

食品安全風險分析與重要性

日前本身為風險評估專家的立法委員吳焜裕教授舉辦了一個食品安全高峰會，在討論臺灣和歐盟、日本和美國等在食品安全架構上的差異時，認為最大的差異是臺灣沒有一個獨立的食品安全風險評估的組織，目前雖然設有「食品衛生安全與營養諮議會」，但其僅為食藥署食品組下的一個委員會，且其會議討論的結果只會作為食藥署訂定相關政策的參考依據，並非獨立超然具執行力的機構或組織。因此如何將食品安全的風險分析納入食品安全的架構中，為此次研討會的主要論述，食品安全評估應有獨立的組織也是目前大家的共識。然而，食品安全風險分析的概念在現行的食安法中僅涵蓋了一部分，在學理上，食品安全風險評估完即須進行風險管理和風險溝通。因此，藉此機會向大家簡略介紹**風險評估**、**風險管理**和**風險溝通**的概念。

何謂風險評估？

風險評估是一個獨立結果，是科學性的，會有一個操作型定義和步驟。如何對風險評估有一完整結果，在毒理學裡有四個步驟：一、危害辨識；二、危害特性化；三、暴露評估；四、風險特性化。首先須了解誰是危險物質，例如：黃麴毒素大家都知道它有毒，也做了很好的研究，包括動物實驗和人體實驗等，差異性在暴露評估，再毒的東西，如果永遠不會碰觸到，即不會產生危害，所以暴露的量和時間也是一個很大的重點。

何謂風險管理？

風險評估的目的是作為接下來管理的依據，餐飲業當然也需要做風險管理，在考量商品美味度時也應做到安全衛生，才能讓民眾能安心消費。過程中應由餐飲業者和政府共同討論，考量風險評估、保護消費者健康及促進公平交易原則後，挑選出適當的預防和控管措施。餐飲業的風險管理應從源頭管理和食材管理開始，臺灣的食物生產鏈，不一定在同一地區完成，因此，要考量上游產地是否安全、運送過程是否保鮮及處理步驟是否維持品質良好，透過食品追蹤系統針對原料供應、加工生產到流向、流通販賣都能完全掌控並確實登錄原物料後，才能有效掌握食品的安全性。另外，食品添加物使用範圍、限量、規格標準或農藥殘留容許量標準也都是餐飲業風險管理應注意的地方。

何謂風險溝通？

食品安全議題的風險溝通應於風險評估時就要開始，溝通的對象為所有利害相關者，包括全民、業者、政府官員、科學家等，此次研討會有人特別提到，食品廠商不應進入風險評估委員會，但他們是風險溝通中很重要的對象，評估時若不知產業界的製程，政府所訂定的標準就可能會讓廠商無法達成，廠商就只好轉

為地下化生產。因此，必須了解廠商在製作過程可能面臨的問題，再用科學的方法協助他們在生產製程中做一些風險評估確認製程是否安全，例如：禁止業者以超過 200 度高溫油炸，就需協助評估其產生的化學物質產量及毒性效應為多少？再建議廠商油炸時採取較低的溫度或是使用氣炸鍋烹煮食物。

風險溝通的三大類型為：**1.照護溝通**-對於要預防的危害進行溝通，以農藥殘餘量為例，應讓民眾了解何謂超標及最大殘留安全容許量（MRL）等概念。**2.共識溝通**-為達到特定議題所進行的一切互動，例如：豬油的提煉應從哪個部位大家較可接受？為增加食物的來源可能從豬頭皮或是內臟而非脊背，這些需跟民眾溝通，且販賣時需標示清楚，提供民眾選擇。**3.危機溝通**-通常發生在比較緊急的狀況，需由具代表性的主體去跟民眾溝通。包括已發生的危機或是事前預估到的危機，如：口蹄疫疫情發生時，政府應對豬農進行相關的宣導和補助。

食品安全攸關全民健康，臺灣在歷經多次食安風暴後，亟需建立一套具有完善風險分析精神的食安制度，才能確保我們的飲食安全。期待在專業立法者及主管機關的共同努力及全民監督參與下，能早日為臺灣建置一套具備**風險評估、風險管理和風險溝通**精神的食安管理制度。在此過渡期間，也期待廠商能夠秉持良心與誠信，做好自主管理，重拾民眾信心，讓臺灣的美食王國稱號當之無愧。

參考資料：

《餐飲衛生安全管理面面觀》，衛生福利部食品藥物管理署，2015.11

口述／資料提供：臺大醫學院毒理學研究所副教授暨腎臟科主治醫師 姜至剛

採訪／撰稿：公共事務室中級管理師 鍾旻園