第 2 節

餐飲業與近年重大食安事件

根據世界衛生組織（World Health Organization；WHO）資料，全世界每年約有 6 億人因食用受到汙染的食物或飲水而生病，其中 42 萬人死亡。2015 年「世界健康日」（World Health Day）即以「食品安全（food safety）」為宣導主題，倡導**從農場到餐桌（from farm to table）**的食品安全管理概念（衛生福利部疾病管制署，2016）。食品安全遂成為國際上公共衛生管理之重點，更是最重要之民生課題。那麼，究竟餐飲業和這些食安事件有什麼關聯呢？

2-1 台灣歷年的重大食安事件及影響

1979 年，台灣彰化發生一起多氯聯苯中毒事件，當時惠明學校多名師生臉上中毒發黑、身上及臉上長滿爛瘡的畫面，透過電視新聞媒體的報導震驚了台灣人民，此後政府開始重視食品餐飲安全議題，在 1981 年於行政院衛生署（現衛生福利部）下成立食品衛生專責單位，以管理台灣的食品衛生安全。但台灣的食品安全問題並未因此減少，往後四十年來台灣地區食品危害事件仍不斷發生，表 1-1 羅列其中重大食安事件及政府後續作法。

表 1-1　台灣近二十年重大食品安全事件

時間（西元）	簡要事件說明	政府後續政策作為
2005	鴨蛋戴奧辛汙染事件	蛋、鴨均銷毀，強化源頭管制措施，並建立與農會業務聯繫機制及通報與應變處理流程
2006	進口大陸大閘蟹驗出硝基呋喃	加強水產品進口檢驗，修法禁止旅客攜帶進口水產品
2007	豬肉瘦肉精事件	當時國際尚未訂出殘留標準的情況，故未開放瘦肉精[註1]

表 1-1　台灣歷年重大食品安全事件（續）

時間（西元）	簡要事件說明	政府後續政策作為
2008	大陸三聚氰胺毒奶粉事件	修法增加食品安全風險管理專章，並授權主管機關得訂定暫行標準；簽署海峽兩岸食品安全協議，建立業務聯繫窗口，輸入食品具結保管及保證金制度
2010	真空包裝黃豆食品之肉毒桿菌中毒事件	真空包裝黃豆即食食品查驗登記
2011	美國進口狂牛肉（萊克多巴胺）事件	訂定殘留限量標準（牛肉 0.01 ppm 以下），並有牛肉原產地標示規定
	食品遭塑化劑汙染及飲料食品違法添加有毒塑化劑 DEHP	規定食品業者應辦理登錄，並建立產品之追蹤追溯制度
2013	順丁烯二酸化工製澱粉事件	添加未經許可添加物、攙偽或假冒，處以刑罰
	食品油添加低成本油混充，且添加銅葉綠素調色	再次提高刑度及罰鍰，明定業者自主送驗及設立食品安全保護基金等
2014	頂新黑心油品事件（餿水油、飼料油混充食用油）	行政院及各縣市政府應設食品安全會報，規定食品業者應使用電子發票、分廠分照制度，且應設置實驗室
2015	重組肉事件、鼎王火鍋湯底事件	食品業者應就其衛生安全管理系統，主動接受第三方驗證之外部查核監控
	散裝蛋品應標示來源農牧場	❀ 針對直接供應飲食場所及散裝食品，增列「其他應標示事項」 ❀ 散裝食品應標示可追溯之來源、生產系統
	禁止食品使用部分氫化油，以減少反式脂肪之攝入風險	授權中央主管機關對於可供食品使用之原料，得限制其製造、加工、調配之方式或條件、食用部位、使用量、可製成之產品型態或其他事項，及增訂其罰則

表 1-1　台灣歷年重大食品安全事件（續）

時間（西元）	簡要事件說明	政府後續政策作為
2017	芬普尼雞蛋汙染事件	❀ 公告 4.95% 芬普尼水懸劑為禁用農藥，禁止其輸入、加工製造、販售及使用 ❀ 將雞蛋芬普尼殘留標準從 5 ppb 放寬至 10 ppb
2023	市場越南法國麵包攤商食品中毒案	共造成 514 人食物中毒，檢體中發現沙門氏桿菌及仙人掌桿菌，衛生局開罰並勒令停業，2024 年一審法院依食安法判處負責人 8 個月有期徒刑，緩刑兩年
2024	進口紅辣椒檢出蘇丹紅事件	共計下架並封存辣椒粉及其產品 53 萬 7238.2 公斤，相關製品如沙茶醬、麻辣鴨血湯底等均被捲入風波，也有連鎖知名餐飲品牌受池魚之殃
	寶林茶室死亡中毒事件	❀ 為台灣首件因食用素炒粿條等料理引發邦克列酸中毒案件 ❀ 強調預防措施，針對食材強化生產衛生管理，從製造、運送至貯存等過程，要求符合 GHP、HACCP 等規範

表註 1：2020 年 8 月 28 日台灣公告自 2021 年起開放使用瘦肉精進口美豬，訂定萊克多巴胺安全容許值為：肌肉和脂肪 0.01 ppm、肝臟 0.04 ppm、腎臟 0.04 ppm，其他部位則是 0.01 ppm。

食安問題接二連三的爆發，不僅打擊國人對食品安全管理的信任，也重創台灣餐飲業美食王國的國際形象，直接影響餐飲服務業的增長。

N O T E

從農場到餐桌 (from farm to table)

1955 年，根據聯合國世界衛生組織 (World Health Organization；WHO) 對食品衛生所下的定義：「乃指食品從原料之生產，加工、製造到最終消費者攝取為止之所有過程，為確保其安全、健全、完整和防止劣化，及適好性所為的一切手段」。這裡談到了一個食品鏈 (food chain) 的概念，也就是為確保食品的衛生安全，由食物原料的生產源頭階段開始，至加工、調理等製造階段，以及貯存、運送、陳列、販售等流通階段，皆需在法規監督下進行管理與管制，以確保食品品質（如圖 1-5）。

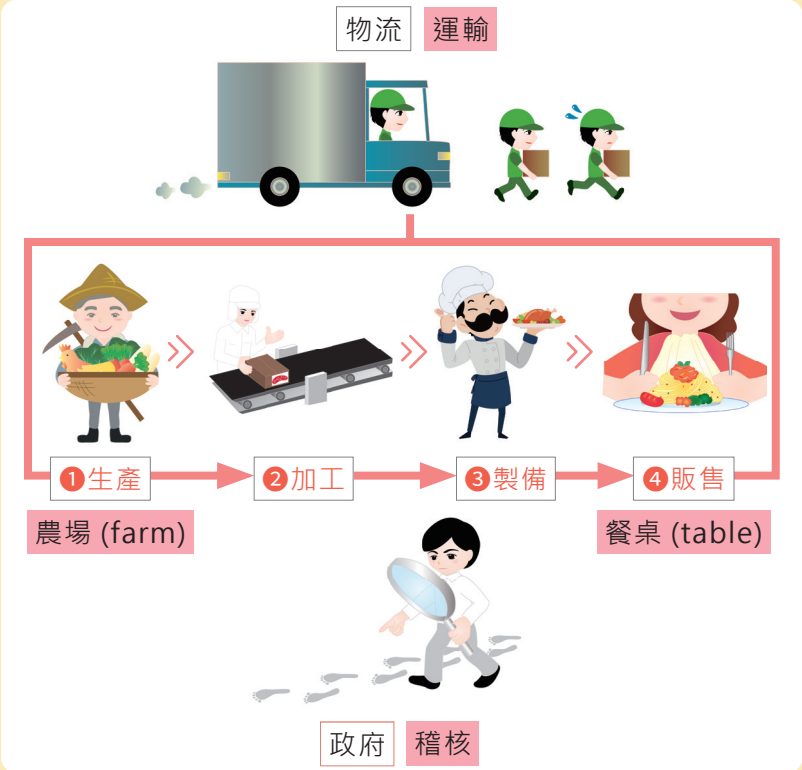

圖 1-5　從農場到餐桌

換句話說，**餐飲業者從採購開始，就應有效控制可能發生的危害，並在儲存、處理、製備等一系列生產流程中，落實衛生品保、降低製程汙染，確保產品安全**（莊，2017）。

2-2 威脅人體健康的食安問題來源

從上述事件中，我們大致可以看到食品安全事件的幾類成因（如圖 1-6），除了來自食材中的天然動 / 植物毒素之外，人為因素包括：造假欺騙（食材混充或過期品再販賣）、違法添加物及過量化學藥劑、藥物及農藥殘留等，後者雖然不及前者導致之食品中毒對人體造成的直接影響，但仍將對健康產生重大威脅。

1. 來自食材本身（天然動 / 植物毒素，如發芽馬鈴薯會引發食品中毒）。
2. 食材直接或間接被汙染（如服務生未洗手而直接觸碰食物、不潔的餐盤）。
3. 食品腐壞變質（如儲存溫度不當而使微生物滋生的隔夜肉醬）。
4. 人工違法添加或不當操作（如香腸中過量的亞硝酸鹽成分）。
5. 未確認影響的新食材或加工技術（如以基因改造小麥製成的麵體）。

圖 1-6　威脅人體健康的食安問題（以香腸肉醬義大利麵爲例）

想一想

若您是店長，針對圖 1-3 中 1 ~ 5 ，可以如何預防呢？

1 _____　　4 _____

2 _____　　5 _____

3 _____

2-3 餐飲業在食安事件中的角色

食物通常由醣類、蛋白質、脂肪、維生素、礦物質及水等六大營養成分所構成，藉由這些食物來提供熱量、營養素和其他人體所需物質，以維持生長和健康。因此製備食物的過程中必須以安全為最基本要求，也唯有在衛生的環境下，新鮮的食材經過適合的烹調手法，一道健康營養、衛生安全的美食方能誕生。綜整現今消費者對食品品質的要求，包括：

(1) **感官品質**：如產品選擇性多寡、外觀及風味、色澤等。

(2) **衛生品質**：如營養價值、結合養生、食材新鮮與否等。

(3) **附加價值**：如價位、服務、裝潢氣氛、便利性周邊設施等。

消費過程中，餐飲業者的製備環境及過程，將被消費者放大檢視，無論是食物夾雜異物、不新鮮的食材、病媒出沒的作業場所等，都將形成不愉快的消費經驗。此外，以上食安危害可從表面上辨識出，但某些潛在危害往往不易察覺，如食品中毒事件的發生，大多數在事前難以察覺，因為即使是外表完整美味的食物，卻可能含有害物質或已受微生物、病原菌汙染。對於餐飲業者而言，若因食品安全管理不當造成此類中毒事件，除了需要負起法律責任外，其商譽受損所造成的經營危機，絕非短時間可以挽回，因此業者和從業人員皆應提升衛生安全管理之知能，減少食品中毒及其他安全疑慮，對於這類議題及新技術，更需時刻留心，事前預防更勝事後補救。

食時消息

2024 年後接連爆發多起食安事件，從 2 月的「蘇丹紅辣椒粉」顯示食材原料出了問題；3 月寶林茶室食物中毒導致 2 人中毒死亡、4 人將評估換肝及 28 人輕症抱恙；4 月後某些知名大型連鎖餐廳亦爆出疑似食物中毒事件，身為餐飲業者，無論是否與這場食安風暴有關，都不免受其影響…。