

# 食品做假

您所不知道的事可能會傷害到您、您的顧客  
以及您的品牌



# 橄欖色的**硫酸銅**。仿製糖、肥料汙染、牛肉千層麵中的**馬肉**、奶粉之中的**三聚氰胺**

再加上經常發生在海鮮食物、香料與草藥之中的替代物，稀釋的橄欖油與蜂蜜，運用食物造假而獲取最大的利益時有可聞。食物價格的攀高，以及全球食物供應鏈的複雜化，皆成為造假行動的推動劑。

食物造假是指故意的摻假、稀釋、替代、錯誤標示、平行交易、偷竊或仿冒的食品配料或產品，以獲取財務上的利益。食物造假的影響範圍，從可能造成生病或死亡的有害的摻加，以迄違反倫理的以次級品替代，可能傷害品牌聲譽或甚至整個出口國家的聲譽。在這些情況之中，消費者並未真正獲得自己所期望，或者所願意支付的應得產品。

## 確認各種**威脅與弱點**

食物造假一直都存在，但是以往多半是針對少數某些高價值產品的零星威脅事件。隨著各個相關機構、跨國主管機關等針對食物造假的調查與起訴，吸引了越來越多媒體的關注以及消費者的警惕。

要確認出食物造假的威脅，您必須以機會主義者的角度思考。如果可以透過造假行為而賺錢，便應該確認出是誰、在何時與如何進行。產業界的共識，是結合「危害分析與關鍵控制點(Threat Assessment Critical Control Point (TACCP))」、脆弱性評估(Vulnerability Assessment Critical Control Point (VACCP))以及「食品安全評估(HACCP)」等的威脅評估模式，而管理這些風險。

然而，以目前的產業知識與技術，要正確地應用此種方法與工具仍有困難，最終的評估結果，可能無法辨識或正確地排出這些威脅的影響順序。如果就HACCP而言，將必須針對食物供應鏈之中的所有層級，花費大量的時間運用這些方法與工具，而進行篩檢。

調查您的產品、配料、流程與供應鏈所面臨的特殊威脅與弱點，是非常耗時的。以往的意外事件資訊可能相當含糊。此外，以往可能也沒有可參考的類似威脅。然而缺乏既往的參考案例，並不表示某一個配料就是沒有弱點的。您的配料可能將會創下一個先例。

此種威脅與配料的類型與其型式相關，粉狀的配料風險最高。其他的威脅則較屬於經濟方面。可能基於如下的原因造成：

- 未曾預期的氣候發展與型態而導致穀物收穫量的改變
- 供需失衡
- 原料商品價格逐步調升
- 貨幣波動影響
- 商品期貨買/賣

所有這些情況都可能形成讓造假行為萌芽的經濟環境。

## 威脅與弱點之管理

無論採用哪一種方法，都必須全力以赴，食物造假的評估也是如此。必須想像潛在的威脅，並排出影響的優先順序，採取控制與相關行動，而降低產品、企業與消費者所面臨的風險。在此一過程之中存在著幾種挑戰：

### 評估威脅與弱點

這是個需要大量資源的流程，必須結合一個多學科團隊的知識與技術，並且具備食品科學與技術、採購、供應鏈後勤作業、人力資源與潛在的場所安全性，以及資訊技術。如果你的配料有多重的供應來源之選擇，以及季節性的變動，便應該對供應商做出明智的選擇。通常風險的高低，是與經濟的變動狀況、配料成本上揚、或其他替代品生產之成本等，成反向的關連性。

### 確認控制與行動

減少或防範食物造假，短期間內可能是不切實際的。特定的因應措施，例如檢驗、測試與監控，可能僅僅是在威脅評估已經完成之後才能執行。更改供應商、配料或供應國家，不見得是好辦法。由於配料的全球生產通常具有集中性，因而僅有少數的供應商可供替換。供應的持續性，必須與成本對於最終產品的影響，具相等的重要性。

### 持續提供資源

進行威脅評估必須有持續的資源。如此才可以掌握最即時的資訊。任何配料、供應商、出口國家、產品配方與新的或發展中的食物詐欺風險，都必須進行評估。更無庸置疑的花費時間以了解流程，並且改善與所有配料供應者的關係。建立並且維繫高水準的信任，是非常重要的。食物詐欺永遠涉及意圖。

### 排出威脅與弱點的優先順序

可能相當困難，因為風險模式與用在傳統風險評估，例如HACCP是不同的。潛在的影響，其可能性以及偵測威脅的能力必須評估，並且給予一個風險級數。諷刺的是許多被視為食品安全低度風險的配料，可能實際上會造成高度的食物造假風險。預測或推斷某一個威脅的能力，是與實際上進行測試相當的。偵測不是永遠可行，摻假、替代或稀釋往往是使用以後才會發現。

### 法律防衛

針對食物造假的起訴必須有證據，需要展現出所有合理的預防措施與盡職的調查。雖然從食品安全的觀點而言，這些防衛措施是可以理解的，但是針對食物造假所需要的證據多寡，仍然沒有明確定訂。

## 食物造假：進行控制



### 評估

- HACCP 教育訓練
- PAS 96 (TACCP教育訓練)
- 供應商合規管理工具 (SCM)
- BSI 諮詢服務



### 行動

- HACCP 驗證
- 供應商合規管理工具 (SCM)
- BSI 諮詢服務



### 防護

- BSI SCREEN
- BSI VerifEye™ 供應商平台

## 挑戰

由於系統與控制都仍然處於開發初期階段，我們仍然缺乏針對何謂良好的食物造假防範的標竿。食品業最大的挑戰就是食物供應鏈中，所有參與者如何管理食物造假行為。防範食物造假就本質上來說是由產業界執行，許多國家仍然缺乏監管、提報與防範食物造假的法律架構。供應鏈內部的透明化與資訊取得是非常重要的。

對於全球食品業而言，食物造假管理系統的成本，是一個相當大的資源挑戰。其中有許多待答覆的問題。這是一個風潮，產業界開始對食物造假防範的短暫熱潮，然後在高度競爭的零售食品市場中，成為財務尚難以負荷的問題？在一個多半是量化與低利潤的產業裡，食物造假的未來會是如何？這些成本將如何轉嫁給顧客？全球市場是否將減少交易，而對於未來新潮食品的創新適得其反？

這些挑戰可能會增加產品驗證，或對內容物的測試，以認證內含物的真。供應高檔餐廳的高價值肉產品，已經運用科技來追蹤肉品的個別部位，而可以保證其產品的真與品質。

## 符合規定

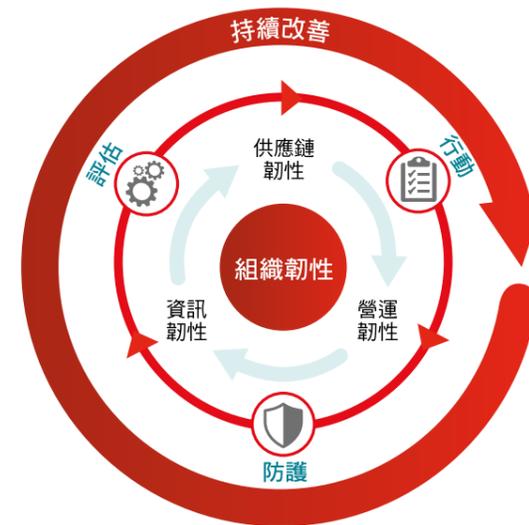
預防食物造假系統正規化的必要性，已經有幾個全球食品安全標準推動。稽核人員發現儘管該產業已經試著達成其目標，但是由於知識與技巧，往往局限在公司的少數人身上，而成為一大挑戰。此外，也有一個低估了食物造假，以及過度對於已經被認可之供應商順利作業的依賴。如果是向一個經過認可的供應商購貨，則在接貨時，許多公司不再徹底地查核內容物。在稽核過程中，實際查核內容物時，往往可能發現供應商在沒有提供任何採購通知的情況下，更改貨品供應國家。供應國家的改變，可能嚴重地影響到食物造假的風險，因為不同的國家，在製造標準、文化、政治穩定度與經濟發展狀況方面，有相當大的不同。供應國家的改變，也可能影響到標示的真實性。

## 未來

食物造假的管理系統，將會讓我們更了解某些特定的高風險內容物。這些系統的成功與否，取決於對潛在威脅的主動管理，並仍然能夠以具競爭力的價格，採購高品質、全球供應的原料。最重要的是在一個不斷變化的市場裡，食品供應鏈中的所有產業，都擁有一個可持續且有效率的系統，以確認及管理食物造假威脅。同時也預期企業中有能夠盡責的人員，專責管理食物造假，以及開發出新的技術，追蹤全球供應鏈之中的特殊食品內容物與產品。在員工的能力建設方面，則賦予他們足夠的知識與技術，而得以積極地運用測量的方式應對食物造假，這就是未來的成功關鍵因素。

您的企業與品牌名稱是否也面臨著食物造假危機？  
目前或未來，您採取那些措施預防這種情況的發生？

# 食物造假：取得控制



## PAS 96 教育訓練

PAS 96改善生產過程所有成份與供應鏈的韌性，而因應可能的攻擊。PAS 96包含多種攻擊者的類型，並且可以因應各種特殊的威脅。危害評鑑與重要控制點作業 (Threat Assessment Critical Control Points) 在企業既有的運作之中，假設並且建立一個危害分析重要管制點，由於採取許多防範措施而得以確保食品的安全，也因此可以延緩或偵測到不利的行為。

## 食品安全評估HACCP訓練與驗證

食品安全評估HACCP是一個預防性的食品安全管理系統，食品在製造、儲存與配銷的每一個步驟都進行微生物、物理與化學傷害等分析。食品安全評估是您達成國內或國際食品安全法規的重要助力。食品安全評估列舉出所有食品業之中的良好製造程序，並且是您推動國際貿易的關鍵。

## BSI 諮詢服務

如果您知道自己無法花費時間進行改善，BSI諮詢服務可提供全方位的供應鏈管理審查、校訂與執行協助。

## BSI VerifEye 供應商平台

我們的供應商認證服務提供您對供應商進行第三方的現場專業審查，可以有效地管理您的供應鏈與企業風險。我們的驗證稽核提供您具成本效益的驗證，使您的供應商不至於因為意外事件或故意的誤導，而將您的品牌暴露於潛在的風險。

## BSI VerifEye 供應商平台網路連結

BSI供應商平台網路連結，可以讓您以透明的方式、確實的信任感、誠信與具競爭力的差異性，而宣傳您組織所獲得的認證。這可以讓採購組織、採購人員與供應鏈專業人員，確認您的組織與產品，是值得信賴的，而可以進行快速的調查與資格確認，減少稽核的頻率，與供應商狀態。當然，在選擇新供應商的時候，也可以使用我們的網路連結。

## 篩檢情報

運用我們的國家風險地圖之中的社會、環境與安全等網路情報平台，而確認國家風險。此一網路工具可以協助企業確認與瞭解其供應鏈的安全性、企業的永續以及企業社會責任的需求與威脅。



# 為何選擇BSI?



我們認為充斥著這世界的食品，應該是既安全又永續及高品質的。我們是食品安全驗證的業界領導者，針對整個飲食供應鏈中的各種食品安全標準，包括各項符合全球食品安全倡議要求的標準，進行全面稽核。

我們針對食品業的服務包括驗證、訓練、評估以及供應鏈解決方案。運用這些服務組合可以讓您的顧客得到保證，幫您控管風險，並且管理產品、流程、人員以和整個供應鏈產生的機會，令您的組織更具韌性。

擁有超過2800種食品與農產品的標準，我們絕對可以承擔支持此一產業，以及包括食品安全、食品防護、永續性、土地使用、能源、水與企業社會責任等所面臨之挑戰的責任。



## 我們的產品與服務

### 知識

我們的業務核心在於發展並教育我們的顧客知識令其受惠。在標準的領域裡，我們持續建立作為一個專業機構的名聲，並集結產業界的專家來制定地方性、區域性以及國際性的標準。事實上，全球10大管理系統之標準均為BSI首制訂。

### 保證

獨立評估某項作業或產品是否符合特定的標準，可確保我們的顧客達成高標準的卓越績效。我們運用世界級的執行方案與稽核技巧訓練我們的顧客，以確保他們能夠將標準所產生的利益發揮到最大化。

### 守規性

要獲得真實、長期性的利益，我們的顧客必須確保能夠持續性地符合相關法規、市場需求或標準，並讓其成為一個生根的習慣。我們提供諮詢服務與差異化的管理工具，使此一流程更為便利。