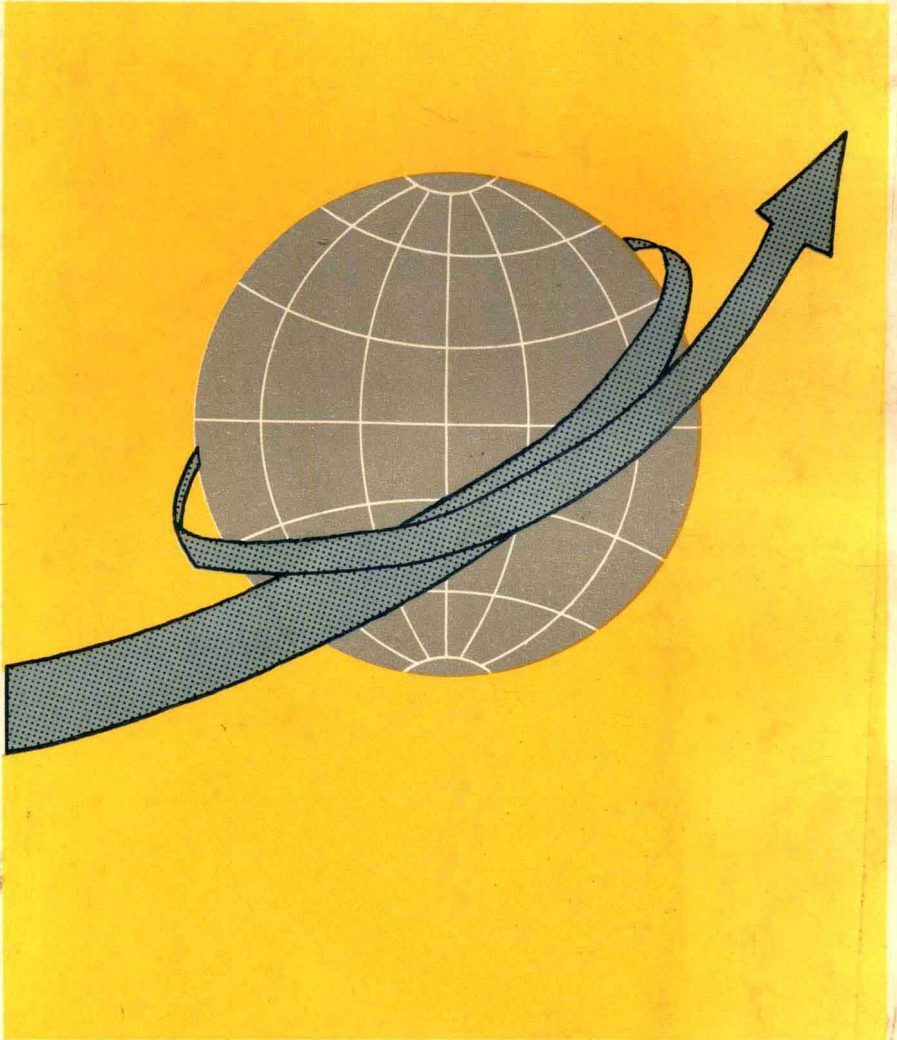


出國人員報告彙編

# 食品衛生與安全



行政院研究發展考核委員會編印

# 食 品 衛 生 與 安 全

行政院研究發展考核委員會編印

中華民國七十一年十二月

食品衛生與安全

編印者：

行政院研究發展考核委員會  
臺北市忠孝東路一段一號  
電話：三四一七八三五

印刷者：

率 眞 印 製 廠  
臺北市北安路五〇一巷七七號  
電話：五八一七四八七

出版時間：

中華民國七十一年十二月

## 序言

依據院頒「行政院所屬各機關因公出國人員提出報告要點」之規定，出國人員報告需提送本會審核處理。爲使各機關出國人員所提報告充分發揮效用，本會特選定專題，蒐集相關而內容具體者，加以節錄、整理、彙編成冊，以供有關機關改進業務參考。

「食品衛生與安全」出國人員報告彙編，係由本會研究發展處李研究員玲珍，參考民國六十四年至七十年間院屬各機關提送之出國報告十七篇節錄彙編而成。內容主要包括日本、美國、西德的食品衛生管理制度，及對肉品、水產品、加工食品、雜糧穀物等的衛生檢查暨其保存方法。

食品衛生關係國民健康至鉅，尤其近年來，隨著知識及生活水準的不斷上升，國人對食品衛生安全方面的要求亦隨之提高。因此，如何確保食品之衛生安全，維護國人健康，實爲政府有關機關重要工作之一。但由於目前我國食品衛生管理系統上尚存在一些缺失，諸如管理機關繁雜，且協調及配合不甚理想；有關設備不足；管理人員素質及編制薄弱；有關法規不夠週延或內容不適應，以致產生諸多問題。有鑑於此，各有關機關乃相繼派員出國考察、研習食品衛生安全。本彙編即收錄各該出國人員報告，提供各級主管機關參考，期在食品衛生管理系統之規劃及執行上有所助益。

行政院研究發展考核委員會主任委員 魏 鏞



# 目次

## 壹、食品衛生管理

- 一、日本之食品衛生管理制度……………林徽祥等……………一
- 二、日本之食品衛生管理……………胡惠德等……………二一
- 三、日本之藥物食品稽查制度……………許漢榮等……………三三
- 四、參加亞洲生產力組織「食品加工品質管制」訓練……………王震夷……………四五
- 五、美國之食品安全與包裝標準化措施……………鄭智華……………六三
- 六、中美食品安全研討會錄……………馬保之等……………七九

## 貳、食品檢驗與保存

- 一、葡萄球菌腸毒素之檢驗技術……………李智隆……………一〇五
- 二、日本之食肉衛生檢查……………洪再耀等……………一〇七
- 三、日本肉品市場……………黃暉煌……………一一五
- 四、參加美國農業部之豬隻屠宰檢查訓練……………陳吉源等……………一一九
- 五、西德之屠肉衛生檢查及食品衛生管理……………陳吉源……………一二九
- 六、日本之冷凍水產品質管理與檢驗制度……………陳武雄……………一四一
- 七、日本之水產保存與製造技術……………王年規……………一四七
- 八、參加中日冷凍鳳梨懇談會議暨考察日本進口冷凍蔬果食品檢驗業務……………龔德顯……………一五七
- 九、美國之罐頭食品檢驗……………江益男……………一六一

十、美國罐頭食品之安全衛生作業·····	張泰彥·····	一七一
十一、各國進出口雜糧穀物對於黴菌污染情形防治辦法、品質管理與檢驗標準·····	陸漢光·····	一七九

# 一、日本之食品衛生管理制度

1. 出國人員：林徵祥（行政院衛生署科長）。

謝錦松（行政院衛生署科長）。

賴鎮棋（台北市政府衛生局科長）。

莊銘壁（台灣省政府衛生處技正）。

蔡玉雲（台灣省衛生試驗所技正兼主任）。

林阿洋（台灣省衛生試驗所技正兼主任）。

謝清池（台中縣政府衛生局課長）。

2. 考察國家：日本。

3. 出國期間：六十七年二月二十六日至六十七年三月二十八日。

## 壹、前言

食品衛生關係國民健康至鉅，因此如何確保食品之衛生安全，維護國人健康，實為衛生機關重要課題之一。而食品之衛生安全有賴於健全之食品衛生管理制度，由政府、學術研究機構、食品業者、消費者、民間團體等，密切配合，通力合作，始能達到維護國民健康之目的。

聯合國世界衛生組織及糧農組織（WHO/FAO）合辦之食品法典委員會對「食品衛生」一詞所下之定義為：「食品自原料之生長、生產、製造加工、至最後消費之所有階段中，為確保食品之有益、完整以及防止其變壞所盡之一切手段，稱之為食品衛生」。因此食品衛生管理之對象不僅限於食品本身，其他如食品原料之生長或生產時之環境污染、製造加工時之各種衛生條件（包括環境衛生設備及個人衛生）、食品添加物之使用、包裝、貯存、運輸及販賣等，均應包括在食品衛生管理之範圍內，因此良好之食品衛生



管理制度，應能顧全大局，始得發揮其優良功能。

日本於昭和二十二年（民國三十六年）公佈食品衛生法以後，即積極致力於食品衛生之改進，目前已有相當成效，且該國之飲食習慣與我國極為相近，其地理環境又與台灣地區頗為相似，而其食品衛生管理制度亦甚周密。有鑑於此，行政院衛生署乃核派食品衛生管理及檢驗人員七名組成「中華民國食品衛生管理研習團」赴日研習，為期一個月。俾了解日本食品衛生管理之現行制度及其特點，做為我國食品衛生管理之借鏡，藉以維護國民健康，並促使我國輸出日本之食品能符合其食品衛生法令之規定，以利外銷。

## 貳、研習內容

### 一、日本之食品衛生行政體系

日本之食品衛生行政始於明治初年（公元一八七〇年左右），初期係由警察機關主管，後經世界大戰以至現在，將近有一世紀歷史，由取締行政至監視指導行政，目前均由衛生機關主管。

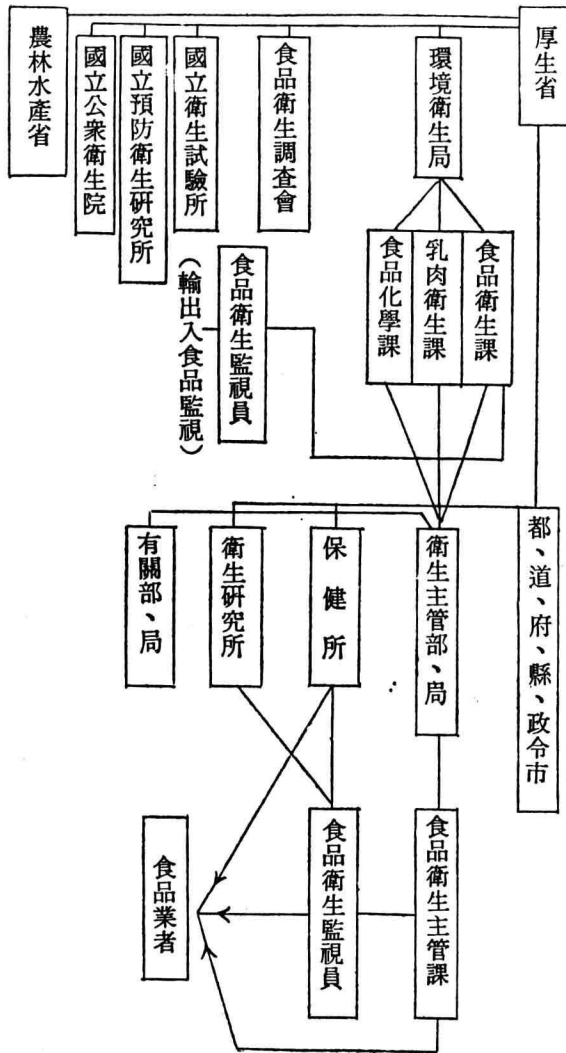
其體系如下：

#### (一)中央機關

厚生省於環境衛生局設有食品衛生課、乳肉衛生課及食品化學課，分掌食品衛生之有關行政，其職掌如次：

1. 食品衛生課：食品（乳肉及生鮮動物性食品除外）及器具衛生有關規格或標準，食品衛生監視員、食品衛生調查會有關事項。食品（乳肉及生鮮動物性食品除外）、器具、製品檢查、食品衛生檢查設施、輸入食品等之衛生檢查及檢查標準。

2. 乳肉衛生課：乳肉及動物性食品（已烹調者除外）有關規格及標準，其他衛生有關事項及製品檢查。屠宰場法之執行。有關人畜共同疾病之調查研究。牲畜狂犬病預防法之執行。



一、日本之食品衛生管理制度

3. 食品化學課：食品添加物、容器包裝及玩具之衛生規格、標準暨其他衛生有關事項。食品添加物、容器包裝及玩具之製品檢查。防止食品或食品洗潔用化學合成物質引起衛生上之危害。

此外爲了確保食品及藥物之安全，設國立衛生試驗所及國立預防衛生研究所，由專家學者經常進行試驗研究。另設置國立公衆衛生院，作爲衛生方面有關專門知識之教育機構。

## (二) 地方機關

食品衛生行政本屬中央業務，惟食品業者之營業許可，及對業者之食品衛生監視指導等直接與國民有關之執行業務，均授權都、道、府、縣知事及政令市市長辦理。此類地方政府之食品衛生行政由其衛生部或局主掌，並配置食品衛生監視員於第一線綜合衛生行政機關之保健所，執行大部分之食品衛生行政任務。

又爲食品之試驗檢查，除各都、道、府、縣及政令市設有衛生研究所外，全國之保健所均設有檢查（驗）設備，實施食品等之衛生檢查。

### 1. 保健所

顧名思義，保健所即等於我國之衛生所，亦即擔任綜合性衛生行政之第一線工作，對於疾病預防、健康管理及生活環境之改善頗爲重要。保健所在都、道、府、縣及政令市，大體上以人口每十萬人設一所爲原則，其業務除醫療保健、公共衛生等有關事項外，並有食品衛生監視員對食品有關業者之監視、稽查與輔導。

其組織雖因各地保健所而異，但大體上由總務課、衛生課、預防課及指導課分掌有關業務，其中與食品業者關係最密切者爲衛生課。

### 2. 食品衛生監視員（即我國之稽查員）

食品衛生監視員係擔任食品衛生行政第一線工作之職員。當厚生大臣，或都、道、府、縣知事，或政令市市長等認為有必要時，得置食品衛生監視員，主辦下述業務：

- (1) 有食品中毒或違反食品衛生法嫌疑之案件。
- (2) 在夏令、年初、年末為防止食品中毒而舉辦之全面抽驗。
- (3) 輸入食品之進口檢驗。

(4) 為防止食品中毒或違反食品衛生法而對食品業者實施營業設施之定期檢查，要求業者提出報告，並由食品衛生監視員至營業場所、倉庫或其他場所，檢查營業用之食品、添加物、器具、容器包裝、營業設施、帳簿文件等物品，且可無償抽取試驗所需之食品、添加物、器具、容器包裝等。

食品衛生監視員為中央或地方政府之職員，執行食品衛生有關之監視指導等任務。食品衛生監視員因工作需要必須具備豐富之學識及經驗，故有下列資格之限制：

- (1) 於厚生大臣指定之食品衛生監視員養成設施修滿規定之課程。
- (2) 醫師、牙醫師、藥劑師或獸醫師。
- (3) 大專醫、牙、藥、獸醫、畜產、水產或農化科系畢業者。
- (4) 營養士具有從事兩年以上食品衛生行政有關業務之經驗者。

中央及地方政府食品衛生監視員之概況如下：

(1) 中央之食品衛生監視員擔任中央之食品衛生行政及輸入食品之檢驗取締，目前該國之三個國際機場及十二個重要港口駐有五十名食品衛生監視員（並非平均分配，視需要而多寡不一），執行食品輸入申請書之審查，海關內之現場檢查、抽樣、檢驗，以及對輸入業者之指導等，藉以

防止不良食品之輸入。其檢驗設備均爲最新式分析儀器。以去年爲例，共進口食品、添加物、器具、容器包裝、玩具等二八五、〇〇〇件，檢查了二六、〇〇〇件，其中不合格率爲五·七%（一、一八二件）。

(2) 地方政府之食品衛生監視員，分別於都、道、府、縣或政令市之衛生部、局（主要在保健所），對食品業者執行監視指導之責。迄去年底止，全國共有六、三三九名，執行食品營業設施之監視指導，以及食品、添加物、器具、容器包裝等之檢查、抽驗等工作。去年共監視指導食品營養設施五、〇六五、六四七次，並根據監視指導及檢（查）驗結果，吊銷營業許可有十二件，勒令禁止營業五三七件，勒令停業一、〇一二件，命令改善七六一件，命令銷毀物品一、〇一二件，其他行政措施四三、五五〇件。

其與我國不同之最大特點爲食品衛生監視員自行檢驗自己抽樣之檢體，而各保健所內均設有頗具規模之檢驗設備，對於不良食品之取締及改善時效方面甚有幫助。此外尚有機動性之編制，以四人爲一組，其中一人爲司機，三人爲食品衛生監視員，採行機動監視指導，頗有成效。

### (三) 東京都之食品衛生管理

東京都爲一龐大行政區，其人口爲一、一六〇萬，約佔日本總人口十分之一，其中設有二十三區及三多摩地區（地區中有十七個市），其食品衛生行政由東京都衛生局環境衛生部中之左列三課分掌：

- (1) 食品衛生課：設有業務、基準、指導、調查等四股，人員共二十四名，主管一般食品衛生。
- (2) 乳肉衛生課：設有業務、指導、乳肉、水產、家畜衛生等四股及衛生主查，人員共二十七名，主管乳、肉、魚、獸等衛生。

(3) 食品監視課：設有業務、指導、調整等三股及主查，人員共十九名。另有食品機動監視班分駐各地，共十班四十名（不含司機），其中七班在二十三區中巡迴監視，三班在三多摩地區。

東京都衛生局之食品衛生有關預算（不含人事費），去年爲八、六八〇萬日圓，約合台幣一、四四七萬元。保健所有七十所，其中五十三所分設在二十三區，亦即人口或食品業者較多之區，所設保健所數目較多；三多摩地區共有十七所保健所，分掌該地區之食品衛生管理。

根據食品衛生法之規定，需要營業許可始得營業之業種（如飲食店、小菜製造業等三十四種），已有一部分授權給區長許可，但三多摩地區仍須由都知事名義許可，可見區之權限甚大。在東京都中，食品業者之管理對象有三十五萬，其中二十三萬需要許可，十二萬僅需報備即可。

此外東京都設有食品衛生調查會（他處均無），對於東京都有關衛生方面之調查諮詢頗有助益。

東京都本身（不包括保健所）每年抽樣檢查食品數約爲四一、〇〇〇件，監視指導次數（對業者）約爲二、六六三次，但違反規定之百分比僅爲〇・三%，情形甚佳。惟標示之違規較多，約佔一・六%（五五四、〇七〇件中之九、〇〇八件），但通常以切結書處理，不另予行政處分。

#### 1. 保健所

此次研習係至武藏野保健所參觀，據稱其他地方之保健所亦大同小異，似可舉一反三。

該保健所設有：總務課、衛生課及預防課三課，其中與食品衛生有關者爲總務課之普及股（衛生教育有關事項）、及衛生課之食品衛生主查（飲食店之許可、認可，食品衛生監視，有關防止食品中毒之指導，食品調理師之許可，畜舍、狂犬病預防及其他獸醫衛生有關事項）。該市人口爲一三四、七三四人，保健所員額爲五十一名。其中衛生課十一名（含課長），包括食品衛生監

視員爲七名（專任），環境衛生監視員爲三名，可見其對食品衛生之重視。食品衛生監視員除對食品業者營業設施之監視指導外，尙抽樣檢驗（係由監視員抽樣自行檢驗）。所內備有檢驗設備，對於時效方面甚有幫助。此外另有東京都派駐之機動食品衛生監視班一班，經常舉辦抽（檢）驗，相輔相成，效果甚佳。

該保健所於去年（一九七七年）對於轄區內五、二六四家食品業者，計監視指導九、二七三次，食品之細菌檢查四、一八〇件（九件不合格，佔〇・二%），飲食店之落下細菌檢查四八一件（十五件不合格，佔三%），食器檢查七七八件（二四七件不合格，佔三一・七%），殘留洗滌劑檢查六四一件（五四件不合格，佔八・四%）。另由東京都衛生局機動監視班抽查送該都衛生研究所檢驗之食品一一七件，經檢驗結果不合格五件，佔四・三%等，業務相當繁忙。

## 2. 衛生研究所

本次研習僅參觀東京都衛生研究所，據稱是全國規模最大之一所，人員有三四〇名左右，而其地方之衛生研究所人員僅有三〇～五〇名，相差甚大。該所之技術及研究人員素質很高。

該所在所長（與衛生局長同級）之下設有事務部、微生物部、理化學部、生活科學部、環境保健部、毒性部及參事研究員等，其中與食品衛生有關部門之業務如下：

(1) 微生物部：①細菌第一研究科——有關食品、食器之細菌檢查及研究，腸內病原細菌及食品中毒菌之檢（查）驗及研究，食品真菌污染之檢（查）驗及研究。②細菌第二研究科——執行食品寄生蟲之檢查及研究。

(2) 理化學部：微量分析科——食品污染物質之檢驗及研究。

(3) 生活科學部：①乳肉衛生研究科——乳、肉、魚介類及其製品之微生物及化學檢驗研究。②食

品研究科——一般食品中之添加物、重金屬、黴菌毒素、異物、殘留農藥及有害物質之檢驗研究。

③食品添加物研究科——食品添加物、食品用洗滌器、器具、容器包裝規格標準有關之檢驗及調查研究，並執行食品衛生法之規定，由地方辦理煤焦色素製劑及鹼水之出廠檢驗。

(4) 毒性部：日常生活中攝取之食品添加物、環境污染物質等之安全性（毒性）試驗及研究。

該所今年度預算（含人事費）為二十三億七千萬日圓（約合台幣四億元），在預算充裕、設備優良、人員素質高又多之情況下，做起事來似頗輕鬆。

該所係東京都衛生局屬下之研究檢驗機構，執行衛生行政所必須之研究及檢驗業務，以食品而言，其業務大致如下：

(1) 檢驗東京都衛生局機動食品監視班抽樣該所之食品及物品。

(2) 執行食用煤焦色素製劑及鹼水之出廠檢驗。

(3) 食品衛生標準訂定前之基本調查及檢驗研究。

(4) 食品衛生有關之各種檢驗研究。

(5) 東京都內保健所間食品衛生檢驗結果發生差異時之核驗。

### 3. 市場衛生檢查所

本次研習參觀東京都市場衛生檢查所。該所於築地之中央批發市場設有本所外，在東京都各地設有十四處分所，執行各批發市場經手之農產及水產品（鮮肉除外）之食品衛生檢（查）驗，其主要目的在於防止不衛生食品流入市面而危害人體。

該所係屬東京都衛生局管轄，但所長與衛生局長同級，可見其對市場衛生之重視。該所連分所在內共有人員四十八名（本所二十三名），其技術人員四十二名中，獸醫師有二十六名、藥劑師



一名、水產三名、農化九名、食品加工二名及畜產一名等，技術人員之比例甚大，素質亦高。本所內之檢驗設備亦頗為新穎，執行檢驗綽綽有餘。其去年度預算為（不含人事費）為五、五三五萬餘日圓，約合台幣九二二萬餘元。東京都一年內（一九七五年）經過各批發市場之農產品為二七五萬七千公噸，水產品為八二萬二千公噸，數量頗多。該所根據食品衛生管理法執行下述業務，防止不良食品流入市面：

(1) 監視指導：早上五（八時之拍賣監視，及八時以後之一般監視。主要監視食品衛生管理之良否，不衛生食品之有無，以及冷凍冷藏食品之溫度適否等。

(2) 檢驗：抽樣檢驗後發現不衛生食品時，命令廢棄或停業，並根據檢驗結果舉辦衛生教育及指導。

該所於一九七四年之業績為：共抽（查）驗檢體一八、三七九件，其中不合格者三、四三一件，佔一八·七%。管理對象之業者有三、八七四家，共執行監視指導四〇、八八二次，巡視九三五、四〇二次，行政處分十一次，行政措施三、三七三件，廢棄數量一、四三六公斤，衛生教育三〇六次（六、四五四人），處理檢舉六十三次，食品中毒調查六次等，業務相繁繁忙。

#### 4. 食肉衛生檢查所

本次參觀者為東京都芝浦食肉衛生檢查所。該所於芝浦屠宰場，內設有本所外，尚有多摩食肉衛生檢查分所，執行屠宰衛生檢查事宜。

該所屬東京都衛生局，其所長與衛生局之部長同級。本所有員工五十六名（事務人員僅五名），多摩分所員工四十一名（事務人員亦僅四名），技術及技工人員比例甚大。所內之檢驗設備頗