，且使用逾期無水奶油為原料之製造時間為104年12月1日至105年3月29日、105年6月11日至同年7月11日，爰推估大多已被民眾食用云云。該公司之作為及衛福部、桃園市政府衛生局之回收產品管理制度，對於國人飲食安全顯難有保障，不容忽視！

(五)衛福部鑑於前劣質豬油事件、食品特級橄欖油混摻其他油脂及違法添加銅葉綠素等社會矚目食安事件，考量食用油脂業涉屬高風險業別，爰於103年10月27日以部授食字第1031302873號公告，辦理工廠登記之食用油脂製造加工、調配業者，以及辦理商業登記、公司登記、或工廠登記之食用油脂輸入業者，自103年10月31日起應建立食品追溯追蹤制度，爰此，本事件遠○油脂公司應建立該管理制度。復按「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」第4條規定略以，相關食品業者所建立之追溯追蹤系統至少應包含原材料、產品及其流向資訊等；另食藥署依該辦法所訂定之「食品及其相關產品追溯追蹤管理查核紀錄表(製造、加工、調配業者)」中之「產品流向資訊」稽查重點包括：物流業者資訊、非屬自然人之直接產品買受者資訊、產品批號……等；且據衛福部查復⁴，自103至105年止，

³ 衛福部106年7月20日衛授食字第1061302114號函及桃園市政府106年7月28日府衛食管字第1060167313號函。

⁴ 衛福部106年7月20日衛授食字第1061302114號函。

查核遠○油脂公司之食品追溯追蹤制度建置情形計3次，結果均符合規定。詎此次遠○油脂公司竟無法釐清違規產品批號，回收率不及0.1%，顯見該公司未盡落實追溯追蹤制度、主管機關查核不力，益見該制度形同虛設。

(六)再查追溯追蹤系統建立之目的係冀藉由食品自生產至供應之各個上、下游流程的標記，追溯產品供應來源及追蹤產品流向，爰產品各流向資訊必須完整；惟遠○油脂公司使用回收「乳○○」再製其他油品情事，凸顯此制度對於回收管理面向之漏洞，現行「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」關於食品業者從事食品及其相關產品製造、加工、調配業務時所應建立之追溯追蹤系統，在產品流向資訊方面，僅有物流、買受人……等之標記規定，欠缺記載回收流向資訊之要求，例如：回收品之名稱、批號、重量、有效日期、回收原因……等，且關於庫存及報廢品之管理規定亦付之闕如，致產品流向管理缺漏不全，難以全面勾稽及追蹤問題產品，甚衍生業者有違法使用回收品之空間。

(七)綜上，衛福部雖已於103年10月27日公告食用油脂製造加工、調配及輸入業者，自103年10月31日起應建立食品追溯追蹤制度，且近3年遠○油脂公司評核結果均符合該規定，惟該公司仍發生違法使用逾期原材料及回收產品再製其他油品情事，復無法釐清違規產品批號，回收率不及0.1%，嚴重影響國人飲食安全，食品追溯追蹤制度形同虛設；復現行「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」對於產品回收流向資訊之管理，付之闕如，致追溯追蹤系統缺漏不全，難以全面勾稽及追蹤問題產品，甚衍生業者有違法使用回收品之空間，均亟待衛福

部檢討改進。

二、桃園市政府衛生局於無任何準據情形下，對於轄內食品業者之稽查紀錄僅保存1年，明顯違反檔案法相關規定，確有違失。

(一)按食品安全衛生管理法第41條規定：「直轄市、縣(市)主管機關為確保食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑符合本法規定，得執行下列措施，業者應配合，不得規避、妨礙或拒絕：一、進入製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣場所執行現場查核及抽樣檢驗。二、為前款查核或抽樣檢驗時，得要求前款場所之食品業者提供原料或產品之來源及數量、作業、品保、販賣對象、金額、其他佐證資料、證明或紀錄，並得查閱、扣留或複製之。……」另按檔案法第10條及第12條第1項分別規定：「檔案之保存年限，應依其性質及價值，區分為永久保存或定期保存。」「定期保存之檔案未逾法定保存年限或未依法定程序，不得銷毀。」次按國家發展委員會檔案管理局「機關共通性檔案保存年限基準」衛生類檔案保存年限基準表規定：「110701食品業者作業衛生稽查及抽驗等相關文件保存年限5年」。準此，各地方衛生主管機關為確保食品業者符合食品安全衛生管理法規定，得對於業者相關作業環境進行現場稽查，且稽查及抽驗等紀錄文件，應至少保存5年，未逾法定保存年限不得銷毀。

(二)查桃園市政府衛生局102至105年依食品安全衛生管理法對於遠○油脂公司之稽查情形，據該局106年4月28日查復⁵登載於「產品通路管理資訊系統」

⁵ 桃園市政府衛生局106年4月28日桃衛食字第1060024945號函。

資料，各年度稽查次數分別計1、12、7及2次；續據桃園市政府同年7月28日提供資料⁶，其中103年度稽查次數為11次，二者對於103年度稽查次數之結果不同，顯見該局對於稽查紀錄相關文件未能確切掌握。再者，該局自102年起對於該公司之歷次稽查紀錄至少應保存至107年，惟查欠缺102年10月18日及103年1月15日、2月16日、7月3日、9月7日等5次紀錄；關於稽查紀錄保存問題，桃園市政府竟查復表示：「經查過去年度相關稽查紀錄保存年限為1年，故目前本府衛生局公文系統已無相關資料。」且桃園市政府衛生局關百娟科長於本院詢問時亦說明：「我們過去對於稽查紀錄的保存年限是1年，目前已經查不到相關資料……」，另許景鑫副局長補充：「104年到衛生局服務，當初也聽同事說稽查紀錄保存年限只有1年，時間到了就銷毀……」等語，此有桃園市政府查復資料及本院詢問筆錄在卷足稽。據上，桃園市政府衛生局於無任何準據情形下，對於轄內食品業者之稽查紀錄僅保存1年，明顯違反檔案法相關規定，確有違失。

三、臺北市政府衛生局及臺中市政府衛生局未要求所轄餐飲業者落實GHP準則第6條第3款及第5款關於原材料於倉儲過程中應定期檢查及記錄之規定，且疏未列為相關稽查之檢查項目，致業者有違法使用逾期原料之機會；復以該準則既已明定原材料之倉儲管理方式，衛福部應自源頭建立相關督管機制，依分級管理原則輔導業者符合規定，並督促各地方政府落實稽查。

(一)按食品安全衛生管理法第15條第1項規定：「食品或食品添加物有下列情形之一者，不得製造、加工、

⁶ 桃園市政府106年7月28日府衛食管字第1060167313號函。

調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、作為贈品或公開陳列：一、變質或腐敗。……八、逾有效日期。……」復按同法第8條第1項及第4項分別規定：「食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品之良好衛生規範準則。」、「第1項食品之良好衛生規範準則、第2項食品安全管制系統準則，及前項食品業者申請登錄之條件、程序、應登錄之事項與申請變更、登錄之廢止、撤銷及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。」次按GHP準則第6條規定：「食品業者倉儲管制，應符合下列規定：……三、倉儲作業應遵行先進先出之原則，並確實記錄。……五、倉儲過程中，應定期檢查，並確實記錄；有異狀時，應立即處理，確保原材料、半成品及成品之品質及衛生。」爰此，衛福部於103年11月7日訂定發布GHP準則，餐飲業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均須符合該準則規定，其中對於原材料之管理，應遵行先進先出原則，且應定期檢查及記錄，以確保原材料安全衛生及符合不得使用逾期原材料之規定。

- (二)查長○○實業股份有限公司所經營之大○○○大飯店於105年9至10月間，使用逾期蝦及發霉芋頭等原材料產製食品，經臺北市政府衛生局約談該飯店代表，其坦承曾使用逾期水產品及發霉原材料，該局於106年3月28日依違反食品安全衛生管理法第15條第1項第1款及第8款規定，裁處罰鍰12萬元整在案。另台灣山○○股份有限公司位於遠東百貨股份有限公司臺中分公司之營業場所，被檢舉使用逾期原材料，經臺中市政府衛生局於106年3月13日稽查，查獲現場貯存逾期之「飛馬粗粒純黑胡椒(有效日期：

105年11月23日)」及「山○○(SA)-益強粉(有效日期：106年3月8日)」等2項產品，均已逾有效期限，因該公司址設於臺北市，臺中市政府衛生局於106年3月16日移請臺北市衛生局執行後續處辦，臺北市衛生局以該公司違反食品安全衛生管理法第15條第1項規定，於106年3月21日裁處罰鍰7萬元在案。

- (三)有關大○○○大飯店於105年9及10月間所使用蝦及芋頭等2項原材料之倉儲及使用紀錄，據臺北市衛生局查復⁷略以，由於本事件檢舉人並未提供原材料使用紀錄及相關佐證資料，且業者僅提供此2項原料之進貨單及退貨單供參考，復因非於事件發生第一時間即進行稽查，故無法當場蒐證。另關於台灣山○○股份有限公司之黑胡椒及益強粉等之倉儲及使用紀錄，臺中市政府衛生局查復⁸表示，食品安全衛生管理法對於業者之原材料使用量及報廢量等，並無規定須詳實記錄，且業者未提供相關資料，該局係依現場稽查事證進行後續處辦云云。惟查GHP準則第6條第3款及第5款已明定餐飲業者對於原材料應定期檢查及記錄，且食品安全衛生管理法第8條亦明定食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合GHP準則，是臺中市政府所稱食品安全衛生管理法並無相關規定，顯非事實。綜言之，上開食品業者並未依法落實GHP準則相關規定，且臺北市衛生局及臺中市政府衛生局未善盡督管之責。
- (四)復查臺北市衛生局為督管所轄食品業者符合GHP準則所訂定之「食品業衛生現場稽查紀錄表」，

⁷ 臺北市衛生局106年7月14日北市衛食藥字第10637673400號函。

⁸ 臺中市政府衛生局106年7月17日中市衛食藥字第1060067399號函。

該表檢查項目計30項，包括：工作場所硬體設備衛生管理、從業人員健康衛生條件、製備流程避免交叉污染、物品應保持整潔不得直接放置地面上……等，稽查人員於現場會針對各項逐一檢視，惟檢查項目中缺漏GHP準則第6條第3款及第5款關於原材料記錄管理之規定，是難以確切督導業者管控原材料是否逾有效日期。臺北市政府衛生局就此問題表示⁹，該紀錄表已綜合歸類GHP準則46條規範，且除表列30項檢查項目外，稽查人員如發現原材料逾期，可填入該表「丙、食品標示稽查部分」，該部分屬開放式設計欄位，稽查人員得將現場狀況描述記錄云云。另查臺中市政府衛生局所訂定之「餐飲業者良好衛生規範稽查紀錄表」檢查項目計43項，其中亦缺漏關於原材料記錄管理之規定，該局表示如稽查發現業者使用之原材料外包裝所標示的有效日期已逾期，係另依食品安全衛生管理法第15條第1項第8款進行裁處等語。

- (五)審諸上開說明，臺北市政府衛生局及臺中市政府衛生局均未將GHP準則第6條第3款及第5款規定納入所訂定之稽查紀錄表中以逐一檢查，且雖然發現原材料逾期可另於其他欄位填寫缺失或逕以違反食品安全衛生管理法相關規定裁罰，惟此僅能侷限於有外包裝標示之原材料，以大○○○大飯店使用逾期蝦及發霉芋頭為例，其原材料已經去殼、去皮或分裝處理，並無法以外包裝標示查核是否逾期；再者，臺北市政府衛生局及臺中市政府衛生局所言係屬食品標示稽查，當與原材料之使用記錄管理不同。關於督促地方政府落實此規定之稽查問題，衛

⁹ 臺北市政府衛生局106年7月14日北市衛食藥字第10637673400號函。

福部表示略以，既然GHP準則已明文規定，各地方政府應可納管為稽查項目，可要求一定規模以上之餐飲業者符合等語。

- (六)綜上，臺北市政府衛生局及臺中市政府衛生局未要求所轄餐飲業者落實GHP準則第6條第3款及第5款關於原材料於倉儲過程中應定期檢查及記錄之規定，且疏未列為相關稽查之檢查項目，致業者有違法使用逾期原料之機會；復以該準則既已明文規定原材料之倉儲管理方式，衛福部應自源頭建立相關督管機制，依分級管理原則輔導業者符合規定，並督促各地方政府落實稽查。

四、臺北市政府衛生局及臺中市政府衛生局應就所轄餐飲業者對於不得使用逾期原材料之自主管理結果與事實不符情事，再行檢討確實及精進之督管措施，並避免流於形式。

- (一)按食品安全衛生管理法第7條第1項前段規定，食品業者應實施自主管理，且同法第8條第1項規定，食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均須符合GHP準則。爰此，餐飲業者應自從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度等4大面向實施自主管理，確保所提供餐食之安全衛生。
- (二)查大○○○大飯店「廚房衛生自主管理紀錄表」之衛生管理項目計有7大項，其中「各式冷凍/藏冰箱、保冷車/保溫車」之檢查細項包括：「設備外表清潔」、「看風扇清潔(風扇罩)」、「箱內部清潔，不得藏污納垢」、「結霜清除」、「氣密橡膠乾淨」、「外部濾網清潔」、「先進先出管理(日期標示確實)」、「生熟食分開存放(確實覆蓋)」、「溫度紀錄表單填寫確實」、「私人物品不得放置」及「確實篩檢過期食品/丟棄」等11項；據105年9及10月之紀錄顯示，

「先進先出管理(日期標示確實)」、「確實篩檢過期食品/丟棄」及「單位衛管確認」等3欄位，均經該飯店人員打勾並簽名，表示各項已符合且完成檢查，並經衛生管理人員確認完畢。

(三)復查台灣山○○股份有限公司「食品衛生自行檢查紀錄表」之衛生管理項目亦計有7大項，其中「食物選購與貯存」之檢查項目包括：「所有包裝食品及罐類，應包裝標示完整，應有衛生署查驗登記號碼，並在保存期限內使用完畢。」據該公司106年1月至3月紀錄顯示，該項欄位每日均經該公司人員打勾並簽名，表示均符合且已完成檢查。

(四)惟大○○○大飯店於105年9月至10月間，使用逾期蝦及發霉芋頭等原材料，經臺北市政府衛生局於106年3月28日依違反食品安全衛生管理法第15條第1項第1款及第8款規定裁處在案；另台灣山○○股份有限公司經臺中市政府衛生局稽查發現貯存逾期之黑胡椒及益強粉，經移請臺北市政府衛生局以違反食品安全衛生管理法第15條第1項規定裁處在案，已如前述。經比對上開業者違反規定之時間與同期間之自主管理紀錄，可見業者對於不得使用逾期原材料之自主管理紀錄與事實明顯不符。

(五)據上，臺北市政府衛生局及臺中市政府衛生局應就所轄餐飲業者對於不得使用逾期原材料之自主管理紀錄與事實不符情事，再行檢討確實及精進之督管措施，並避免流於形式。

五、衛福部於105年9月6日預告訂定「應置專門職業或技術證照人員之食品業者類別、規模與應置比率及其他相關規定」草案，將須設置專門職業人員的食品業者類別由現行5類增加到13類，施行對象將大幅擴增，為使專門職業人員專業及功能得確實發揮，食藥署應

建立其得以忠實執行業務之獨立空間及責任約束相關配套措施，另應加強業者對於專門職業人員角色與職責之正確認知，以遵守食品安全衛生管理相關規定，進而確切達該政策目的。

- (一)按食品安全衛生管理法第12條規定：「經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應置一定比率，並領有專門職業或技術證照之食品、營養、餐飲等專業人員，辦理食品衛生安全管理事項(第1項)。前項應聘用專門職業或技術證照人員之設置、職責、業務之執行及管理辦法，由中央主管機關定之(第2項)。」故為有效落實食品業者自主管理制度，運用專門職業人員之專業知識及能力，進行規劃、執行及管理食品安全事宜，經衛福部公告之食品類別及規模之業者，應置一定比率專門職業人員，且該部已於103年2月24日訂定發布「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」，並自發布日施行。
- (二)衛福部前已公告水產食品業、肉品加工食品業、餐盒食品工廠、乳品加工食品業及設有餐飲之國際觀光旅館等5類食品產業應置專門職業人員；復該部於105年9月6日預告訂定「應置專門職業或技術證照人員之食品業者類別、規模與應置比率及其他相關規定」草案，將須設置專門職業人員的食品業者類別由現行5類增加到13類，另包括：罐頭食品製造業、食用油脂製造業、蛋製品製造業、麵條及粉條類食品製造業、醬油製造業、食用醋製造業、調味醬製造業、非酒精飲料製造業等，估計全國家數達629家，其中有242家都是新增的，顯見施行範圍將更為擴增。惟專門職業人員係受僱於業者，其如何忠實執行食品安全管理事宜，據衛福部106年8月18日查復，依「食品業者專門職業或技術證照人員

設置及管理辦法」第7條規定：「第4條專門職業人員，其職責如下：一、食品安全管制系統之規劃及執行。二、食品追溯或追蹤系統之規劃及執行。三、食品衛生安全事件緊急應變措施之規劃及執行。四、食品原材料衛生安全之管理。……」然查此係專門職業人員之職責規定，與其是否可有忠實執行業務空間及責任約束無涉。

(三)另因預告應設置專門職業人員的食品業者類別將大幅增加，影響程度較大，而業者對於專門職業人員角色與職責之正確認知，為其專業能否發揮及確保食品產製安全之重要關鍵因素。有關食藥署對於業者之相關教育宣導，詢據該署表示略以，衛福部每年針對取得食品技師資格者開設免費課程，邀請產業界優良企業之人員講解食品技師於食品工廠之主要負責工作與擔任之角色；復據衛福部106年8月18書面補充說明¹⁰，依「中華民國廚師證書資訊管理系統」資料顯示，食品安全管制系統訓練機構開辦之「基礎班」與「進階班」之教育訓練課程包含：食品安全衛生管理法、GHP準則與食品安全管制系統相關法規之介紹，此些課程內容對專門職業人員之法規認知與實務操作均有益處，為專門職業人員應具備之基本專業素養及認知，且統計101至106年6月共計辦理1,317場次，共51,312人次參與講習。然查衛福部及食藥署以上所復係針對專門職業人員之教育宣導，並非對於業者就專門職業人員角色與職責之認知教育，此有待食藥署檢討以補強之。

(四)據上，衛福部於105年9月6日預告訂定「應置專門職業或技術證照人員之食品業者類別、規模與應置

¹⁰ 衛福部106年8月18日衛授食字第1061302487號函。

比率及其他相關規定」草案，將須設置專門職業人員的食品業者類別由現行5類增加到13類，施行對象將大幅擴增，為使專門職業人員專業及功能足以確實發揮，食藥署應建立其得以忠實執行業務之獨立空間及責任約束相關配套措施，另應加強業者對於專門職業人員角色與職責之正確認知，以遵守食品安全衛生管理相關規定，進而確切達該政策目的。

參、處理辦法

- 一、調查意見一、三、五，函請衛生福利部督同所屬食品藥物管理署檢討改進見復。
- 二、調查意見二，糾正桃園市政府衛生局。
- 三、調查意見三、四，函請臺北市政府衛生局及臺中市政府衛生局檢討改進見復。

調查委員：楊美鈴、尹祚芊

中 華 民 國 1 0 6 年 8 月 日