

第二節 食品源頭管理

現況

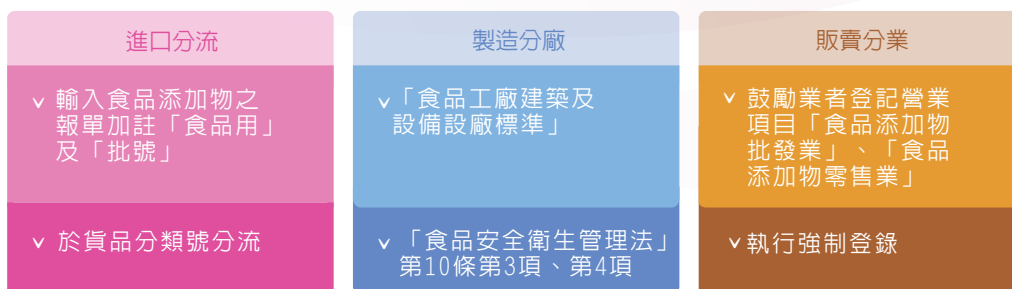
由於食品加工的衛生安全管控涉及從原料來源、生產、收穫後處理、加工、製造、流通、運輸、銷售，直到消費者食用等過程，所涉及的層面複雜，食品安全管理應注意預防危害之發生，管制措施應兼顧生產源頭及消費市場。在源頭管理的法規制度下，落實自主管理精神、加強輸入食品管理、食品添加物管理等以預防食品危害事件發生。

政策與成果

一、加強食品添加物之管理

- (一) 建立與國際調合之食品添加物分類：持續蒐集食品法典委員會及美國、歐盟、日本等國際規範，將我國食品添加物之分類系統進行重整與國際調和。迄 103 年底共計正面表列有 800 項食品添加物，均訂有使用範圍及限量標準以供遵循。
- (二) 食品添加物「三分策略」源頭管理：衛生福利部、財政部及經濟部透過跨部會合作，實施食品添加物源頭管理「三分策略」，包括「進口分流」、「製造分廠」及「販賣分業」，防堵不當化學物質流入食品鏈，如圖 2-1。

圖2-1 食品添加物三分政策



- (三) 食品添加物登錄制度：建置食品添加物「非登不可」登錄管理資訊系統（網址 <http://fadenbook.fda.gov.tw/>）。103 年度辦理 8 場食品添加物之登錄制度及其登錄操作業者說明會，至 103 年底為止，計有 2,203 家食品添加物之製造、輸入、販售業者完成登錄，計 102,053 項產品。

二、推動「食品安全管制系統」

- (一) 為確保食品衛生安全，同時要求高風險食品業者實施食品安全管制系統，預防食品危害的發生，並協助地方衛生主管機關執行符合性稽查作業（表 2-3）。