

「米粉無米原料」，監察院糾正衛生署「長期漠視消費者權益」

by  上下游 編輯部 × on 2013 年 05 月 21 日 × in 吃安心, 米粉/米穀粉真相調查, 系列專題

加入好友

6K



f 65

G+



SHARES

([中央社記者蘇龍麒台北21日電](#))監察院今天表示，衛生署長期漠視國內米粉部分或全部以玉米澱粉混充製造，監察院通過糾正衛生署（監察院全文請見文末）

監察院上午召開財政及經濟委員會，會中監察委員程仁宏、楊美鈴提出「行政院衛生署長期漠視國內米粉部分或全部以玉米澱粉混充在來米製造，卻統稱為『米粉』之情事」的調查報告及糾正案，委員會也通過這項糾正案。

程仁宏、楊美鈴表示，米粉是民眾喜愛的米食製品，但民國92年4月間不少媒體報導，國內米粉幾乎均非以「米」製成，102年1月米粉製作原料及標示問題，又再次引發關切。

監委說，米粉相關的國家標準、法令規定、製作原料、標示內容及管理權責等問題，都有深入了解之必要，全案經監委實地訪查新竹縣農會，及國內部分米粉業者，約詢相關政府機關後，發現衛生署有所違失。

大家正在關注的文章

記者還原真相！旗山美濃香蕉「沒有棄置現場」請別流傳傷害農民

全台唯一蠶農涂泉明 | 從盛世到唯一香火，奮力延續台灣蠶產業

香蕉假新聞瘋傳，農委會痛批散播謠言，蕉價雪上加霜，揚言提告

肥皂水對付荔枝椿象若蟲，超有效！台大研究室傳授秘訣：瞄準腹面噴好噴滿

【東京現場】台灣輸日蔬果尷尬 香蕉暴跌 貿易商內耗

女農田間怎麼上廁所？八位老中青、跨性別女農們這麼說

松阪豬在哪裡？達人帶你認豬肉

監委指出，依據農委會4月17日函指出，玉米澱粉原料價格每公斤約新台幣18.5至20元，在來米粉每公斤約為35至45元，兩者原料價格相距2至2.5倍，也就是成本價差至少2倍以上，所以以玉米澱粉製造之米粉商品其成本自然較低，而「米粉」顯然使人誤信為由純米或主要由米製造，確實造成消費者認知差異。

程仁宏、楊美鈴認為，國內米粉部分或全部由玉米澱粉製造，顯為業界「潛規則」且行之有年，衛生署卻長期默可這樣的「公開秘密」，自92年迄今沒有積極管理及提出有效解決對策，嚴重影響消費者權益，核屬欠當，因此提案通過糾正衛生署（[原始新聞出處請點選這裡](#)）。

監察院完整新聞稿 102NEWS16 102年 5月 21日

未善盡職責管理查核國內「米粉無米原料」問題

監察院財政及經濟委員會通過監委程仁宏、楊美鈴提出之「行政院衛生署長期漠視國內米粉部分或全部以玉米澱粉混充在來米製造，卻統稱為『米粉』之情事」之調查報告及糾正案。

監委程仁宏、楊美鈴表示，米粉是國人喜愛之米食製品，製作過程常需風乾以利保存及攜帶，而新竹猛烈乾燥的「九降風」有助於米粉製作，故米粉也成為新竹地區之主要特產，惟民國92年4月間不少媒體報導國內米粉幾乎均非以「米」製成之相關訊息，且102年1月米粉製作原料及標示問題，又再次引發國人關切；故米粉相關之國家標準、法令規定、製作原料、標示內容及管

荔枝椿象又要生了 先下手為強

英國EJF基金會發佈全球影片，指控台灣漁業人權剝削、延繩釣混獲嚴重需改善

能源轉型不是用愛發電 |
一人一千瓦公民電廠，
能源學校紮根基層

系列專題

【專題】日本
地方創生 | 地
域振興協力隊
& 移居地方的
人們 @ 岡山

2018年05月25日

理權責...等問題，均有深入了解之必要；案經本院向標檢局、衛生署及農委會調閱相關卷證，並實地訪查新竹縣農會及國內部分米粉業者，同時約詢上開政府機關後，發現衛生署違失如下：

衛生署長期漠視國內米粉部分或全部以玉米澱粉混充在來米製造，卻統稱為「米粉」之情事，迄今未能積極管理、查核及提出解決對策，嚴重影響消費者權益，核屬欠當。

按中華民國國家標準「米粉絲」之適用範圍為：「適用於包裝之食用米粉絲，俗稱米粉。」該標準對於「純米粉絲」及「調合米粉絲」之釋義，「純米粉絲」係完全以「米」為原料，且粗蛋白質含量為5.0%以上；「調合米粉絲」係以50%以上之「米」為主要原料，粗蛋白質含量為2.5%以上。又依據食品衛生管理法及該法施行細則，國內市售「米粉」商品其品名應使用國家標準所定之名義，且相關標示不得有不實或易生誤解之情事，故衛生署對於米粉產品負有安全衛生及品質管理之權責。

經查，台灣區糖果餅乾麵食工業同業公會因市售米粉米含量普遍未達國家標準，甚至無米含量，曾於95年6月2日函請標檢局修訂「米粉（米粉絲）」標準，建議放寬米粉米含量限制至10%，即蛋白質含量0.7%，故國內米粉商品以部分或全數玉米澱粉混充製造，卻統稱為「米粉」、「純米粉」非但屬實且行之有年。

而衛生署自92年媒體報導米粉米含量問題後，於同年4月24日函請各地方衛生局針對所轄米粉業者之加工製程、使用原料及產品標示加強稽查，發現新竹市、新竹縣及南投縣政府衛生局所轄米粉製造業者之產品有米含量不足問題，該署復於同年12月30日將檢驗結果函請標檢局參考；復查92至101年止，衛生署除於92年因報章媒體報導相關訊息而特別函請各地方衛生局稽查外，

近10年並無督同各縣市衛生局管理及查核市售米粉商品之米含量及標示問題。

依據農委會102年4月17日函指出，玉米澱粉原料價格每公斤約18.5至20元，在來米粉每公斤約為35至45元，整粒原料米則為每公斤38至50元，兩者原料相距2至2.5倍，即成本價差至少2倍以上，故以玉米澱粉製造之米粉商品其成本自然較低，而「米粉」顯使人誤信為由純米或主要由米製造，此確實造成消費者認知之差異。監委程仁宏、楊美鈴認為，國內米粉部分或全部由玉米澱粉製造，顯為業界「潛規則」且行之有年，衛生署卻長期默可此「公開秘密」，自92年迄今未能積極管理及提出有效解決對策，嚴重影響消費者權益，核屬欠當。

本案除對上開違失提出糾正外，監委程仁宏、楊美鈴認為農委會及衛生署應即針對下列事項，予以檢討改進：

農委會允應積極建立國內米食加工製品業者對於庫存公糧需求之評估機制及反應管道，正視相關業者對於原料用米之需求，以利公糧妥善利用及促進米食加工產業發展。

依據糧食管理法規定，農委會依法負有收購公糧以確保國內糧食安全存量之職責。而該會為促進稻米多元化用途、增加稻米消費量及提昇米製品之市場競爭力，撥售米製品加工原料用米，特訂定「撥售米製品加工原料用米作業要點」，而對於米食加工製品業者就公糧需求性之相關評估機制，據農糧署指出，現行撥售米製品加工原料用米作業係自80年8月依據前臺灣省政府糧食局頒布之「台灣省政府糧食局辦理內銷米製食品原料用米撥售作業程序」辦理，施行迄今20餘年，撥售機制係採先申請先分配方式辦理，並適時將相關撥售資訊函知業者，該署並強調目前公糧庫存量充足，均可充分供應米食加工製品業者使用。

惟查97至101年各年度國內公糧配撥量，發現近年公糧主要撥售為飼料用米，尤101年度撥售數量占率高達41%，然撥售為米製品原料用米之數量卻相當有限；又新竹市米粉商業同業公會於本院訪查時表示，目前硬籼種（在來米）公糧之釋出量有限，米粉業者對於在來米確有需求性，農委會雖開放相關業者申請米製品原料用米，但實際撥售數量卻相當有限，且大多淪為陳米而以飼料用米撥售，而米粉業者實際上卻仍有原料用米之需求，顯見該會未善用庫存公糧，農委會須主動建立相關業者對於米製品原料用米需求性之評估機制及反應管道的必要性。

衛生署應正視部分市售米粉之粗蛋白質含量高於7%之情事，審慎探究其原因，避免人為外加有害人體或偽冒營養成分以提升蛋白質含量；復應積極管理及查核米粉製造業者使用粘著劑之安全及衛生問題，以保障國人飲食安全及消費權益。

經查發現部分米粉商品其蛋白質含量有超過7%之疑義；又經衛生署查復，財團法人中華穀類食品工業技術研究所近3年受理民間業者送驗之米粉商品計19件，粗蛋白質檢驗結果範圍主要為0.3%至7%，然其中粗蛋白質含量高於7%者，計有5件，顯見國內部分米粉商品其粗蛋白質含量確有高於7%之情事；衛生署基於食品安全衛生之中央主管機關職責，應秉持嚴正及審慎態度，探究部分市售米粉之粗蛋白質含量高於7%之根本原因，避免人為外加有害人體或偽冒營養成分以提升蛋白質含量，復應積極管理及查核米粉製造業者使用粘著劑之安全及衛生問題，以保障國人飲食安全及消費權益。

總結

綜上所述，爰依法提案糾正衛生署，並將函請農委會、衛生署確實檢討改進見復。

加入好友

標籤

監察院

米粉

衛生署



by 上下游 編輯部

相關文章



米粉沒米遭糾正，衛生署首次承諾，將米粉標準列入衛生法規

2013年05月22日
在「吃安心」中



米粉業遊說 含米5%就是米粉
食藥署決議 業者調查定含量
2016年11月28日
在「吃安心」中



新竹米粉百年產業毀於一旦？
總幹事蔡勝興說分明
2013年04月16日
在「吃安心」中



拒絕「不詳食」 米粉青年曾永鑫用傳統智慧創新局
2013年09月28日
在「米粉/米穀粉真相調查」中



米粉標示新制今上路 立委、竹市長嗆聲 食藥署：加強稽查偽米粉
2014年07月01日
在「吃安心」中



衛生署：「沒有規定一定要用米做才叫米粉」，消基會痛批政府大玩文字遊戲！
2013年01月29日
在「吃安心」中

臉書快速留言

0 Comments

Sort by



Add a comment...

Facebook Comments Plugin

1 則回應



小米

2013 年 05 月 22 日 at 10:53:05 · Reply

衛生署昨天首度承諾，願意將「米粉有米」納入米粉管理標準中，而不再只是尋求「業者的公約數」為意見。希望事情往好的方向前進！

<https://www.newsmarket.com.tw/blog/29925/>

我要留言

在此輸入你的回應...

臉書專頁



上下游 News
Like Page

訂閱

訂閱上下游 RSS

訂閱上下游電子報

Line



聯絡我們

填寫聯絡表單