

糾 正 案 文

壹、被糾正機關：行政院衛生署、台南縣政府。

貳、案由：台南縣政府延誤「阿舍乾麵膨包事件」之應行抽樣時機及樣本檢體送驗項目過少，致檢驗不齊全，無法迅速掌握違法事證據以裁罰；又行政院衛生署食品藥物管理局就本事件送驗之食品檢體，既未檢出任何菌種，復未及時出具檢驗結果報告，已斲傷機關之聲譽與公信力等情均有疏失，爰依法提案糾正。

參、事實與理由：

據報載，知名團購商品「阿舍乾麵」，自民國（下同）99年6月起不斷遭消費者投訴醬包發酵膨脹，惟台南縣衛生局至9月才發現該業者未通過工廠設立登記；網購食品之把關及主管機關稽查機制，認有深入瞭解之必要乙案。經向行政院衛生署食品藥物管理局（下稱衛生署食管局）、經濟部、行政院消費者保護委員會，及台南縣政府調取相關卷證審閱，並於99年10月20日約詢衛生署蕭副署長○○及台南縣政府顏副縣長○○等相關主管人員，茲已釐清案情竣事，爰將衛生署、台南縣政府涉有疏失部分臚列如次：

一、台南縣政府衛生局延誤「阿舍乾麵膨包事件」之應行抽樣時機及樣本檢體送驗項目過少，致檢驗不齊全，無法迅速掌握違法事證據以裁罰，核其未善用現行檢驗機制妥為民眾食用安全把關，顯有疏失：

（一）依據台南縣政府衛生局（下稱衛生局）查復本院指稱：

1、99年8月17日衛生局派員至阿舍食品公司製造現場，稽查乾麵所附醬料包發生膨包事件（下稱本事件）發現：醬料包成品之製程殺菌不全、水

活性太高、原料混合時違規添加殺菌劑二氧化氯及廠區作業環境諸多缺失，旋於 8 月 20 日以公函通知該公司，立即針對醬包產品殺菌方式及食品添加物使用重新檢討改善，並限期於 99 年 8 月 31 日前提提供該產品安全性之改善計畫書，對於有異常膨包之醬包應主動回收，且於改正前不得販售。另現場製造環境缺失事項，應於 99 年 9 月 17 日前依食品良好衛生規範改善完竣，屆期將辦理複查。

- 2、99 年 9 月 6 日衛生局又派員至阿舍食品公司製造現場進行複查，發現該公司在限期改善期間已採用煮沸醬油方式改善，但仍無法確認其製程之安全性。
- 3、99 年 9 月 15 日衛生局再次派員至阿舍食品公司現場稽查，發現：
 - (1) 醬包製程的檢驗資料(水活性、微生物檢測)不齊全、未能提供完整有效性檢測報告、製程管制方法及基準無完整資料可查、缺乏產品保存試驗及安全性證明文件。
 - (2) 該公司雖於 8 月 30 日提出改善計畫，惟仍陸續接到民眾投訴及不良品，並於稽查時無法提出製程明確安全效用及檢驗證明文件，違反食品良好衛生規範第 8 點及食品衛生管理法第 20 條第 1 項之相關規定。
 - (3) 製造現場並發現有外省乾麵(9 月 1 日製造)、客家板條(8 月 3 日製造)、QQ 麵線(9 月 1 日製造)及台南乾麵(未標示有效日期)之膨包醬包，予以抽驗《取回之檢體暫存於衛生局》。
- 4、9 月 16 日衛生局衛生局第四次赴該公司稽查，會同衛生署食管局南區管理中心(下稱食管局南管

中心)針對異常醬包抽樣，並由該中心攜回檢驗。檢驗檢體分別為：QQ 麵線(麻醬醬包)、台南乾麵(素沙茶醬包)、麻醬醬包及油蔥辣醬包等四種檢體，針對酵母菌及仙人掌桿菌二項檢驗項目進行檢驗。

(二)揆諸衛生局係於 99 年 8 月 17 日首度派員至阿舍食品公司製造現場稽查，既已發現「醬料膨包」之事證明確，卻未立即進行抽樣送驗，又於 9 月 6 日再次進行複查，惟迨 9 月 15 日進行第三次複查時，始針對問題醬包進行抽樣送驗，足見該局延宕上開應行抽樣送驗時間長達 29 天；遑論對於問題醬包究竟是原料本身、加工製程、運送途中、抑或倉儲期間遭受微生物污染，悉未究明。

(三)再者，衛生局於 8 月 17 日現場稽查時，便已發現該公司於製作醬料包過程中添加殺菌劑二氧化氯之違法情事，此有該局食品衛生現場調查紀錄表載明：「醬包主要殺菌方式利用二氧化氯殺菌劑直接加入原料內做攪拌殺菌，濃度為 3PPM……另食品添加物二氧化氯僅可使用於飲用水及食品用水，不得違規使用於『直接與食品接觸之食品加工用途』，故應立即停止使用，倘再查獲將依法處辦。」等語在卷可稽；詎料該局竟然聽信該公司「製程殺菌不全導致醬包發酵膨脹」之說詞，亦未敘明其所發現該產品之可能違規情節，或據以建議應行檢測項目，致使檢測單位僅考量到追查「膨包」原因而選擇針對酵母菌及仙人掌桿菌二個項目進行檢驗，並未就醬料包內違規加入二氧化氯濃度是否確為 3PPM？有無超量或可能再添加其他防腐劑進行查驗？而針對 QQ 麵線、台南乾麵等不同產品之麵條部分是否符合衛生標準亦完全未加檢測，足見該局就本事件所採

得樣本檢體送驗項目過少，根本不足以確保消費者食用該公司各類產品均安全無虞。

- (四)綜上，台南縣政府衛生局延誤「阿舍乾麵膨包事件」之應行抽樣時間長達 29 天，未能把握及時送驗之良機，縱任該公司得以繼續產製販售各類產品近一個月；又對於本事件所採得樣本檢體送驗項目過少，僅針對酵母菌及仙人掌桿菌二個項目進行檢驗，致檢驗不齊全，無法迅速掌握違法事證據以裁罰，核其未善用現行檢驗機制妥為民眾食用安全把關，顯有疏失。

二、衛生署食管局南區管理中心就本事件送驗之食品檢體，竟然無法檢出任何菌種，又未確依該署公告之食品微生物檢驗方法，於規定之時程內提供此項檢驗結果報告，凸顯其檢驗能力不足，已斲傷機關之聲譽與公信力，殊有可議：

- (一)按行政院衛生署食品藥物管理局處務規程第 17 條第 1 款規定：「北、中、南區管理中心掌理食品藥物化粧品之進口查驗、檢驗與報驗發證業務之規劃、管理及執行。」又該署 92 年 5 月 27 日署授食字第 0929210167 號公告食品微生物「黴菌及酵母菌數之檢驗」--2.4 培養乙節，所需檢驗時間約 5~7 天、而該署 98 年 8 月 13 日署授食字第 0981800288 號公告食品微生物「仙人掌桿菌之檢驗」--2.4 鑑別試驗乙節，所定各種鑑別試驗約 3~10 天。亦即，各區管理中心於同時受理執行「黴菌及酵母菌數」、「仙人掌桿菌」等兩項檢驗工作，其所需檢驗時間最長為 10 天，且無論檢出為陽性或陰性反應，都應出具其檢驗結果報告。
- (二)茲以 99 年 9 月 16 日衛生局會同食管局南管中心赴阿舍食品公司針對異常醬包抽樣，並由該中心攜回

四種檢體，針對酵母菌及仙人掌桿菌二項檢驗項目進行檢驗，已如前述。然而該中心於前揭菌種培養過程中卻毫無所獲，並未檢出任何菌種，以致耗時 20 天仍未出具其檢驗結果報告供衛生局依法懲罰違規廠商，顯見其檢驗能力之不足。

(三)衛生局久候食管局南管中心之檢驗結果報告未果，乃於 99 年 10 月 6 日另將暫存於該局之 9 月 15 日派員抽驗醬料包檢體，函請南管中心檢驗，該檢體並由該中心轉送局本部檢驗。嗣 99 年 10 月 18 日食管局以檢驗速報單通報檢驗結果如附表，從而呈現局本部研究檢驗組《驗為陽性反應》與南管中心《並未檢出任何菌種》之檢驗能力重大落差，亟需迅予強化南管中心相關檢驗技術水準，庶免損及該局檢驗結果報告之公信力。

(四)綜上，食管局南管中心依該局處務規程第 17 條規定，負有協助南區地方衛生主管機關執行稽查與檢驗業務之責，然就本事件送驗之食品檢體，竟然無法檢出任何菌種，又未確依該署公告之食品微生物檢驗方法，於規定之時程內提供此項檢驗結果報告，凸顯其檢驗能力不足，已斲傷該局之聲譽與公信力，殊有可議。

綜上所述，台南縣政府衛生局延誤「阿舍乾麵膨包事件」之應行抽樣時間長達 29 天，未能把握及時送驗之良機，縱任該公司得以繼續產製販售各類產品近一個月；又對於本事件所採得樣本檢體送驗項目過少，僅針對酵母菌及仙人掌桿菌二個項目進行檢驗，致檢驗不齊全，無法迅速掌握違法事證據以裁罰，核其未善用現行檢驗機制妥為民眾食用安全把關，顯有疏失。再者，行政院衛生署食管局南區管理中心就本事件送驗之食品檢體，竟然無法檢出任何菌種，又未確依該署公告之食品微生物檢驗方法，於規定之時程內提供此項檢驗結果報告，凸顯其檢驗能力不足，已斲傷機關之聲譽與公信力，殊有可議等情均有疏失，爰依監察法第 24 條提案糾正，移送行政院轉飭所屬確實檢討改進見復。

附表：

行政院衛生署食品藥物管理局檢驗結果速報單

菌種 \ 類別	QQ 麵線(麻醬醬包)	台南乾麵(素沙茶醬包)	麻醬醬包	油蔥辣醬包
酵母菌 (CFU/g)	1.5×10^6	1.8×10^6	1.5×10^6	1.1×10^6
仙人掌桿菌	陽性	陽性	陽性	陽性

註：依據食品衛生標準，醬包不得檢出酵母菌、仙人掌桿菌。