

社團法人台灣國際生命科學會

ILSI Taiwan Newsletter

Volume 2 Issue 2
/ Summer 2016

發行人 / 孫璐西
執行單位 / 社團法人台灣國際生命科學會
電話 / 02-2368-9867
傳真 / 02-2368-5987
通訊地址 / 台北市羅斯福路四段 68 號 9 樓之 8
電子郵件 / ilsi.tw@ilsitaiwan.org
官方網站 / www.ilsitaiwan.org



【本期焦點】

台灣國際生命科學會 2016 年會 共思台灣食安風險評估發展策略



本會 4 月 22 日舉辦 2016 第一屆第四次會員大會暨研討會，吸引來自全台灣各地逾 300 位產官學界人士參與，盛況空前，圖為主會場與會來賓合影。



此次研討會大會演講由國際食品法典添加物委員會陳君石主席演說：「食品風險評估與風險管理」。

本會 4 月 22 日於台灣大學法律學院霖澤館舉辦 2016 年第一屆第四次會員大會暨研討會，邀請 ILSI 總會傳播事務總監 Michael Shirreffs 來台演說「跨界尋求科學解答的國際生命科學會：經營原則與交流溝通的角色」，並邀請衛生福利部蔣丙煌部長、考試院張素瓊委員以及立法院蔣萬安委員蒞臨開幕致詞，吸引來自全台灣各地逾 300 位人士參與。

研討會主題為：「食品安全風險評估—風險科學、操作規範和對保障國內食品安全的意義」，由國際食品添加物法典委員會（Codex Committee on Food Additives, CCFA）主席陳君石院士擔任大會演講主講者，發表「食品安全風險評估與風險管理」演說。他表示，食品中往往存在各種生物性、化學性或物理性的危害，但並不一定危及消費者健康。陳院士並指出一個重要的觀點：「食品安全監管的任務不是消除危害，而是要將這些危害的健康風險控制在可接受的範圍內」。而科學家的任務為根據科學資料，獨立展開風險評估，為政府的風險管理措施和決策提供科學依據。

本研討會也邀請到國內眾多專家分享經驗與交流建言，包括：食品藥物管理署鄭維智簡任技正「從風險分析角度看我國食品安全衛生安全之管理」、成功大學李俊璋特聘教授「食品中非戴奧辛類多氯聯苯調查分析及健康風險評估」、台灣海洋大學凌明沛助理教授「評估台灣食品添加物之膳食暴露」、高雄醫學大學李志恒教授「從食品衛生到食品詐欺：我國食品安全問題的演進與對策」、陽明大學楊振昌教授「新興食品原料安全性評估」、國家衛生研究院林嬪嬪副所長「建構台灣知識轉譯及溝通平台：以國家環境毒物研究中心為例」，以及交通大學倪貴榮教授「食品安全與風險評估法制化」。

此次研討會的主要目標是與台灣的利害關係者分享食品安全風險評估的知識與經驗，以共同思考台灣未來在食品安全風險評估的發展策略與行動方針，期能促進台灣食品的消費安全與信心。欲觀看本活動相關更多資料，請至：
<http://goo.gl/qO9daU>

【活動回顧】

《食品安全組》

「我國食品衛生安全管理系統驗證制度」法規說明會



(上) 呂在綸科長主講「我國食品衛生安全管理系統驗證制度」。

(右) 本會陳陸宏理事致贈感謝狀。



為了協助食品業者瞭解驗證實施相關辦法與第三方驗證機構認證程序，本會於4月27日舉辦「我國食品衛生安全管理系統驗證制度」法規說明會，邀請食品藥物管理署風險管理組呂在綸科長擔任主講人，並與現場來賓進行說明與交流。呂科長表示，該署預計於今年7月前完成建置驗證資訊平台(FACS)，與非登不可系統做結合，並會召開20場說明會介紹此系統，歡迎會員隨時注意此訊息！

ILSI Taiwan 法規小組第二次會議— 「從瘦肉精事件談國際食品安全標準規範」 專題演講



(上) 陳陸宏理事主持綜合討論。
(左) 林勤富助理教授發表演說。

近年食品安全事件頻傳，各國管制措施與國際規範之拉扯亦屢屢浮上檯面。於此背景下，由世界衛生組織(WHO)與聯合國糧農組織(FAO)於1963年共同設立專門協調政府間食品安全標準制定之「國際食品法典委員會」(Codex Alimentarius Commission, 簡稱CAC, 又稱Codex)其重要性與日俱增。

以三年前的瘦肉精事件為例，我國與美國僵持多年未能達成共識，但隨著國際標準一通過，此國內僵局即暫告解決。而食品安全與國際貿易議題有何關聯性？國際標準是如何被制定的？是科學問題、法律問題、還是政治經濟問題？在全球貿易的框架下，與我們距離遙遠的國際組織，穿越國界主宰我們每日飲食，瞭解其中的結構與程序，實為當代食安治理之重要課題。

為協助本會會員瞭解國際貿易規範與食品安全、國際標準之間的關聯性，本會特別邀請國立清華大學科技法律研究所林勤富助理教授於5月27日蒞臨本會食品法規研究小組會議發表專題演講，講題為：「從瘦肉精事件談起-國際食品安全標準規範」，並與現場來賓溝通及討論。

「認識日本食品添加物協會」 專題演講



(上) 與會來賓合影。
(左) 脊黑勝也博士發表演說，介紹日本食品添加物協會，和與會來賓交流。

本會5月5日於集思台大會議中心舉辦「認識日本食品添加物協會」專題演講，邀請日本食品添加物協會(Japan Food Additives Association, JAJA)脊黑勝也常務理事(Dr. Katsuya Seguro)蒞臨介紹該會宗旨與願景、歷史沿革、組織架構、活動、研究計畫等。此外也邀請到中華食品添加物協會、台北市進出口商業同業公會代表簡報介紹其組織。藉此會議之舉辦，期能促進台灣和日本食品添加物產業交流與溝通，學習國際間新觀念與作法，有助於在台灣食品安全管理之種種規範下，能兼顧國人健康與食品添加物產業之發展。

「我國輸入食品安全監測與 管理新措施」法規說明會



食藥署食品組食品輸入管理科吳宗熹科長說明我國輸入食品安全監測與管理新措施。

為協助食品業者瞭解「我國輸入食品系統性查核實施辦法」以及「食品輸入業者食品安全監測計畫導入指引草案(尚未公告)」，本會於5月26日舉辦「我國輸入食品安全監測與管理新措施」法規說明會，邀請食藥署食品組吳宗熹科長主講，並和與會來賓熱絡交流意見。該署預計於106年7月31日針對食品輸入業者強制實施食品安全監測計畫，為了使輸入業者遵循此計畫，吳科長表示該署預計於今年年底公布「食品輸入業者食品安全監測計畫導入指引草案」，後續相關資訊請注意食藥署網站之公告。

2016 年產官學溝通座談會（二）—— 研討我國食品有效期限與賞味期限標準

依食品安全衛生管理法規定，我國食品及食品原料之容器或外包裝須標示有效日期，然而檢視在台灣販售之國外產品，有些標示 Expiry Date、Use By Date、Best By Date、Best Before Date、賞味期限等，但台灣進口商卻統一翻譯為有效日期，因而衍生出許多管理問題。本會於 5 月 30 日舉辦「研討我國食品有效期限與賞味期限標準」產官學溝通座談會，邀請食品藥物管理署食品組許朝凱副組長出席，並與在場學界和業界代表共同研討食品有效期限與賞味期限定義及標示用語、食品有效限制定義的考量因素及評估方法、消費者對於過期食品的認知，以及如何減少食物浪費等議題。



（左上）食藥署許朝凱副組長出席。
（左下）業界代表發表看法。
（右上）與會來賓座談。

2016 年產官學溝通座談會（三）—— 研討我國食品重製產業指引與規範



本會許輔副秘書長主持會議。

與會來賓座談。

為研討我國原料利用及處理、重製的產業定義與規範，本會於 6 月 27 日舉辦「研討我國食品重製產業指引與規範」產官學溝通座談會，與會者針對食安法規是否容許即期原料

進行重製、即期原料重新製作應管控那些品質項目，以及政府是否需要訂定食品重製產業操作指引等議題進行討論，熱絡交流意見。

會議結論如下：依我國食安法規定，原料若符合食品衛生標準、食品良好衛生規範準則等食安法相關法規，得以進行製造、加工，業者應依循先進先出原則，管控倉儲物流，以避免食品及原料逾期。食品製造業者應自主建立重製產品使用之標準作業程序，以利於廠區人員遵循。建議我國食品產業重製的管理方向可參考先進國家原則性管理，本次會議討論內容將提供食藥署後續相關政策研修之參考。

《營養組》

「從銀髮族的膳食需求談食品與營養的跨界研究、整合與推進」研討會



根據我國內政部人口統計資料，2013 年我國老年人口為 12%，但其使用的健保醫療資源卻佔健保總支出的 34.78%。隨著老化的關係，銀髮族的咀嚼能力、胃口、消化能力也隨之衰退，進而導致體力、體重的下降，更容易罹患疾病。

若能夠改善銀髮族的飲食、促進其營養吸收、增強其體力和活動力，便可以減少銀髮族罹病的機率，進一步減少高齡人口所佔的健保支出。在此議題上，需要食品、營養、牙醫以及老人醫學等領域的專業人士攜手合作。透過食品科技，研發改善老年營養吸收，作為未來研擬銀髮族健康飲食政策之參考。



（左）跨界對談與綜合討論。（上）與會貴賓合影，左起本會張月櫻秘書長、科技部王婷花副研究員、葉安義特聘教授、本會孫璐西會長、黃青真教授、Dr. Chor-San Khoo、Dr. Rickey Yada、考試院張素瓊委員。

本會 5 月 10 日於集思台大會議中心蘇格拉底廳舉辦「從銀髮族的膳食需求談食品與營養的跨界研究、整合與推進」研討會，邀請加拿大英屬哥倫比亞大學土地與食品系統學院院長 Rickey Yada 教授和國際生命科學會北美分會資深研究員 Chor-San Khoo 博士專程來台主講，並由台灣大學食品科技研究所葉安義特聘教授和台灣大學生化科技學系黃青真教授擔任主持人，進行食品界與營養界的跨界對談，目的是期望藉由國外跨領域合作經驗的分享，促成國內跨領域團隊的形成。

「食品科技與營養聯手：從科學到實踐」研討會



(左) 與會貴賓合影。
(上) Dr. Chor-San Khoo 導讀美國飲食指南。

本會 5 月 7 日於中國醫藥大學舉辦「食品科技與營養聯手：從科學到實踐」研討會，由本會張月櫻秘書長介紹 ILSI 國際科學組織的成立和宗旨，以及 ILSI Taiwan 的組織架構與舉辦的科學活動，並由 ILSI 北美分會資深研究員 Chor-San Khoo 博士發表專題演講，導讀新版美國飲食指南，進行綜合討論。本研討會由中國醫藥大學營養學系、中國醫藥大學附設醫院臨床營養科協助辦理。

《交流溝通組》

「食品中戴奧辛類多氯聯苯調查分析」媒體交流會



李俊璋教授向與會媒體說明「食品中戴奧辛多氯聯苯調查分析」。



李俊璋教授接受媒體採訪。

戴奧辛類化合物是燃燒或製造含氯物質時，所產生無色、無味、毒性很高的脂溶性化學物質，為世界衛生組織所關注之十大重要環境污染物之一，也是斯德歌爾摩公約規定應極力減排之持久性有機污染物，有「世紀之毒」之稱。而研究顯示，人體暴露戴奧辛類化合物的途徑超過 95% 來自食物，因此食物中戴奧辛類化合物之濃度為世界各國所關注之議題。

本會 4 月 22 日於 ILSI Taiwan 2016 年會中舉辦媒體交流會，主題為「食品中戴奧辛多氯聯苯調查分析」，邀請本會科學顧問委員、成功大學環境微量毒物研究中心主任李俊璋教授擔任主講人，並邀請國際食品添加物法典委員會陳君石主席、ILSI 總會傳播事務總監 Michael Shirreffs、本會孫璐西會長、交流溝通組召集人王進崑教授出席。

李俊璋教授解讀調查分析結果指出，就時間趨勢而言，台灣肉類、乳類、蛋類，以及蔬菜等食物中戴奧辛類化合物之毒性當量濃度呈顯著下降趨勢，而此下降趨勢與其他國家



與會貴賓合照，左起王進崑教授、李俊璋教授、陳君石院士、孫璐西會長、Mr. Michael Shirreffs。

的結果是一致的。其中值得關注的是，台灣穀物、水果和油脂中戴奧辛類化合物之毒性當量濃度則呈持平或些微上升之趨勢，與其他國家報告的結果相反。推斷可能是因為穀物和水果是台灣南部重要的農作物，而台灣南部重要工業之一的鋼鐵業正是戴奧辛類化合物的主要排放來源之一所致。

李俊璋教授提醒，由於戴奧辛類化合物為脂溶性化學物質，民眾若想降低戴奧辛類化合物的攝入，建議應避免大量食用含高動物油脂食物，並減少大量攝取大型掠食性魚類及其內臟等戴奧辛化合物含量較高的食物；食用肉類時少吃肥肉；選購鮮乳時，盡量以低脂鮮乳為主；並且多攝取植物性蛋白（例如豆腐、豆類食品等）和蔬菜、水果、穀物等食物，食用蔬菜、水果前，則應充分洗淨。

「端午吃粽無負擔」媒體交流會

粽子因為美味受人青睞，但因為糯米消化特性及粽子的高熱量往往使人望而怯步。其實只要善用含抗性澱粉的材料來製作粽子，端午節其實可以過得健康又沒負擔。

本會於 6 月 7 日舉辦端午媒體交流會，由本會交流溝通組召集人王進崑教授向媒體朋友講授何謂抗性澱粉，介紹抗性澱粉含量較高的食材。王進崑教授指出，長期觀察想減肥的人多數選擇不吃澱粉，這樣的減肥效果並不好，他建議將每日所吃的澱粉類其中的 5 - 6% 以抗性澱粉取代。



本會交流溝通組召集人王進崑教授教導大家在端午節吃粽無負擔。

【分會訊息轉知】

6th International Symposium on Food Packaging - Scientific Developments Supporting Safety and Innovation

第六屆食品包裝國際研討會將於今年 11 月 16 - 18 日於西班牙巴塞隆納舉行，主題為：「支持安全與創新的科學發展」，ILSI 歐洲分會歡迎來自世界各地關心此議題的人士踴躍報名，詳細研討會議程及報名方式請見：
<http://goo.gl/p1UVfS>



ILSI 中東分會 (ILSI Middle East) 已於今年 6 月 13 日正式創立，創會會員共有 11 間公司會員。而自去年被 ILSI 總會停權的墨西哥分會 (ILSI Mexico) 在組織、人事重整和加強營運操作的合規性後，已於今年 6 月被許可申請復會。

ILSI 東南亞分會 (ILSI Southeast Asia Region) 和東南亞食品保護協會 (Southeast Asia Association for Food Protection) 將於今年 10 月 11 日 -13 日共同舉辦「第四屆亞太食品安全國際會議和第七屆亞洲食品與營養安全會議」(4th Asia-Pacific International Food Safety Conference & 7th Asian Conference on Food and Nutrition Safety)，更多活動訊息請洽官網：<http://www.apacfoodsafety2016.com/>

【活動預告】

「我國食品原料安全管理」法規說明會

日期：受尼伯特颱風影響而延期至 2016 年 8 月 2 日
下午 02:30 - 04:30 (下午 02:00 開放入場)

地點：台灣大學管理學院一號館地下一樓正大國際會議廳

講者：食品藥物管理署 食品組長官

主辦單位：社團法人台灣國際生命科學會
台灣食品科學技術學會

指導單位：衛生福利部食品藥物管理署

對象：開放

「營養素生理功能宣稱」相關管理與規範制度論壇

日期：2016 年 7 月 15 日 下午 01:10 - 05:20 (12:40 開放入場)

地點：台灣大學管理學院一號館地下一樓正大國際會議廳

講者：日本、東亞協和韓國專家

主辦單位：社團法人台灣國際生命科學會

指導單位：衛生福利部食品藥物管理署

對象：開放

「農業生物科技安全性評估」研討會

日期：2016 年 7 月 21 日 下午 02:00 - 05:00
(下午 01:30 開放入場)

地點：台灣大學食品科技研究所四樓演講廳

主辦單位：社團法人台灣國際生命科學會

協辦單位：台灣大學食品科技研究所

對象：開放

2016 年度食品法規研究小組會議 (三)：

「台灣食安事件訴訟判決評析 - 以消費團體訴訟為中心」專題演講

日期：2016 年 7 月 22 日 下午 02:00 - 05:00
(下午 01:30 開放入場)

地點：台灣大學食品科技研究所 一樓階梯教室 (102 室)

講者：元立法律事務所 方莉莉 律師

主辦單位：社團法人台灣國際生命科學會
食品安全組食品法規研究小組

對象：限本會會員及食品法規研究小組成員

加工助劑國際研討會：管理措施與優良作業規範

日期：2016 年 7 月 29 日 上午 09:30 - 04:50
(上午 09:00 開放入場)

地點：集思台大會議中心地下一樓蘇格拉底廳

講者：中國、日本、美國、紐西蘭、歐盟及本國專家

主辦單位：社團法人台灣國際生命科學會
台灣大學食品科技研究所

協辦單位：台北市進出口商業同業公會

指導單位：衛生福利部食品藥物管理署

對象：開放，每間公司限額兩名

「自動販賣機械販賣散裝食品之管理」 產官學溝通座談會

日期：2016 年 8 月 25 日 下午 03:00 - 05:00
(下午 02:30 開放入場)

地點：捷絲旅台大尊賢館 11 樓尊賢廳

主辦單位：社團法人台灣國際生命科學會
台灣食品科學技術學會

指導單位：衛生福利部食品藥物管理署

對象：限食藥署長官、學界、產業界之邀請人員 (計約 25 人)

「國內流通稽查與裁罰標準」法規說明會 (暫定)

日期：2016 年 9 月 8 日 下午 01:00 - 03:00 (12:30 開放入場)

地點：台灣大學管理學院一號館正大國際會議廳 (暫定)

講者：食品藥物管理署 北區管理中心 長官

主辦單位：社團法人台灣國際生命科學會
台灣食品科學技術學會

指導單位：衛生福利部食品藥物管理署

對象：開放

2016 年度食品法規研究小組會議 (四)： 「食品稽查實務分享」專題演講 (暫定)

日期：2016 年 9 月 8 日 下午 03:30 - 05:30
(下午 03:00 開放入場)

地點：台灣大學管理學院一號館正大國際會議廳 (暫定)

講者：食品藥物管理署 北區管理中心 長官

主辦單位：社團法人台灣國際生命科學會
食品安全組食品法規研究小組

對象：限本會會員及食品法規研究小組成員