

新年新處展新局

智慧管理護食安

107年2月12日
衛生局 呂宗學局長



2018
臺中世界
花卉博覽會
好美在開的舞臺

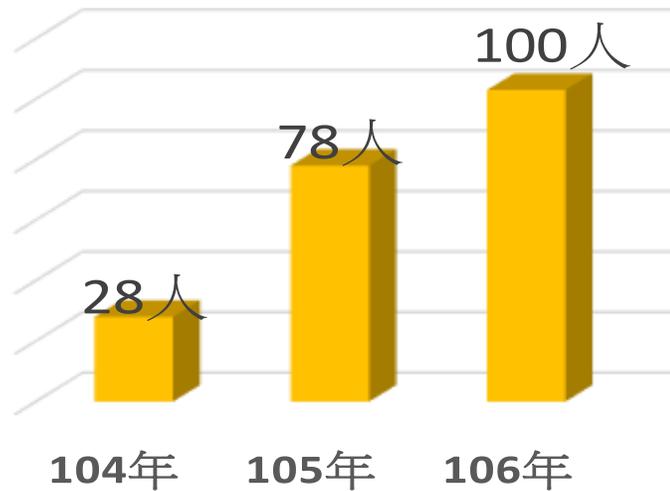
大綱

- 展新局-成立食安處
- 護食安-年節食品稽查說明
- 智慧治理-以資訊科技提升食安管理效率
- 食安139

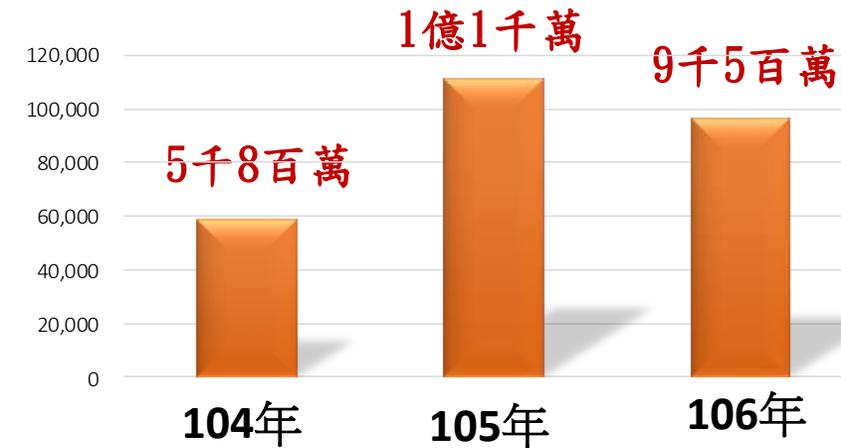


展新局-107年1月1日食品藥物安全處成立

稽查人力增加



食安經費充足



年節護食安-如何由生產鏈分級管理？



生產鏈

源頭
管理

運輸
物流

販售
餐飲

管理
重點

*源頭把關
食品廠產
製食品安
全與衛生

*食品物流安
全與衛生
*運輸車衛生
稽查

*抽驗應景食品
*聯合稽查
*餐飲管理

源頭
管理



物流

販售

年節持續查緝不法

衛生不佳



查獲逾期改標



源頭
管理



物流

販售

年節**網購**伴手禮查核及輔導



➤ 辦理糕餅、烘焙業者研習會

1. 強化業者衛生管理知能及實務操作知能。
2. 共計辦理3場次，每場次4天，計108家本市糕餅業者參加。

➤ 提升本市糕餅烘焙業者衛生管理能力

➤ 稽查重點

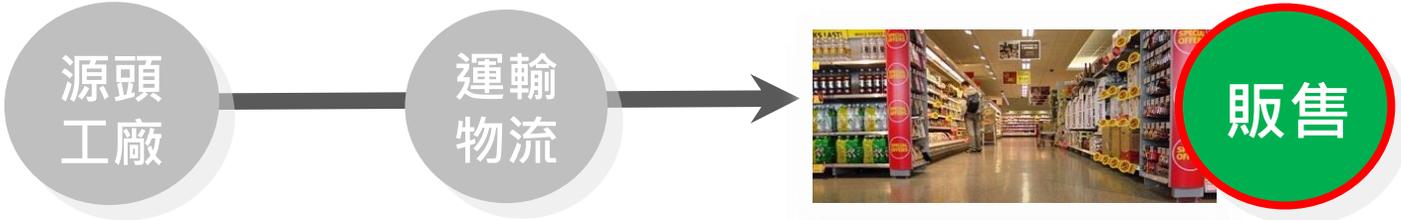
以通訊交易方式訂定之食品或餐飲服務定型化契約應記載及不得記載事項
(106年12月25日公告)

- 一、應載明企業經營者資訊。
- 二、充分揭露商品資訊
- 三、提供價格、數量確認機制
- 四、不得約定剝奪或限制消費者依法享有之 契約解除權。



- 查核項目：
運輸物流車輛溫度、衛生環境
- 查核對象：
☆ 國內前四大及本市指標物流業者
統一、台灣宅配通、新竹物流、嘉里
大榮物流、裕鵬物流、觀展物流、全日物流
- 查核結果：
僅一家業者溫度管控及未記錄不合格已改善完竣。



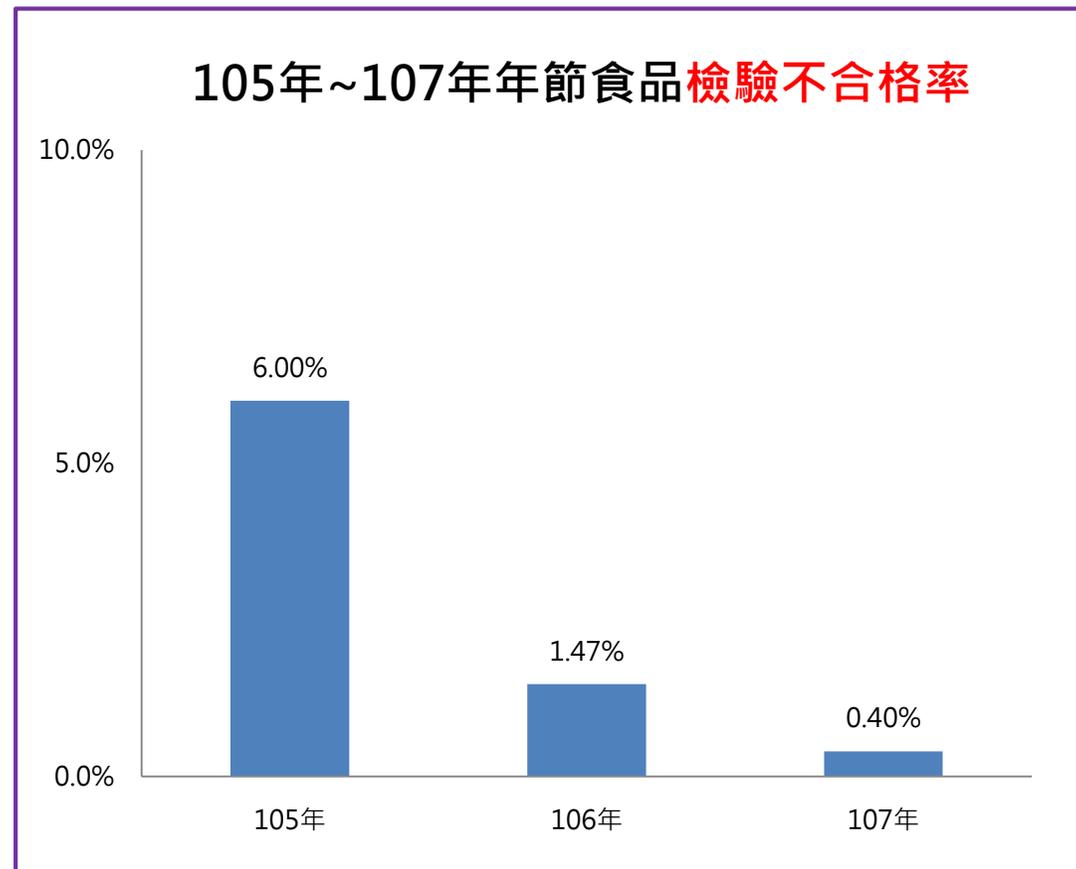
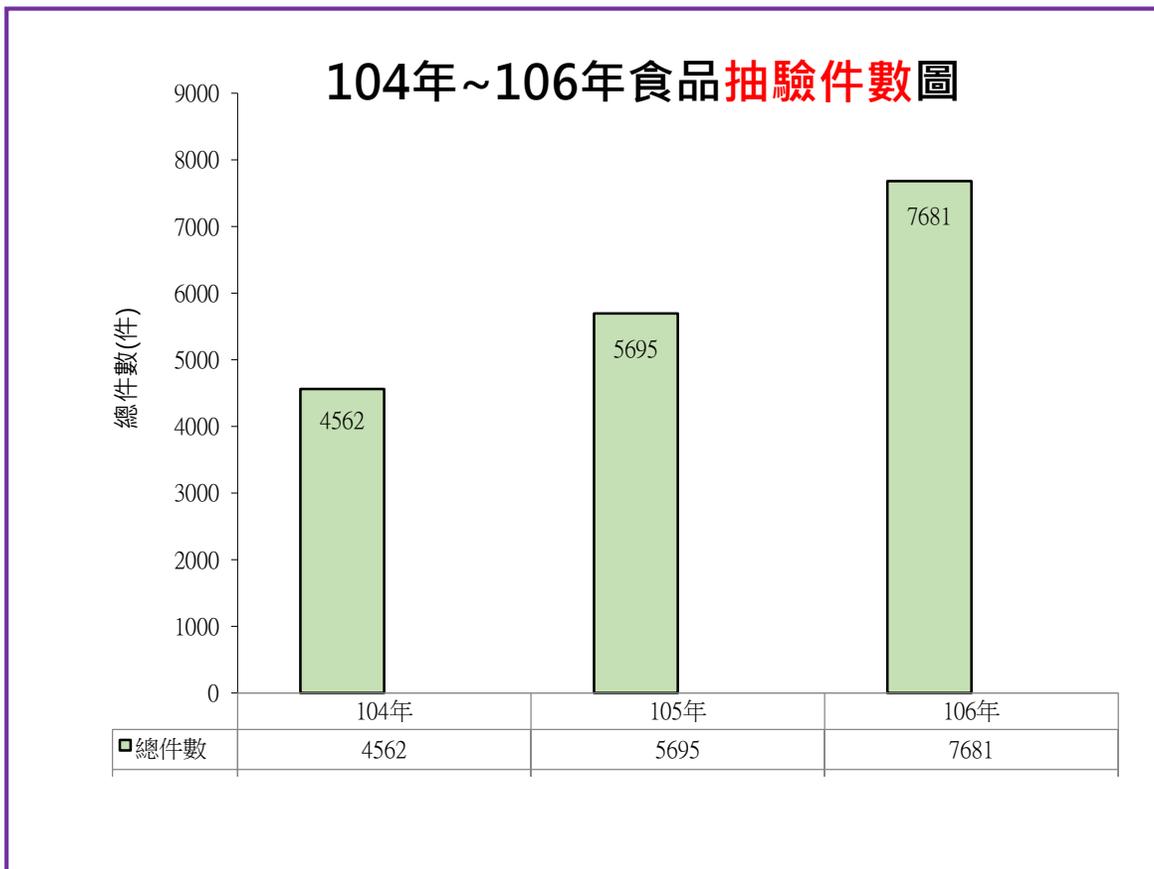
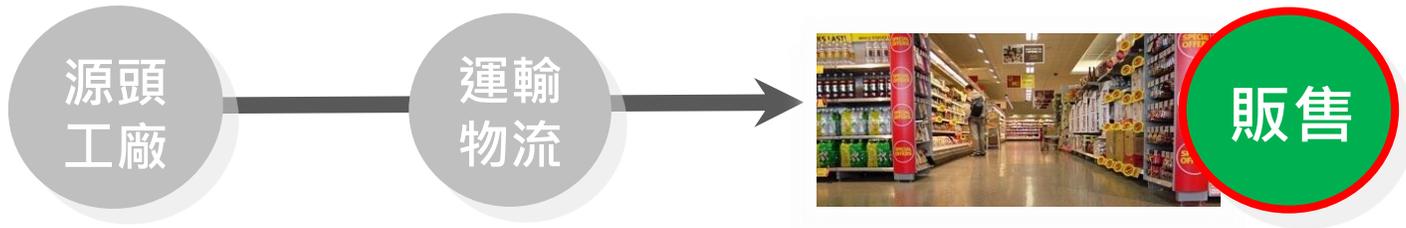


**107年年節食品販售業
稽查暨抽驗專案**

**稽查暨抽驗結果如下：

- (1) **食品業者登錄**：17家皆符合規定(2家非食品業)。
- (2) **環境衛生(GHP)**：17家業者皆合格(2家為網路直播業者)。
- (3) **食品標示**：查驗49件產品皆符合規定。

食品類別	107年年節食品抽驗		
	檢驗件數	不合格件數	檢驗項目
生鮮蔬果	20	1(葡萄柚)	農藥殘留
生鮮禽畜魚肉	47	0	動物用藥
脫水蔬菜	23	0	漂白劑
糖果、果凍、蜜餞	52	0	甜味劑 規定外色素
水產乾製品、堅果加工食品	56	0	防腐劑 總黃麴毒素 漂白劑
粿、年糕、壽桃、麵龜	40	0	防腐劑 硼砂
肉加工品	28	0	防腐劑 亞硝酸鹽
總計	266	1	



源頭
工廠

運輸
物流

販售



年貨大街聯合稽查



稽查時發送
宣導單張



【稽查地點】

天津街商圈
(2/2~2/15)

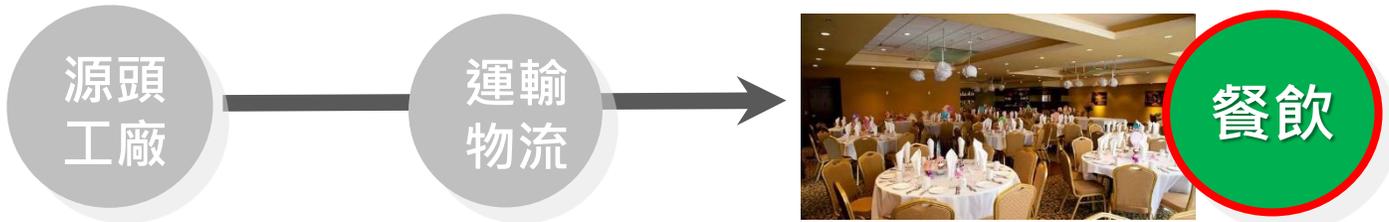
一中街商圈
(2/9~2/25)

【稽查重點】

- *販售場所環境衛生(保存溫度、病媒、防塵及離地置放等)
- *散裝食品標示
- *品名
- *原產地
- *食品業者登錄字號

【跨局合作】

法制局消保官
經發局
消防局
警察局
衛生局



年節餐飲業衛生稽查



共稽查205家餐廳

大型餐飲業聯合稽查(30家)

特色餐飲業(175家)

- ☆查核食品良好衛生規範
準則規定：
計有37家輔導改善、162家限期改善，業已改善完竣符合規定。
- ☆常見缺失：
衛生環境不符規定
查獲逾期食品
- ☆未來措施：
不定時查核
透過衛生講習加強宣導

(統計106年11月至107年1月止)

智慧治理

以資訊科技提升食安管理效率



如何解決人工查詢與紙本記錄缺失？

過去-傳統作法

未來-智慧治理

人工查詢多系統
瞭解業者風險

大數據地理資訊決策系統

稽查紙本紀錄
資料人工登打

稽查派案資訊系統

臺中市食品藥物安全處 醫政 藥政 食品工作稽查紀錄表

107年1月21日 15時40分

商號(機構)名稱: [redacted] 電話: 04-2456767

地址: 台中市西屯區 [redacted]

負責人姓名: [redacted] 性別: 男 女

身分證字號: [redacted] 出生日期: 68年5月5日

稽查事項紀錄:
銷路第一天. 慌忙之際於標註誤植製造日期為97年1月12日出貨予消費者, 本公司上案一天後於107年1月17號發現製造日期誤植, 目前已主動通知銷售端退貨事宜. 效期誤植之產品共計出貨 [redacted] 450片, 目前已退回2人共90片. 目前預計於107年1月25號退貨完成, 後續回收情形將主動通知貴處派辦人員.

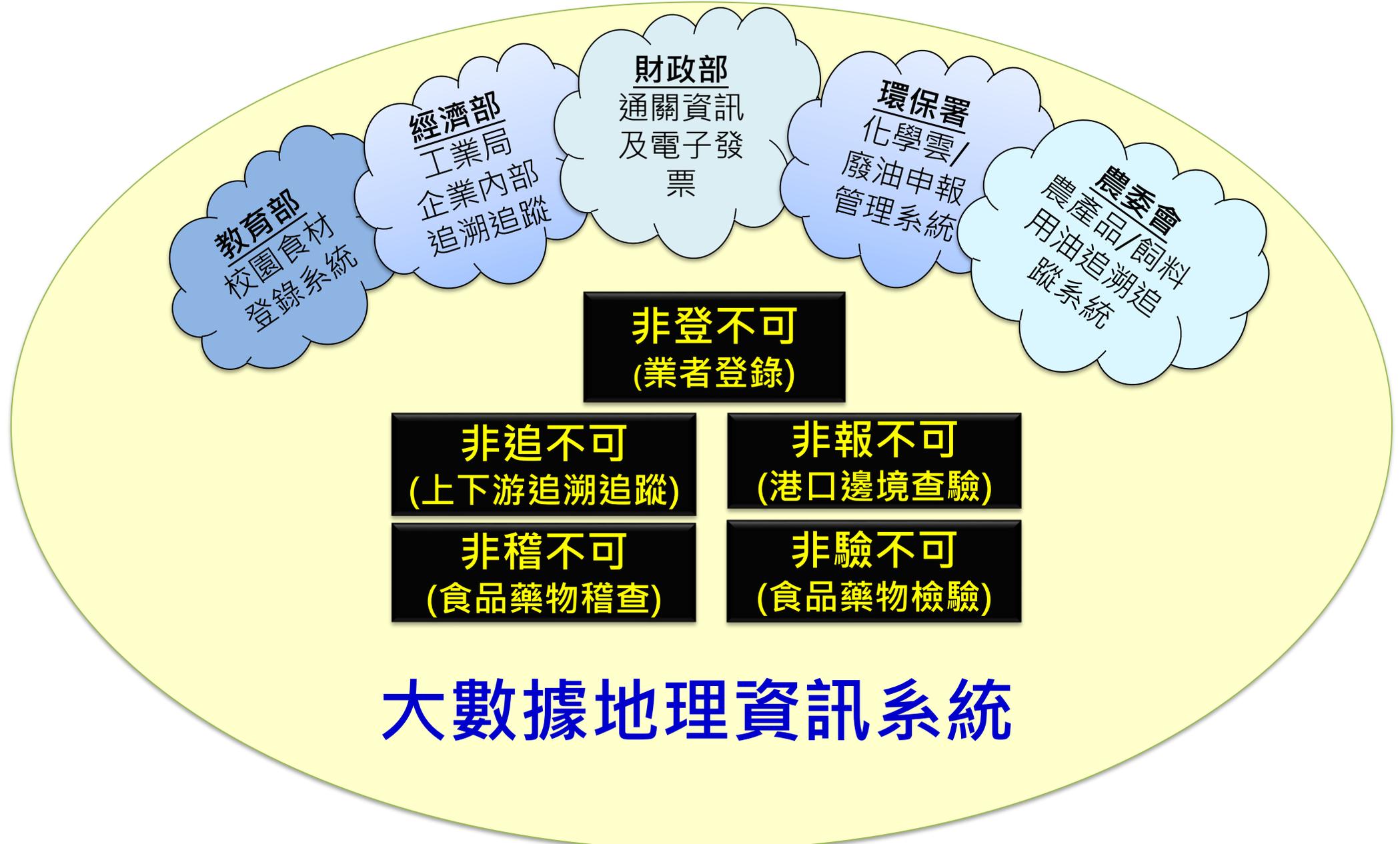
六. 現場查核案內之超厚切鮮凍富鈣路排骨逆貨來源及原廠包裝外箱之製造日期與業者陳述一致, 未發現逾期之情形等. 另攜回業者聲明書及 GOMAJI 店家後台系統出貨資料各1份.

七. 告知業者不得販賣逾有效日期之食品. 業者將依食安法處罰.

本表查核事項均與事實相符且本處(人)接受檢查時並無財務短少或其他損害情事.
廠商具結: [redacted]

檢查人員簽名: 虎相敦
共 [redacted]

人工查詢業者那些相關資料？做甚麼？



如何解決派案溝通不良與紙本記錄缺失？

過去



未來



業務單位排案說明不清楚

稽查現場紙本資料紀錄

紙本記錄回覆訊息不足

手動鍵入至食藥署多平台系統

上次稽查日期及結果：

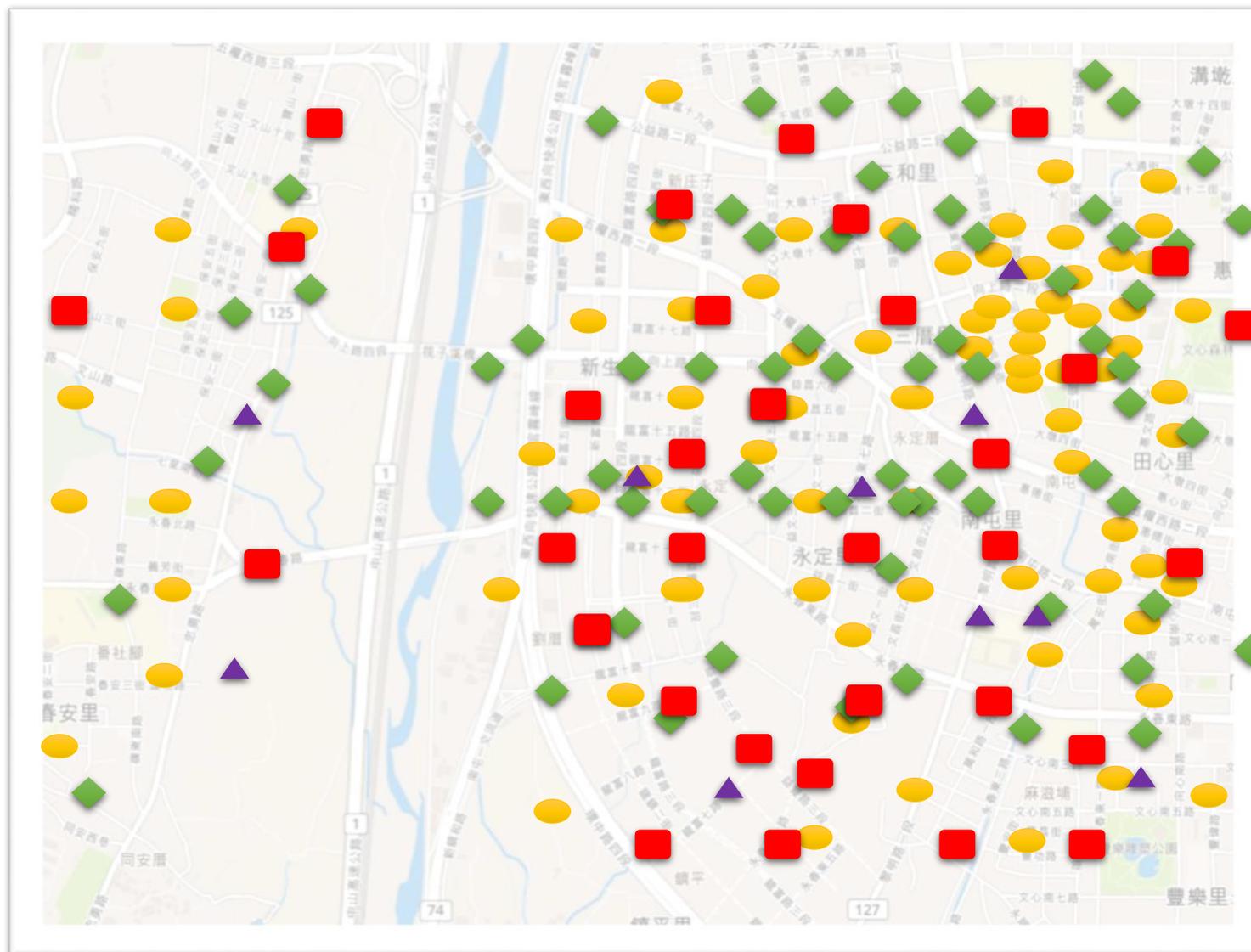
廚師證書查詢：

業者類別分類： 類別主類 類別次類 類別細類

稽查項目(請勾選不符合的項目)

- 其他 - 食品業者良好衛生規範一般規定
- (五(一)) 廠區地面應隨時清掃，保持清潔，不得有塵土飛揚，排水系統應經常清理，保持暢通，不得有
- (五(二) 1、五(二) 2) 牆壁、支柱與地面、樓板或天花板應保持清潔，食品暴露之正上方樓板或天花
- (五(二) 3、五(二) 4) 出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔；排水系統應暢通，不得有異味
- (五(二) 5) 照明應達到一百米燭光以上，工作台面或調理台面應保持二百米燭光以上；使用之光源應不
- (五(二) 6) 通風應良好，無不良氣味，通風口應保持清潔。
- (五(二) 7) 配管外表應保持清潔，並應定期清掃或清潔。
- (五(二) 8) 凡清潔度要求不同之作業場所，應加以有效區隔及管理。
- (五(二) 9) 不得發現有病媒或其出沒之痕跡，並應實施有效之病媒防治措施。

如何找出未登記的食品業者？

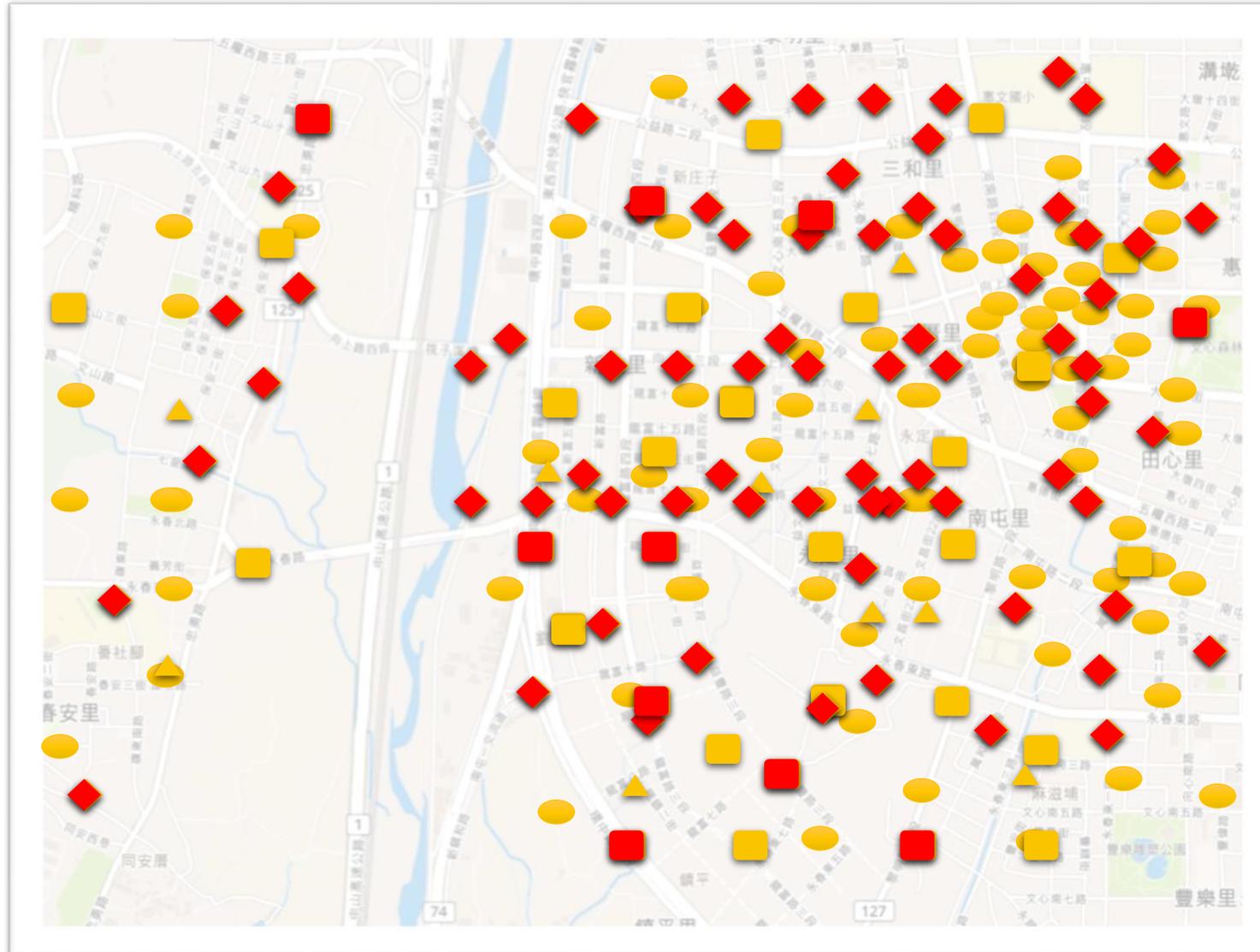


- 系統登記業者
- ◆ 網路搜尋
- 里長協助排查
- ▲ 本局普查

● + ◆ + ■ + ▲
74家 147家 180家 189家

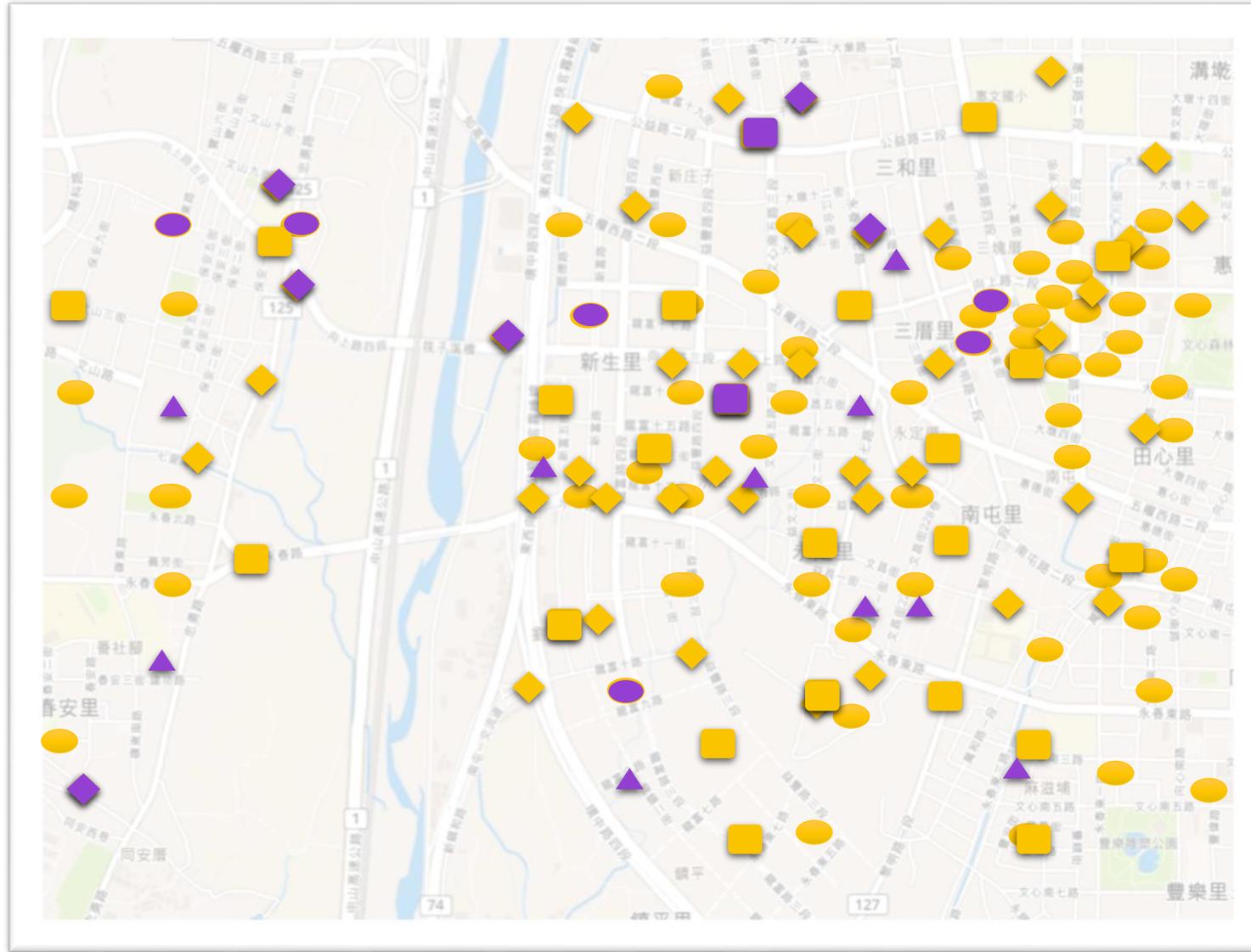
加強輔導未登記業者！

如何精準分層抽樣業者進行稽查？



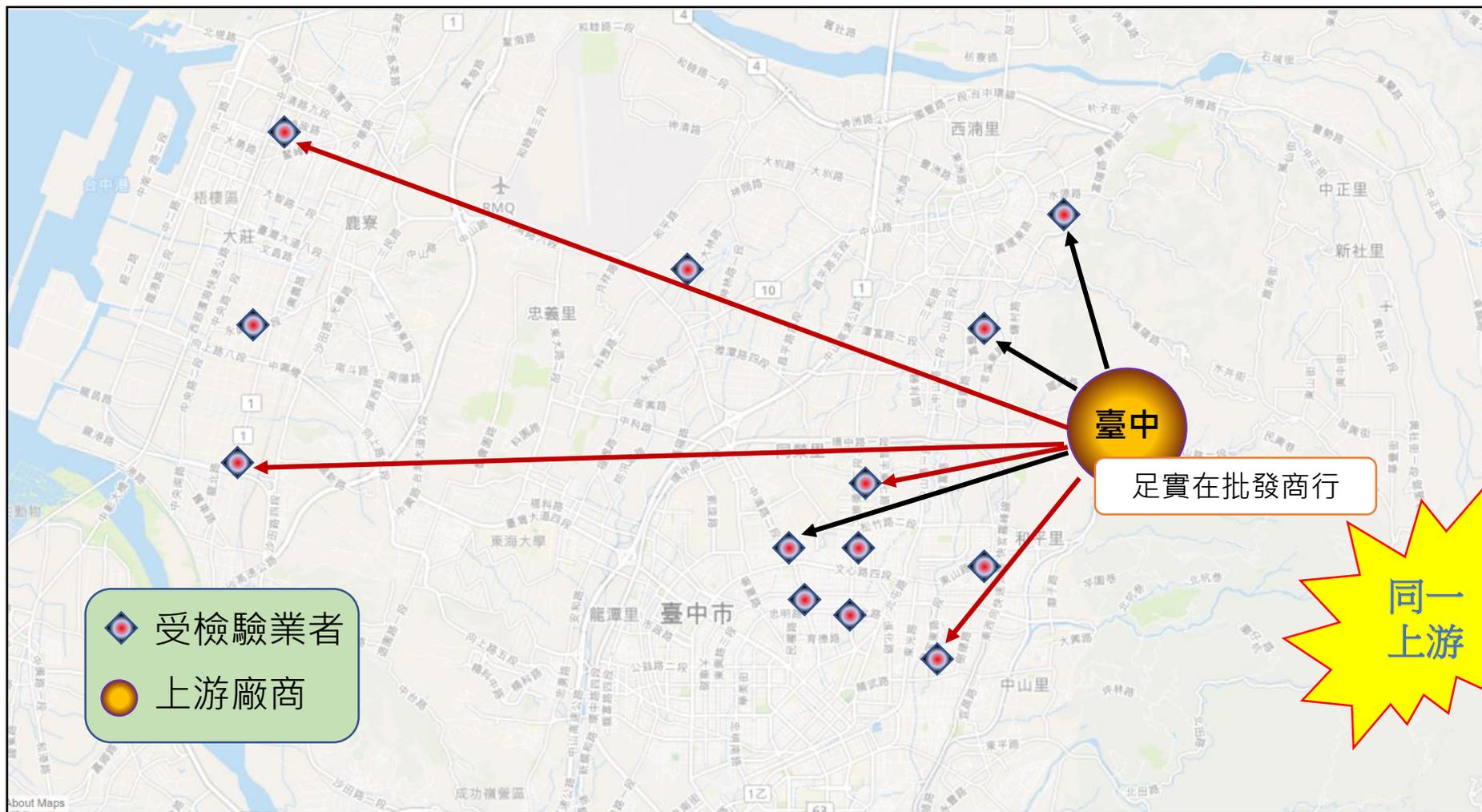
- 所有業者
- 從未稽查過的業者

如何精準分層抽樣業者進行稽查？

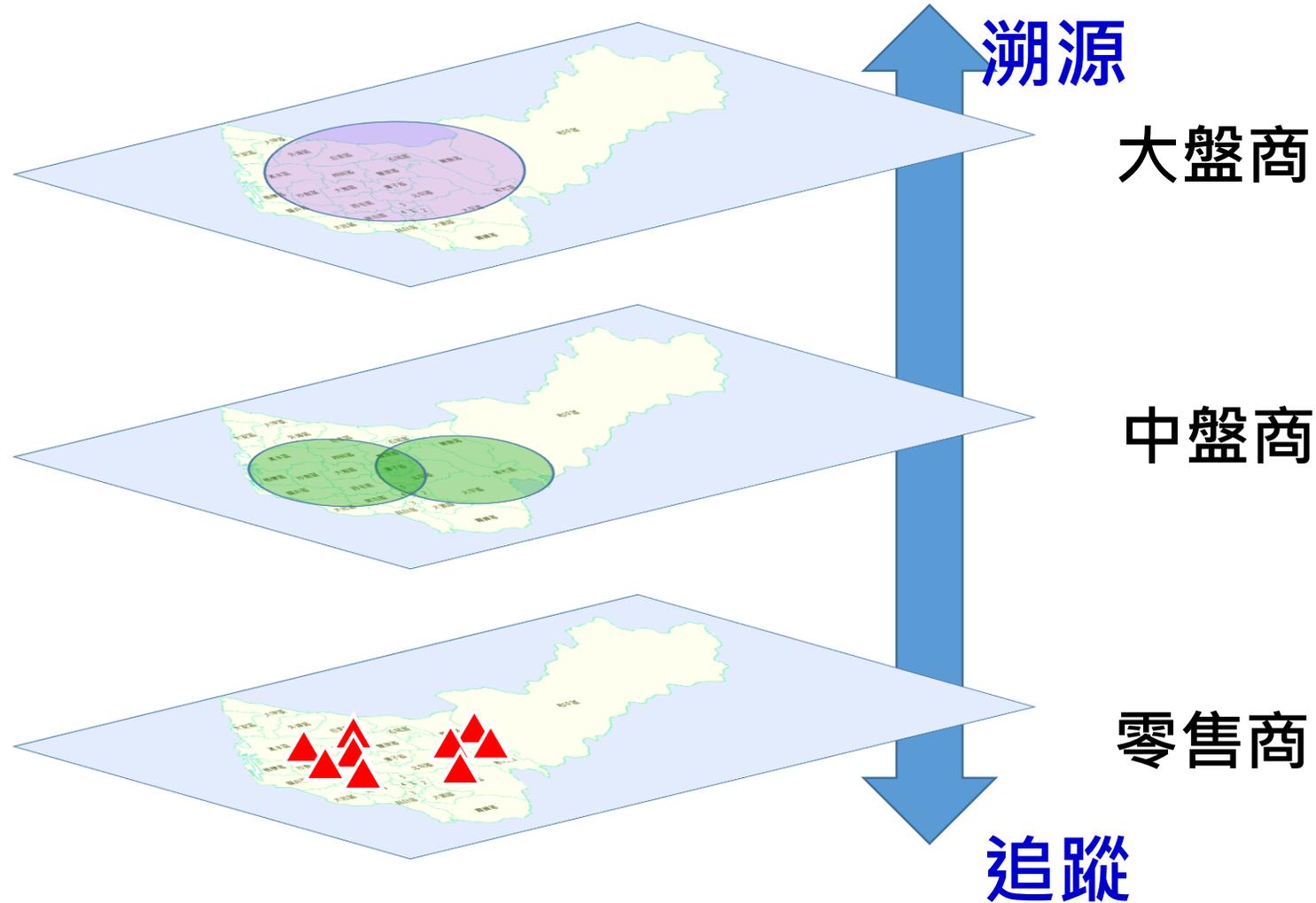


- 有稽查紀錄業者
- 曾不合格之業者

如何避免重複抽樣？



如何透過地理資訊系統GIS 溯源上游 追蹤下游？



如何建立檢警衛資訊平台查緝食安不法？

- 106年與檢警調配合密切，破獲食安不法11案



食安智慧治理139

