

## 食品履歷及標示，一定要清楚

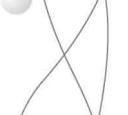
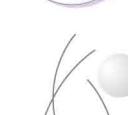
蘇錦霞 律師

### 案例說明

芊芊是個家庭主婦，平時在家則以烹飪為樂趣，不過近年來媒體卻常報導不良商家販售黑心食品的新聞，如：病死豬肉製成知名肉粽、黑心糯米粉及其製品、進口清潔劑提煉酒精釀造梅子酒，甚至有以魚漿製成素料欺騙素食消費者，這類問題的食品一再出現，芊芊每次看到這些報導時，總是害怕的好一陣子不敢購買！而事實上還有許多食品安全問題如：以甲醇製成假酒、黃魚添加皂黃、蜜餞添加過多色素、劇毒黃藥子充當何首烏危害人命總總的情況層出不窮，輕則花錢受騙，重則生命健康受到損害！不僅消費者終日擔心吃到黑心商品，而正派經營的業者，更是會被這些不肖的人士，破壞交易安全且嚴重影響生計。因為只要有新聞發佈某項商品有問題時，例如：黑心糯米一公佈，消費者都不敢買糯米了，致使沒有問題的糯米也變得乏人問津，如此一來，消費者與殷實經營的業者都受害。於是，芊芊和一般消費者都很害怕，到底黑心食品應該用何種方式來杜絕呢？

### 案例解析

杜絕黑心食品，應該要建立「食品履歷」的制度，其實從2003年開始，美國即規定凡是從外國輸入的生鮮食品，就需提出可追溯源頭和生產過程的所有資訊；而歐盟自2005年起，也規範所有在市面銷售的食品，必須具備可追溯生產者



或加工者的資訊，尤其對基因工程食品的標示更為嚴格；在日本，食品的履歷追溯性，早在2002年由小泉純一郎首相提出的e-Japan 重要施政項目之一，並預計在2010年前，完成日本食品的履歷追溯環境，日本的肉品市場已經開始要求所有的畜產品必須提供可以追溯來源和過程的履歷標示；所以建立食品的履歷，是杜絕黑心商品與食品的重要制度。

所謂「食品履歷」之全名應稱之為「食品可追蹤系統」又稱為「產銷履歷」是將與食品有關的資訊，從原料、資材、土壤、養殖或種植、收穫後處理、加工、製造、流通、運輸、銷售前的每一階段，通通記錄下來。消費者可以在購買的同時，向上下游追溯查詢產品或加工品的來源及製造過程。讓消費者可以透過這些資料，追蹤食品的相關來源。

根據ISO8402對追蹤的解釋：「透過記錄識別方式，追蹤標的所在位置、應用與履歷的能力」，從這個解釋當中，EAN.UCC定義出四個追蹤管理重點：

- 一. 識別原則—被追蹤與追溯的標的物件，必須維持獨一無二的辨識度，而不會重複的識別碼，正是取得產品履歷、位置與程式資料的鑰匙。
- 二. 資料擷取與記錄原則—在整個供應鏈中，資料可以被正確且快速的擷取、記錄與恢復。
- 三. 連結管理原則—供應鏈中所有的收穫、生產、包裝、儲存、配送之間，必須要有接續性的連結。
- 四. 資料傳遞原則—每一供應鏈節點，都需傳遞預先定義好

的追蹤資料，完整進行追蹤程序。

如此的追蹤程序，保障消費者從農場到餐桌的食品安全，也保障大部分實實在在按部就班的生產者與販售者的良好信譽。

食品履歷是近年來世界各國整合包括 ISO/CODEX, GMO/GEO, HACCP, GAP/GMP, Pesticide and Toxic Chemicals, Identification Systems, COOL, Foreign agriculture, Agricultural Import/Export Trading, EPC/RFID 等食品制度規範與作業，目前美國、加拿大、歐盟、日本、韓國、中國大陸、澳洲及紐西蘭等國均積極推動一種食品辨識標示作業與資訊追溯系統，而國內亦已開始規劃，並積極導入此一系統來管理國內產品。

面對消費者知的需求與權益的覺醒，以及國人對食品衛生與安全健康的殷切盼望，相信資訊透明、精緻、安全衛生的食品，其接受度與市場將日益擴大。

### 處理過程

行政院農業委員會目前已進行推動部分農產品履歷制度，首先以胡蘿蔔、有機稻米為試辦項目，特定地區已有農民將農產品的生產過程，包括土壤條件、農藥、肥料施用情況等資料詳細紀錄，2006年以後毛豬、海鱺與香蕉的產銷過程也記錄在食品履歷中。



有產品履歷的產品到市場販售時，包裝上都會有生產的履歷號碼，消費者只要透過生產履歷查詢機，即可查詢到農產品的資料。例如：消費者已經可以到超市買到有食品履歷的有機稻米，當然對於設置農產品生產履歷查詢機器之速度也要加快腳步，才可真正的服務消費者。

衛生署方面，亦建立「食品安全警報紅綠燈機制」，對發生問題的食品事件，透過紅、黃、綠燈的機制，提醒消費者應該採行的因應措施。而目前經濟部商業司所提出「加工食品流通履歷追蹤計畫」，該計畫在工研院團隊、台灣食品GMP發展協會，及相關軟硬體商的投入執行下，產生「RFID食品流通履歷」測試系統，也已正式啟動，使食品的流通安全以及消費權益的維護上，多了一項保障！

### 律師的話

從狂牛病、口蹄疫、禽流感、病原性大腸桿菌、戴奧辛、殘留農藥及抗生素到病死豬、黑心食品等問題，不僅僅在國內產生很大的恐慌，現今世界各地亦造成恐慌，市面上充斥著不當或偽裝標示，讓消費者對於食品的不信任與恐懼。所以世界各國政府都共同透過生產履歷制度，為建立一個安全的食品購買環境。讓食品從生產、加工到銷售所有的資料確實完整，才能使消費者安心，讓殷實的業者不會被不確定的風暴所波及，影響交易秩序。「食品履歷」的制度可帶來的市場機制的穩定，消費環境可受的保護。

有了食品履歷之後，在那一個環節出現了問題，雖然

業者對於消費者需依照消費者保護法第7條及第8條負連帶責任，但其他業者可以對於出問題的業者，依據民法第280條的但書請求應負責之損害賠償。

當然如果對於食品履歷的標示有不實的記載，業者即會違反食品衛生管理法、公平交易法及消費者保護法之相關規定，依據標示不實的情況分別處罰，甚至有觸犯刑法的詐欺罪嫌，需負擔刑事責任，業者應遵守法令，以消費者的健康安全為重，切勿黑心牟利，以身試法！

### 參考法條

消費者保護法第7條、第8條  
民法第280條

