



食安自行檢驗？政府不用把關？

上市櫃食品設實驗室

- ▶ 重點不在自主檢驗，而是報告是否可信
- ▶ 儀器設備上千萬元，成本都轉嫁消費者
- ▶ 九成是中、小企業，「等於沒有把到關」



新的食安法要求食品大廠要自備實驗室，圖為衛生署的瘦肉精檢驗實驗室。 本報資料照片

食品大廠：準備好了

【記者陳景淵／台北報導】食安新制將上路，上市櫃食品業者須設置實驗室，落實自主檢驗。國內大廠大多表示，準備好了，統一、味全、泰山、大成、南僑等廠均已設置妥當，統一企業至今已設置九座經過認證的實驗室；至於大型餐飲業者亦早已著手進行。

統一董事長羅智先多次強調，「沒有食安就沒有統一」，統一自二〇一一年起陸續設置實驗室，至今已設置九座實驗室，其中三座經過衛福部認證、六座經過HACCP（財團法人全國認證基金會）認證，並斥資十億元興建食安大樓，預計明年中前落

成。統一表示，支持政府做好食安管控，對消費者是件好事。國內烘焙用油大廠南僑的實驗室件隨工廠興建時即設立。南僑表示，烘焙用油產品牽涉大下游廠家，因此建廠時就設立實驗室，把關產品品質，落實自主檢驗、管理，並不定時委外檢驗，做雙重把關。即將申請上櫃的漢來美食，將於十二月月中旬完成中央廚房、同時設置檢驗實驗室，並有專人負責。漢來美食表示，屆時中央廚房送出來的餐點半成品，都會先經過實驗室檢驗、留存，確保每一道菜餚安全。

不過，食品工業發展研究所副所長陳陸宏說，食品要從源頭來做管理，一般的品管由業者來做，進行自主檢驗，這個方向是可行的。弘光科技大學副教授蔣育錚認為，政府要求業者設立實驗室，也要有輔導機制，資本額不到一億元的業者，沒有資金設立實驗室，難道就不用檢驗嗎？

此外，食藥署公告的肉品、油脂、乳品、水產品以及麵粉等，檢驗標準都不一樣，不能業者自行檢驗說了就算，仍需要政府部門把關，實驗室的管控制制都要同步制訂。

「這項政策效果是零」，中興大學食品科學系一名不具名的老師認為，重點不在自主檢驗，而是報告是否可信？何種檢驗的方式才具公信力？儀器設備有些上千萬，這些成本都會轉嫁到消費者身上，若成本不增加，又要東西做得好，就會造假。輔英科大保健營養系主任李政達說，九成以上食品業

是中、小企業，現今政府規範的對象是中大型企業，「根本等於沒有把到關」。嘉南藥理大學食品系主任邱致廣也認為執行上有困難，食品業多半為中小企業，要建置通過食藥署認證的實驗室並不容易；其次，按照食品生產特性、產製流程，各自訂定需要品管的項目，但根據食藥署的公文，並無「明確」要求依照「食品安全管制系統原則（HACCP）」處理，業者要依什麼標準品管？

邱致廣認為，要改善食安問題，最重要的應是做好食品業者登錄字號、源頭把關，強化市售食品的生產履歷及流向管制，建立食品追溯系統。李政達建議，既然政府初步要求中、大型企業設置食品實驗室，不如也讓他們可酌收「工本費」，接受中小企業委託檢驗，這樣既能減中小型食品業將食品送驗的經濟負擔，也能更全面為食品安全把關。