



後市場食品逾期案件研析

蔡桂根 吳立雅 林金富 吳秀梅

食品藥物管理署食藥戰情中心

摘要

本研究為了解國內後市場業者逾期態樣，並剖析具有危害之風險因素。針對105年至109年全國衛生機關後市場稽查案件中，食品藥物管理署(下稱食藥署)產品通路便捷系統收載GHP現場稽查描述紀錄內容，進行逾期品相關資訊萃取，文字內容包括「物品」及「物品發現地點」進行資料截取並予以量化，進行統計分析以探討逾期食品樣態。統計結果顯示，違規業者多為經營餐廳、超市、雜貨、烘焙業者以及便利商店，餐飲業多於該業者廚房或食品「製作現場」；販售業則多於「販售貨架」上被查獲逾期品。因此，輔導該業別業者遵從GHP「品保制度」規定與食品期限管理極顯重要。

關鍵詞：逾期食品、風險分析、大數據

食品安全議題與國人的日常生活息息相關⁽¹⁾，隨著食品貿易全球化、科技蓬勃發展、新穎食品不斷推陳出新，導致食品衛生安全管理問題日趨複雜。大數據(Big Data)分析與應用是近年來國際發展的重要趨勢⁽²⁾。大數據應用於各個產業領域，亦可適用於食品安全領域，包含動物、農藥、食品監測、食品詐欺及食品事件預警系統等，加以整合進行食品風險分析⁽³⁾。

1996年世界衛生組織(World Health Organization, WHO)提出促進食品安全之指導原則，即強調追求「全民享有更安全的食品(Safer Food for All)」之目標⁽⁴⁾，因此為維護國內食品安全，政府建置「跨部會食品雲」整合衛生福利部、經濟部、行政院農業委員會、行政院環境保護署、財政部、教育部六部會資料⁽⁴⁾，其中以衛生福利部轄下食藥署「五非系統」為管理核心，以落實產品源頭管制，及時

掌握不良產品流向，為消費者建構安心消費的飲食環境⁽³⁾。為防堵逾期食品流入食品供應鏈，本研究剖析全國衛生機關稽查案件，萃取食藥署產品通路管理系統(PMDS)歷年後市場執行之食品良好衛生規範準則(The Regulations on Good Hygiene Practice for Food, GHP)⁽⁶⁾稽查報告，將涉及食品逾期案件違失資料標記並建立逾期案件資料庫，統計顯示於105年至109年後市場稽查中，共計有462逾期品案件，總業者數達409家，逾期品物物件達1,109件。

依據GHP查有逾期案件者，以主業別「純餐飲經營業者」累計最多逾期案件數93件(表一)。整體觀之，逾期案件數及物品數排名前三名業者皆僅有經營單一主業別，依序為餐飲業，製造業及販售業。若按次業別檢視，以「餐廳」、「超市」以及「雜貨」查獲逾期案件最多(表二)。

針對查獲逾期品地點及品項進行量化後結

表一、逾期品案件業者主業別分析表

業者經營業別	逾期稽查案件數	逾期業者數	逾期物品件數
餐飲	93	87	270
製造	75	59	138
販售	66	60	166
製造/餐飲/輸入/販售	32	25	53
製造/輸入/餐飲	26	22	49
製造/餐飲/販售	25	23	36
製造/販售	20	20	64
餐飲/販售	11	9	31
輸入/販售	8	6	13
製造/餐飲	7	5	20
輸入	4	4	6
製造/輸入	2	2	2
物流	1	1	1
餐飲/輸入/販售	1	1	1
無業別紀錄	91	85	259
總計	462	409	1,109

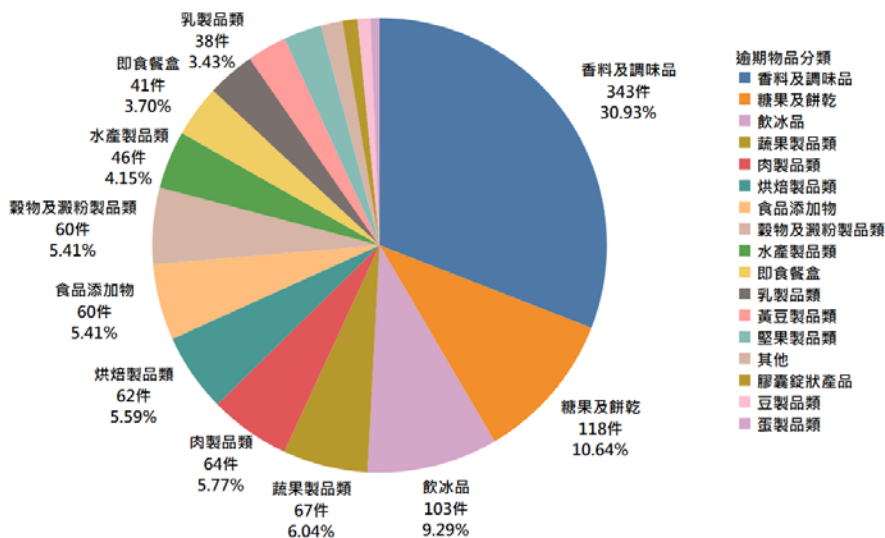
果顯示，逾期食品以「原料」型態最常發現地點為食材區、乾料區及調味料櫃等；而以「商品」型態最常發現地點為販售架上、販售區及

表二、逾期品案件業者次業別案件排序表

逾期品事件數排序	業別次類名稱	逾期稽查案件數
1	一般餐廳	75
2	生鮮及一般超市	67
3	雜貨	66
4	烘焙食品	60
5	便利商店	42

產品存放區等。逾期品以「香料及調味品」最多共343件，且該逾期品分類多屬「原料」計271件，產品大多為醬料及香料品項，且根據描述最多發現地點為餐飲及製造業廚房或調料地點。逾期品件數第二及第三名為「糖果及餅乾」118件及「飲冰品」103件(表三)，兩者皆於「商品」形態查獲逾期最多，且根據描述資料統計查獲地點多為販售業(特別為零售)販售架上。

回顧105年至109年間，稽查違反GHP情節中，以「品保制度」分類違規最多，「作業場所」分類次之。細查主要違反「先進先出」相關條文，如「作業應遵行先進先出之原則，並



圖一、食品逾期案件類別占比圖



表三、食品逾期案件類別件數

逾期物品分類	原料	商品	總計
香料及調味品	271	72	343
糖果及餅乾	27	91	118
飲冰品	20	83	103
蔬果製品類	41	26	67
肉製品類	21	43	64
烘焙製品類	32	30	62
食品添加物	55	5	60
穀物及澱粉製品類	48	12	60
水產製品類	26	20	46
即食餐盒	10	31	41
乳製品類	28	10	38
黃豆製品類	16	15	31
堅果製品類	18	12	30
其他	10	7	17
膠囊錠狀產品		12	12
豆製品類	5	5	10
蛋製品類	4	3	7
總計	632	477	1,109
逾期品分類比率	56.99%	43.01%	

確實記錄」等。本研究藉由了解於查獲逾期案件時所紀錄之重要資訊，進行統計及分析，進

而協助衛生稽查人員精準化稽查目標及方向，有效地增進食品安全管理工作，為國人健康把關。

參考文獻

1. 陳姿媛、鄭維智、許朝凱、潘志寬等。2017。食安五環新作為。國土及公共治理季刊，5(3): 130-137。
2. 鐘嘉德、柴惠珍、高崎鈞、曹元良。104。我國大數據政策推重現況。國土及公共治理季刊，3(4): 77。
3. 食品藥物管理署。2016。藥物食品安全週報，582:3-4。[<http://www.fda.gov.tw/TC/publishotherepaperContent.aspx?id=1115&tid=1732>]。
4. 林文淵。2017。食安相關巨量資料之應用 - e起串起來。[https://www.ndc.gov.tw/Content_List.aspx?n=4F76BD4E1FD15647]。
5. 衛生福利部。2014。食品良好衛生規範準則。103.11.07部授食字第1031301901號公告。



Research and Analysis of Expired Food Inspection Cases in Domestic Market

GUEI-GEN TSAI, LI-YA WU, KING-FU LIN AND SHOU-MEI WU

Decision Support Center, TFDA

ABSTRACT

The purpose of this research is to understand the type of expired foods in post market and to evaluate their hazard risk factors. The data of expired foods were extracted from the Product Management Distribution System (PMDS) established by Taiwan Food and Drug Administration, mainly contained the GHP field audits information conducted by the health agencies between 2016 and 2020. Violations were classified based on the food item and location. The statistic results showed that the violation of main core business were restaurants, supermarkets, grocery, bakery and convenience stores in descending order. Expired foods were mainly found in the kitchen or food processing site of the catering industry. Retail stores were more likely found expired foods on the sale shelves. In conclusion, it was extremely important to urge the food business operators to follow up Quality Assurance System and the GHP guideline on the food expiration date regulation.

Key words: expired food, risk analysis, big data