

食在不檢單 大家來找”茶”

壹、背景說明/現況分析

民間常言道：開門七件事〔柴、米、油、鹽、醬、醋、茶〕！可見茶早已深入民間的日常生活中，中華茶藝是一種文化藝術，是茶事和文化的完美結合，展現出中國人的修養與智慧！在品茶的過程中，茶人追求著寧靜、平和、自然的生活境界，享受茶帶來平靜，讓茶洗滌心身的勞累！

本縣為紅茶的故鄉，茶葉生產總面積約二百七十三公頃，以茶葉加工方式分東方美人、紅茶、酸柑茶、烏龍茶及綠茶、貓裏紅茶，酸柑茶更是具客家特色茶品。另外生產烏龍茶（椶風茶或福壽茶）之地區甚廣，目前以新竹縣之北埔、峨眉、竹東及苗栗縣之頭份、頭屋（老田寮）、三灣、南庄、獅潭等地區產量較多，品質最優異。而在台灣花茶以菊花、玫瑰花具代表，然台灣氣候偏高溫潮濕，病蟲害與雜草易滋生蔓延，農民為了維持蔬果產量及品質，必須於種植期間施用農藥，但若未依規定誤用農藥，或未遵守安全採收期的規定採收農作物提早上市，均會導致市售農產品有農藥殘留量不符合規定的疑慮，為了保障國人飲食健康，農藥的合理使用及管理彰顯重要，在台灣玫瑰花田種植面積有限，市售玫瑰花茶多數是進口，農友栽種觀賞花和食用花時，多用同一方式種植，因此農藥施用量就會相同，飲用花茶也需特別小心。

在 2015 年曾有民眾向本局投訴，飲用玫瑰冰茶後覺得身體不適，經

本局積極查驗玫瑰花茶，其原料竟驗出毆殺松、賽滅寧、菲克利等十一種農藥殘留其中還有 4 種含禁用的 DDT 殺蟲劑殘留，在第一時間要求業者將玫瑰花茶下架共 2751 公克，後續追查玫瑰花瓣原料包裝標示原產地德國，但報關單卻是伊朗進口，無法清楚交代來源，經查進口商位於台南市，全案移送轄區衛生局處辦，後續本局也將縣內具規模之茶葉製造及進口商進行稽查及抽驗，發現縣內誠○生物科技股份有限公司製造加工場，使用何○公司標示「不得食用」之花草類原料加工製成茶包販售，本局立即封存該公司現場知所有成品及原料並抽驗相關產品，請業者提供相關製程及資料，該工廠存放原料之倉儲為符合食品良好衛生規範，抽驗檢驗結果件檢出農藥殘留，本局開立行政處分處罰鍰 180 萬元，並要求業者將問題茶包進行下架、回收、銷毀，業者提出自動自願自費銷毀計畫，本局監督商請環保局協助產品銷毀，但因該工廠原料數量龐大銷毀金額多，以致業者無法完全配合原料銷毀，為防問題產品流入市面，本局積極與業者溝通，降低業者之成本損失，經過多次協調商請農業處協助以「綠肥專案」，將原料運送至本縣農場進行堆肥銷毀(如下表)，全案歷經 5 個餘月銷毀完竣總重 344 公噸之原料，本局也將此案移送檢調單位進行調查。

表：問題工廠原料銷毀各別重量及總重量。

新聞稿日期	銷毀品項	磅單日期	淨重(kg)
1040617	回收品	1040617	3210
		1040617	3280
	小計		6490
1040623	過期添加物	1040623	276
	過期原料	1040623	7740
		1040623	7794
	小計		15810
1040624	過期原料	1040623	7930
		1040624	7890
		1040624	10980
		1040624	11410
		1040624	7680
	小計		45890
	過期原料	1040624	7720
		1040624	10390
		1040625	7850
		1040625	5340
		1040625	7710
		1040707	4810
		1040707	5720
		1040820	7630
		1041012	39379
		1041013	40502
		1041014	29000
		1041015	39817
		1041016	43283
		1041019	26549
	截至1041019總計銷毀		343590(kg)

1960 年代，科學家們發現 DDT 在環境中非常難分解屬第二類致癌物，其半衰期可長達近 30 年；且易對生物造成生殖、致癌性傷害，過度攝取恐致肝臟負擔、增加致癌率，嚴重甚至可能影響胚胎生殖系統發育，造成畸胎、流產！不可不慎！。

近年來台灣近年來幾次食品安全事件，重創民眾飲食消費的信心，隨著國人生活品質不斷提升，追求無毒消費環境以提升健康，早已成為近年的熱門話題，食安問題頻繁，民眾食的安全值得關注，新政府新政策之十倍查驗，更是凸顯出政府對民眾食的安全重視，如何吃得安全又健康，是

一項大挑戰，在各地方縣市政府財政短缺，無法編列預算購置檢驗儀器，並汰舊換新，行政院衛生福利部食品藥物管理署於 99 年起，依照縣市地方特性需求編列預算補助檢驗儀器設備。

各縣市衛生局礙於人力編制，不能以專案計劃性質進用約聘檢驗人員，遇重大食品危安事件時（塑化劑、瘦肉精、貢丸檢出動物用藥、毒澱粉、食用油品混充及劣質豬油事件），往往造成人力吃緊，又囿於檢驗時效的壓力而超時加班工作，應以處理重大危安災害補助計畫，適當擴充地方衛生局進用檢驗人力及臨時人力，雖本縣財政吃緊、人力短缺，但縣長施政計畫不減服務績效，運用現有之人力、物力資源整合，共同努力為食品把關。

苗栗縣政府衛生局於 95 年度起參加衛生福利部食品藥物管理署中部五縣市聯合檢驗試辦計畫，目的是透過聯合分工之檢驗項目減少檢驗資源以及重覆抽檢的浪費，試辦 10 年，本局經行政院衛生福利部食品藥物管理署 98、99、100 年評定計畫，成效卓著獲頒最佳團隊精神獎，每年食藥署的年度計畫評比亦獲得很好的成績，而苗栗縣政府衛生局也因此列入食藥署動物用藥監測計畫的執行單位，在 102 年獲補助液相層析質譜儀一部。本局目前負責聯合檢驗專責項目有：1. 動物用藥四環黴素 7 項 2. 動物用藥西氟沙星等 48 項 3. 動物用藥氯黴素 4 項 4. 抗原蟲劑 7 項 5. 硝基呋喃代謝物 4 項。

貳、推動策略、方法與創新性

依據渥太華憲章五大行動綱領擬訂推動策略與具體步驟方法。



一、推動策略及方法

本局食品科、檢驗科與本府農業處聯合分工，每月聯合稽查於包裝場、供應站、合作社及超級市場、產地行口、傳統市場、餐盒工廠、餐廳及學校團膳等地方，抽送農產品檢體至食品藥物管理署(以下稱食藥署)區管中心及縣市衛生局區域聯合分工檢驗體系之殘留農藥檢驗實驗室，進行各項市售農產品稽查及抽驗殘留農藥，期藉由全面性之農藥檢驗監測體系，以獲得完整且全面性之農藥殘留資訊。

本縣以農業發展為主要經濟來源，農特產品的生產及管理尤為重要，為了讓消費者吃得安心，防範問題產品流入市面，本局積極結合農業處、教育處、工商發展處、環保局共同合作並採聯合稽查機制，從農場到餐桌政府如何保障國民食的安全，一直是政府施政重點之一，要求農產品源頭管理，農產品整個產業鏈從原料生產、加工、分裝、流通或銷售均可以清楚追溯，維護國民健康及消費者之權益，於每年年初農業處、教育處、本局食品科及檢驗科共同協調擬定年度之食品抽樣計畫，針對要員營養午餐，將由教育處辦理餐飲評核，選擇優良廠商進駐校園，衛生局依據食品良好衛生規範管理廚房人員及環境衛生並不定期抽驗風險產品，依照標準採樣作業程序，將採樣後的檢體送至檢驗科進行檢驗，將檢體依檢驗項目並透過 LIMS 系統連結，分別送往臺中市、彰化縣、南投縣及雲林縣政府衛生局，再由系統將報告送回本局，農業處也積極輔導農民農特產品之農藥殘留及動物用藥殘留之管理，就國內特定農產品及其加工品之生產、加工、分裝及流通等過程，實施「優良農產品驗證制度（CAS）」、「有機農產品」及「產銷履歷驗證制度」等，希望透過農產品認證及驗證制度，由業者實施自主管理及配合驗證機構的稽核措施，以提升農產品價值及品質，從生產到消費流通過程每一環節都有驗證，且相關紀錄均需資訊化並保存5年，一旦發生食品安全事件，可快速釐清責任並回收、下架，降低對消費者的危害，另一方面，也可避免其他合格產品蒙受池魚之殃，若有違規者依法查處，以增加監測效果，並落實農產品生產及驗證管理法。

二、創新性

分別用抽樣方式創新、系統連結創新、檢驗模式創新與民眾參與創新四大面向來說明。從前端食品科的抽樣方式、食品科與檢驗科兩科室間的數據傳輸、整合、統計至報告產出，以及後端檢驗科之橫跨五縣市的檢驗整合已達到檢驗報告之品保確效，到最後回歸到全縣民眾之參與，由下而上、橫向連結、至全面全民的參與之全面創新。(如下圖)

抽樣方式創新

採跨局處抽樣、件數、資源整合，避免重覆抽樣的浪費，節省經費又可以把餅做大。

系統連結創新

不論是前端食品抽樣之PMDS，或是後端檢驗跨縣市的LIMS系統，都有效率的連結採樣及檢驗之報告的資訊，減少紙本之往來寄送。

檢驗模式創新

採跨五個縣市聯合檢驗分工專責檢驗方式，檢驗技術提升，縮短檢驗時間，並通過國際認證，達到品保確效。

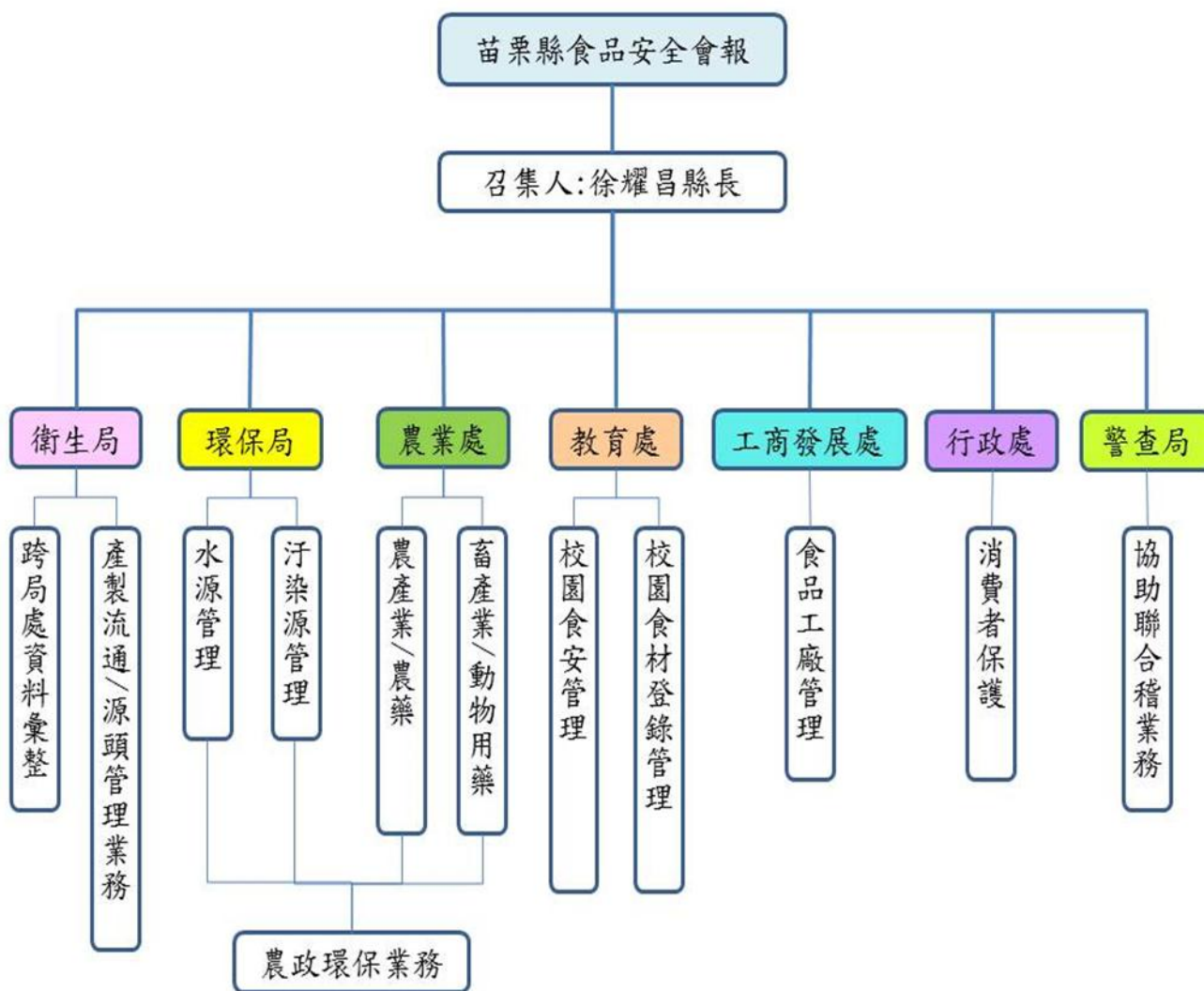
民眾參與創新

提供積極的免費諮詢及申訴資源管道:縣長信箱1999、局長信箱、苗栗縣政府各臉書、各鄉鎮大小事，本局接獲相關陳情案件於24小時內立即回覆。

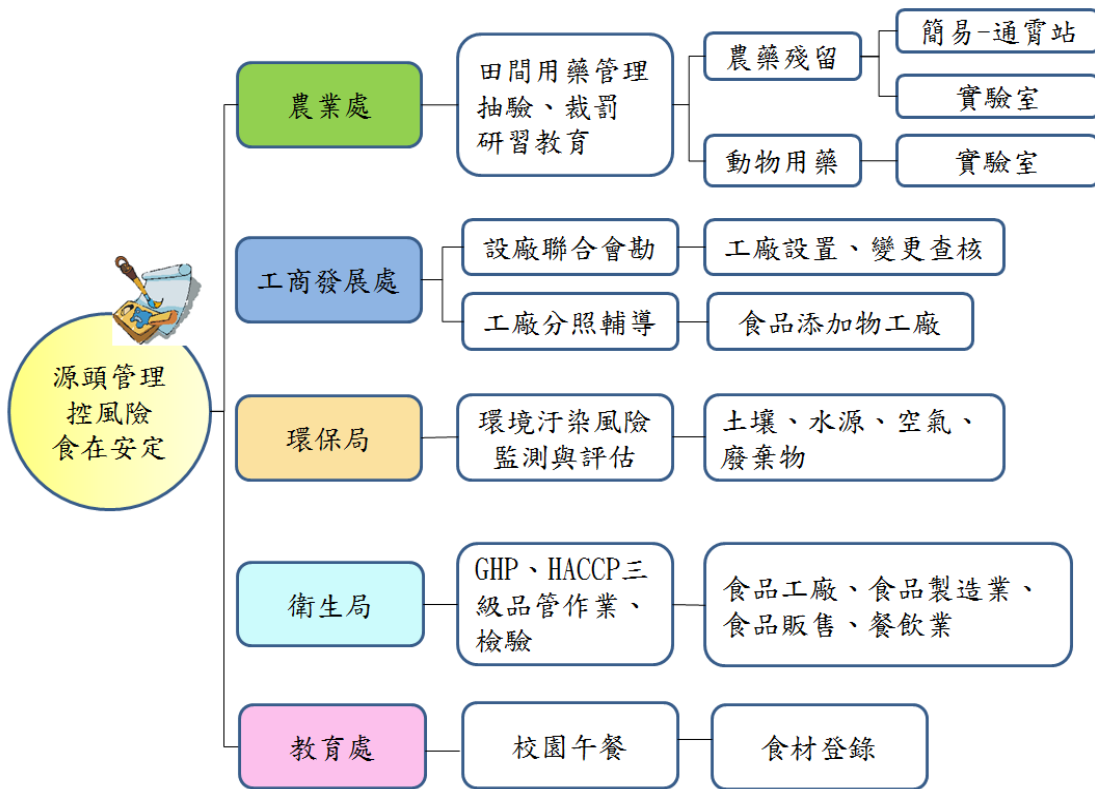
圖：全面創新之概念圖。

參、跨部門（跨領域）合作機制

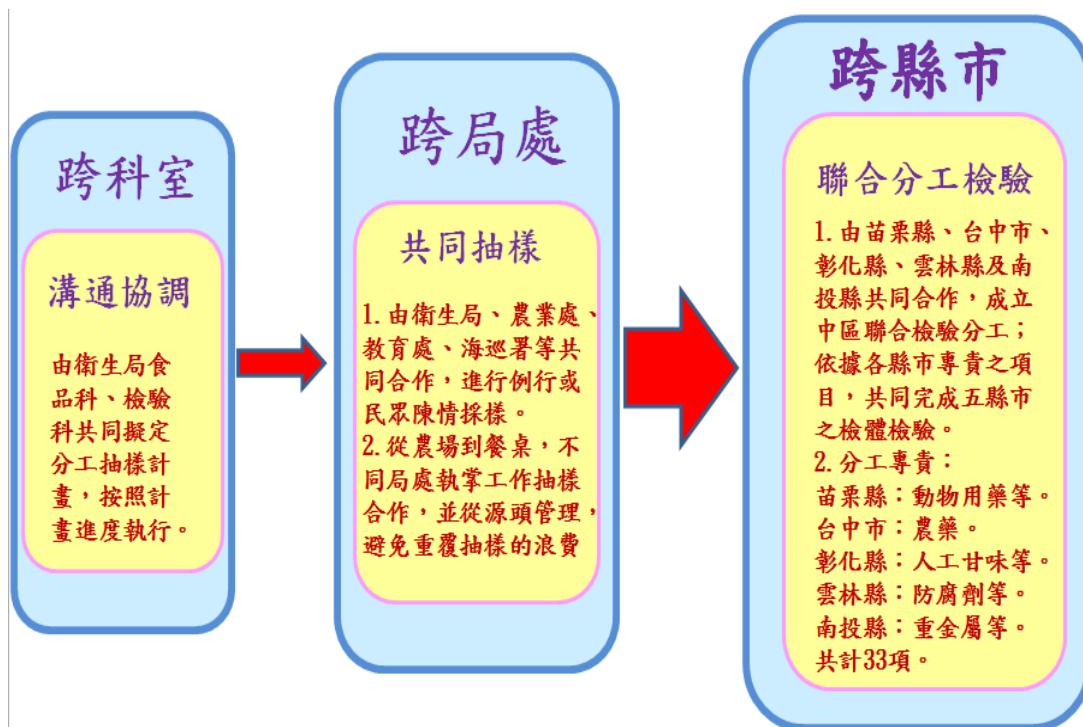
由縣長召集本府衛生局、教育處、工商發展處、農業處、環境保護局、行政處及警察局，協助推動食品安全業務，每季召開縣府跨局處食品安全會報，及不定期跨局處食品安全會報，每月不定期辦理跨局處食品安全聯合稽查，由各局處輪流主導稽查(如下圖)。



圖：縣府跨局處食品安全會之組織架構



圖：縣府跨局處食品安全會之組織架構及負責工作權責



圖：縣府針對食安事件跨局處協調溝通、共同抽樣及聯合分工

另外，除了跨局處合作外，更積極的與政風單位配合，擬定『苗栗縣政府推動食品安全廉政平台實施計畫』，目的為加強食品安全風險防範預警，並透過政風單位加入食品安全業務，提升稽查程序與業務執行之公信力，內容如下：

由苗栗縣政府衛生局、農業處、財政處與政風處建置本縣「食品安全廉政平台」（下稱食安廉政平台），並依專案議題需要，下設「食品安全廉政工作小組」（下稱食安廉政工作小組），其組織架構及任務運作如下：

一、食安廉政平台：

(一) 組織架構：由本府秘書長擔任召集人，本府政風處處長、農業處處長、財政處處長與衛生局局長擔任副召集人。

(二) 任務範圍：推動食品安全相關廉政議題之風險評估、專案規劃、措施策進、情資蒐處及成效督考等事項》。

二、食安廉政工作小組：

(一) 組織架構：依專案廉政議題之需要，於食安廉政平台以下，由本府政風處暨所屬政風單位人員組成。

(二) 任務範圍：

1. 協調推動食品安全管理之不法與違常情資蒐集運用，透過本府食安廉政工作小組作為本府食安業管局處（如衛生局、農業處與財政處等）與檢、警、調單位之聯繫轉介，加強府內各單位之橫向聯繫與跨機關溝通網絡，並透過所屬政風單位蒐報在地之食安不法情資，進行食安把關。

2. 會同參與中央機關（如衛生福利部食品藥物管理署與行政院農委會漁業署等）之食品安全專案稽核。

3. 小組成員適時參與本府食品安全聯合稽查或衛生局之食品專案稽查。

4. 透過食品安全稽查所查獲之刑事不法案件，經本府食安業管局處（如衛生局、農業處與財政處等）卓處後，由本府政風處移送苗栗地方法院檢察

署偵處。

三、工作要領：

(一) 基本業務運作：

1.本府食安業管局處（如衛生局、農業處與財政處等）應設置「業務聯繫窗口」，與本府食安廉政小組建構網絡平台，俾利經常性之業務協調、任務通報及成效管制追蹤。

2.適時配合本府食安業管局處（如衛生局、農業處與財政處等）執行稽核工作並協調檢、警、調單位，共同打擊不法，確保本府稽查人員安心執行公務，使公權力得以伸張。

(二) 食品安全違常情資之蒐集運用：

1.本府食安業管局處（如衛生局、農業處與財政處等）發現不法事件或違常情資時，應立即提供本府食安廉政工作小組，並由該小組陳報秘書長後，轉陳法務部廉政署之食安廉政平台，另副知衛生福利部之衛福食安廉政小組，由苗栗地方法院檢察署統一研析運用。

2.本府食安廉政工作小組應與本府食安業管局處（如衛生局、農業處與財政處等）相互交流、蒐集提供之相關資訊，研析整編具體情資，陳報秘書長後，轉陳法務部廉政署之食安廉政平台並移送苗栗地方法院檢察署研議後續調查，或得逕行移請權責機關規劃專案行政查察等運用處理。

3.本府食安廉政工作小組應就權責機關回饋之行政查察結果及相關處置情形，研析追蹤情資運用成效，定期陳報秘書長，並另函通知法務部廉政署之食安廉政平台與副知衛生福利部之衛福食安廉政小組。

四、食品安全稽查運作：

(一) 本府食安廉政工作小組成員會同參與本府之食品安全聯合稽查與中央（如衛生福利部食品藥物管理署與行政院農委會漁業署等）之食品安全專案稽核，另得視需要，適時參與本府衛生局之食品專案稽查。

(二) 會同執行公務保密、倫理遵行、程序正義及現場偶突事件反映協處等任務，得視需要會同參與食品安全管理之重點專案稽查或抽(複)查作業》

(三) 小組成員得視需要透過對機關稽查同仁及相關食品業者之後續廉政問卷調查或政風關懷訪查，蒐集瞭解相關廉政反映意見及食安興革建議等，以憑彙整研析，作為業務策進之參考。

(四) 小組成員得視需要辦理食安議題辦理相關業務稽核、專案清查或內控強化等作為，以機先發掘食安廉政業務潛藏弊失風險，適時反映機關首長研採因應策進處置。

五、移送刑事不法案件：

透過食品安全稽查或食安情資蒐集，由本府政風處移送刑事不法案件至苗栗地方法院檢察署偵處，可預先審視案件成案性，並免除請託關說之可能。案件移送苗栗地方法院檢察署偵處後，倘後續尚需本府食安業管局處配合，可透過本府食安廉政工作小組互相聯繫、協助，以消弭不法之事。

綜合以上，跨局處、跨政風的多元各局處結合，把量能做大，資源共享，達到有效率的行政工作，提升為民服務績效。

肆、縣民參與機制與參與度

本局結合 18 鄉鎮市衛生所及食品志工，積極於社區辦理各項食品衛生講座及宣導，加強民眾及食品業者「溯源管理」的重要性以及教導民眾對食品標示的認識，全民為食安把關，本局在縣長施政計畫中提供積極的免費諮詢及申訴資源管道:縣長信箱 1999、局長信箱、苗栗縣臉書 (FACEBOOK) 以及各鄉鎮大小事，本局接獲相關陳情案件於 24 小時內立即回覆，除了現有的稽查人員外也增加了民眾的把關期望能讓消費者食的安心又健康，統計陳情案件從 102 年 152 件、103 年 168 件、104

年 233 件至 105 年 7 月 244 件，陳情內容多以食品品質疑慮、食品標示不符規定、食品廣告涉及誇大不實、過期食品、衛生不佳為主要。

伍、推動成果與成效

一、配合中央政策，創新服務與效能：

除了負責檢驗項目之外，若遇有民生案件罕檢項目、臨時交辦監測計畫或突發事件發生時，本局將配合中央與區域聯合分工檢驗體系來共同因應，亦配合食品藥物管理署的指揮分工，以滿足民眾對食品安全之需求，迅速化解民眾對食品安全恐慌之危機。

另外，計畫的內容互相支援，以食品科之食品提升計畫，未來編列預算，可跨科室協助編列檢驗科之試劑耗材費、儀器維護保養費，兩科室互助合作，以提升工作之效能。

二、檢驗受補捐助之儀器設備調度：

受補捐助之儀器設備，應於所提補助計畫或由本局預算中編列該儀器設備修護之經費，以保持該儀器設備之正常運作，如國家遇緊急突發事件，受補助之儀器設備須可配合調度。

三、檢體之採樣正確性：

每項食品檢驗之採樣，必須依照允收標準、由食品、檢驗科共同訂立規範、規定之檢體重量執行，微生物的檢體必定以無菌採樣流程之規定採樣，以確保每項檢驗結果之正確性。

四、結合 18 鄉鎮市衛生所及食品志工，積極於社區辦理各項食品衛生講座及宣導，加強民眾及食品業者「溯源管理」的重要性以及教導民眾對食品標示的認識，全民為食安把關(如下表)。

表：辦理工作人員、衛生所、志工及食品業者教育訓練一覽表

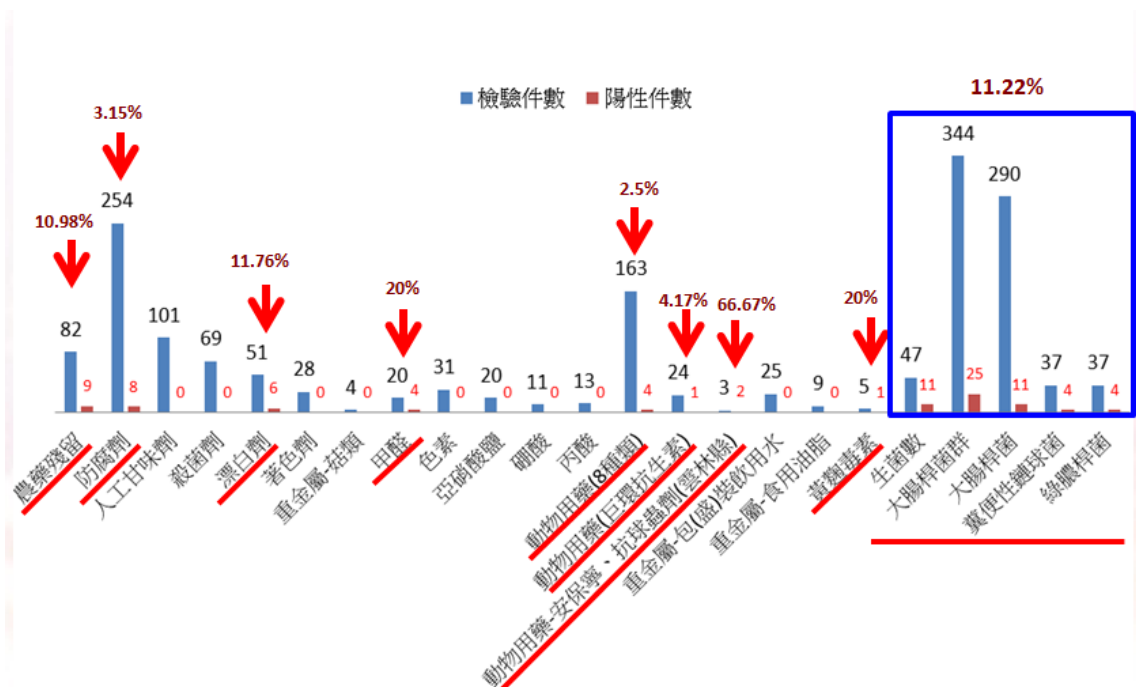
場次	辦理日期	課程名稱	主辦單位	參訓人數(局內)
1	1050329	食品志工標示教育訓練	衛生局	10人
2	1050418	食品業者登錄及追蹤追溯	衛生局	70
3	1050422	食品工廠業者 GHP 風險管理說明會	衛生局	70人
4	1040424	塑膠容器工廠查核	衛生局	6
5	1040713	食品中毒防治	衛生局	16
6	1040715	食品安全衛生面面觀	衛生局	79
7	1040722	冰品冷飲 GPH	衛生局	60
8	1040803	食品安全管制系統(HACCP)	衛生局	60

表：辦理食品從業人員衛生講習、食品業者輔導活動場次一覽表

場次	辦理日期	辦理時間	活動名稱	參加對象	參加人數
1	1050418	13:00-17:00	食品業者登錄及追蹤追溯	糕餅. 烘焙. 米麵食. 餐飲	84
2	1050422	13:00-17:00	食品工廠業者 GHP 風險管理說明會	食品製造業工廠：糕餅. 烘焙. 米麵食業者. 餐飲	140
3	1040625	09:00-17:00	冰品冷飲 GPH	冰品冷飲業者	30
4	1040713	09:00-17:00	食品中毒防治	餐飲業者	80
5	1040722	09:00-17:00	冰品冷飲 GPH	冰品冷飲業者	60
6	1040803	09:00-17:00	食品安全管制系統(HACCP)	餐盒團膳業者	60
7	1040923	13:00-17:00	食品標示	食品工廠	80
8	1040930	13:00-17:00	加水站業者 GPH	加水站業者	73
9	1041002	09:00-11:00	糕餅業分級評核	糕餅. 烘焙. 米麵食	62
10	1041015	08:30-12:30	福菜製作衛生研習	福菜製造業	70
11	1041016	13:00-17:00	食品違規廣告	食品工廠	45

工作進度，以 105 年度為例：

工作項目	年	105 年											
	月	1 月	2 月	3 月	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月
1. 年節抽驗		■				■				■		■	
2. 申請案件			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
3. 委託局送驗				■	■	■	■	■	■	■	■	■	
4. 不定期抽驗			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
5. 能力試驗			■	■	■	■	■	■	■	■			
6. 人員訓練				■		■		■			■		



圖：104 年度分工抽樣計畫件數及陽性率。

表：105 年度聯合檢驗分工計畫之檢體件數：

年 月 檢驗項目 (項件)	105 年											
	1 月	2 月	3 月	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月
動物用藥-多重殘留分析			19	20	15	10	21	10	20	20		
動物用藥-四環黴素類			19	20	15	10	21	10	20	20		
動物用藥-氯黴素類			19	20	15	10	21	10	20	20		
動物用藥-抗原蟲劑				20	15	10	21					
動物用藥-硝基咪喃代謝物			19	20	15	10	21		20	20		
殘留農藥	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
防腐劑	25	20	20	20	25	20	20	25	20	20	20	15
人工甜味劑	15	15	15			5	5	5	10			
殺菌劑	5			5				5	5	5	5	
漂白劑	10				10				10			
著色劑	5		5			5				5		
咖啡因			5									
重金屬-菇類							4					
甲醛	5				5						5	
亞硝酸鹽	10				5						5	
硼酸					10							
丙酸							5	5				
動物用藥-乙型受體 素類(彰化)			3		3	1	4	2				

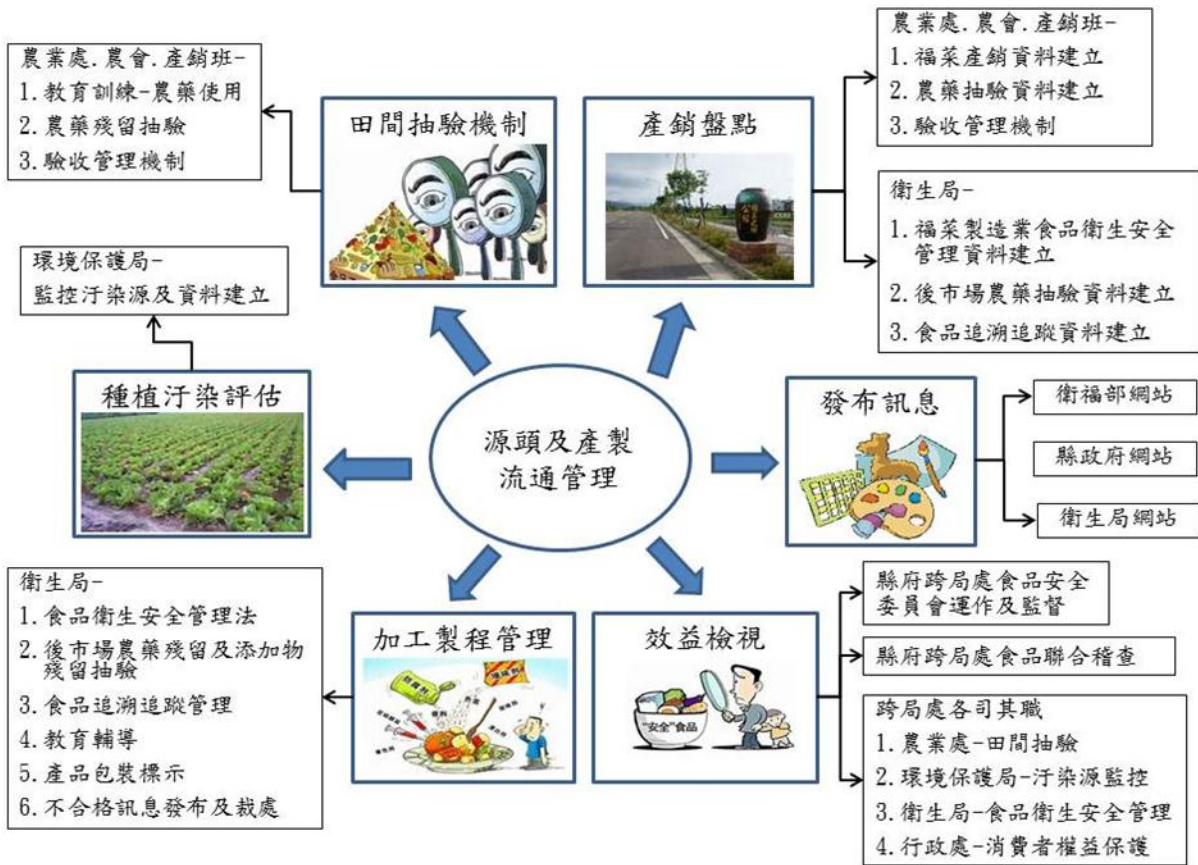
動物用藥-卡巴得及其代謝物(彰化)			3									
動物用藥-β-內醯胺類(彰化)			3	3		1	4	2	4	4		
動物用藥-孔雀綠及其代謝物(彰化)									4	4		
動物用藥-巨環類抗生素(台中)			3	3	3	1	4					
動物用藥-巨環類抗生素(雲林)								2	4	4		
動物用藥-安保寧(雲林縣)				3								
動物用藥-抗球蟲劑(雲林縣)				3								
重金屬-包(盛)裝飲用水			20							10		
重金屬-食用油脂								5				
黃麴毒素						5						
生菌數					15	15	15					
大腸桿菌群			20	20	20	20	20	20	20	20	15	
大腸桿菌			20	20	20	20	20	20	20	20	15	
糞便性鏈球菌	10	10					10	10				
綠膿桿菌	10	10					10	10				
合計	102	62	200	184	198	150	233	148	184	179	72	22
總計	1734											

陸、永續經營

因應英國藍茶葉重大食安案件，本縣更積極整合縣內各局處配合中央政策積極推動「食安五環」，包括強化源頭管控、重建生產履歷、提高市場查驗、加重廠商責任等，希望能解決目前所有食安的漏洞，也將加強宣導「溯源餐廳」，本局將與農業處採聯合稽查共同管理農特產品，介接農業處建置的產銷履歷資訊系統，讓用餐的顧客能透過行動載具，了解食材來自何農場、加工廠、或用何種方法生產，同時，加強原料端的掌控，近年來本局已依據產業特性逐步強化源頭管理工作，擴增洗選蛋、食米、生鮮切片蔬果等原料型態產品為驗證品項。例如冷藏、冷凍生鮮雞肉，業者整合白肉雞上下游產業，包括飼料、契約飼養、屠宰、加工，生產模式經垂直整合後，雞隻生產過程與來源均可掌握，並於屠前 3~7 日至養雞場進行抽血檢測抗生素、磺胺劑等，合格的雞隻才可進行屠宰，農民所生產之農特產品必須保留用藥紀錄以供追查；讓消費者食的安心又健康。

另外，會同教育、衛生機關執行學校團膳食材聯合稽查，並辦理團膳食材驗收教育訓練，提升學校對食材驗收能力。

未來，本局將本於「健康、效率、永續經營」的施政理念，建立農產品安全無縫管理體系，務實透過多元的農產品認驗證制度，並將安全驗證的優質產品牌推向本縣各地。



圖：苗栗縣政府各局處食品溯源之源頭及產製流通管理



英國藍事件介紹

起因	苗栗一名女性消費者3月購買英國藍「玫瑰花瓣冰茶」飲用出現頭暈、四肢無力等症狀，隔天再買一杯「測試」同樣出現不適，打電話向苗栗縣衛生局檢舉
殘留藥物	驗出歐殺松、賽滅寧、菲克利等11種農藥殘留，殘留濃度0.41至1.47PPM，其中還有四種含禁用的DDT殺菌劑成分
來源	<ul style="list-style-type: none">原料供應商：洲界貿易行，上游：高雄「原宜貿易有限公司」進口4500公斤全賣英國藍食藥署：業者在報關單填寫伊朗，產品標誌是德國，報關產地寫中國大陸，目前無法確認真實源頭

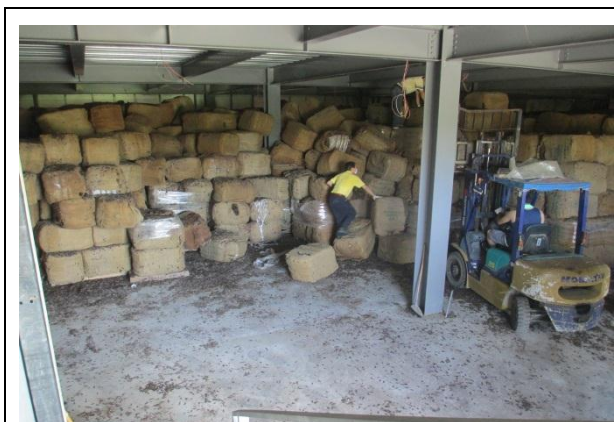
有話好說整理

飲料茶葉問題多

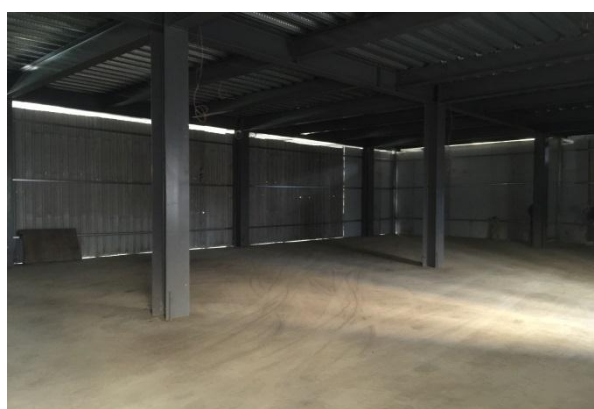
2009	北醫發表市售手搖杯飲料檢驗報告，9成生菌數超標(若含珍珠、椰果，則全不合格)、7成有大腸桿菌群、4成含防腐劑
2009	北市衛生局抽驗故宮茶葉，發現烏龍茶殘留致癌農藥「氟芬隆」恐造成神經病變之「愛殺松」
2010	「丫好孺古早味紅茶冰」連鎖飲料舖，遭媒體爆出違法添加致癌人工香料「香豆素」
2011	衛生署查獲飲料食品違法添加有毒塑化劑DEHP，總計上萬噸違法起雲劑製成濃縮果粉、果汁等食物香料

有話好說整理

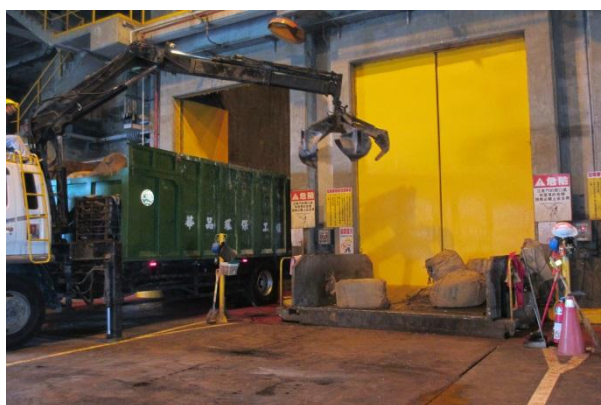
本縣問題產品原料銷毀照片



誠○倉庫-銷毀前



誠○倉庫-銷毀後



銷毀方式一：
竹南焚化廠-焚化爐燒毀 1



竹南焚化廠-焚化爐燒毀 2



銷毀方式二：
覆土推肥、灑水破壞 1



覆土推肥、灑水破壞 2



覆土推肥、灑水破壞 3



覆土推肥、灑水破壞 4