

由食品安全驗證方案研討會

綜觀國際認證機構推展食品安全之認證制度發展趨勢

驗證機構認證處/吳培萱

全球化使得世界越來越開放並減少國與國之間的分界與限制，隨著商品的流通日趨便利下，當食品安全事件發生時，食品安全的議題將會由單一國家議題升級為全球議題。若食安安全事件發生在境內，國內主管機關可逕行調查並直接執行稽查控管，貿易全球化之後，食品銷售鏈拉長，跨國跨區域貿易日益普遍，商品從生產至加工製造、甚至分裝流通過程只要任何環節發生問題，若未建立完善的追蹤溯源機制，問題的原因與調查將更顯困難，不僅責任難以釐清且容易造成國際恐慌。

在「為全球消費者提供安全食品」的前提下，已開發國家之各大食品零售商領頭於2000年成立了全球食品安全倡議(Global Food Safety Initiative, GFSI，以下簡稱GFSI)組織，針對共同關注的食品安全議題一同探討尋求合作解決方案，特別是在整個食品產業供應鏈上，建立對產品安全的信任、降低食品安全的風險、減少重複審核和驗證成本。GFSI以「Once certified, recognized everywhere. (一次驗證，全球承認)」為宗旨目標，推動全球食品安全認證制度的施行、監督驗證機構並確保稽核人員之能力，對於零售商、進口商以及消費者都是一份保障。

GFSI更在2017年2月28日發布「Benchmarking Requirements」第7.1版，針對食品詐欺(food fraud)及食品防護(food defense)等議題增加相關要求，包含強化稽核人員能力資格要求、不預警稽核活動的導入，增強稽核透明度和客觀性，並新增供應鏈食品經紀人和代理商的新範圍，以提升稽核強度與深度。

2018年6月25日至27日在美國加州舉行食品安全驗證方案研討會「Workshop on food safety schemes」，該研討會由太平洋認證合作組織(Pacific Accreditation Cooperation, PAC)發起，並由美國認證組織美國國家標準協會(American National Standards Institute, ANSI，以下簡稱ANSI)主辦，研討會主要內容為介紹GFSI已採認之產品驗證方案為主，並邀請方案擁有者講授方案內容，期望透過認證機構代表與方案擁有者的交流討論，以跨

國食品領域產品驗證方案之思維與觀點，共同研議認證機構如何從認證的角度支持與協助產品驗證方案之執行，期望透過本次研討會使與會者除瞭解產品驗證方案外，同時認證符合性評鑑機構之運作規範(含產品驗證機構認證規範 ISO/IEC17065 及食品安全管理系統驗證機構認證規範 ISO/IEC17021-1、ISO/TS 22003)，以推動所屬國家或區域的認證制度，並藉由美國認證組織 ANSI 及方案擁有者分享執行經驗，加強各國認證機構之一致性。

本次驗證方案研討會，介紹 GFSI 認可的不同類型產品/食品安全之驗證方案，簡述各產品驗證方案如下：

1. **GLOBALG.A.P. 全球優良農業規範**：該組織於 1997 年由歐洲零售商協會 EUREP (Euro-Retailer Produce Working Group) 發起，於 2007 年更改為 GLOBALG.A.P.，並以安全及永續農業生產為方向，強調員工的健康和福利、動物福祉、生物多樣性和環境保護機制。
2. **Canada GAP 加拿大良好農業規範**：旨在促進水果和蔬菜供應商的良好農業規範 (GAP)。
3. **Global Aquaculture Alliance 全球水產養殖聯盟**：制定和管理可確保水產養殖方式符合環保和社會責任要求的一套標準。
4. **Safe Quality Foods 食品安全品質標準**：此標準由國際組織食品安全品質協會 (Safe Quality Food Institute, SQFI) 發展，為確保食品業所販售的食品在安全與品質上的無虞。
5. **FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000) 食品安全系統驗證**：由歐盟食品飲料業聯盟 (Confederation of the Food and Drink Industries of the European Union, CIAA) 協助制定，提供給食品製造廠商最新的驗證標準。
6. **Food Safety Modernization Act 美國現代食品法**：美國食品藥品監督管理局 (Food and Drug Administration, FDA) 為強化執行食品安全機制之

法源，其中包括對外國食品製造商進行查核、驗證等要求，及強制要求廠商回收或扣留問題食品之管理。

為配合 GFSI 在 2017 年發布的 Benchmarking Requirements v7.1，前述產品/食品安全驗證方案已陸續完成改版，如: FSSC22000 v4.0 版、SQF v8.0 版、Primus GFS v3.0 版等。

本次研討會主辦人 Mr. Reinaldo Figueiredo 本身是 ANSI 負責產品驗證的主要靈魂人物，會中以其本身對食品安全相關認證方案之瞭解並搭配 ISO/IEC 17065 和 ISO/IEC 17021-1 標準規範的推動經驗，講述美國境內施行之認證方案準則和近期發展現況，會中分享發展食品安全認證系統最重要的觀念-建立並維持消費者對食品安全之信心。同時引述 ISO/IEC 17065 標準條文規定，指出 ANSI 於認證服務手冊已敘明認證機構、驗證方案擁有者及驗證機構三者間之職責與義務，應確保申請者持續遵守認證規範。以 ANSI 政策為例，任何完整的產品驗證方案應先透過必要的檢視和建立完整管理監控程序，第一階段先確認產品驗證方案的產品要求與驗證要求，第二階段再規範產品品質管理作法，進而整合食品安全管理計畫，才能適切地建置產品驗證規格與符合性標準。

以認證角度而言，未來本會發展食品相關產品驗證方案之認證服務時，除須瞭解第三方認證機制(Third Party Accreditation, TPP)對認證機構的基本要求外，最重要的是應先確認產品驗證方案之訴求與市場對產品的期待，可借鏡 ANSI 發展認證管理制度的經驗，先瞭解產品驗證方案之方案要求與產品規格，再深入探討合適的管理做法，以期建立符合國內產業發展需求之認證管理制度，同時確保國內食品產業供應鏈與時俱進。

小辭典- 美國國家標準協會(ANSI)與財團法人全國認證基金會(TAF)性質一樣，皆為提供符合性評鑑認證服務之非營利性機構，ANSI 成立於 1918 年，已提供產品認證服務超過四十年，目前擁有 34 個與食品相關認證通過之產品驗證機構，業務範圍涵蓋認可驗證方案研發者、協調並確保驗證機構達到符合性標準，以及作為美國公共部門和私人機構之間的橋梁，以達到國

際接軌及融合世界共同規範標準為主要目標。



本次課程學員與講師合影