

日本推動 牛乳履歷系統實驗

日本於2000年發生雪印公司低脂加工乳中毒事件，中毒人數高達1萬4千餘人；2001年9月發生BSE狂牛症；另又發生牛肉與豬肉包裝標示不實，進口冷凍蔬菜農藥殘留問題及無登錄農藥的使用問題，加上事件發生時，企業對運銷過程不清楚，使企業無法及時適當處理，造成消費者對食品信心動搖的社會問題。

日本政府為有效推動食品安全相關措施，於2003年5月制定「食品安全基本法」，並為了能公正、客觀的進行風險評估，7月於內閣府設置附屬機關「食品安全委員會」；農林水產省

(相當農業部)於同年7月新設消費安全局，職掌食品風險管理、消費者行政並且整理準備食品安全相關法律，並於同年6月公告，以國民之健康與保護為最優先且最新的食品行政方針「食品安全・安心的政策大綱」，並推展「食品履歷制度」(Traceability System)，做為確保消費者安心與信賴之重要施政。

由於狂牛病之故，日本參考法國作法，牛肉優先實施食品履歷制度；至於其他農產品則擇項補助實驗進行建立履歷系統。

甚麼是食品履歷？生產者感到自傲的方法種植農作物或養殖畜產、水產的資訊；加工場有關加工日與原材料等資訊；而運銷業者想將令人安心的食品送到顧客手上等有關資訊，也就是，食品從產地到餐桌全過程容貌相關的資訊，亦可說是食品履歷。

食品履歷制度的英文，係由追溯(Trace)與能力(Ability)兩字合成；為使追蹤溯源能清楚確實有效，必須產、製、銷各階段業者均建立各種必要性連貫性資料，並標示於食品包裝上，此即食品履歷制度



之意義。

食品履歷制度之功用如何？由於可快速處理食品事件發生的問題，可獲得令人感覺安全與安心食品資訊並增加標示可信賴性。因此食品履歷制度能幫助消費者購食到令人安心的食品。消費者很容易在家裡、或從零售店、客戶服務處等透過網路、電話、傳真或當面等查詢到食品資料庫中資訊。

日本北海道野付郡別海町開發實驗酪農乳製品履歷系統，實驗目的，為解決酪農乳製品原有之問題，穩定提

供消費者與需要者優質乳品；先由相關業者組成酪農乳製品(牛乳)履歷系統協議會，進行相關實驗。該協議會任務有3：(1)在酪農乳品業界建構履歷制度；(2)建立資訊的資料庫化與提供資訊之整理；(3)強化事件發生時的危機處理能力。

日本建立此牛乳履歷實驗系統，從牧場開始至販售消費階段，所有資料均納入其中，故需各相關事業者密切配合；但建立此資訊系統所需經費相當龐大，成本可能需部分轉嫁於售價上。目前農林水產省列有預算補助建立系統者，生產者補助二分之一，其餘業者補助三分之一。

我國如欲施行食品履歷制度，首重法規方面之研修、政府食品安全專責單位之設置，另各階段相關業者資訊之建立，以及宣導教育訓練方面，均須先行著手。酪農業界方面，則必須具備溫度記錄器與資訊設備等，近幾年乳牛牧場評鑑已逐漸上軌道，個別牧場有飼養管理經營作業改善之基礎，且因牛乳均需包裝冷藏販售，推行食品履歷制度，將較無包裝之生鮮肉品、果菜、魚貨等更為容易。