

立法院第 8 屆第 1 會期
社會福利及衛生環境委員會第 2 次全體委員會議

行政院衛生署「三管五卡政策及
進口肉品檢驗機制之執行現況
及檢討」報告
(書面報告)

報告人：行政院衛生署

報告日期：中華民國 101 年 3 月 7 日

行政院衛生署就「三管五卡政策及進口肉品檢驗機制之執行現況及檢討」報告

主席、各位委員女士、先生：

今天 大院第8屆第1會期社會福利及衛生環境委員會第2次全體委員會議邀本署就「三管五卡政策及進口肉品檢驗機制之執行現況及檢討」，提出簡要報告，敬請各位委員不吝指教：

壹、進口肉品之邊境查驗管理

行政院衛生署自 100 年 1 月 1 日起接辦輸入食品邊境查驗業務，由本署食品藥物管理局於基隆、桃園、臺中及高雄各機場及港口設立 12 個辦事處執行該項業務。

一、進口肉品查驗之相關法規標準

進口肉品查驗所涉及之法規標準很多，其中最主要係依據食品衛生管理法、輸入食品及相關產品查驗辦法及食品衛生標準等，執行輸入查驗工作。依輸入食品及相關產品查驗辦法第 4 條，產品經查驗結果符合食品衛生管理法相關規定者，始得輸入；不合格產品依同辦法第 20 條，不得補正標示或改製者，由報驗義務人辦理退運或銷毀。

二、輸入肉品查驗之作業流程如圖一、主要包括三部分：

(一) 書面審查

審核輸入之食品業者所提交之查驗申請書、進口食品基本資料申報表、進口報單影本及其他中央主管機關所定應檢具之有關衛生安全證明文件。

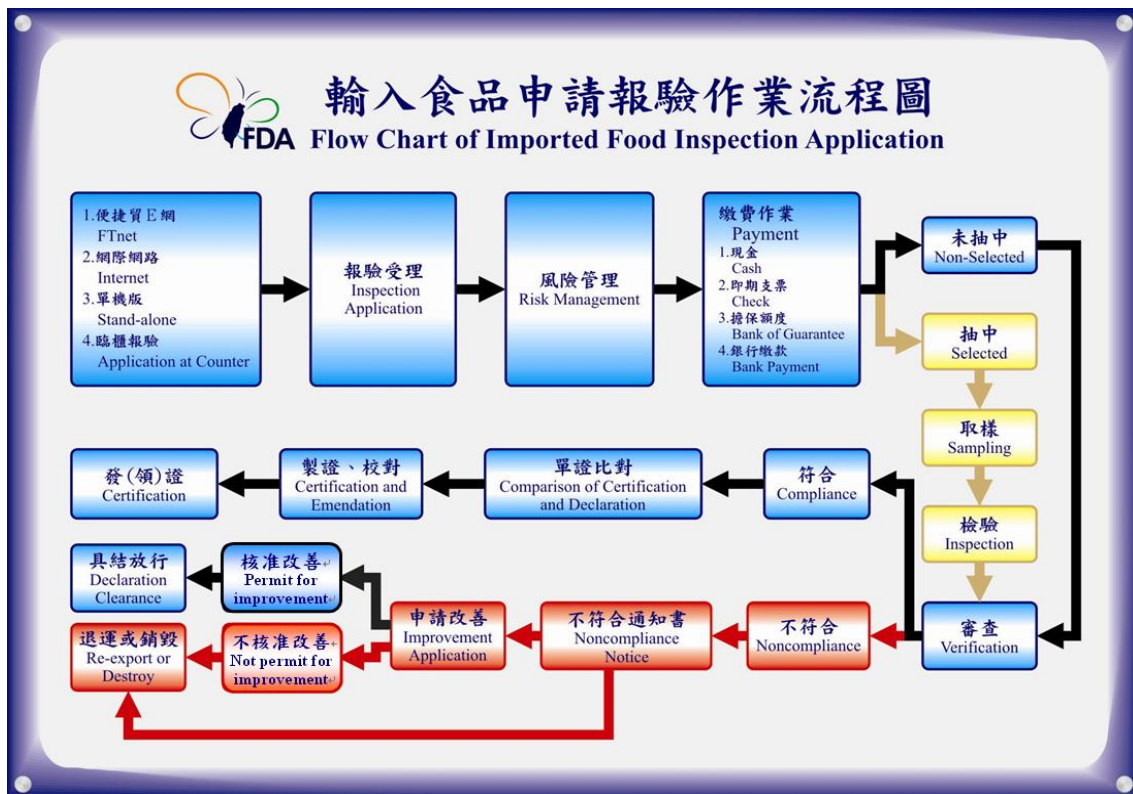
(二) 臨場查核

於產品置放現場檢查、核對其品目、包裝、外觀品質及標示等事項。

(三) 抽樣檢驗

依抽驗機率抽取樣品，進行衛生安全項目如動物用藥等之檢驗。抽驗機率可分為：

1. 逐批查驗：對各批次之產品均予查驗。
2. 一般抽批查驗：以百分之二至百分之五之抽查率為之。
3. 加強抽批查驗：以百分之二十至百分之五十之抽查率為之。



圖一、輸入肉品查驗之作業流程

三、進口肉品邊境查驗動物用藥之檢驗

進口肉品邊境查驗動物用藥檢驗項目之設定原則主要係依據動物用藥殘留標準及產品風險特性，包括歷年輸入及市場監測不合格紀錄、曝露量(進口量)及健康危害之影響、食品安全事件及政策評估等因素。

進口肉品邊境查驗之檢驗係依行政院衛生署公告檢驗方法進行檢測，101 年度進口牛肉產品總計檢驗硝基呋喃代謝物、氯黴素類、乙型受體素類、磺胺劑及 Quinolone 類及四環黴素類等 5 大類計 56 項動物用藥。其餘各類進口肉品之檢驗項目如表一。

四、輸入肉品查驗之風險調控機制

輸入肉品查驗係以相對風險高低評估來決定產品之抽驗率，其風險因子包括：

(一) 不合格紀錄：

有不合格紀錄之進口業者，如進口同肉品工廠的同一類貨品，第二次進口時，抽驗率 5% 提高至 20%~50%。如再違反規定，從第三次進口開始，採 100% 逐批查驗。

(二) 產地：

針對 6 個月內違規達 3 次之產品，要求其國外製造業者改善，並提高該項產品查驗率，以強化源頭管理。

(三) 其他：

如接獲國內外相關風險訊息或發生重大衛生安全事件時，均可依政策調整查驗機率，即時將不合格產品杜絕於境外。

貳、進口美國牛肉之管理

一、進口美國牛肉三管五卡之緣由

95年開放美國30月齡以下不帶骨牛肉進口。96年OIE認定美國為BSE風險已控制國家，因此美國要求全面開放牛肉及其相關產品輸台。98年11月2日公告「修正美國牛肉及其產品之進口規定」，同意開放美國30月齡以下帶骨牛肉及相關產品進口。同日為嚴格管控美國牛肉及其相關產品之安全，訂定「進口牛肉檢疫及查驗管理辦法」，即為「三管五卡」之措施。

二、進口美國牛肉三管五卡之執行

(一) 禁止輸入項目

貴院99.1.5通過修正食品衛生管理法第11條第3項，雖非疫區而近十年內有發生牛海綿狀腦病或新型庫賈氏症病例之國家或地區牛隻之腦、眼睛、脊髓、頭骨、絞肉、內臟及其相關製品為有害人體健康之物質。

(二) 三管五卡措施

依「進口牛肉檢疫及查驗管理辦法」，由經濟部、財政部、行政院農業委員會及行政院衛生署共同執行「三管」就是管源頭、管邊境、管市場。「五卡」就是五道邊境關卡，包括核對各項證明文件(核)、明確標示產品資訊(標)、開箱進行嚴密檢查(開)、切實檢驗食品安全(驗)、資訊連線即時查明(查)。

參、三管五卡之執行現況及成效

一、管源頭

99與100年都與農委會共同派員赴美查廠，實地查核輸臺牛肉工廠，確認其輸台牛肉產品之食品安全措施符合我國要求。針對輸台量大的工廠優先查核，99

年查核 5 家，100 年查核 3 家。

二、管邊境

由本署食品藥物管理局、農委會動植物防疫檢疫局及海關，各依權責，共同把關。

(一) 詳細核對檢查 3 張進口文件

包括檢疫證明(FSIS Form 9060-5)、輸台證明(FSIS Form 9285-1)與衛生證明(FSIS Form 2630-9)，確認屠宰廠來自向我國核備之 52 家廠，且牛肉來自於 30 個月齡以下之牛隻。

(二) 嚴密開箱查核並抽樣檢驗

對於文件審查符合規定之案件，赴港埠開櫃開箱檢查外觀品質，並抽樣檢驗動物用藥殘留等衛生安全項目。

100 年 1 月 1 日至 101 年 2 月 28 日輸入禽畜肉品之乙型受體素查驗情形如表二，總計查驗牛肉、豬肉及禽肉產品等 2 萬 972 批，抽樣檢驗 1,121 批，78 批檢出含乙型受體素不符規定。

不合格產品總重量為 1,110.2 公噸，其中檢出含萊克多巴胺者 75 批，包括牛肉產品 54 批，豬肉產品 20 批及火雞肉產品 1 批；檢出含 Salbutamol 者 1 批；檢出含 Zilpaterol 者 2 批。

美國進口牛肉部分，100 年度至 101 年 2 月 28 日，總計查驗美國進口牛肉 3,308 批，檢驗 205 批，其中 52 批檢出含萊克多巴胺(檢出率 25.4%)，51 批檢出量介於 0.51~8.29 ppb，1 批為 10.59 ppb，不合格產品均已依規定全數銷毀退運。

截至目前為止，50 家進口商中已針對有違規情形之 4 家進口商、5 項貨號之肉品採取逐批查驗，對 18 家進口商、13 項貨號之肉品採取加強抽批 20%。

(二) 資訊即時查明

對於美國牛肉進口不合格案件皆即時查明來源、加強管控，並將相關資訊公布於網站。

三、管市場

由行政院衛生署食品藥物管理局及各地衛生局，各依權責，共同把關。

(一) 查核市售牛肉原產地標示

各地衛生局進行市售產品原產地標示之查核，自98年至101年3月1日於賣場、攤販、餐廳稽查計9,763件，合格率達94.4%，標示不合格產品均現場予以輔導並確認改善。

(二) 監測市售牛肉衛生安全

行政院衛生署食品藥物管理局規劃年度監測計畫，由各地衛生局進行市售產品之抽樣，其結果由衛生署統一公布監測之結果，如有不合格者，由地方政府依食品衛生管理法處辦。

地方衛生局得另依其職權訂定並執行市售產品稽查抽驗計畫，不合格訊息會透過TIFSAN通報衛生署及其他縣市衛生局，並公布於網路。不合格者由地方政府依食品衛生管理法處辦。

97年至100年度衛生署執行市售禽畜肉品之檢驗情形如表三。97年至100年度抽驗市售禽畜肉品共計403件，15件檢出含乙型受體素不符規定。97年1件國產鴨肉檢出salbutamol (0.5 ppb)及1件國產鵝肉檢出salbutamol (7.4 ppb)。100年9件美國牛肉及1件加拿大牛肉檢出ractopamine (0.5~5.6 ppb)、1件國產豬肉檢出ractopamine (0.5 ppb)、1件國產豬肉檢出salbutamol (45.3 ppb)、1件國產鵝肉檢出Zilpaterol (5.6 ppb)。

101年1月1日至3月5日各縣市稽查抽驗市售牛肉之檢驗情形如表四，美國牛肉總計140件，完成檢驗67件，檢出15件，52件未檢出，不合格率22.4%；其他地區牛肉55件，完成檢驗25件，均未檢出。

肆、檢討改進措施

一、督導各縣市衛生局加強產品原產地標示查核

本署食品藥物管理局已於本(101)年2月10日及3月2日二次發函請各地衛生局加強產品原產地標示查核。不合格產品均現場予以輔導並確認改善或依法處辦。

二、中央與地方聯手，強化市售肉品稽查

針對市售肉品加強稽查，並於3月5日與各縣市政府衛生局召開緊急會議，並展開全省22縣市同步抽樣220件牛肉，針對乙型受體素加強檢驗，同時將對違規業者依法處辦。

各縣市衛生局將即時公布檢驗不合格資訊，衛生署食品藥物管理局亦將彙整各衛生局資料後公布。

肆、總結

為強化肉品安全把關，確保消費者權益。本署將持續強化「三管五卡」，由中央與地方衛生單位協力落實管源頭、管邊境及管市場，確保民眾食的安心。同時，要求加強六大措施：

一、持續督導各地衛生局加強市售肉品稽查，依法處辦。邀集各衛生局局長進一步討論強化稽查相關措施。

二、邀請進口商、通路商及連鎖餐飲業者說明加強管理原則。

三、提供消費者諮詢服務專線(02-2787-8200)並於本署食

品藥物管理局網站設置「萊克多巴胺專區」
(<http://www.fda.gov.tw>)。

- 四、二週內召開風險評估會議，邀請食品衛生安全、毒物、藥理、公衛等領域專家進行萊克多巴胺之安全性、藥物動力學、風險評估、飲食暴露健康安全調查及其他相關因子之研究討論，並儘速規劃於4月舉辦國際研討會。
- 五、強化邊境查檢工作：依進口業者違規事項及次數，調整抽批方式為：一般抽批（抽驗率5%~20%）、加強抽批（20%~50%）或予以100%逐批抽驗。截至目前為止，已針對4家進口商、5項貨號之肉品採取逐批查驗，對18家進口商、13項貨號之肉品採取加強抽批20%。
- 六、強制肉品標示原產地：依食品衛生管理法第17條之1，所有販售牛肉品業者皆應標示原產地等事項，各地衛生局將加強稽查，確保消費者權益。

表一、101 年度進口肉品邊境查驗檢驗項目

類別	檢驗項目
牛肉類	<p>共 5 類 56 項</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 硝基呋喃代謝物 (4 項) 2. 氯黴素類 (3 項) 3. 乙型受體素類 (7 項) 4. 磺胺類+ Quinolone 類 (35 項) 5. 四環黴素類 (7 項)
豬肉類	<p>共 6 類 59 項</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 硝基呋喃代謝物 (4 項) 2. 氯黴素類 (3 項) 3. 乙型受體素類 (7 項) 4. 磺胺類+ Quinolone 類 (35 項) 5. 四環黴素類 (7 項) 6. 卡巴得及其代謝物 (3 項)
羊肉類	<p>共 5 類 56 項</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 硝基呋喃代謝物 (4 項) 2. 氯黴素類 (3 項) 3. 乙型受體素類 (7 項) 4. 磺胺類+ Quinolone 類 (35 項) 5. 四環黴素類 (7 項)
禽肉類	<p>共 6 類 57 項</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 硝基呋喃代謝物 (4 項) 2. 氯黴素類 (3 項) 3. 乙型受體素類 (7 項) 4. 磺胺類+ Quinolone 類 (35 項) 5. 四環黴素類 (7 項) 6. 乃卡巴精 (1 項)

表二、輸入禽畜肉品之乙型受體素查驗情形 (100.1.1~101.2.28)

產品類別	重量(公噸)	報驗批	檢驗批	不合格批
牛肉	106,898.55	10,401	561	53
牛雜碎	5026.72	1,424	84	4
調製牛肉	147.76	284	10	0
豬肉	49377.26	2,870	177	8
豬雜碎	24998.39	1,682	90	6
調製豬肉	1200.90	1,232	44	6
禽肉	112525.22	2,783	139	1
禽雜碎	1,356.63	124	10	0
調製禽肉	319.11	172	6	0
總計	301,850.54	20,972	1,121	78

備註：除 78 批檢出乙型受體素不合格外，尚有 1 批美國雞肉檢出硝基呋喃不合格，1 批加拿大豬肉檢出殘留 Florfenicol 不合格；1 批荷蘭豬肉檢出 Florfenicol 不合格，1 批豬雜碎檢出 Florfenicol 不合格；及 2 批澳大利亞調製牛肉檢出漂白劑 (SO₂) 不合格等。

表三、97年~100年市售禽畜肉品之乙型受體素檢出情形

產品類別	97 年度		98 年度		99 年度		100 年度	
	抽驗 件數	檢出 件數	抽驗 件數	檢出 件數	抽驗 件數	檢出 件數	抽驗 件數	檢出 件數
豬肉	10	0	16	0	15	0	42	2
豬內臟	6	0	5	0	10	0	27	0
牛肉	5	0	10	0	10	0	59	10
雞肉	0	0	0	0	0	0	15	0
禽內臟	0	0	10	0	15	0	17	0
鴨肉	6	1	15	0	15	0	15	0
鵝肉	10	1	15	0	15	0	40	1
總計	37	2	71	0	80	0	215	13

備註：

1.97年1件國產鴨肉檢出 salbutamol (0.5 ppb)及1件國產鵝肉檢出 salbutamol (7.4 ppb)。

2.98年與99年皆未檢出。

3.100年9件美國牛肉及1件加拿大牛肉檢出 ractopamine (0.5~5.6 ppb)、1件國產豬肉檢出 ractopamine (0.5 ppb)、1件國產豬肉檢出 salbutamol (45.3 ppb)、1件國產鵝肉檢出 Zilpaterol (5.6 ppb)。

表四、各衛生局抽驗市售牛肉之檢驗情形 (101.1.1~3.5)

產地	抽驗 件數	完成 檢驗	檢出件數 (%)	檢出種類	檢出殘留量
美國	140	67	15 (22.4%)	Ractopamine	1.6~4.55 ppb
其他國家	55	25	0		
小計	195	92	15		



立法院

「三管五卡政策及進口肉 品檢驗機制之執行現況及 檢討」報告

行政院衛生署

日期：101年3月7日



大綱

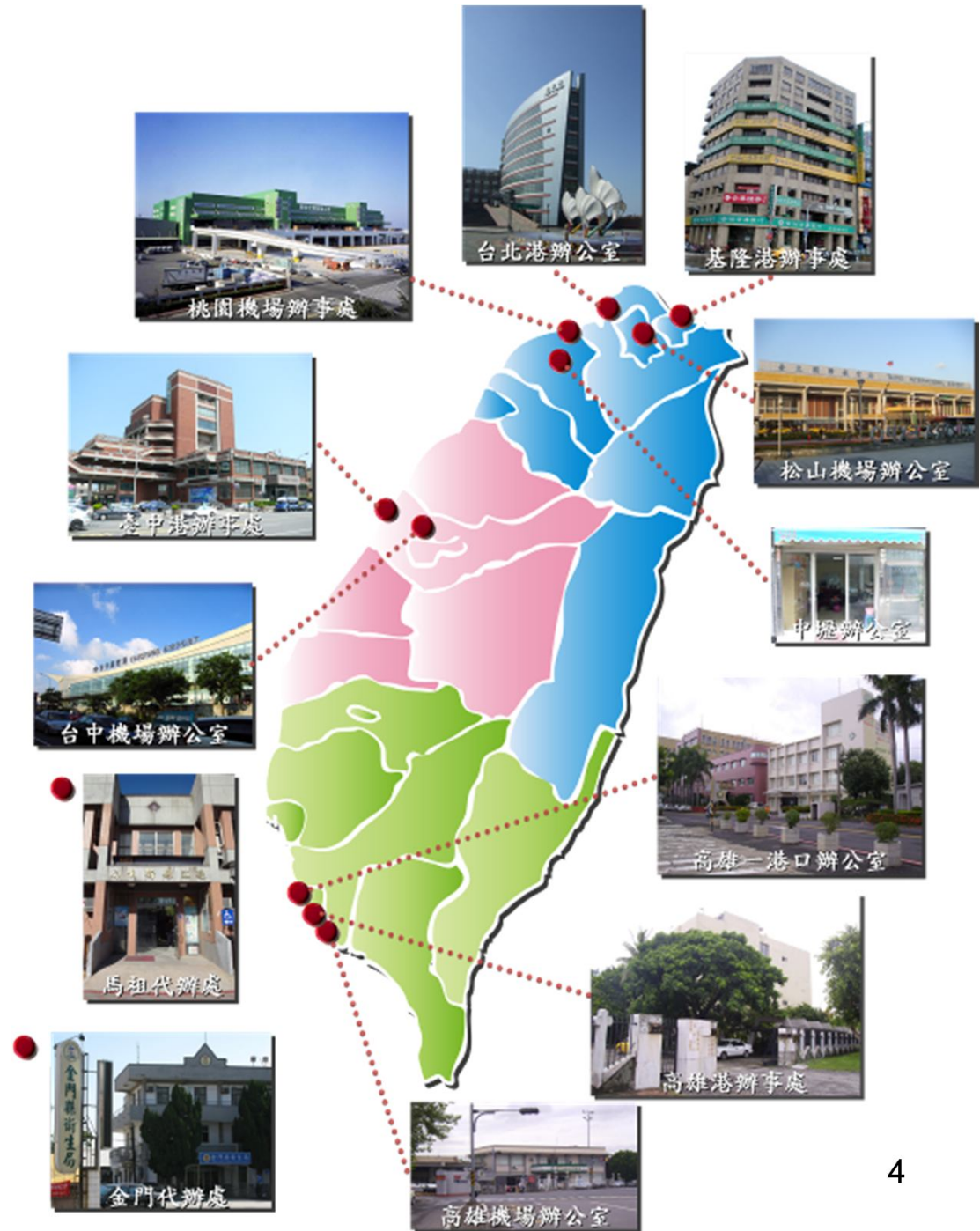
- 進口肉品之邊境查驗管理
- 進口美國牛肉之管理
- 三管五卡之執行現況及成效
- 檢討改進作為
- 總結



進口肉品之邊境查驗管理



行政院衛生署自100年1月1日起接辦輸入食品邊境查驗業務，並於基隆、桃園、臺中及高雄各機場及港口設立12個辦事處。





進口肉品查驗之相關法規標準

- 食品衛生管理法
- 食品衛生管理法施行細則
- 輸入食品及相關產品查驗辦法
- 輸入食品查驗作業要點
- 食品衛生標準
- 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準
- 輸入食品查驗作業要點
- 輸入食品及相關產品查驗規費收費標準

產品經查驗符合食品衛生管理法相關規定者，始得輸入。不合格產品均需退運或銷毀。



進口肉品查驗作業

- **書面審查**

查驗申請書、基本資料申報表、報單影本
其他衛生證明

- **臨場查核**

赴港埠開櫃開箱檢查外觀品質及核對標示

- **抽樣檢驗**

檢驗項目：動物用藥殘留等

抽驗機率：一般抽批查驗：2-5%

加強抽批查驗：20-50%

逐批查驗：100%



進口肉品邊境查驗動物用藥檢驗

• 檢驗項目之設定原則：

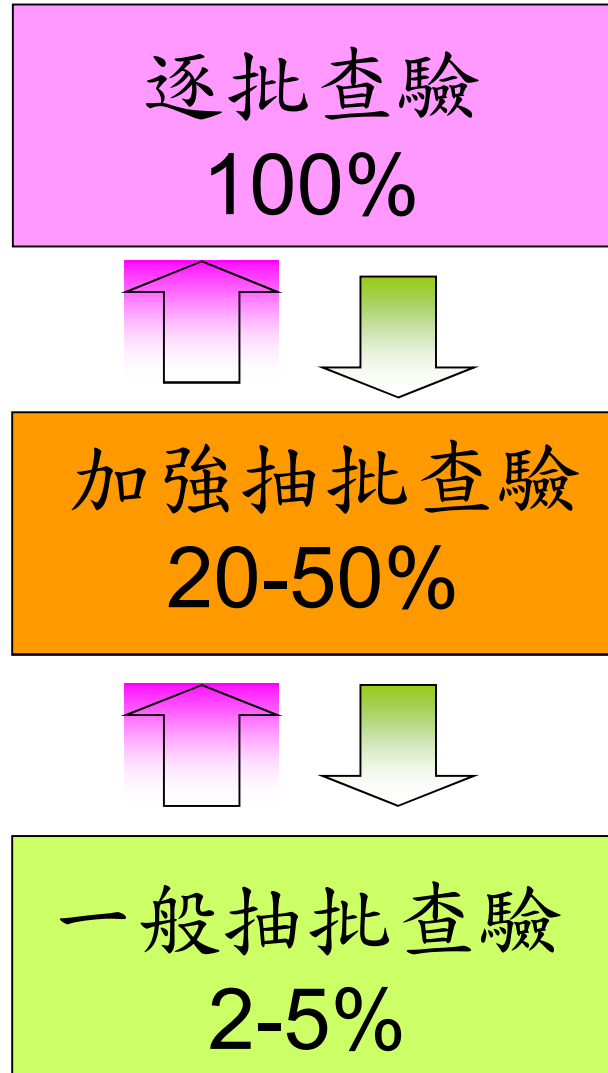
- 動物用藥殘留標準及產品風險特性
 - 歷年輸入及市場監測不合格紀錄
 - 曝露量(進口量)及健康危害
 - 食品安全事件
 - 政策評估

• 檢驗方法：依據行政院衛生署公告檢驗方法

牛肉類 共5類56項	豬肉類 共6類59項
1. 硝基呋喃代謝物 (4項) 2. 氯黴素類 (3項) 3. 乙型受體素類 (7項) 4. 磺胺劑及 Quinolone類 (35項) 5. 四環黴素類 (7項)	1. 硝基呋喃代謝物 (4項) 2. 氯黴素類 (3項) 3. 乙型受體素類 (7項) 4. 磺胺劑及 Quinolone類 (35項) 5. 四環黴素類 (7項) 6. 卡巴得及其代謝物 (3項)
羊肉類 共5類56項	禽肉類 共6類57項
1. 硝基呋喃代謝物 (4項) 2. 氯黴素類 (3項) 3. 乙型受體素類 (7項) 4. 磺胺劑及 Quinolone類 (35項) 5. 四環黴素類 (7項)	1. 硝基呋喃代謝物 (4項) 2. 氯黴素類 (3項) 3. 乙型受體素類 (7項) 4. 磺胺劑及 Quinolone類 (35項) 5. 四環黴素類 (7項) 6. 乃卡巴精 (1項)



輸入肉品查驗之風險調控



- **不合格紀錄**

一次不合格，第二次進口同一產地相同產品時，抽驗率提高至20%~50%。如再違反規定，從第

三次進口開始，採100%逐批查驗。

- **產地**

6個月內違規達3次之產品，要求其國外製造業者改善，並提高該項產品查驗率

- **風險訊息**

- **重大衛生安全事件**



進口美國牛肉之管理



進口美國牛肉三管五卡之緣由

- 95年開放美國30月齡以下**不帶骨牛肉**進口。
- 96年OIE認定美國為BSE風險已控制國家，因此美國要求全面開放牛肉及其相關產品輸台。
- 98.11.02公告「修正美國牛肉及其產品之進口規定」，同意開放美國30月齡以下**帶骨牛肉**及相關產品進口。
- 98.11.02為**嚴格管控美國牛肉**及其相關產品之安全，訂定「**進口牛肉檢疫及查驗管理辦法**」，即為「**三管五卡**」之措施



進口美國牛肉三管五卡之執行

- 禁止輸入項目

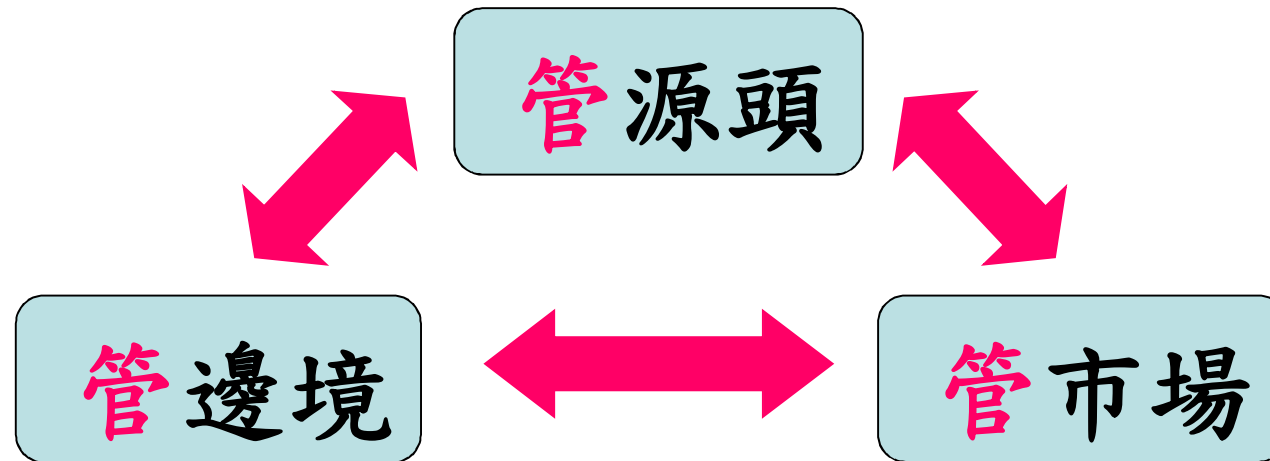
立法院99.1.5通過修正**食品衛生管理法第11條第3項**，雖非疫區而近十年內有發生牛海綿狀腦病或新型庫賈氏症病例之國家或地區牛隻之**腦、眼睛、脊髓、頭骨、絞肉、內臟及其相關製品為有害人體健康之物質**。

- 三管五卡措施

依「進口牛肉檢疫及查驗管理辦法」，由經濟部、財政部、行政院農業委員會及行政院衛生署共同執行



3管5卡



核	核對證明文件
標	明確標示產品資訊
開	嚴密開箱檢查
驗	食品安全檢驗
查	資訊即時查明



三管五卡之執行現況及成效



政府部門為落實3管5卡之作為及成效

管源頭

確認其輸台牛肉產品之食品安全措施符合我國要求

農委會與衛生署共同派員赴美實地查核輸臺牛肉工廠。

- 針對輸台量大的工廠優先查核
 - 99年查核5家（佔輸台量50%）
 - 100年查核3家（佔輸台量40%）



政府部門為落實3管5卡之作為及成效

管邊境

將查驗不符規定產品退運或銷毀

由衛生署食品藥物管理局、農委會動植物防疫檢疫局及海關，各依權責，共同把關。

(一) 詳細核對檢查美國牛肉3張進口文件

包括檢疫證明(FSIS Form 9060-5)、輸台證明(FSIS Form 9285-1)與衛生證明(FSIS Form 2630-9)，確認屠宰廠來自向我國核備之52家廠，且牛肉來自於30個月齡以下之牛隻。

(二) 嚴密開箱查核並抽樣檢驗

對於文件審查符合規定之案件，赴港埠開櫃開箱檢查外觀品質，並抽樣檢驗動物用藥殘留等衛生安全項目。

(三) 資訊即時查明

對於美國牛肉進口不合格案件皆即時查明來源、加強管控，並將相關資訊公布於網站。



查驗人員攀登貨櫃



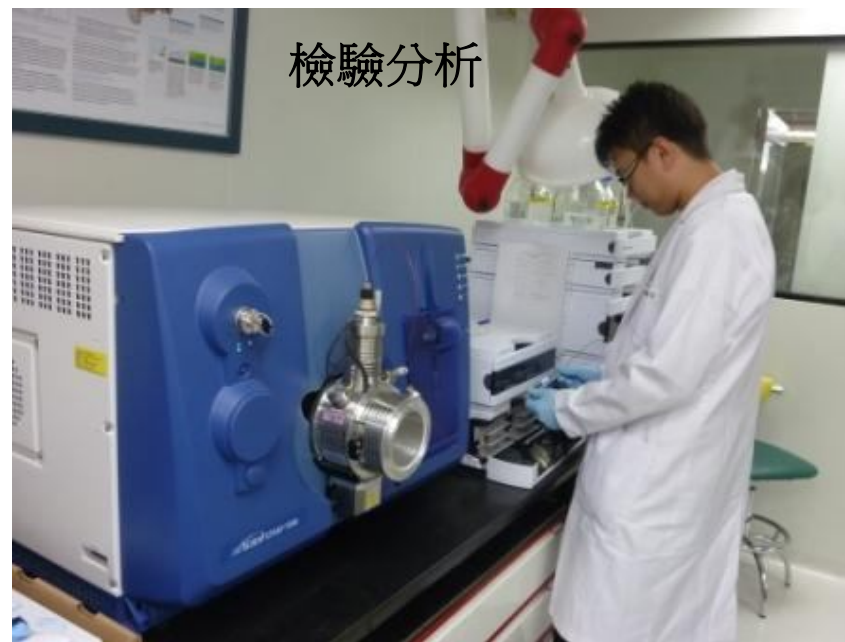
尋找貨品



量測肉品中心溫度



臨場查核



檢驗分析



邊境管制之成效

輸入禽畜肉品之乙型受體素查驗情形 (100.1.1~101.2.28)

產品類別	重量(公噸)	報驗批	檢驗批	不合格批
牛肉	106,898.55	10,401	561	53
牛雜碎	5026.72	1,424	84	4
調製牛肉	147.76	284	10	0
豬肉	49377.26	2,870	177	8
豬雜碎	24998.39	1,682	90	6
調製豬肉	1200.90	1,232	44	6
禽肉	112525.22	2,783	139	1
禽雜碎	1,356.63	124	10	0
調製禽肉	319.11	172	6	0
總計	301,850.54	20,972	1,121	78

備註：除78批檢出乙型受體素不合格外，尚有1批美國雞肉檢出硝基呋喃不合格，1批加拿大豬肉檢出殘留Florfenicol不合格；1批荷蘭豬肉檢出Florfenicol不合格，1批豬雜碎檢出Florfenicol不合格；及2批澳大利亞調製牛肉檢出漂白劑（SO₂）不合格等。

不合格產品均已退運或銷毀。



邊境管制成效之總結

各類輸入肉品及相關產品

100年度至101年2月28日查驗檢出含乙型受體素計78批，產品總重量為1,110.2公噸。

- 檢出含萊克多巴胺者75批
 - 牛肉產品54批
 - 豬肉產品20批
 - 火雞肉產品1批
- 檢出含Salbutamol者1批
- 檢出含Zilpaterol者2批



邊境管制成效之總結

美國進口牛肉

- 100年度至101年2月28日，總計查驗美國進口牛肉3,308批，檢驗205批，其中52批檢出含萊克多巴胺(檢出率25.4%)，不合格產品均已依規定全數銷毀退運。(51批檢出量介於0.51~8.29 ppb；1件為10.59 ppb)
- 截至目前為止，50家進口商中已針對有違規情形之4家進口商、5項貨號之肉品採取逐批查驗，對18家進口商、13項貨號之肉品採取加強抽批20%。



政府部門為落實3管5卡之作為及成效

管市場

清楚標示產地監測衛生安全

由行政院衛生署食品藥物管理局及各地衛生局，各依權責，共同把關。

• 查核市售牛肉原產地標示

- 各地衛生局進行市售產品原產地標示之查核

• 監測市售牛肉衛生安全

- 衛生署食品藥物管理局規劃年度監測計畫，由各地衛生局進行市售產品之抽樣，其結果由衛生署統一公布監測之結果，如有不合格者，由地方政府依食品衛生管理法處辦。
- 地方衛生局得另依其職權訂定並執行市售產品稽查抽驗計畫，不合格訊息會透過TIFSAN通報衛生署及其他縣市衛生局，並公布於網路。不合格者由地方政府依食品衛生管理法處辦。



市場查核及監測之成效

- 查核市售牛肉原產地標示

自98年至101年3月1日於賣場、攤販、餐廳稽查計9,763件，合格率達94.4%，標示不合格產品均現場予以輔導並確認改善。

- 監測市售牛肉衛生安全

- 每年針對市售牛肉執行殘留動物用藥監測計畫。

- 101年1月1日至3月4日各縣市稽查市售牛肉，總計抽驗195件，其中美國牛肉抽驗140件，完成檢驗67件，檢出15件，不合格率22.4%。其他地區牛肉55件，完成檢驗25件，均未檢出。



衛生署年度市場監測計畫之成效

97年~100年市售禽畜肉品之乙型受體素檢出情形

產品類別	97年度		98年度		99年度		100年度	
	抽驗件數	檢出件數	抽驗件數	檢出件數	抽驗件數	檢出件數	抽驗件數	檢出件數
豬肉	10	0	16	0	15	0	42	2
豬內臟	6	0	5	0	10	0	27	0
牛肉	5	0	10	0	10	0	59	10
雞肉	0	0	0	0	0	0	15	0
禽內臟	0	0	10	0	15	0	17	0
鴨肉	6	1	15	0	15	0	15	0
鵝肉	10	1	15	0	15	0	40	1
總計	37	2	71	0	80	0	215	13

1. 97年1件國產鴨肉檢出salbutamol (0.5 ppb)及1件國產鵝肉檢出salbutamol (7.4 ppb)。
2. 100年9件美國牛肉及1件加拿大牛肉檢出ractopamine (0.5~5.6 ppb)、1件國產豬肉檢出ractopamine (0.5 ppb)、1件國產豬肉檢出salbutamol (45.3 ppb)、1件國產鵝肉檢出Zilpaterol (5.6 ppb)。



各縣市衛生局市場稽查抽驗之成效

各衛生局抽驗市售牛肉之檢驗情形 (101.1.1~3.5)

產地	抽驗件數	完成檢驗	檢出件數 (%)	檢出種類	檢出殘留量
美國	140	67	15 (22.4%)	Ractopamine	1.6~4.55 ppb
其他國家	55	25	0		
小計	195	92	15		



檢討改進措施

- **督導各縣市衛生局加強產品原產地標示查核**
 - 本署食品藥物管理局已於本(101)年2月10日及3月2日二次發函請各地衛生局加強稽查。不合格產品均現場予以輔導並確認改善或依法處辦。
- **中央與地方聯手，強化市售肉品稽查**
 - 針對市售肉品加強稽查，並於3月5日與各縣市政府衛生局召開緊急會議，並展開全省22縣市同步抽樣220件牛肉，針對乙型受體素加強檢驗，同時將對違規業者依法處辦。
 - 各縣市衛生局將即時公布檢驗不合格資訊，衛生署食品藥物管理局亦將彙整各衛生局資料後公布。



總結

強化肉品安全把關 確保消費者權益

強化「三管五卡」，中央與地方衛生單位協力落實管源頭、管邊境及管市場，確保民眾食的安心。

加強六大措施：

- 一、持續督導各地衛生局加強市售肉品稽查
- 二、邀請進口商、通路商及連鎖餐飲業者說明
加強管理原則
- 三、提供消費者諮詢服務並於食品藥物管理局網站設置
萊克多巴胺專區
- 四、二週內召開風險評估會議
- 五、強化邊境查檢工作
- 六、強制肉品標示原產地



敬請支持
並惠指教

