

金門縣水產試驗所研製天然海洋綠色食品，內部控制未臻嚴謹，經審計機關促請研謀改善，已強化食安管控機制，確保民眾食用安全

審計部福建省金門縣審計室(下稱金門縣審計室)查核發現，金門縣水產試驗所(下稱水試所)研製昆布醬油等天然海洋綠色食品，未注意「包裝食品營養標示應遵行事項」業於 104 年 7 月 1 日頒布施行，仍沿用以前年度已印製之舊式食品標籤進行販售，遭處行政罰鍰，經促請研謀改善，水試所已增訂食品安全衛生管理制度規章，強化食安管控機制，確保民眾食用安全。

金門海域潔淨且冬季海域水溫低，適合養殖紫菜及海帶等大型海藻。水試所為有效運用地區海域適合養殖大型海藻之優勢，長年進行海帶養殖試驗，陸續研製昆布醬油等天然海洋綠色食品。依水試所統計 104 年 1 月至 107 年 6 月研製昆布醬油、海藻麵線、海帶醬等食品銷售總收入計 130 萬餘元，深受地區民眾喜愛。金門縣審計室於 107 年 12 月查核發現，水試所未注意「包裝食品營養標示應遵行事項」業於 104 年 7 月 1 日頒布施行，仍沿用以前年度已印製之舊式食品標籤進行販售，致食品營養標示未符規定，遭處行政罰鍰，嗣後雖於 107 年 2 月 5 日下架回收相關產品，惟未檢討內部作業缺失之癥結原因，以強化管控機制，不利確保民眾食用安全，經於 108 年 1 月 21 日函請檢討改善。

嗣經金門縣審計室追蹤改善情形，水試所已修訂內部風險控管制度，增訂「食品安全衛生管理」章節及檢查機制，報經上級機關(金門縣政府)於 108 年 3 月 8 日核定據以執行，避免工作人員未熟稔食安法令規範，遭致行政處罰，健全自主管理，使販售之食品營養標示格式符合規定，強化食安管控機制，確保民眾食用安全。



金門縣水產試驗所研製昆布醬油  
(金門縣水產試驗所提供)