

專案質詢

9-1-13-0333

立法院議案關係文書 中華民國105年5月11日印發

案由：本院許委員淑華，鑑於近年來食品安全問題頻傳，導致全民對食品安全產生恐慌。根據食藥署肉品瘦肉精檢測資料顯示，市售牛肉類製品中約有百分之三點三的檢體會被檢驗出殘留有瘦肉精，市售豬肉類製品中則約有百分之零點八檢體會被檢出殘留瘦肉精。由於國人罹癌年紀逐年下降，洗腎比率居高不下，要解決食安問題，政府應該要多管齊下不能稍有偏廢，並且嘗試創新，爰此特向行政院提出質詢。

說明：

- 一、食安問題複雜的程度，除了政府應加強把關外，更需整個食物生產消費鏈，包含農業生產者、食品加工者、產銷流通業者，以及消費者，都應各司其職。食安牽涉國民飲食、健康、產業與文化，應全面仔細檢討。然政府因組織架構分工，一份桌上食物往往由多個部門同時管理，法令間相互不一，矛盾比比皆是，例如，同樣是進口黃豆，進口做食品用的黃豆須經衛福部檢驗，飼料用黃豆則由畜牧處以飼料標準進行檢驗。但市場黃豆是飼料標準或食品標準則莫衷一是；在田間農藥歸農委會管，採收後就歸衛福部，市場上殘留農藥亂象就責歸地方政府。
- 二、在食安問題層出不窮下，食藥署要求今年底前二百多家加工、製造、調配業者需自設實驗室，自主檢驗產品的安全與衛生。事實上，近年來食品安全的重點，已經進步到「不只從產地到餐桌，甚至到馬桶」，國家為保障國民飲食安全，得從預防、透明、以及風險分析三個方向做系統性思考，除了預防食品安全問題外，更應積極地從生產作物的風土利用，針對台灣的自然環境與農林漁牧業產出，鼓勵並找回屬於台灣本土的飲食文化。
- 三、此外，政府可從「有機農業」、「食品健康」、「環境保育」、「飲食文化」幾個面向出發，也可從「土壤的認識與培育」、「有機農林漁牧產品的認識」、「農場與自然生物觀察」等面向著手；經由「產地」、「烹調方式」、「食品添加物」等面向再到「食物里程」、「食品包裝」面向，以及還有包括「食譜」、「餐飲禮節」、「飲食倫理文化」等，由

立法院第9屆第1會期第13次會議議案關係文書

生產、採集、製作、食用，透過系統性教育過程，全面改變台灣飲食文化。

- 四、以飲食的教育文化，在日常生活中學習追根究底的精神，藉由農業體驗教育的學習，讓全民瞭解食物的原貌，並在生產體驗過程中認識大自然的韻律，或是在勞動過程中體會生命的價值，從中學習珍惜並尊重自然，進而讓正確的觀念與態度深植於民眾心中，達到維護民眾健康，維繫生存環境永續發展的一個方向或是目標。