

系統識別號： C09804395  
出國報告（出國類別：考察）

## 法國漁產品衛生安全管理 出國研習報告

服務機關：經濟部標準檢驗局  
姓名職稱：王慧雯技正  
派赴國家：法國  
出國期間：98年11月30日至12月12日  
報告日期：99年3月11日

行政院研考會/ 省(市)研考會 編號欄

## 摘 要

身為歐洲農業大國且為歐盟會員國之一，法國政府部門著眼國內外市場對農產品品質安全要求越來越高，不斷採取積極的健康政策，確保食品品質安全處於較高的水準。法國食品安全及動物健康之管理架構，自遵循歐盟法規規定至制訂配套之國內法規，從農場到餐桌的概念因此而被貫徹。

本計畫藉由拜會法國漁產品相關主管機關，到實地訪查空港及海港邊境檢查站及拜會國家參考實驗室，最終至觀察傳統市場、大型超級市場、拍賣市場及漁港漁市場之運作及環境衛生管理情形，完整印證法國漁產品從農場到餐桌供應鏈之衛生管理情形，最後提出研習心得與建議事項，以供我國規劃推動食品安全相關政策及措施之參考。

# 目 次

	<u>頁</u>
壹、 前言與目的 .....	1
貳、 行程.....	4
參、 研習內容記要.....	6
肆、 心得與建議 .....	23
伍、 謝誌.....	25
陸、 附件.....	26

## 壹、前言與目的

法國為歐洲第一農業大國，其生產額約為全歐盟的 20%，農產品主要出口到歐盟的德國、義大利、英國等國，約佔總出口量的 74%，法國農產品出口金額於 2004 年法國農產品出口額高達 380 億歐元，2005 年為 390 億歐元，2006 年則高達 432 億歐元。隨著國內外市場對農產品品質安全要求越來越高，法國政府部門也不斷採取積極的健康政策，確保食品品質安全處於較高的水準。

法國於 1998 年 7 月即建立了現有的食品安全系統框架。身為歐盟會員國之一，法國對於食品衛生安全管理法規系統，主要遵循歐盟執委會所制訂適用各會員國的規章及指令，以建立一套一致性、透明化之食品安全控管機制，並藉由食品供應鏈安全預警機制，確保消費者健康、保證食品衛生及促進歐盟會員國間動、植物產品及飼料的自由流動；同時也要求所有食品生產者，加工者和分銷商都必須對他們生產和銷售的食品負有安全的責任。另外，為確保法國農產品之市場形象，訂定有消費者法典（Le Code de Consommation）、農村代碼（Le Code Rural）及稱作「Law of 1 July 1998」之食品檢驗法等國內法。

其中消費者法典係制訂於 1993 年，納入 1983 年及 1905 年制訂之兩部消費者保護法規，並於 1998 年完成最後一次修訂，該法涵蓋了產品生產全過程的每一個環節，對產品的組分、標籤/示、生產和銷售流通進行了嚴格的規範，以保障消費者權益。

而農村代碼不僅規範了食品生產廠場的環境衛生控管，而且規定了衛生檢查的內容程序，以控制食品衛生及品質，1999 年 7 月該法確立從產地到消費者食品安全控管概念，強調優良之農產品必須從農村開始塑造並經由每一步驟的加工生產鏈直到消費者餐盤的追溯性概念。法國農漁業部食品總署 DGAL 第三國進口科科長 Mr. Bruno SAIMOUR 甚至說，此法

被圭臬為法國食品規範的聖經，目前發行最新版次為 2007 年第 27 版。

食品檢驗法則授予法國行政當局成立獨立、公正之檢驗機構之法源基礎，以提供改善供人食用食品(動物)的健康狀況監測和安全檢查。隨後成立法國食品衛生安全局 (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments, AFSSA) 及國家衛生監督所 (Institut National de la Veille Sanitaire, InVS) 兩大檢驗機構，定期針對食品進行檢驗及風險評估研究以確保食品的衛生安全。

隨著世界各國在食品供應鏈中各環節的食品安全議題是極為關注並日趨嚴格，法國政府依靠所有涉及到食品品質安全的監控部門、產業協會、供應商和消費者等各界人士，以風險評估和風險管理為基礎，不斷調整食品品質安全的監控機構和管理職能，逐步形成了以預警、評估、監視檢查為手段的有效監控模式。法國政府係採取下列五項主要原則來訂定其食品安全政策：(一)食品工業公司(生產者，加工者和經銷商)持有的首要責任；(二)規章條例必須持續不斷作調整，以在衛生領域跟上科學進步和新技術；(三)對廠場/企業體進行系統驗證和檢查屬於政府部門的責任，必要時它有權懲罰違規廠場/企業體；(四)法國警示網絡和歐盟的快速預警網絡負責對潛在事件或已證實危險進行衛生監督和動員活動；(五)特別是在緊急情況下，政府主管機關有風險管理的能力。

法國食品衛生管理之主管機關包括農漁業部、財經工業部及衛生勞工部等三大部會級單位作為管理食品安全之最高機關，其中農漁業部扮演統合角色，而於 1985 年 11 月 27 日根據第 85-1282 號行政命令所成立的國家食品委員會作為統合三大部會之食品衛生政策協調機關。三大部會下各設立總署級單位作為政策制訂機關，分別為食品總署 (Direction Générale de l'Alimentation, DGAL)、競爭、消費及打擊詐欺商業行為總署 (Direction Générale de la Concurrence,

de la Consommation et de la Répression des Fraudes, DGCCRF)及衛生總署(Direction Générale de la Santé, DGS)等三大政策制訂機關，並在地方政府(包括 22 個行政地區及 100 個省)設立辦公室專司食品衛生安全之維護工作，分別為獸醫服務管理部(DDSV)、競爭、消費及打擊詐欺商業行為管理部(DDCCRF)及衛生及社會事務管理部(DDASS)。此外亦設立法國食品衛生安全局(AFSSA)、國家衛生監督所(InVS)等 12 個國家級實驗室以執行廣泛的食品安全系統監測計劃，另外在各地方政府設有各省級公共檢驗試驗室，投入超過 8000 名人力進行食品安全督察與控管。

此次行程規劃，希望藉由拜會法方漁產品相關主管機關並瞭解其組織、權責及相關法規，進而瞭解法方對輸入漁產品之相關規定；實地訪查空港及海港邊境檢查站，對漁產品之邊境進口查驗措施及不合格案處理方式等，以及該等邊境檢查站之權責及其間之介面銜接、臨場取樣執行方式及檢驗時效等；拜會國家參考實驗室，瞭解其功能、編制及儀器設備及認可實驗室之評鑑管理機制及現況；最後，再由觀察傳統市場、大型超級市場、拍賣市場及漁港漁市場之運作及環境衛生管理情形，印證法國從農場到餐桌完整漁產品供應鏈之衛生管理情形。對於了解和借鏡法國食品品質安全管理的方式和方法，並確認法方相關權責聯絡窗口，以協助我外銷業者解決日後可能遭遇之相關輸入問題，以及提高我國農產品品質安全管理水準具有積極的指導助益。

## 貳、行程

日期	時間	行程
11月30日 (星期一)	06:35	搭乘長榮航空 BR087 抵達巴黎戴高樂機場 (CDG 1)
	10:30	拜會亞洲貿易促進會駐巴黎辦事處 (CAPEC) 卓主任忠正 地址: 75 bis av. Marceau 75016 Paris 交通: 地鐵站 George V (1 號線)
	18:30	自 Paris Montparnasse 1 et 2 火車站搭 TGV 08965 前往 La Baule Escoublac
	21:25	自 La Baule Escoublac 轉搭計程車前往 La Turballe 漁港 (法國西部漁港)
12月1日 (星期二)	07:00	參訪 La Turballe 漁港水產品集散中心 Mr. Jean-Michel GRALEPOIS (中心主任) 地址: Centre Marée, Porte de Peche de la Turballe 44420 La Turballe
	14:30	拜會 NANTES 獸醫大學 LABERCA 實驗室 Dr. Bruno LE BIZEC (實驗室主任) 地址: Ecole Nationale Vétérinaire, Route de Gachet BP 50707, 44307 Nantes cx 3 F
	17:30	搭乘 TGV 8956 火車返回巴黎
12月2日 (星期三)	09:00	參觀巴黎地區大型超級市場 AUCHON 超市 交通: 地鐵站 La Defense (1 號線)
12月3日 (星期四)	14:15	拜會法國魚產品推廣機構 FranceAgriMer Mr. Dominique Defrance 及 Mr. Patrice Germain (Directeur general adjoint, Direction International) 地址: 12, rue Henri Rol-Tanguy / TSA 20002, 93555 Montreuil-sous-Bois cedex 交通: 地鐵站 La Defense (1 號線) St-Mandé Tourelle
12月4日 (星期五)	10:00	參觀巴黎地區傳統市場及 Marché couvert des Ternes 地址: 8 bis rue Lebon. Paris 交通: 地鐵站 Ternes (2 號線)
12月5日 (星期六)	10:00	參觀休閒美食展覽會 (Salon SAVEURS des Plaisirs Gourmands, from 04 Dec to 07 Dec) 地址: Espace Champerret / Place de la Porte Champerret 75017 Paris
12月7日 (星期一)	10:30	拜會法國 AFSSA-Maisons-Alfort 實驗室 (Laboratoire d'Etudes et de Recherches sur la Qualité des Aliments et les Procédés agro-alimentaires)

日期	時間	行程
		Dr. FRÉDÉRIC Hommet (實驗室主持人) 地址：23 avenue du Général de Gaulle 94706 Maisons-Alfort Cedex
12月8日 (星期二)	10:00	拜會法國農業部 DGAL 第三國進口科 Mr. Bruno SAIMOUR (科長 SDASEI/BIPT) 地址：251 rue de Vaugirard-75732 PARIS CEDEX 15
12月9日 (星期三)	08:30	參觀法國農業部位於 ROISSY 機場邊境檢查站 Dr. Marie-Christine LE GAL (檢查站副主任) 地址：PIF, rue du Pélican - Zone de Frêt 1 - BP 10111 - 95701 Roissy Charles de Gaulle Cedex
12月10日 (星期四)	10:00	參觀法國農業部位於 Le HAVRE 國際商港邊境檢查站 Dr. Régis Chenal (檢查站主任) 地址：Route des Marais Parc Frigo / La desserte Ouest - 76700 Gonfreville l'Orcher
12月11日 (星期五)	05:00	參觀法國 RUNGIS 果菜魚肉批發市場 集合時間地點：5AM 於 Denfert Ranchereau (RER B)
12月12日 (星期六)	11:20	搭乘長榮航空 BR088 (CDG 1) 返國

## 參、研習內容紀要

本次研習序幕自拜會我國亞洲貿易促進會駐巴黎辦事處卓主任忠正正式開啟。卓主任於百忙中抽空會見，並諄諄期勉公務人員應秉持台灣人持有的數千年傳統文化特色、謙虛的心胸、勤奮努力的態度及西方開放的思考模式，不斷努力讓台灣的各面向在國際舞台上更發揚光大，謙謙長者的風範讓我獨自一人從台灣出發到巴黎一路上懷著惴惴不安的心於是安頓。

連續二週的拜會及參訪內容充實而豐富，行程涵括法國從農場到餐桌完整漁產品供應鏈之衛生管理情形，以下將排除行程時間安排交錯的因子，整理研習內容及收集到的資訊始自漁產品官方管理機關，至空港及海港邊境檢查站，到國家參考實驗室，最終至觀察傳統市場、大型超級市場、拍賣市場及漁港漁市場之運作及環境衛生管理情形來呈現。

### 一、 拜會法國農漁業部食品總署

拜會漁產品相關之管理機關法國農漁業部食品總署(DGAL)，由第三國進口科科長 Mr. Bruno SAIMOUR 接見，其首先介紹食品總署各部門之組織編制，署長及副署長各 1 員，附設有 6 個任務小組，署下有 3 個服務部門（食品服務部門、初級生產的衛生風險預防服務部門、衛生活動協調服務部門），各服務部門下設 2 個分部門（食品衛生安全分部門、食品品質分部門；動物衛生及保護分部門、植物品質及保護分部門；橫向衛生政策和指導分部門、歐洲國際衛生事務分部門）。S 科長是隸屬於歐洲國際衛生事務分部門(Sous-direction des affaires sanitaires européennes et internationales) 下的第三國進口科(Bureau de l'importation pays tiers)。法國農漁業部食品總署組織人員編制圖詳如附件一，由此不難窺見該署之權責範疇。

S 科長部門下管轄各邊境檢查站(法文為 Postes D'Inspection Frontaliers, PIFs, 英文為 Border Inspection Posts, BIPs), 法國境內各邊境檢查站名單及屬性會定期以政府公報公布最新更新情形, 而最近的一次名單係於 2009 年 5 月 18 日第 AGRG0909211A 號命令公布的 24 個 PIFs, 詳如附件二, DGAL 每 2 年會檢視一次 PIFs 名單。進入法國境內的食物, 尤其是動物源性產品及活體動植物, 皆必須於邊境檢查站接受檢疫檢驗之進口檢查程序, 各邊境檢查站亦需依國家監視計畫配合執行監控工作。對於由第三國進口的產品必須依據歐盟執委會相關法規檢附該類別產品格式的衛生證明文件, 而自歐盟會員國輸入的產品則不需要任何的衛生證明文件, 各會員國間透過 TRACES 系統進行輸入產品電子資料的交換。

對於邊境檢查站人員的訓練課程或會議每年會進行一次, 另外亦可能派赴歐盟參加相關訓練課程或會議, 以期邊境檢查檢疫程序的落實。S 科長亦提及近年來確實查獲若干 A 國輸入產品 B 國出證的假衛生證明文件事件, 造成邊境查驗的困擾, 只得採取對特定區域或國家的可疑產品加強查驗措施, 以杜絕不安全產品流入法國境內。當然, S 科長明白告知並無發現台灣有類似案件。

另外, S 科長介紹法國的認證標識制度, 對於食品認證標識根據食品品質和生產方式不同, 建立了兩種模式的認證和標識制度, 包括政府統一管理形式和各大超市自我管理形式, 消費者可以放心地根據食品標識買到符合衛生和健康標準的食品, 該制度賦予了產品更強的抵禦危機能力。政府統一管理的食品認證標識主要是農漁業部負責, 統一管理的認證標識有: 原產地保護、生態食品、紅色標籤、CCP 產品認證等 4 種, 並由法國認證委員會(Comité Français d'Accréditation, COFRAC)對認可的驗證機構進行稽核管理。



與法國農漁業部食品總署第三國進口科科長 Mr. Bruno SAIMOUR 合影

## 二、 拜會法國 FRANCEAGRIMER 魚產品推廣機構

由 Mr. Patrice Germain (Directeur général adjoint, chargé de l'International) 及 Mr. Dominique Defrance (Délégué filières pêche et aquaculture) 共同接見，該機構創立於 2009 年 4 月，惟組織沿革係始自 1936 年，其為了降低政府部門與農民的衝突與摩擦，與各公協會及產業界代表在政府任命董事會下所成立，至今依序解決了法國有關麥、穀、農產品、肉、牛奶、水果、水產品、糖、油、香料、漁產品等爭議議題。現行因政黨輪替的關係而影響農業政策，因而要從原先的依不同產品類別(前述 11 類)制定不同規定的農業政策調和為 3 大類產品，同時進行人員縮編為 1 個組織，以避免相同的行政作業卻重複人事、預算、會計等人力資源，現行組織架構如附件三所示。

該部門係隸屬於農漁業部下的單位，主要負責執行國家在融資方面的訊息和促進農產品銷售至第三國市場，最重要功能在於經濟分析而不涉及產品品質管理，談及此，G 副執行長還有些半開玩笑的說：「用我的眼睛用我的鼻子來判斷魚的品質比任何儀器分析都還要好，尤其漁夫或漁販，一摸一看即知道魚貨的品質如何。」

然而法國的魚貨交易有超過 70% 是透過超市販賣，很少是透過漁商。因為農業政策的改變，已將產品品質管理的主要責任置諸專業產業業者身上，他們也都很清楚自己的責

任，這樣政府的工作負擔減輕，相對的官方管控工作也減輕了。

就市場分析，法國境內對於漁產品的需求量僅 18%是國內供應，加上歐盟漁產品的產量僅占全球的 6%，養殖水產品則僅 2%，因此法國約 72%的漁產品多仰賴進口供應。再者，有些東南亞國家的漁夫收入低，有關勞工的安全規格幾乎不存在，更遑論漁船的生產環境及衛生條件了，而法國漁夫及船主是共享利潤的，且有完善的勞工政策，因此對產品品質的要求也很高，而且必須符合國家的相關衛生規範，自然成本也高出很多。然而，一般消費者因全球貿易開放的政策及歐洲本身漁產品供應量少且價昂，所以並不會在意產品產自何處。對於此現象，即使只有 18%的市場供應量，相關的產業公會及批發商甚至是漁夫皆希望有一可供消費者識別的標識，以區別法國「高品質及高安全規格」的漁產品與其他來源產品，所以該機構現正在兼顧勞工條件、政府的環保法及綠色政策下制訂相關規定。

對於漁船的管理是屬於海事部負責，主要是針對海洋資源依漁船名單、魚種及漁區進行風險考量及保護措施，法國於各個漁船、漁港及銷售市場間建置有一遠距銷售電子網絡，另外船長日誌也預定電子化(先針對 12 公尺以上約 1000 艘的漁船進行)，此具有重大的科學研究價值及保護海洋資源之意義。



與法國 FranceAgriMer 魚產品推廣機構 Mr. Dominique Defrance 及 Mr. Patrice Germain 合影

### 三、 參訪邊境檢查站

對於法國邊境檢查站的參訪，分別選擇具代表性的空港 — 位於 Roissy Charles de Gaulle 的華西機場邊境檢查站，及海港 — 位於 Le HAVRE 的哈佛國際商港邊境檢查站，分別由檢查站副主任 Dr. Marie-Christine LE GAL 及檢查站主任 Dr. Régis Chenal 帶領參訪實際運作情形。

要進入偌大的華西機場邊境檢查站區必須先至機場內海關辦理臨時參訪證，再通過人員 X 光檢查哨後，始進入園區。對於會員國間的邊境檢查已採用無邊界管理，通常由衛生稽查人員、警憲人員及海關人員聯合攔檢稽查，於法國境內管轄範圍可進行運輸管制措施，受攔檢運輸貨櫃以流動式的掃描設施掃描貨櫃內裝載貨品，倘有疑問，可要求開櫃以進行衛生、溫度控制及設備維護等檢查。

華西空港常見馬、猴子、蛇及觀賞魚等活動物輸入，並依照歐盟動物福利的規定處置，不同動物有特定規格的暫養待檢疫室/區；而自哈佛海港輸入商品種類較多，年輸入檢驗量可達 15,000 批次，其中主要商品為飼料產品，2009 年自台灣輸入的寵物飼料產品約為 40 批次。一般由歐盟會員國輸入產品，依據歐盟雙邊協定享有快速通關或不需檢查的待遇，其他國家輸入的每一批貨品就必須進入 BIPs 倉儲，以批次進入電腦系統進行亂數抽樣，外觀檢查抽樣機率 20%，取樣抽樣機率 3%，抽中後進行外觀官能檢查並取樣送實驗室檢驗，可以先行通關；對於抽中取樣批係為同批次中含有多種產品時，則對風險危害因子最高的產品進行取樣檢驗；而對於強制檢驗的 RASFF 通報案件或有外觀破損、異狀的產品，會採取留置取樣檢查，取樣完成的貨品皆會以 BIPs 封條標識妥當，放置留置檢查區待檢驗結果完成並符合相關衛生標準及規定後始放行通關；其間檢驗費及置櫃費係由進口商自行負擔。

另外，對於取樣部位的問題，例如組織胺的取樣規定係取 9 個各 200 公克樣品，可以分散取樣部位(背、腹、尾)而

不全然破壞 9 尾魚為原則，但遇上取樣檢驗項目為汞時，因僅取樣 1 個 200 公克樣品，所以會站在保護國民的立場，以該批進口魚貨(較大尾者)及漁種風險危害最高部位(油脂含量高的)作為取樣部位。

華西空港 BIPs 共有 15 位工作人員，其中 8 位獸醫師；哈佛海港 BIPs 則為 9 位工作人員，其中 1 位獸醫師。於技術上隸屬 DGAL 所轄，於行政上則隸屬省政府。



在 ROISSY 機場邊境檢查站的产品留置檢查區(左)及官方執行取樣後之封幟(右)

在哈佛海港邊境檢查站記錄查驗的實際運作情形：由技術人員先行至 Traces 系統進行文件審查，核對櫃號、封條無誤後，由報關業者開櫃隨機取樣 2 箱產品，技術人員核對產品資訊無誤後，進行產品外觀檢查及溫度測量後記錄查情形，封箱完成並退還業者，業者關上櫃門重新上封條，技術人員返回辦公室登打查驗資訊後列印 3 份合格通行證，再次核對無誤並簽署完成後，原始及其影本各 1 份交由業者。另設有冷凍及冷藏室，還有簡易提供給取樣樣品於遞送至實驗室前放置。



報關業者開櫃隨機取樣(左)及技術人員記錄檢查情形(右)，表單前方為感應式溫度計



PIF 封箱完成(左)並退還業者(右)



業者關上櫃門重新上封條(左)及檢驗人員返回辦公室登打資料(右)



列印3份合格通行證，再次核對無誤並簽署完成後，原始及其影本各1份交由業者



檢查站主任 Dr. Régis Chenal 及副主任 Dr. Marie-Christine LE GAL 亦大方的分享其自行製作的實驗室 — 抽樣程序 — 動物源性產品分析對象物質表(含微生物、殘留物及環境污染物質)、供人食用漁產品調查計劃決策樹、組織胺及病原性微生物分析及取樣程序、取樣送件單等內部資料 (詳如附件四至八)。



與法國 ROISSY 機場邊境檢查站副主任 Dr. Marie-Christine LE GAL 合影(左)  
與法國 Le HAVRE 國際商港邊境檢查站主任 Dr. Régis Chenal(中)及其同事合影(右)

#### 四、 拜會國家參考實驗室

歐盟依據第(EC) 882/2004 號規章規定，要求每個會員國建立符合第 96/23/EC 號指令要求的國家參考實驗室，法國因此設立 3 個國家參考實驗室，分別負責監控不同殘留物質的類別，且於歐盟執委會第 98/536/EC 號決定中清楚列出該國家參考實驗室名單及指定分析對象殘留物質分別為：(一)

南特獸醫大學(Ecole Nationale Vétérinaire de Nantes) LABERCA 實驗室 (Laboratoire d'Etude des Résidus et Contaminants dans les Aliments) , A1 to A5, B2f (glucocorticoides), B3f ; (二) AFSSA-Fougères 實驗室 (Laboratoire d'Etudes et de Recherches sur les Médicaments Vétérinaires et les Désinfectants) , A6, B1, B2a, B2b, B2d, B2e, B2f (excluding glucocorticoides), B3e ; (三) AFSSA-Maisons-Alfort 實驗室 (Laboratoire d'Etudes et de Recherches sur la Qualité des Aliments et les Procédés agro-alimentaires) , B2c, B3a, B3b, B3c, B3d 。

本行程安排拜會其中法國 AFSSA-Maisons-Alfort 所屬食品品質和農產品流程研究實驗室殘留農藥部分的實驗室主持人 Dr. Frédéric HOMMET 及南特獸醫大學 LABERCA 實驗室主任 Dr. Bruno LE BIZEC 。

對於農漁業部核可的 15 個執行官方檢驗的實驗室，國家參考實驗室需調和並確認該等實驗網絡的檢驗能力以及符合歐盟要求的規範，亦即負有監督該等指定實驗室效能的功能與責任，除會定期依規定予以稽核檢查、對留存樣品進行分析以確認其檢驗結果的正確性，還必須對 15 個實驗室的檢驗人員進行技術訓練課程；另外，國家參考實驗室必須執行國家依第 96/23/EC 號指令所制定的年度監視計畫。

實驗室樣品製備是依據法國人飲食習慣進行取樣部位的分析，以魚類中殘留農藥分析來說，會將樣品魚去頭、皮、骨後將魚肉均質進行分析。

H 博士於帶領參觀實驗設備時提及，其實驗室建置購買儀器時亦受到政府採購法的規範，但為了達到與歐盟參考實驗室(Commission Reference Laboratories)一樣的檢驗水準及結果，總是設法買到與之一樣的儀器設備。另外亦額外觀察到極為注重員工工作環境與安全的法國，確實連儀器分析

運轉時的機械噪音也顧及到了，為了員工的身心健康，配備有保護精密分析儀器操作人員避免機械噪音傷害之耳機。



法國 AFSSA-Maisons-Alfort 所屬 殘留農藥實驗室主持人 Dr. Frédéric HOMMET (左)  
與南特獸醫大學 LABERCA 實驗室主任 Dr. Bruno LE BIZEC 合影(右)



保護精密分析儀器操作人員避免機械噪音傷害之耳機 (右)

AFSSA-Maisons-Alfort 實驗室所舉辦的檢驗技術訓練課程並未設立開放給第 3 國參加的英語課程，而 LABERCA 實驗室則會定期舉辦開放給第 3 國參加的 SARAF 課程，我國於 2009 年曾薦送 2 位學員參加訓練，均有不錯的表現，藉由此管道可建立我國檢驗技術人員與國際相關領域專家建立交流平台。

## 五、 參訪 LA TURBALLE 漁港水產品集散中心

La Turballe 是 Pays de Loire 區最大的漁港，亦是法國鯷魚和沙丁魚盛產地，設有一財政獨立的水產品集散中心，提供魚的銷售拍賣；交易費用、發票的收取及統計；設

備和建築物的日常維修；碎冰的生產和銷售（最大容量為 100 噸/日）；處理高達 250 噸的船隻。

天方矇矇亮，集合於集散中心門口由中心主任 Mr. Jean-Michel GRALEPOIS 帶領參訪。港邊停泊著一艘剛卸完魚貨正忙著清潔的漁船，不論是船上或集散中心的魚貨都是用兩對角落有排水孔的打印 La Turballe 漁港字樣藍色籃框盛裝。



港邊剛卸完漁獲物(左)及正進行清潔、補給(右)之船隻



La Turballe 漁港水產品集散中心盛裝漁獲物籃框

在 1995 年該中心全面裝修，包括地板、冷藏室、整理室和一個約 1000 平方公尺的銷售大廳，可提供 250 噸貨物的儲存，另外提供 12 個獨立的冷藏室給拍賣商使用，整個拍賣大廳維持在 10°C 的溫度，漁獲物在整理裝籃秤重並經過駐地獸醫師徹底檢查後，才被運送至拍賣大廳，也只有專業登記的魚商、魚販和批發商可參與拍賣銷售。駐地獸醫師也會每天

約取 1 公斤的魚貨執行監視計畫，對於檢出不符合規定的魚貨則是追溯來源船隻並對下一航次進行更嚴謹的檢驗。

自 1995 年 1 月，拍賣的工作即以拍賣鐘(MOBY CLOCK)進行，其是一個銷售的電子設備，可處理在任兩個開始拍賣及處理加工的銷售代理間所有的銷售和購買，可監控所有買賣操作步驟。每個魚商人有一個發射器，他只需在拍賣鐘上顯示欲出的價錢時按下按鈕，該設備發送無線電信號，計算機系統會自動選擇最近的出價，拍賣結果會顯示在螢幕上並收集大量買賣資訊。每筆拍賣，投標廠商名稱，售價，批號及船名皆顯示在螢幕上。如果該批沒有找到買主，會以每年度編撰的收購價格將產品撤出市場。



由法國農漁業部設於集散中心的食物衛生獸醫檢查服務辦公室(D.S.V. 44)



La Turballe 漁港水產品集散中心拍賣場地(左)及拍賣鐘(MOBY CLOCK)前的批發商正在進行交易(右)



拍賣前(左)及拍賣後(右)的漁獲物皆會有清楚而完整的追溯標示

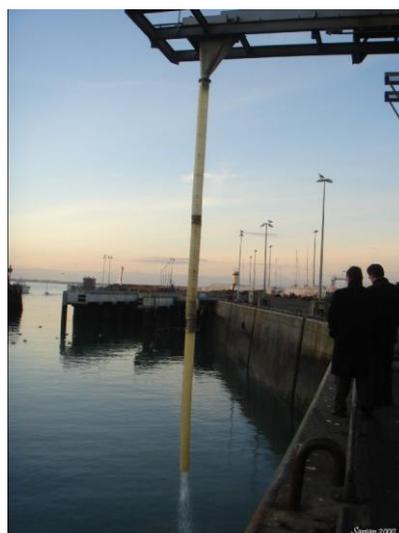


駐在集散中心的魚貨處理公司員工依客戶需求對拍賣購得漁獲物進行初步處理及包裝(左)及等待在集散中心外的運輸車(右)

該中心統一使用的籃框及清洗的機器是使用歐盟計畫款項購買的，荷蘭的機器，出錢購置機器的所有單位及補助金額清清楚楚的寫在旁邊的牌子上。對於中心使用的冰塊，有一攝氏零下7度的製冰室，每年對水質及冰塊會進行自主檢查，但因G主任專精在魚貨交易營運管理及買賣資料的整理彙送，所以對於水質到底進行哪些項目的檢驗及籃框清洗有否使用清潔劑，都無從提供資料。



集散中心的盛裝漁獲物籃框清洗設備



La Turballe 漁港水產品集散中心拍賣場所用冰供應源(左)及漁船用冰供應源(右)



與 La Turballe 漁港水產品集散中心主任 Mr. Jean-Michel GRALEPOIS(又一)及其同事合影

## 六、參訪傳統市場、超級市場、大型批發市場及休閒美食展覽會

於行程中尋訪了巴黎地區傳統市場、傳統室內集中市場 Marché couvert des Ternes 及 AUCHON 大型超級市場，對於街道上魚販及其他食物販賣商總是衣著光鮮整齊印象深刻，有位攤商說，他每天做生意前會將袍子熨平、梳 3 次頭髮，以確定自己是整潔亮麗出現在客人面前，這是他堅持的「對他的客人的尊重！」。

接受拍照的商店魚販，隨時整理攤上的魚貨和補充覆魚的冰塊，店鋪後面有一間小小的冷藏室，每天早晚都會以「冷藏室自動控制溫度記錄表」做溫度記錄(如附件十一)，並會定期請清潔公司消毒清潔。

也許找路找太久，到 Marché couvert des Ternes 傳統室內集中市場時沒有什麼客人，整體環境乾淨，有耶誕節的氣息，在市場一角落置有消費者食品安全宣導小摺，其中一張有各式認證標識(如附件十二)，可見法國衛生主管單位藉由各個管道宣導教育消費者的用心。

AUCHON 大型超級市場的水產食品區是用繩子圍起來，一不小心誤闖進去，馬上就會被工作人員請出來。消費者只能在處理區外指定要買的魚貨，再由專職人員處理、清洗、包裝、過磅，完全不會接觸到他人的手。注意到了嗎?從傳統魚鋪到大型超市，地板及牆面都是用易於清洗的磁磚喔!而且地面有適當的排水溝槽。



巴黎地區傳統市場(左)及傳統室內集中市場 Marché couvert des Ternes 一隅(右)



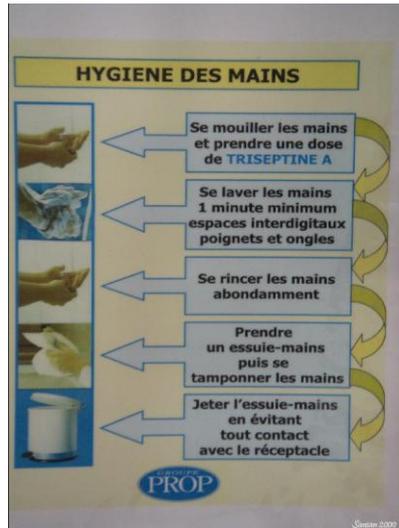
巴黎地區大型超級市場 AUCHONH Hypermarket 水產食品區

法國 RUNGIS 批發市場是歐洲最大的新鮮果、菜、魚、禽畜肉、乳製品、花材批發市場，有完善的管理措施及硬體設備，連巴黎當地人也來逛逛，很可惜的是面對各種新鮮的食材也沒辦法享有，因為只有合法登記的批發商才能在此進行買賣。漁產品是以保麗容容器盛裝並以此為批次標示，只能放在規定的區域範圍內，偌大的拍賣場地，人來人往卻不顯擁擠雜亂，地面亦常維持乾淨，在水產販賣場所實屬難得。

熱愛美食的法國人也愛逛休閒美食展覽會 (Salon SAVEURS des Plaisirs Gourmands)，不過在這裡主要都是展售各式醃製肉品、葡萄酒、乳製品及巧克力、醃橄欖等輕食，只有少部分義大利及其他國家進口的魚罐頭製品。參展廠商不會叫嚷宣傳，只是不斷滿足在攤前等著試吃的客人，不論是否購買他的商品。



法國 RUNGIS 批發市場漁市部分



RUNGIS 批發市場的洗手標示



熱鬧的休閒美食展覽會 Salon SAVEURS des Plaisirs Gourmands(左) 展覽會 LOGO (右)

## 肆、心得與建議

對外貿易是我國經濟發展之原動力，筆者所任職之標準檢驗局對促進外銷食品產業升級，使能因應國際化貿易需求以跟隨上國際經貿情勢變遷不遺餘力。

此次研習藉由觀察法國政府依據歐盟基本衛生法規架構，建立有效的食品安全管理框架，確保自己國家在食品安全管理上甚至有高於歐盟的標準，並透過和實施涵蓋所有飼料和食品供應鏈「從農場到餐桌」的做法來制訂法國的食品安全管理框架，以建立更高層次的消費者健康保護，同時明確地將食品安全主要責任歸於食品生產、製造及供應業者，並明確界定在食物鏈中所有利益相關者扮演的角色。故飼料和食品業者必須執行適當的追蹤系統，確定他們產品的上、下游流向並於必要時有義務也有責任迅速提供相關資料給權責機關。在此食品安全管理框架之下，不論是法國政府或是一般消費民眾，都有信心並自視法國生產的食品就是代表高品質，甚至有產業團體為提升自己產業的國際競爭力，自願性的推動政府及相關公協會制定更嚴苛的食品認證標識制度。

綜上，筆者建議國內食品供應鏈各環節的相關業者，應將建立、規劃及落實所生產食品的追溯制度視為自身的責任，並建立與上游原料生產供應者及下游行銷運輸業者互通之網絡，體認有效的實施食品追溯制度(如建立生產、製造、運輸及銷售各階段之批次管理及記錄)不但有助於自身企業生產的管理並可有效控制及減少因為意外事件引發產品回收的損失。

同時建議政府機關除建立良善的食品安全管理制度並適時檢視調整適用性外，還必須透過各種管道包括自幼兒開始的學校教育系統、電視影音電子媒體系統、文宣小摺、各式社區活動及培訓班等等，來宣導食品安全議題以及政府、消費者及業者在食物鏈中扮演的角色，以根植追求及提昇高品

質的食品為全民意識。同時，政府相關單位在扮演好監督管理者的角色之前，應當隨時提升自身的國際視野與技能，適時薦送專業實驗室同仁參加國際性技術研討或研習，藉此觀摩與學習先進國家檢驗分析作法，同時建立國際技術交流聯繫平台與網絡，以提昇國內檢驗技術水準與國際並駕齊驅甚而凌越其上。

此次研習計劃使得筆者有機會與在歐盟會員國中對於食品品質安全管理模式最具代表性的法國政府官員和相關機關代表進行詳細有用的意見與訊息交換，雖然僅著重於漁產品的管理面，卻對法國政府在「從農場到餐桌」全面的食品安全監控管理制度，以提供更好保障食品安全和保護國民健康方面有切身的體認，也期望研習內容及經驗對我國規劃推動食品安全相關政策及措施有所助益。

## 伍、謝誌

感謝亞洲貿易促進會駐巴黎辦事處吳秘書嘯吟熱忱協助，針對研習目的及項目訂出完整的行程方案以及完善的後勤安排；也感謝法國在台協會經貿組百達朗處長(M. Emmanuel LY-BATALLAN)及張先生(Mr. Max CHANG)對本計劃的支持，在B處長協助與法國農漁業部食品總署聯繫下，得以順利實地參訪法國空港邊境檢查站；還有獲得食品總署副署長Mr. Jean Luc ANGOT的支持，與法方第3國進口科科長Mr. Bruno SAIMOUR 及所有受訪的政府官員和機關代表進行詳細有用的意見與訊息交換。最後，感謝本部國際合作處提供研習機會及經費，並在亞洲貿易促進會駐巴黎辦事處吳秘書嘯吟、袁小麗小姐行程陪同及飲食起居關切下，促使本次台法技術合作人員訓練計畫收穫豐碩、順利圓滿。

## 陸、附件清單

- 一、 法國農漁業部食品總署組織人員編制圖 (1 頁)
- 二、 法蘭西斯共和國政府公報 (2009 年 5 月 18 日第 AGRG0909211A 號命令公布最新邊境檢查站名單) (6 頁)
- 三、 法國 FranceAgriMer 魚產品推廣機構組織架構圖及其機關介紹摺頁 (5 頁)
- 四、 實驗室 — 抽樣程序 — 動物源性產品分析對象物質表(微生物、殘留物及環境污染物質) (3 頁)
- 五、 供人食用漁產品調查計劃決策樹 (2 頁)
- 六、 組織胺分析及取樣程序 (2 頁)
- 七、 病原性微生物分析及取樣程序 (2 頁)
- 八、 邊境檢查站取樣送件單 (3 頁)
- 九、 法國國家參考實驗室 LABERCA 實驗室及 AFSSA-Maisons-Alfort 實驗室參考資料 (23 頁)
- 十、 2008 年 La Turballe 漁港統計年報 (60 頁)
- 十一、 傳統漁鋪之冷藏室自動控制溫度記錄表 (1 頁)
- 十二、 傳統室內集中市場之消費者食品認證標識宣導摺頁 (2 頁)