

景氣任務，以「推動產業多元創新」、「促進輸出拓展市場」、「強化產業人才培訓」、「促進投資推動建設」及「精進各級政府效能」等五大因應策略，帶動經濟成長，擴大就業，進而提升青年薪資所得，使全民共享經濟發展的果實。

- 二、就青年每月工作收入觀察，我國 15-24 歲青年，100 年平均每月主要工作收入為 21,306 元，較 99 年同期增加 1.1%，惟因青年工作年資較短及相對較多從事臨時、工讀性質工作，使其工作收入較全體為低。振興經濟為推動薪資成長最有效的方法，為提高青年工作所得，創造優質就業機會，政府主要策略包含扶植新興產業發展、調整產業結構朝多元化發展及促進產業升級，藉由強化國內產業競爭力，擴增國內投資，促進青年薪資提升。
- 三、為強化青年待業者就業協助及提供職業訓練機會，本院勞委會刻正推動「青年就業旗艦計畫」，針對 15 歲至 29 歲缺乏工作經驗或專業技能之青年，由職訓中心與訓練單位，依據產業用人單位需求，提供實體專班訓練及工作崗位訓練，以協助青年就業；自 101 年 1 月 1 日起推動「青年就業讚計畫」，針對 18 歲至 29 歲之初次尋職者，或連續失業 6 個月以上之青年，提供 2 年共 12 萬元之訓練學習自付額補助，提供青年進修職場相關技能之機會，使其能透過自主訓練學習後就業，並藉由提升青年專業技能，增加未來薪資成長機會。

（一三三）行政院函送黃委員昭順就吸引台商回流問題所提質詢之書面答復，請查照案。

（行政院函 中華民國 102 年 1 月 28 日院臺專字第 1020006360 號）

（立法院函 編號：8-2-17-1120）

黃委員有關政府吸引台商回流之質詢，經交據本院經建會查復如下：

- 一、近年來歐美債務風暴、新興國家興起、經濟環境變遷等因素影響，使我國出口面臨瓶頸，加以中國大陸投資環境變化使外資企業紛紛醞釀或決定外移，如能藉此時機吸引具競爭力之台商回台投資，可直接促進國內投資，增加就業，並可改善產業結構，強化經濟成長動能，爭取新興產業發展時間，使我國經濟朝向長期穩定成長方向邁進。
- 二、而為達到促進國內投資、增加就業機會、提升勞動素質與強化產業發展等目標，需吸引具競爭力、具發展性之台商回台投資。故「加強推動台商回台投資方案」規劃符合一定條件，投資達一定金額與提升一定數量之本國勞工就業之台商為方案適用對象。
- 三、方案自 101 年 11 月 1 日開始實施，截至目前為止已通過 11 家申請案，預計投資總金額約 1,260 億元，創造本國勞工就業機會約 1.6 萬人，成效尚佳，未來政府將持續加強推動相關措施，以期充分發揮政策效益。

（一三四）行政院函送黃委員昭順就超商賣場販賣之鮮食商品添加 pH 調整劑問題所提質詢之書面答復，請查照案。

（行政院函 中華民國 102 年 1 月 28 日院臺專字第 1020006369 號）

（立法院函 編號：8-2-17-1129）

黃委員就超商賣場販賣之鮮食商品添加 pH 調整劑等問題所提質詢，經交據衛生署查復如下：

- 一、本署依據食品衛生管理法之規定，訂有「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，規範食品添加物之品名、規格及其使用範圍、限量標準，該標準係為正面表列，僅表列之食品類別，得依所列之相對應添加物品項、限量規定合法添加使用，非表列之品項及未准許使用之食品範圍，則不得使用。如違規使用，產品將沒入銷毀，並得裁處罰鍰。
- 二、部分食品添加物因具有調整食品 pH 值之功能，故有「pH 調整劑」之稱。然而我國食品添加物之用途分類並未特別明列此一類別，其相關品目分散於各類別中，業者產製食品時如需使用此類食品添加物，仍應確認其所含之各項成分均為我國准用之品項。
- 三、經查「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」之規定，醋酸鈉、胺基乙酸、多磷酸鈉及反丁烯二酸一鈉等成分，均為我國准用之食品添加物。其中醋酸鈉及多磷酸鈉為准用之品質改良用、釀造用及食品製造用劑，醋酸鈉可於各類食品中視實際需要適量使用；多磷酸鈉可使用於各類食品，用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。胺基乙酸及反丁烯二酸一鈉均為准用之調味劑，可於各類食品中視實際需要適量使用。前述成分亦為國際間准用之成分，業者如依現行規定用於食品加工，尚不致造成消費者之健康危害。
- 四、衛生機關近年來至便利商店所販售米飯類鮮食之製造廠商現場查核情形，廠商於製程中使用之添加物主要為調味劑及品質改良用、釀造用及食品製造用劑，包括醋酸鈉、胺基乙酸等成分；另經衛生署食品藥物管理局抽驗四大超商之相關米飯製品，均未檢出防腐劑。
- 五、食品加工使用之「柵欄技術」係結合一種以上食品保藏因子，包括食品之 pH 值、溫度、水分含量、電位等，藉由調整這些因子而維持食品之衛生安全及品質。降低食品之 pH 值確實具有抑制微生物生長之效果，惟其與防腐劑之防腐效果仍有差異；另因調整食品之 pH 值亦會影響食品之風味口感，因此使用量亦會受到限制。超商賣場之鮮食產品使用俗稱 pH 調整劑等調味劑或品質改良劑之成分，相當於一般製作壽司使用之「醋飯」，加入醋及糖等成分略予調整米飯酸鹼值，除改變米飯風味，亦可藉由酸鹼值之調整，搭配良好之製程管理，以及運輸與販售期間之低溫控制，共同維持產品品質。
- 六、有關超商賣場所販售鮮食產品之標示，其販售之包裝型態如係簡易包裝或其他未封口之包材所為之臨時性包裝，目的為方便顧客拿取，且僅於該陳列販售現場販售為主，非以擴大銷售範圍及延長陳售時間者，則非屬食品衛生管理法規定所稱之有容器或包裝之食品，而係屬同法規定所稱之散裝食品。依據同法第 17 條之 1 規定及 101 年 9 月 6 日署授食字第 1011302822 號公告「散裝食品標示相關規定」，已辦理公司或商業登記之食品販賣業者販售之散裝食品，須強制標示其品名及原產地。業者得以自願標示其他食品標示資訊，惟自願標示資訊仍須詳實標示，如經查獲所標示資訊不實者，衛生機關仍得依法處辦。
- 七、本署食品藥物管理局刻正進行鮮食產品標示管理之規劃，朝向針對特定散裝之鮮食食品品項、應標示事項及其方式等規範標示原則，擬朝向包裝食品之標示規範，並以輔導方式要求業者完善鮮食產品標示資訊。