

# 臺中市政府 115 年第 1 次食品安全會報紀錄

時間：115 年 4 月 9 日（星期四）下午 3 時

地點：本府臺灣大道市政大樓惠中樓 9 樓市政廳

主席：盧市長秀燕

紀錄：技士詹小鴈

## 壹、主席致詞：

會議開始前，以「智慧臺中 食在韌性 豬事大吉 E 齊來」為成果主軸，頒發感謝狀予產官學各界協力單位。感謝各位長期在第一線的辛勞與付出，食安政策有賴基層單位通力合作與落實，方能真正保障市民健康。

食品安全攸關市民健康與日常生活，面對中央開放美國牛絞肉及部分內臟進口政策，市府已啟動跨局處合作機制，全面掌握肉品流向，並秉持「加強查驗、嚴格標準」原則，確保食安管理不鬆懈，全力守護市民飲食安全。臺中市亦持續落實最嚴格查驗機制，特別是校園營養午餐瘦肉精「零容忍」，嚴守校園食安防線，保障學童健康成長。

此外，因應國際局勢導致塑膠原料短缺，正是推動自備餐具與減塑行動的契機。塑膠袋接觸高溫食品，易產生塑化劑溶出風險，對人體健康造成潛在危害。因此，期許各局處能將「減塑、環保、食安」三者結合，將「減塑運動」提升至食安層級，不僅能維護市民健康、減輕經濟負擔，更能落實環境永續，守護臺中市民的飲食安全。

## 貳、歷次會報主席裁(指)示事項辦理情形：

裁示：解除列管 5 案，繼續列管 2 案，新增列管 2 案。

## 參、專題報告：

### 一、臺中市有機農業發展現況分析及精進作為(農業局)：

#### 主席裁示：

本案解除列管，請農業局持續推動相關工作，並於一年後視推動成效再行提報辦理情形。

### 二、學校廚餘量分析及精進作為(教育局)：

#### 主席裁示：

請教育局後續黑水虻示範計畫之規劃與執行，參採委員意見辦理，以提升整體推動成效。

## 肆、工作報告

### 一、臺中市廚餘去化政策(環境保護局)：

主席裁示：洽悉。

### 二、因應臺美貿易協定 中央開放美牛絞肉及部分內臟進口之食安管理作為(衛生局)：

主席裁示：洽悉。

### 三、臺中市蔬果農藥殘留監測報告(衛生局)：

主席裁示：

針對高風險及違規累犯業者(如漢光農業等)，請教育局將名單轉知各校，以利各級學校辦理午餐招標、契約或採購食材時可列為重點審核參考，以減少學生暴露於農藥殘留之風險。

## 伍、臨時動議

案由：建請研議出版《破解農藥殘留風險秘笈》手冊之可行性，作為市民宣導與食農教育教材一案，提請討論。(提案單位：張委員明純)

決議：

考量中央撥款經費減少，致市府整體預算較為緊縮，請教育局及農業局於會後研商與中興大學合作辦理，或評估尋求其他經費來源之可能性；本案納入後續列管事項持續追蹤辦理，以提升市民食安知能。

## 陸、散會(下午4時40分)

# 臺中市政府 115 年第 1 次食品安全會報

## 委員發言摘要

壹、歷次會報主席裁(指)示事項辦理情形：無意見。

貳、專題報告：

一、臺中市有機農業發展現況分析及精進作為

段委員淑人：感謝農業局針對有機農業發展進行詳盡分析與積極推動。針對新增及擴大有機促進區，建議可與中興大學農資院合作(如 USR 計畫)，透過在地陪伴與技術輔導，協助有意轉型有機之農民順利導入有機耕作，進而帶動大臺中地區有機農業持續發展與提升。

張委員明純：建請分析「取得有機驗證之小農人數」成長趨勢，以展現市府在輔導小農轉型有機農業方面之推動成效與用心。

二、學校廚餘量分析及精進作為

張委員明純：建議應確保學生於完成盛餐後，有至少 20 分鐘之充足用餐時間，避免因時間不足致未能食用完畢而造成浪費，並兼顧學生飲食健康。

林委員麗雲：蔬食日廚餘量有偏高情形，可能與口味較清淡或烹飪技巧尚待精進有關，建議可加強廚工烹飪技巧與調味運用，讓健康食材在兼顧營養之餘，也能提升風味，進而提高學生食用意願、降低廚餘產生。

段委員淑人：執行「黑水虻處理廚餘示範計畫」時，需注意油脂及水分等環境條件；若處理不當(如廚餘太雜、含水量過高等)，易產生氨氣異味，影響計畫成效甚至導致失敗。建議於計畫推動前，可洽請中興大學昆蟲系教授或相關專家學者提供實務操作指導，以提升計畫執行之穩定性與成功率。

王委員俊權：建議更積極發揮營養師專長，透過營養教育的介入，引導學生理解食物價值，進而提升對多元食材的接受度。

## 參、工作報告

### 一、臺中市廚餘去化政策

段委員淑人：以現行化學檢驗技術而言，若已明確目標物（如芬普尼），而非盲測，通常可在 2 至 3 小時內取得檢驗結果。建議可針對重大案件，研議更快速的鑑定方式，以作為行政預防處置之依據。

楊委員仕正：建議將檢驗分為兩個層次：一是具法律效力的行政處罰鑑定（需符合標準流程）；二是為預防或維護市民健康所設置的快篩鑑定。可參考毒品鑑定模式，即便快篩準確率未達 100%，基於公共利益，仍可先採取強勢扣案或相關處分；若最終鑑定結果有異，國賠風險應在可接受範圍內。另，有關例行性抽驗（如學校午餐等）可委託受認證民間實驗室執行，並要求業者定期提交自主檢驗報告，使政府單位轉為「督導」角色，以有效減輕官方實驗室之負荷。

二、因應臺美貿易協定 中央開放美牛絞肉及部分內臟進口之食安管理作為：無意見。

### 三、臺中市蔬果農藥殘留監測報告

段委員淑人：針對高風險供應商，倘無法直接禁止採購，建議可要求其每批次產品均須檢附更高頻率之自主檢驗報告，以作為行政管理與風險管控之手段。另，如於販售通路（如賣場）檢出農藥殘留不合格情形，建議應對賣場進行裁罰，促使其強化前端供應商之自主管理機制，而非僅將問題移由源頭產地縣市輔導處理，以提升整體檢驗與管理之實質效益。此外，建議可透過編製科普小冊子，向市民宣導依時節選購蔬果及正確清洗方式（如避免先切除蒂頭再清洗），以提升食品安全知能。

洪委員東榮：有關食安監測數據呈現，建議應強化「自己與過往比」之風險趨勢分析，並針對「高風險場域與品項」之稽查結果與具體改善成效進行比較，而非僅著重於六都排名，以呈現本市之精準管理作為。食安管理成效不應僅以逐

年增加檢驗件數作為衡量指標，爭取排名或降低違規比例（分母變大），未必能反映實質管理效能，且恐造成第一線實驗室人員過度負荷，建議未來報告應以「風險分級管理」為核心，明確呈現針對高風險威脅之積極作為，以提升政策分析之完整性與實質參考價值。

#### 肆、提案討論

研議出版《破解農藥殘留風險秘笈》手冊之可行性，作為市民宣導與食農教育教材一案：無意見。

【備註：依據府授研展字第 1140208341 號函辦理，以深化本府施政透明度。】