

專案質詢

8-4-2-0095

立法院議案關係文書 中華民國 102 年 9 月 18 日印發

案由：本院江委員惠貞，鑒於近年國人健康意識抬頭，全麥產品成為許多愛好養身者的首選，但市面上卻充斥不少以白麵粉加麩皮的「假全穀」、「假全麥」製品，使民眾以高價卻購買到成本相對低廉的假全麥製品。故本席建請行政院相關單位加強對業者和民眾宣導，落實地方稽察，以三個月為期限輔導業者改善，屆期若未改善則依法開罰，以維護國人食品安全消費保障，特向行政院提出質詢。

說明：

- 一、依〈全穀產品宣稱及標示原則〉規定：「固體產品所含全穀成分佔配方總重量百分比 51%（含）以上，始可以全穀產品宣稱。」根據衛生福利部定義，全穀必須包含果層（糠層、麩皮）、胚乳和胚芽。以小麥為例，最外圍是佔全粒 12.5%的麩皮，也就是一般市面上所見的「假全麥」麵包表層的粗粒；中層則是胚乳，佔 85%，是一般白麵粉的主要成分；內層胚芽佔 2.5%，三種成分都保留，才是全麥粉。添加全麥粉達 51%以上，或是磨碎後還原同樣比例，才能合法標榜是全麥麵包。
- 二、麩皮和胚芽，是磨麵粉的副產物，但小麥真正的營養都在麩皮和胚芽裡。麩皮有豐富的維生素、膳食纖維，可以幫助消化；胚芽則是小麥營養價值最高的成份，有蛋白質、維生素、礦物質以及人體 18 種必須氨基酸。胚芽營養豐富價值高，但因富含油脂，容易產生劣變，保存條件較困難，通常會製成小麥胚芽，以較高的金額單獨出售；麩皮價格則相對非常便宜。
- 三、市面上許多號稱全穀或全麥的麵食產品，只是由胚乳組成的白麵粉製作，最後再灑上廉價的麩皮混充全麥麵食，比單純用白麵粉製作的成本還要低，少了營養值最高也最貴的胚芽，即是「假全穀」、「假全麥」。但業者卻打著全穀麵食產品的旗幟，抬高產品價格，然而，事實上是民眾以高價卻購買到成本相對低廉的假全穀製品。
- 四、衛生福利部為了管理市面上充斥的「假全穀」、「假全麥」麵食產品，於 2010 年公布〈全

立法院第 8 屆第 4 會期第 2 次會議議案關係文書

穀產品宣稱及標示原則〉，今年 4 月 30 日再次修訂，規定違者可罰 4 萬到 20 萬罰鍰。然而，根據董氏基金會 2010 年調查市面上 113 件標有「全穀」的產品中，有一半以上未達標準；2012 年後續追蹤，發現只有一成違規業者改善；因為麵包多是散裝，包括主管機關衛福部在內，都無法確切掌握市面上到底有多少號稱全穀或全麥的麵食產品。或主管機關宣導及稽查不積極，或業者自主管理意識不彰，以至於國人消費權益受損，故本席建請相關單位加強對業者和民眾宣導，落實地方稽查，以三個月為期限輔導業者改善，屆期若未改善則依法開罰。