

研析糕餅製造業消費者保護相關法規議題

壹、前言

業者於經營的過程中，從產品研發、生產製造、販賣銷售至售後服務等，皆需瞭解相當多的法規並共同遵守，而由於中小企業資源較少、人力不足，故大多對於自身產品安全的預防措施尚不甚瞭解，常常不小心觸法而不自知。

近年來重大消費問題均涉及商品與服務之品質與安全衛生，如塑化劑污染食品、甜甜圈及油條驗出鋁、含三聚氰胺 (Melamine) 之毒奶粉與膨鬆劑... 等事件，因此本計畫將先以糕餅製造業為例，研析該產業於產品研發、生產製造、販賣銷售至售後服務中，所需重視與消費安全相關之法規，以協助業者能更快速從一系列法源依據中，快速釐清並做好事前的預防，進而提供該產業之中小企業參考，建構企業與消費者雙贏環境。

貳、法規介紹

對於糕餅製造業而言，並無專門的法律規範，多屬與食品有關之法令，詳言之，有關糕餅製造業於產品研發至售後服務所涉及之相關法規，如圖 1 所示。

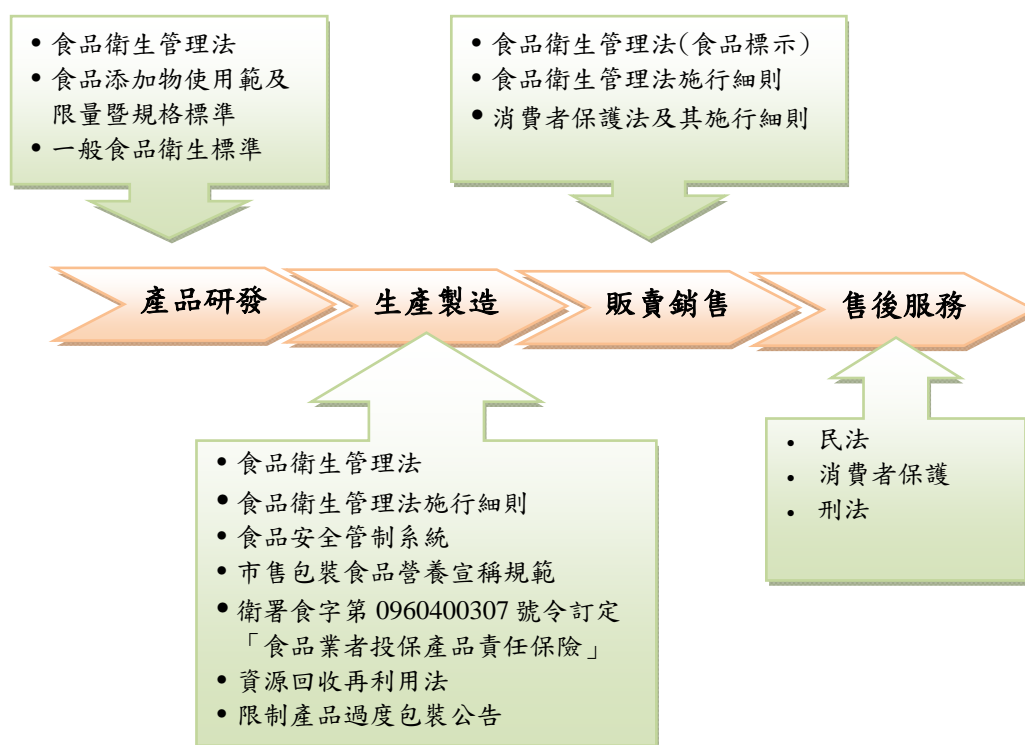


圖 1 糕餅製造業於產品研發至售後服務所涉及之相關法規

食品安全已成為當今食品鏈中至為重要之樞紐，各先進國家日益要求相關規範與作業，糕餅製造業各階段所涉及之相關法規及條文如下：

一、產品研發階段

研發是將產品從無到有的過程，包括蒐集市場資訊、調配方、規劃製程、計算產品標準成本等等。消費者對「吃」的要求不斷精進，研發上，除了要迎合消費者的口味，更要注意中央主管機關所規定之食品添加物使用範圍及限量暨規格標準。

依據食品衛生管理法第 12 條規定：「食品添加物之品名、規格及其使用範圍、限量標準，由中央主管機關定之。」因此衛生署制定「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，並於第 2 條規定：各類食品添加物之品名、使用範圍及限量，應符合表列規定，非表列之食品品項，不得使用各該食品添加物。而第 3 條食品添加物之規格亦一併規定之。

對於內容物的添加有一定的規範，對於食品應符合衛生安全及品質之標準更是需要注意，衛生署依據食品衛生管理法第 10 條的規定，制定出「一般食品衛生標準」，因而食品之性狀應具原有之良好風味及色澤，不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、污染、發霉或含有異物、寄生蟲等，也是必須注意之事(參考一般食品衛生標準第 3 條)，另一般食品衛生標準第 4 條亦規定：大腸桿菌是不可驗出，大腸桿菌群也不得超出 10^3 (次方)。

若不符合衛生署依第 10 條所定衛生安全及品質標準或依第 12 條所定食品添加物品名、規格及其使用範圍、限量標準之規定者，應予沒入銷毀。但實施消毒或採行適當安全措施後，仍可使用或得改製使用者，應通知限期消毒、改製或採行適當安全措施；屆期未遵行者，始得沒入銷毀之，食品衛生管理法第 29 條定有明文。

二、生產製造階段

(一) 食品安全危害控管部分：

生產製造食品的過程，關乎食品本身的衛生安全品質，所要注意的環節更是不容疏忽，食品衛生管理法第 20 條就明文規定：「食品業者製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣食品或食品添加物之作業場所、設施及品保制度，應符合食品良好衛生規範，經中央主管機關公告指定之食品業別，並應符合食品安全管制系統之規定。」

為鑑別、評估及控制之食品安全系統，援引危害分析重要管制點原理，管理原料驗收，加工、製造及貯運等全程之食品安全危害，衛生署發布「食品安全管制系統」，要求食品業者應設立食品安全管制系統工作小組，負責工作包括：鑑別及管理食品良好衛生規範相關紀錄；訂定、執行及確認危害分析重要管制點計畫，並負責食品安全管制系統實施之溝通及鑑別所需資源。(參酌食品安全管制系統第 5 點)

推行 HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)，此一食物安全控管機制，是協助生產者藉由控制食品安全危害點，達到保障食品安全目的。另有 ISO 22000，是食品安全管理系統的國際化驗證標準，適用於整體食物鏈產製運銷過程，將可能性的危害降至最低，以確保食品之安全與衛生。

(二) 食品業者衛生管理部分：

1. 設備與器具之清洗衛生應符合下列規定：

- (1) 食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。
- (2) 用於製造、加工、調配、包裝等之設備與器具，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨；已清洗與消毒過之設備和器具，應避免再受污染。
- (3) 設備與器具之清洗與消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包裝材料。

2. 從業人員應符合下列規定：

- (1) 新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱。僱用後每年應主動辦理健康檢查乙次。
- (2) 從業人員在 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒等疾病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病者，不得從事與食品接觸之工作。
- (3) 新進從業人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求，在職從業人員應定期接受有關食品安全、衛生與品質管理之教育訓練，各項訓練應確實執行並作成紀錄。
- (4) 食品作業場所內之作業人員，工作時應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，必要時應戴口罩。凡與食品直接接觸的從業人員不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，並不得使塗抹於肌膚上之化粧品及藥品等污染食品或食品接觸面。
- (5) 從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依標示所示步驟正確洗手或（及）消毒。工作中吐痰、擤鼻涕或有其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。
- (6) 作業人員工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。
- (7) 作業人員若以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部澈底洗淨及消毒。
- (8) 作業人員個人衣物應放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所。

- (9) 非作業人員之出入應適當管理。若有進入食品作業場所之必要時，應符合前列各目有關人員之衛生要求。
- (10) 從業人員於從業期間應接受衛生主管機關或其認可之相關機構所辦之衛生講習或訓練。

3. 清潔及消毒等化學物質及用具之管理：

- (1) 病媒防治使用之藥劑，應符合相關主管機關之規定方得使用，並應明確標示，存放於固定場所，不得污染食品或食品接觸面，且應指定專人負責保管。
- (2) 食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。
- (3) 清潔劑、消毒劑及有毒化學物質應符合相關主管機關之規定方得使用，並應予明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管。
- (4) 有毒化學物質應標明其毒性、使用方法及緊急處理辦法。
- (5) 清潔、清洗和消毒用機具應有專用場所妥善保管。

4. 廢棄物處理應符合下列規定：

- (1) 廢棄物不得堆放於食品作業場所內，場所四周不得任意堆置廢棄物及容器，以防積存異物孳生病媒。
- (2) 廢棄物之處理，應依其特性，以適當容器分類集存，並予清除。放置場所不得有不良氣味或有害（毒）氣體溢出，並防止病媒之孳生，及造成人體之危害。
- (3) 反覆使用的容器在丟棄廢棄物後，應立即清洗清潔。處理廢棄物之機器設備於停止運轉時應立即清洗，以防止病媒孳生。
- (4) 凡有直接危害人體及食品安全衛生之虞之化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物等廢棄物，應設專用貯存設施。

5. 食品業者應指派衛生管理專責人員針對建築與設施及衛生管理之情形填報衛生管理紀錄，內容包括當日執行的下列各項工作之衛生狀況等。

- (1) 食品作業場所之廠區環境應符合下列規定：
 - A、地面應隨時清掃，保持清潔，不得有塵土。
 - B、排水系統應經常清理，保持暢通，不得有異味。
 - C、禽畜、寵物等應予管制，並有適當的措施以避免污染食品。
- (2) 食品作業場所建築與設施應符合下列規定：
 - A、牆壁、支柱與地面：應保持清潔，不得有納垢、侵蝕或積水等情形。
 - B、樓板或天花板：應保持清潔，不得有長黴、成片剝落、積塵、納垢等情形；食品暴露之正上方樓板或天花板不得有結露現象。

- C、出入口、門窗、通風口及其他孔道：應保持清潔，並應設置防止病媒侵入設施。
 - D、排水系統：排水系統應完整暢通，不得有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並應設置防止病媒侵入之設施。
 - E、照明設施：光線應達到一百米燭光以上，工作台面或調理台面應保持二百米燭光以上；使用之光源應不致於改變食品之顏色；照明設備應保持清潔，以避免污染食品。
 - F、通風：應通風良好，無不良氣味，通風口應保持清潔。
 - G、配管：配管外表應保持清潔，並應定期清掃或清潔。
 - H、場所區隔：凡清潔度要求不同之場所，應加以有效區隔及管理。
 - I、病媒防治：不得發現有病媒或其出沒之痕跡，並應實施有效之病媒防治措施。
 - J、蓄水池：蓄水池（塔、槽）應保持清潔，每年至少清理一次並做成紀錄。
- (3) 凡設有員工宿舍、餐廳、休息室及檢驗場所或研究室者，應符合下列規定：
- A、應與食品作業場所隔離，且應有良好之通風、採光及防止病媒侵入或有害微生物污染之設施。
 - B、應有專人負責管理，並經常保持清潔。
- (4) 廁所應符合下列規定：
- A、廁所之設置地點應防止污染水源。
 - B、廁所不得正面開向食品作業場所，但如有緩衝設施及有效控制空氣流向以防止污染者，不在此限。
 - C、廁所應保持整潔，不得有不良氣味。
 - D、應於明顯處標示『如廁後應洗手』之字樣。
- (5) 用水應符合下列規定：
- A、凡與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊應符合飲用水水質標準。
 - B、應有足夠之水量及供水設施。
 - C、使用地下水源者，其水源應與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源至少保持十五公尺之距離。
 - D、蓄水池（塔、槽）應保持清潔，其設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源三公尺以上。

E、飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口並應明顯區分。

(6) 洗手設施應符合下列規定：

A、洗手及乾手設備之設置地點應適當，數目足夠，且備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施。必要時，應設置適當的消毒設施。

B、洗手消毒設施之設計，應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染，並於明顯之位置懸掛簡明易懂的洗手方法標示。

(7) 凡設有更衣室者，應與食品作業場所隔離，工作人員並應有個人存放衣物之箱櫃。

(三)食品包裝及營養標示部分：

1.依食品衛生管理法第 17 條規定：有容器或包裝之食品、食品添加物，應以中文及通用符號顯著標示下列事項於容器或包裝之上：

(1) 品名。

(2) 內容物名稱及重量、容量或數量；其為二種以上混合物時，應分別標明。

(3) 食品添加物名稱。

(4) 廠商名稱、電話號碼及地址。輸入者，應註明國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。

(5) 有效日期。經中央主管機關公告指定須標示製造日期、保存期限或保存條件者，應一併標示之。6、其他經中央主管機關公告指定之標示事項。

2.經中央主管機關公告指定之食品，應以中文及通用符號顯著標示營養成分及含量；其標示方式及內容之標準，詳見市售食品營養宣稱含量規範。其中應注意：營養素標示「無」、「不含」或「零」時，該食品每 100 公克之固體（半固體）或每 100 毫升之液體所含該營養素量分別不得超過所規定所示之量；營養素標示「低」、「少」、「薄」或「略含」時，該食品每 100 公克之固體（半固體）或每 100 毫升之液體所含該營養素量分別不得超過所規定所示之量。；營養素標示「高」、「多」、「強化」或「富含」時，該食品每 100 公克之固體（半固體）、每 100 毫升之液體或每 100 大卡之液體所含該營養素量必須分別達到或超過所定之量；營養素標示「來源」、「供給」或「含有」時，該食品每 100 公克之固體（半固體）、每 100 毫升之液體或每 100 大卡之液體所含該營養素量必須分別達到或超過所規定之量。

(四)食品業者投保產品責任保險部分：

- 1.依照食品衛生管理法第 21 條規定，衛生署公告：持有營利事業登記證之食品產業，包括製造商、進口商、委託他廠代工之產品供應者，應事先完成其產品責任保險之投保，並保存該保險文件，維持保險單有效性，以備查核。
- 2.食品業者投保產品責任保險保險契約之項目及內容：

(1)最低保險金額：

- A、每一個人身體傷害之保險金額：新臺幣一百萬元整。
- B、每一意外事故身體傷害之保險金額：新臺幣四百萬元整。
- C、每一意外事故財物損失之保險金額：新臺幣零元整。
- D、保險期間內之累計保險金額：新臺幣一千萬元整。

(2)保險範圍，係指持有營利事業登記證之食品產業，包括製造商、進口商、委託他廠代工之產品供應者，因被保險產品未達合理之安全期待，具有瑕疵、缺點、不可預料之傷害或毒害性質等缺陷，致第三人遭受身體傷害、殘廢、死亡者。

(3)對於本保險每一突發事故賠償，須先負擔保險單所訂自負額，其自負額度由要保人及保險人視實際情況逐案議定。

(4)損害賠償之扣除：保險人依本保險規定所為之保險給付，視為要保人損害賠償之一部分；要保人受賠償請求時，得扣除之。

(5)本保險之保險費，依保險產品視實際情況逐案議定。

(6)本保險之承保範圍，不得排除全民健康保險已承保之部分。

(7)本保險理賠時，保險人應給付受害人部分，不包括全民健康保險之醫療給付。

(8)本保險所涉及全民健康保險保險人之醫療給付代位求償權，不受受害人和解、拋棄或其他約定之拘束。

- 3.食品業者屬跨國企業者，若已有投保跨國保險，且符合「食品業者投保產品責任保險」之規定者，則無須再於我國重複投保。

(五)違反依食品衛生管理法第 10 條、第 17 條及第 21 條所定標準之規定，經令其限期改正，屆期不改正者，處新臺幣三萬元以上十五萬元以下罰鍰；一年內再次違反者，並得廢止其營業或工廠登記證照(參照食品衛生管理法第 33 條)。

(六)包裝部分：

- 1.環保署依據資源回收再利用法第 13 條及第 14 條之規定，公告限制產品過度包裝。要求糕餅的包裝限制三層以下，且糕餅禮盒，所有包裝材料

為單一材質。(參酌中華民國 94 年 7 月 1 日行政院環境保護署環署廢字第 0940050818E 號公告限制產品過度包裝)。

- 2.若違反公告內容時，得處新臺幣三萬元以上十五萬元以下罰鍰。經通知限期補正或改善，屆期仍未補正或完成改善者，按日連續處罰；情節重大者，得處一個月以上一年以下停工或停業處分；必要時，予以歇業處分(參酌資源回收再利用法第 26 條)。

三、販賣銷售之部分

(一)標示部分：食品的標示主要目的在說明食品的種類、製造訊息，如製造者、製造日期、保存期限、保存方法等。食品衛生管理法第 17 條對於有容器或包裝之食品訂有規定，應以中文及通用符號顯著標示下列項目：

- 1.品名；
- 2.內容物名稱及重量、容量或數量；其為二種以上混合物時，應分別標明。
- 3.食品添加物名稱。
- 4.廠商名稱、電話號碼及地址。輸入者，應註明國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。
- 5.有效日期。經中央主管機關公告指定須標示製造日期、保存期限或保存條件者，應一併標示之。
- 6.其他經中央主管機關公告指定之標示事項。

以及經中央主管機關公告指定之食品，應以中文及通用符號顯著標示營養成分及含量。

另就特定散裝食品販賣者，得就其販賣之地點、方式予以限制，或要求以中文標示品名、原產地(國)、製造日期或有效日期等事項。(參考食品衛生管理法第 17-1 條)。

(二)標示內容:

- 1.內容物之標示，除專供外銷者外，應依下列規定辦理：
 - A、重量、容量以公制標示之。
 - B、液汁與固形物混合者，分別標明內容量及固形量。
 - C、內容物含量得視食品性質註明為最低、最高或最低與最高含量。
 - D、內容物為二種或二種以上時，應依其含量多寡由高至低標示之。

(參考食品衛生管理法施行細則第 10 條)

- 2.食品添加物之標示，應依下列規定辦理：

- A、食品添加物名稱應使用食品添加物使用範圍及限量暨規格標準所定之食品添加物品名或通用名稱。
- B、屬甜味劑（含化學合成、天然物萃取及糖醇），應同時標示「甜味劑」及品名或通用名稱。
- C、屬防腐劑、抗氧化劑者，應同時標示其用途名稱及品名或通用名稱。
- D、屬調味劑（不含甜味劑、咖啡因）、乳化劑、膨脹劑、酵素、豆腐用凝固劑、光澤劑者，得以用途名稱標示之；屬香料者，得以香料標示之；屬天然香料者，得以天然香料標示之。

（參考食品衛生管理法施行細則第 11 條）

- 3. 日期之標示，應印刷於容器或包裝之上，並依習慣能辨明之方式標明年月日。但保存期限在三個月以上者，其有效日期得僅標明年月，並推定為當月之月底。（參考食品衛生管理法施行細則第 12 條）

- 4. 有容器或包裝之食品及食品添加物之標示，應依下列規定辦理：

- A、標示字體之長度及寬度不得小於二毫米。但最大表面積不足十平方公分之小包裝，除品名、廠商名稱及有效日期外，其他項目標示字體之長度及寬度得小於二毫米。
- B、在國內製造者，其標示如兼用外文時，應以中文為主，外文為輔。但專供外銷者，不在此限。
- C、由國外輸入者，應依本法第十七條之規定加中文標示，始得輸入。但需再經改裝、分裝或其他加工程序者，得於銷售前完成中文標示。

（參考食品衛生管理法施行細則第 13 條）

- (三)廣告部分：消費者保護法施行細則第 23 條規定廣告係指利用電視、廣播、影片、幻燈片、報紙、雜誌、傳單、海報、招牌、牌坊、電話傳真、電子視訊、電子語音、電腦或其他方法，可使不特定多數人知悉其宣傳內容之傳播。

- 1. 依食品衛生管理法第 19 條之規定：對於食品、食品添加物或食品用洗滌劑所為之標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。食品不得為醫療效能之標示、宣傳或廣告。廣告詞句不得有誇大、療效詞句，可參考行政院衛生署食品衛生處網站『食品標示廣告詞句認定表』。
- 2. 食品業者倘於媒體刊登食品廣告則不需申請廣告核備。

3. 接受委託刊播之傳播業者，應自廣告之日起六個月，保存委託刊播廣告者之姓名（法人或團體名稱）、身分證或事業登記證字號、住居所（事務所或營業所）及電話等資料，且於主管機關要求提供時，不得規避、妨礙或拒絕(參考食品衛生管理法第 19 條第 4 項)。違反者，處新臺幣六萬元以上三十萬元以下罰鍰，並得按次連續處罰(參考食品衛生管理法第 32 條)
4. 廣告有不實、誇張或易生誤解之情形時，應通知限期回收改正，改正前不得繼續販賣，屆期未遵行，沒入銷毀之，並處新臺幣四萬元以上二十萬元以下罰鍰；廣告涉及醫療效能者，沒入銷毀之。並處新臺幣二十萬元以上一百萬元以下罰鍰；一年內再次違反者，並得廢止其營業或工廠登記證照；對其違規廣告，並應按次連續處罰至其停止刊播為止。(參考食品衛生管理法第 32 條)

四、售後服務階段：

- (一)產品瑕疵擔保責任：銷售出的產品，應負擔瑕疵擔保責任，對於產品必須有通常之效用及所約定之品質，依據民法第 354 條第 1 項規定：「物之出賣人對於買受人，應擔保其物依第三百七十三條之規定危險移轉於買受人時無減失或減少其價值之瑕疵，亦無減失或減少其通常效用或契約預定效用之瑕疵。但減少之程度，無關重要者，不得視為瑕疵。」銷售的產品，在交付給消費者時，產品必須有通常之效用及所約定之品質，若有減少之程度時，即為有瑕疵。消費者可以依據民法第 359 條之規定要求解除契約或請求減少價金。
- (二)損害賠償責任：若因產品受有損害時，應負責任如下：
 - 1.商品製造人之責任：民法 191 之 1 條第 1 項之規定，商品製造人因其商品之通常使用或消費所致他人之損害，負賠償責任。但其對於商品之生產、製造或加工、設計並無欠缺或其損害非因該項欠缺所致或於防止損害之發生，已盡相當之注意者，不在此限。此為民法上對於商品製造人之責任，若是產品對於所使用之人或消費者造成損害時，使用之人縱然非消費者仍可請求賠償。
 - 2.無過失損害賠償責任：消費者保護法第 7 條第 1 項規定，從事設計、生產、製造商品或提供服務之企業經營者，於提供商品流通進入市場，或提供服務時，應確保該商品或服務，符合當時科技或專業水準可合理期待之安全性。因此，產品必須確保品質的安全性!第 2 項規定，商品或服務具有危害消費者生命、身體、健康、財產之可能者，應於明

顯處為警告標示及緊急處理危險之方法。若是產品有危害消費者之情形要有警告標示及緊急處理危險之方法，例如，糕餅的內餡可能有麻糬，對於小孩或老人在吞嚥上，可能會有窒息的危險，即要就此表示注意事項，讓食用者若是小孩或老人時應注意，並且對於噎到時的緊急處理，亦應註明，以保障消費者及業者之權益。因為若是違反規定，致生損害於消費者或第三人時，應負賠償責任。縱令能證明業者無過失，僅是得減輕其賠償責任(參考消費者保護法第 7 條第 3 項)。

3.因消費者保護法為民法的特別法，對於消費者的損害，消費者可以優先適用消費者保護法的規定請求，所以，對於產品的責任，製造商須負擔無過失的損害賠償責任。

(三) 刑事責任：刑法第 284 條第 2 項規定：「從事業務之人，因業務上之過失傷害人者，處一年以下有期徒刑、拘役或一千元以下罰金；致重傷者，處三年以下有期徒刑、拘役或二千元以下罰金。」

參、案例解析

一、案情說明：

中秋節，嘉嘉向 A 食品實業股份有限公司分店訂購月餅禮盒 107 盒，並於約定日期完成交貨，完成交貨之次日即為中秋節，因此所有禮盒於當日即全部分送出去，以表達對親友及公司員工、客戶的賀節之意。沒想到，當日晚上接獲親友告知，所贈送的月餅禮盒已經發霉，嘉嘉頓時一陣錯愕，隨即火速聯絡所有親友員工和客戶，請大家不要食用，以免引發病痛，並全面回收月餅禮盒。然而，已有 4 位員工食用而造成腹瀉，也有人早將發霉月餅丟棄，此時嘉嘉向 A 公司反映。事發當晚，A 公司派員了解狀況後，表示須將月餅帶回進行化驗，便先取回發霉月餅一盒；隔日再取走一盒。三日之後，該公司方來電表示：經檢驗證實因係包裝過程疏失，導致封口不良，而致月餅發霉。A 公司該如何處理？

二、案情解析：

(一) 本案消費者購買月餅禮盒贈送親友，發現月餅在有效期間內竟然發霉，實在令消費者尷尬，且造成 4 位員工食用發霉月餅而腹瀉。而依消費者保護法第七條第三項之規定，A 公司應負損害賠償責任。

(二) 因 A 公司所提供之月餅係為瑕疵品，嘉嘉可以主張解除其契約或請求減少其價金(參考民法第 359 條)。因民法第 363 條第 1 項規定：「為買

賣標的之數物中，一物有瑕疵者，買受人僅得就有瑕疵之物為解除。」所以嘉嘉僅能就發霉部分的月餅主張之。

(三) 另有 4 位員工因食用發霉月餅而腹瀉，該 4 名員工得請求賠償，其賠償之範圍，依據民法第 193 條第 1 項規定：「不法侵害他人之身體或健康者，對於被害人因此喪失或減少勞動能力或增加生活上之需要時，應負損害賠償責任。」及第 195 條第 1 項：「不法侵害他人之身體、健康、名譽、自由、信用、隱私、貞操，或不法侵害其他人格法益而情節重大者，被害人雖非財產上之損害，亦得請求賠償相當之金額。」因此需要賠償員工醫療費用、工作損失、生活所增加的費用(例如：必要之看護費用及必要的營養調理等費用)及非財產上之損失即精神慰撫金。且依據消費者保護法第 51 條主張因過失所造成的損害的懲罰性賠償金。

(四) 再者，消費者保護法第 10 條規定：「企業經營者於有事實足認其提供之商品或服務有危害消費者安全與健康之虞者，應即回收該批商品或停止其服務。」A 公司所出售的月餅係因包裝封口不良，致月餅發霉，應非單一個案，故應回收該批問題商品，以避免更多人受害，這是法律責任，也是企業的社會責任。以避免更多人受害，這是法律責任，也是企業的社會責任。

(五) 此外，食品公司所產製的月餅，既經檢驗證實因包裝過程疏失致封口不良而發霉，並導致 4 位員工腹瀉而受傷害，則該公司負責人、廠長等相關人員亦可能觸犯業務過失傷害罪嫌。

(六) 台灣天氣濕熱，食物未經妥善保存，容易孳生細菌而發霉，消費者保護法第 7 條及食品衛生管理法第 17 條皆有要求業者提供安全產品的相關規定，故建議糕餅業者應於禮盒外包裝及散裝糕餅標示上同時加註保存溫度及條件，以確保食物新鮮，維護消費者的健康。

肆、近期衛生單位抽查內容解析

各縣市衛生單位常就糕餅業者，依據「食品良好衛生規範」對其製作場所進行衛生稽查，其就製作場所衛生稽查重點包含：

- 一、從業人員衛生管理：現場工作人員操作之衛生管理。
- 二、設備器具之清潔與管理：操作器械之維護、食品盛裝容器清潔消毒與場所環境衛生、病媒防治措施。
- 三、食品及其原物料儲存：食材洗滌、切割、烹調及儲存場所之衛生管理。

四、餐飲製程衛生：調理、加工、烹飪流程及配送過程之衛生管理。

衛生單位表示，糕餅製作場所應符合「食品良好衛生規範」之規定，如有發現衛生缺失，經令業者限期改善後，屆期複查未改善者，將依違反食品衛生管理法第 20 條之規定，處新臺幣 6 萬元以上 600 萬元以下罰鍰。

且依食品衛生管理法第 17 條之規定，有容器或包裝之食品、食品添加物，應以中文及通用符號顯著標示下列事項於容器或包裝之上：（1）品名。（2）內容物名稱及重量、容量或數量；其為二種以上混合物時，應分別標明。（3）食品添加物名稱。（4）廠商名稱、電話號碼及地址。輸入者，應註明國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。（5）有效日期。經中央主管機關公告指定須標示製造日期、保存期限或保存條件者，應一併標示之。（6）其他經中央主管機關公告指定之標示事項。經中央主管機關公告指定之食品，應以中文及通用符號顯著標示營養成分及含量；其標示方式及內容，並應符合中央主管機關之規定。

常有產品標示不符規定，原因如下：（1）無中文標示、營養標示，（2）標示字體小於 2 毫米，（3）未依規定標示原產地（國）、甜味劑，以上涉嫌違反食品衛生管理法第 17 條規定，可處新臺幣 3 萬元以上 15 萬元以下罰鍰，違規產品均通知限期回收改正，改正前不得繼續販賣。建議業者應遵守「食品良好衛生規範」之規定，落實內部衛生自主管理，以提供衛生、安全的產品予消費者，而民眾購買完整包裝食品時應注意有效日期、容器或包裝上的食品標示是否完整，並拒絕誇大不實的產品，以維護食用安全及自身權益。

伍、糕餅製造業出口至中國相關規範及其注意事項

因應大陸客來台觀光，鳳梨酥受到大陸觀光客之喜愛，帶來龐大商機。因此我國糕餅業者若欲將鳳梨酥出口至中國，然由於目前受到檢驗期太長之限制，常導致檢驗完後產品過期遭退貨，使廠商遭受重大損失，因此為了解我國糕餅製造業者除應符合台灣哪些要求與規範外，亦應符合中國之哪些要求與規範，以使產品可快速通關出口至中國，希望藉此可提供相關建議予業者及主管機關參考。

中國大陸國務院於 2009 年 7 月 20 日正式公布「食品安全法實施條例」，對於食品安全風險監測和評估、食品安全標準、食品生產經營、食品檢驗、食品進出口、食品安全事故處置、監督管理等事項，分別設有專章規範，並確立了中國大陸的食品安全監管體制，各級政府及各相關部門的食品安全監管職責，同時加強食品生產經營者在食品安全義務主體上的法律責任。其中第六章特別規定，進口商需持必要的憑證和相關批准文件，向海關報關地的出入境檢驗檢

疫機構報檢，海關則以出入境檢驗檢疫機構簽發的通關證明做為放行的依據。而進口食品需符合大陸食品安全國家標準（食品監督總局負責監督）；標示上，進口食品標籤及中文說明符合大陸法律標準；若進口食品尚無食品安全國家標準，進口商則需向出入境檢驗檢疫機構提交經國務院衛生行政部門審查合乎安全要求的相關安全性評估文件送驗。除了對產品本身的管制外，就企業監管方面，要求國家出入境檢驗檢疫機構應建立資訊收集網路，建立食品進口商、出口商及出口食品生產企業的信譽紀錄，加強食品安全即時監控，及企業食品安全責任。且對於進口食品添加劑的管理，除過去規範進口食品添加劑應有符合法規的中文標籤與中文說明書外，更規定需載明原產地和境內代理商名稱、地址與聯繫方式。中國大陸進口食品前需先登記，進口後再查驗，程序極為繁瑣。

然而，中國大陸為了促使地方各級政府和政府有關部門切實承擔起食品安全監管責任，有效執行食品安全法確立的分工負責與統一協調相結合的食品安全監管體制，「食品安全法實施條例」作了以下規定：

一是強化地方政府完善食品安全監管工作協調配合機制的責任。地方人民政府應當對行政區域的食品安全監管工作負總責。「食品安全實施條例」規定，縣級以上地方人民政府應當建立健全食品安全監管部門的協調配合機制，整合、完善食品安全信息網絡，實現食品安全信息共享和食品檢驗等技術資源的共享。此外，亦特別明確了縣級、市級人民政府統一組織、協調食品安全監管工作的職責，規定縣級人民政府應當統一組織、協調本級衛生、農業、質檢、工商、食品藥品監管部門，依法對行政區域內的食物生產經營者進行監督管理；對發生食品安全事故風險較高的食物生產經營者，應當重點加強監督管理。在衛生部公布食品安全風險警示信息，或者接到所在地省級衛生部門依照條例第十條規定通報的食品安全風險監測信息後，市級和縣級人民政府應當立即組織本級衛生、農業、質檢、工商、食品藥品監管部門採取有針對性的措施，防止發生食品安全事故。

二是明確制定食品安全風險監測計劃、標準規劃等工作的負責部門。「食品安全實施條例」進一步細化了食品安全法的有關職責規定，明確國家食品安全風險監測計劃由衛生部會同質檢總局、工商總局等部門制定，食品安全國家標準規劃由衛生部會同農業部、質檢總局等部門制定，食品安全國家標準審評委員會由衛生部負責組織，食品安全標準實施情況的跟蹤評價工作由省級以上衛生部門會同同級農業、質檢等部門負責。

三是強化各部門在食品安全監管工作中的協調與配合。在實行食品安全分段監管的情況下，為保證監管工作的整體性和有效性，有必要進一步強化各監

管部門間的協調與配合，以實現各監管環節間的無縫銜接。為此，「食品安全實施條例」規定，衛生部應當向質檢總局等部門通報食品安全風險監測數據和分析結果；省級以上衛生、農業部門應當相互通報食品安全風險監測和食用農產品質量安全風險監測的相關信息，衛生部和農業部應當相互通報食品安全風險評估結果和食用農產品質量安全風險評估結果等相關信息；參與事故調查的部門應當在衛生部門的統一組織協調下分工協作、相互配合，提高事故調查處理的工作效率；食品安全日常監管信息涉及兩個以上監管部門職責的，由相關部門聯合公布。

此外，中國大陸為使 2009 年 6 月 1 日起施行的「食品安全法」得到全面、有效、準確執行，對食品安全法中較為原則的制度作了具體規定。主要有以下幾方面內容：

一是規定了應當啟動食品安全風險評估工作的情形。在食品安全法已經明確規定食品安全風險評估制度的基礎上，條例明確下列情形應當啟動食品安全風險評估工作：（1）為制定或修訂食品安全國家標準提供科學依據需要進行風險評估的；（2）為確定監管的重點領域、重點品種需要進行風險評估的；（3）發現新的可能危害食品安全的因素的；（4）需要判斷某一因素是否構成食品安全隱患的等。

二是細化了食品復檢制度。為方便企業和消費者查閱復檢機構名錄，同時避免因多次復檢加重企業或財政負擔，維護復檢申請人的合法權益，「食品安全實施條例」規定，復檢機構名錄由國務院認證認可監督管理部門、衛生部、農業部等部門共同公布，復檢機構出具的復檢結論為最終檢驗結論；復檢機構由復檢申請人自行選擇，但不得與初檢機構為同一機構。

三是明確了食品安全日常監管信息的內容。食品安全法第八十二條規定了食品安全日常監管信息的公布部門。進一步明確食品安全日常監管信息包括：（1）依照食品安全法實施行政許可的情況；（2）責令停止生產經營的食品、食品添加劑、食品相關產品的名錄；（3）查處食品生產經營違法行為的情況；（4）專項檢查整治工作情況等。四是進一步明確了“病毒性肝炎”的範圍。食品安全法第三十四條第一款規定：“患有痢疾、傷寒、病毒性肝炎等消化道傳染病的人員，以及患有活動性肺結核、化膿性或者滲出性皮膚病等有礙食品安全的疾病的人員，不得從事接觸直接入口食品的工作。”條例進一步明確了“病毒性肝炎”的範圍，規定從事接觸直接入口食品工作的人員患有痢疾、傷寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道傳染病，以及患有活動性肺結核、化膿性或者滲出性皮膚病等有礙食品安全的疾病的，食品生產經營者應當

將其調整到其他不影響食品安全的工作崗位。中國大陸食品安全法實施條例關於食品進出口的主要內容摘錄如下：

第三十六條 進口食品的進口商應當持合同、發票、裝箱單、提單等必要的憑證和相關批准檔，向海關報關地的出入境檢驗檢疫機構報檢。進口食品應當經出入境檢驗檢疫機構檢驗合格。海關憑出入境檢驗檢疫機構簽發的通關證明放行。

第三十七條 進口尚無食品安全國家標準的食品，或者首次進口食品添加劑新品種、食品相關產品新品種，進口商應當向出入境檢驗檢疫機構提交依照食品安全法第六十三條規定取得的許可證明檔，出入境檢驗檢疫機構應當按照國務院衛生行政部門的要求進行檢驗。

第三十八條 國家出入境檢驗檢疫部門在進口食品中發現食品安全國家標準未規定且可能危害人體健康的物質，應當按照食品安全法第十二條的規定向國務院衛生行政部門通報。

第三十九條 向我國境內出口食品的境外食品生產企業依照食品安全法第六十五條規定進行註冊，其註冊有效期為 4 年。已經註冊的境外食品生產企業提供虛假材料，或者因境外食品生產企業的原因致使相關進口食品發生重大食品安全事故的，國家出入境檢驗檢疫部門應當撤銷註冊，並予以公告。

第四十條 進口的食品添加劑應當有中文標籤、中文說明書。標籤、說明書應當符合食品安全法和我國其他有關法律、行政法規的規定以及食品安全國家標準的要求，載明食品添加劑的原產地和境內代理商的名稱、位址、聯繫方式。食品添加劑沒有中文標籤、中文說明書或者標籤、說明書不符合本條規定的，不得進口。第四十一條 出入境檢驗檢疫機構依照食品安全法第六十二條規定對進口食品實施檢驗，依照食品安全法第六十八條規定對出口食品實施監督、抽檢，具體辦法由國家出入境檢驗檢疫部門制定。

第四十二條 國家出入境檢驗檢疫部門應當建立資訊收集網路，依照食品安全法第六十九條的規定，收集、匯總、通報下列資訊：

- (一) 出入境檢驗檢疫機構對進出口食品實施檢驗檢疫發現的食品安全資訊；
- (二) 行業協會、消費者反映的進口食品安全資訊；
- (三) 國際組織、境外政府機構發佈的食品安全資訊、風險預警資訊，以及境外行業協會等組織、消費者反映的食品安全資訊；
- (四) 其他食品安全資訊。

綜上所述，中國大陸有關部門對「加工食品」的進口管理係採「許可證」制度，即須向中國商務部各省市分支機構申辦許可文件。依據現行中國法規，進口食品（包括飲料、酒類、糖類）、食品添加劑、食品容器、包裝材料、食品用工具及設備必須符合中國有關法律法規規定進行監督檢驗，檢驗合格的，方准進口。而在輸出加工食品至中國大陸，進口商辦理的申報程序與所需文件說明如下：

一、 食品進口的前置作業

進口食品收貨人（進口商）在進口前應準備好貨物的品質證書、原產地證書、安全衛生證書、農藥及薰蒸劑使用記錄、添加劑使用證明等文件，在貨物入境申報時，須將上述單據與其他貨運單據及商業單據（貿易合同、發票）一併提交檢驗檢疫機關核辦。進口食品的包裝設計，應依據中國《食品標籤通用標準》（GB7718-94）之規定提前印製中文標籤。進口商在簽訂進口動植物產品合同前必須事先辦妥檢疫審批手續，獲批准後，進口商方可對外國供應簽訂貿易合同，並須將中國的法定檢疫要求列入合同。首次進口的新資源食品（新品種）應符合無毒、無害，具備應當有的營養及相應的色、香、味等基本條件。食品進口前必須向檢驗檢疫機關預先申報，由檢驗檢疫機關審查檢驗並報衛生部批准。申報時，應提供新資源食品的樣品和輸出國（地區）出具的衛生評價資料，一般包括該產品的物理和化學性質、毒性毒理學術評價資料、品質標準、生產工藝、使用效果、使用量、檢驗方法、有關國際標準和資料等。檢驗檢疫機關審查後提出該品種食品的國家衛生標準草案，提呈中國衛生部食品衛生標準委員會討論，經專家討論和修改通過後的標準，由中國國家技術監督局編號並由衛生部批准發佈。此後該食品才獲准進口。

二、 進口食品的衛生監督檢驗程序

進口食品到達港口後，由進口商或代理人向口岸檢驗檢疫機構申報，並提供相關貨運單據、商業單據、衛生學術資料等，經審查合格後，監督人員將開具「衛生檢驗放行通知單」，貨主憑此單報關、提貨。貨物通關後，應存放到口岸檢驗檢疫機構認可的庫房，監督人員將對貨物進行現場衛生學調查和衛生監督，同時隨機抽取部分樣品。監督人員根據中國食品衛生標準和衛生要求，參照輸出國（地區）食品衛生狀況，貨物在運輸、貯存中的狀況及現場監督情況，確定檢驗專案，將樣品送實驗室檢驗分析，在此期間，貨物應封存，不得使用或銷售。如經檢驗合格，檢驗檢疫機構將出具衛生證書，該批食品可以使用或銷售；如經檢驗不合格，根據中國有關規定，該批貨物將視不同情況，給予銷毀、退貨、改做他用或重複加工後供食用的後處理。

三、 在進口食品標籤申請審核需提供的材料：

(一)《進出口食品標籤審核申請書》：按要求填寫完整的《進出口食品標籤審核申請書》，標明申請日期、申請人簽字並蓋公章。

(二)食品標籤樣張共 8 份。

(三)進口食品在生產國(地區)允許生產及銷售的證明文件。

(四)生產商和經銷單位的營業執照(影本)，外資企業需提供外企登記證(影本)。

(五)檢驗檢疫機構出具的檢測報告。

(六)如標籤中特別強調某一內容(如皇家特級、銷售經久不衰、法定產區、珍藏版、**指定產品)時，須提交證明材料。

(七)如標籤上標注“經 GMP 或 ISO9002 認證”，則需提供相關的證明材料。

(八)如標籤上標注曾獲得某些榮譽或獎牌，則需提供相關的證明材料。

(九)保健食品則需提交衛生部批准的保健批文(影本)。

(十)檢驗檢疫機構根據審核需要要求申請人提供的其他有關材料。

(十一)所有的審核上報材料，凡有外文資料的均應提供相應的中文翻譯件，並加蓋申請單位的公章。

四、進口食品標籤

(一)食品標籤：預包裝食品容器上的文字、圖形、符號以及一切說明物。

(二)預包裝食品：預先包裝於容器中，以備交付給消費者的食品。

食品添加劑：為改善食品的品質和色、香、味，以及為防腐和加工工藝的需要，加入食品中的化學合成物質或天然物質。

(三)保質期（最佳食用期）：指在標籤上規定的條件下，保持食品品質（品質）的期限。在此期限，食品完全適於銷售、並符合標籤上或產品標準中所規定的品質（品質）；超過此期，在一定時間內食品仍然是可以食用。

保存期（推薦的最終食用期）：指在標籤上規定的條件下，食品可以食用的最終日期；超過此期限，產品品質（品質）可能發生變化，因此食品不再適於銷售。

(四)進口食品標籤強制標注內容

1.食品名稱

2.配料表

3.淨含量及固形物

4.製造者、經銷者

食品製造、包裝、分裝或銷售單位依法登記註冊的名稱和地址。

原產國或地區（指香港、澳門、臺灣），原料與生產國不同時要分別標注；國內總經銷者的名稱和地址。

5.日期和儲藏指南

必須標示生產日期和保質期/保存期；

日期順序：年、月、日；

保質期/保存期與儲存條件有關時，必須標明儲存方法。

(五)選購進口食品時應注意標籤的以下情況:

- 1.進口食品標籤必須為正式的中文標籤，只有外文沒有中文是不符合標準規定的。
- 2.中文與外文是否相符；外文不得大於相應漢字。
- 3.標籤上的文字必須是規範的漢字（已註冊的文字可視為註冊圖形）。
- 4.標籤不得與包裝容器分開。
- 5.進口食品標籤必須事先經過審核，進口食品標籤未經審核的，進口食品不准銷售。
- 6.進口食品應在保質期/保存期內。

陸、小結

一般食品之生產、製造、加工、販售只須遵守食品衛生相關法令規章，不必一一申請許可。雖然食品衛生管理機關必須在其產銷過程中，依法執行稽查與抽驗的監督責任。避免以偽劣原料、不當添加物，或以飼料及工業用原料製造之黑心食品，流入市面，對消費者健康之危害至鉅。這些黑心食品不僅對消費者造成損害，對於優良廠商之優良商品亦造成很大的負面影響，惟有加強一般食品工廠衛生安全管理，並隨時取締無照營業（地下）食品工廠，方能確保食品之衛生安全及優良的業者之權益。然而，對於將相關產品出口至中國大陸，企業應注意是否符合上述相關規定，以使產品可快速通關出口至中國，促進擴大市場商機，帶動企業永續經營成長。