

115 年 7 月 27 日食藥署公布中聯油脂事件第三方獨立調查結果，修法強化製程管理、品質管理及數位治理

食品藥物管理署今 7 月 27 日公布中聯油脂案第三方獨立調查結果。經調查小組實地查核、調閱資料及綜合分析後認為，本案並非單一因素造成，而係高風險原料管理、製程管控及檢驗監測等多項管理缺失交互影響所致，重點如下：

一、高風險原料須搭配製程及檢驗監測管

現有檢測資料顯示，部分巴西進口黃豆製成之大豆油，相較於美國進口黃豆製成之大豆油，較易檢出苯(a)駢芘，不同船期原料品質亦有差異。惟原料風險仍須透過製程控制及檢驗監測共同管理，然業者未針對高風險原料強化管理、提高檢驗頻率，並配合製程控制及檢驗監測等風險管理措施，致增加苯(a)駢芘超標風險。

二、製程監控及異常改善機制未落實

目前製程設備未發現有直接造成苯(a)駢芘生成之證據；惟多項製程參數與品質管制界限不符時，未即時採取矯正及改善措施，亦未建立因應風險之製程調整策略。

三、業者未落實食品安全管理及風險管控機制

業者未將苯(a)駢芘相關化學危害納入食品安全管理系統完整辨識、評估及管理，且對高風險原料放寬品質管制標準，亦未提高原料及產品檢驗頻率，增加苯(a)駢芘超標風險。

調查小組建議，業者應強化原料風險管理、製程監控及檢驗監測，提升食品安全管理及風險管控能力

另行政院已於 7 月 23 日通過食品安全衛生管理法部分條文修正草案，並送請立法院審議。後續本府衛生局將持續關注修法進度，並配合修正後法令辦理。