

# 陽光月刊 107 年 4 月號

## 目錄

1. 目錄.....1
2. 政府採購法不當公開底價案例.....2
3. 公務機密維護宣導.....3
4. 機關安全維護宣導.....5
5. 消費者訊息.....6
6. 有獎徵答



## 政府採購法不當公開底價案例

錯誤行為態樣	超底價保留決標，未決標前宣布底價案
<p style="text-align: center;">案情摘要</p>	<p>甲機關辦理採購案開標作業時，因所有投標廠商之標價均高於底價，經需求單位表示，有辦理政府採購法第 53 條最低標價超過底價而不逾預算數決標之緊急採購必要情事，故主持人宣布保留決標，惟因不熟稔採購法令，誤以為須當場告知底價，以免最低標廠商對本案未能決標而存疑，在承辦人建議下，主持人遂當場公布底價，致有違反政府採購法第 34 條第 3 項規定底價於決標前應予保密之情事。</p>
<p style="text-align: center;">涉及法規</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、政府採購法第 34 條第 3 項</li> <li>2、政府採購法第 53 條</li> <li>3、刑法第 132 條第 2 項</li> </ol>
<p style="text-align: center;">改進措施 及 建議作法</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、機關平時即應宣導政府採購法等相關保密規定，並加強採購案件主持人之專業技能與訓練，避免因一時疏失或經驗不足，造成違規洩密情事。</li> <li>2、機關得定期聘請熟稔採購法之講座，舉辦專題課程，或請主持人、採購承辦人或監辦人員參加採購相關訓練，充實政府採購法規知能。</li> <li>3、機關得針對各式採購決標情形訂定流程圖或注意事項，提醒辦理採購人員知悉。</li> </ol>

## 公務機密維護宣導

### 辦公室機密業務作業保密

不良的辦公習慣；輕忽保密的觀念，是造成辦公室機密外洩的主因。其常見缺失及預防方法，臚述如后：

一、影印分發重要機密文件時，應分別編號；依編號不同，分別在各件適當位置處註記，以明確持有人保密責任。影印中，適值影印機夾紙故障，應即時取避免遭人截取洩密。

二、傳真重要文件前，傳送方式應先以電話通知收件人，否則，在接收方傳真機未設定輸出密碼情況下，傳送完成的文件，恐發生遭人截收之慮。傳送資料完成後，雙方應以電話核對傳送張數是否相符；遇有不清晰處，應要求再傳送一次，不宜逕以電話宣讀填註，以免洩密。

三、廢棄機密文件不應逕棄於垃圾桶內；或雖做銷燬處理，但是，碎紙機銷燬能力不足，僅能碎成三釐米左右紙條；此時，若遭有心人士蒐集並予處理重組，機密文件旋即曝光。據報載，「美國某博士，自蒐購於奇異公司的垃圾中，整理重組，竟覓得製造合成鑽石的技術；經轉賣於南韓某公司，獲利三百多萬美元。」由此得知：就保密性而言，焚燬優於銷燬；銷燬優於棄置。

四、主管機構密發給個人的權責代碼及密碼，係用於操作電腦以存取重要機密資料；依個人權限不同，作業範圍受嚴格限制。密碼應妥慎保管，嚴防外洩。上機作業時，遇有離座需要，應即關機或離線跳出作業系統，使電腦螢幕空白，防止他人窺視機密；必要時，應加裝錄影監視系統，俾增加作業安全及追究使用責任。據報載：「台北某信合社高級主管，在啟動該行電腦帳戶管理系統時，為社內雇員窺得其個人權責代碼及密碼；遂私下啟動該帳戶管理系統，挪取數千萬元後逃逸。」

五、重要秘密資料（如標單、底價單）作業時，遇有離座需要，應即妥收密件入櫃，俾防遭人抄錄或翻閱，造成洩密。

六、機密文件在傳遞郵寄過程，常見缺失情形及預防作為：

（一）使用雙封套郵寄密件時，外封套上不宜書明函內封存密件內容，避免引人覬覦；內、外封套寫受文地址、受文單位及受文對象，應注意是否相符，防止傳遞過程遺失。

（二）內封套上應明確書寫收文對象或密件名稱（或代號、文號），俾收文人員正確轉交有權拆閱人員，避免困擾；封口應加蓋密戳並予封實，以防止遭人拆封或竊讀機密。



## 安全維護宣導



### 火燒車頻傳 聞焦味應速檢查

汽機車因「無名火」付諸一炬時有所聞，今年 1 月 22 日一輛載運回收電器用品的小貨車經台 76 線，車斗竄出火苗，不到十分鐘整輛車燒得只剩車架；去年 12 月 5 日一輛載運鋼捲的拖板車行經國一彰化交流道路段時，冷氣孔突然冒出濃煙，司機停車逃命，車子不到幾分鐘就被大火吞噬，去年 11 月 22 日國一南下田尾路段也發生大貨車行駛中，車頭冒煙起火。

#### 僅 10 分鐘能逃命

彰化縣消防局火災調查科長施貴般說，火燒車成因包括人為與機件故障，人為包括縱火、亂丟菸蒂等，機件則包括汽機車老舊或隨意改裝，導致油路、電路出問題，車子需要定期保養，切勿隨意改裝。

國七快官分隊長許世儒說，國道上火燒車有車輛老舊導致電線走火、引擎過熱、爆胎還硬要開等因素，另亂丟菸蒂也曾發生過，呼籲民眾行車前檢查汽油、機油、變速箱油、煞車油、水箱水、電瓶水、雨刷水與電路是否正常，車輛是否有異常聲響、指示燈是否出現故障紅燈、輪胎胎壓、胎痕是否正常。

國三員林分隊長高敬欣說，行車時若聞到燃燒煙味，要盡速停車檢查，否則車輛恐 10 分鐘內陷入火海，並釀成來不及逃出危險。記者鄧惠珍

【以上內容轉載自蘋果日報網站出版時間：2018/01/29】



## 消費者訊息

### 市售食品磷酸鹽含量檢測報告

#### 摘要

- 1.採樣：於 2017 年年底，在雙北地區的傳統市場、量販店、超市等販售通路，購得 14 件火鍋料、2 件漢堡肉、14 件餅乾零食，共計 30 件樣品。
- 2.價格調查：14 件火鍋料樣品，每百公克價格介於 25~53.7 元；2 件漢堡肉樣品，每百公克價格分別為 20.9 與 21.6 元；14 件餅乾零食類樣品，每百公克價格介於 20~68.2 元。
- 3.標示調查：30 件樣品中，有 24 件屬於包裝食品，其標示皆符合《食品安全衛生管理法》的規定。
- 4.磷酸鹽與磷含量檢測：14 件火鍋料磷酸鹽含量介於 400~2,500 mg/kg；2 件漢堡肉介於 400~2,000 mg/kg；14 件餅乾零食類樣品介於 400~2,500 mg/kg。以磷酸鹽檢測值換算成磷含量，14 件火鍋料磷含量介於 200~800 mg/kg；2 件漢堡肉介於 200~600 mg/kg；14 件餅乾零食類樣品介於 200~800 mg/kg。

#### 前言

台灣人愛吃鍋物，不同的火鍋湯底搭配各式火鍋料，是一年四季的熱賣商品。許多火鍋料為了增添口感與保水度及延長保存期限，會添加磷酸鹽類做為品質改良劑或結著劑，磷酸鹽類在食品加工上的使用範圍非常廣泛，除了常被添加於各式加工火鍋料之外，也常添加於漢堡肉或是餅乾零食中。過往食品中的磷酸鹽類添加物，常隱身於食品成分標示中的修飾澱粉或增稠劑中，消費者難以從成分標示中發現，但自 2014 年包裝食品須標示詳細成分的規定上路之後，磷酸鹽類便於各類加工食品的成分中現形。

磷的攝取來源可分為天然食物與加工食品，天然食品如豆類、魚蝦類、肉類、蛋類與各式堅果穀物等，都是屬於磷含量較高的食品，天然食品中所含的磷是有機磷的型態，有機磷進入人體後吸收率約為 30~60%，若僅食用天然食品，不易有磷攝取過量的情形。而加工食品所添加的磷酸鹽雖是合法的食品添加物，其中的磷為無機磷的型態，無機磷在人體的吸收率可達 100%，消費者若長期食用過多添加磷酸鹽類加工食品，會導致骨質疏鬆與腎臟疾病，此外也會增加心血管疾病的風險。

衛福部國健署「國人膳食營養素參考攝取量」（第七版）訂定之每日營養素建議攝取量，13~18 歲的青少年每日磷建議攝取量為 1,000 毫克，成人為 800 毫克，攝取上限為 4,000 毫克。依照國人「每日飲食指南」的建議，每日食用天然膳食含磷就有 1,305 毫克，若再加上來自食品添加物的磷，則每日磷攝取量恐會高達每日建議攝取量的兩三倍甚至更多，磷攝取過多已然是健康的隱形殺手。

## 總結

### 給政府的呼籲

#### 磷酸鹽使用限量修訂應謹慎 不宜貿然放寬

食藥署在 2015 年時曾發布磷酸鹽類使用範圍及限量標準草案初稿，擬調整食品添加物磷酸鹽的限量標準，依食物類別放寬或縮減磷酸鹽的使用限量，其中放寬限制較多的前三項是：口香糖與泡泡糖擬放寬至 44 g/kg，是現行規定（3 g/kg）的 14.7 倍；嫩肉精擬放寬至 35 g/kg，是現行規定（3 g/kg）的 11.7 倍；奶精擬放寬至 13.5 g/kg，是現行規定（3 g/kg）的 4.5 倍。除了上述食品之外，在餅乾、麵包、乳酪、冷凍馬鈴薯等食品亦大幅放寬。當時食藥署說明此草案初稿是參考 Codex 與歐盟之相關規定後所修訂的初稿，但每國家的飲食習慣不同，此初稿中



擬放寬磷酸鹽添加限制的奶精、麵包、餅乾等，都是消費者經常購買的食品，若是放寬這些日常食品的磷酸鹽添加量，恐會讓國人攝取磷的攝食量再往上攀升。

腎功能正常者攝取磷酸鹽通常能正常代謝，但腎功能不佳者，若長期攝入過量磷酸鹽，恐致高血磷症、腎性骨病變等，食藥署對於磷酸鹽的使用限量的修訂應更謹慎評估，不宜貿然放寬標準。

### **建立食品中磷含量資料庫 營養標示項目增列磷含量**

2017 年底歐盟執委會（EU Executive Commission）原本擬開放羊肉、羔羊肉、牛肉與小牛肉等肉品使用磷酸鹽添加物，但因有研究報告指出磷酸鹽會增加心血管疾病的風險，故在歐洲議會提案時，改為立法禁售部分肉品添加磷酸鹽，此結果顯示，歐盟對於磷酸鹽所造成的健康危害仍是有所疑慮的。

建議食藥署建立食品中磷含量資料庫，提供各種食品(材)中磷含量的參考值，提供高風險族群的飲食選擇參考之外，也可做為檢驗磷酸鹽添加量的背景值依據。如澳洲昆士蘭州的「含有磷酸鹽的食物」文件，指出 1 份 67 克的英式水果鬆餅含有 128 mg 的磷、1 杯全麥與水果和堅果的早餐穀物含有 896 mg 的磷、半碗煮過的糙米含有 124 mg 的磷、2 片 60 克的培根含有 310 mg 的磷等（註）。

磷的攝食量過高或鈣的攝食量太低，皆是血液中磷酸鹽含量過高的可能原因。簡單的降低磷酸鹽使用量或限量標準，並不會對食品安全或消費者健康有助益，建議應在包裝食品的營養標示項目上增列磷的含量，讓消費者在購買時能有所依據，選擇磷含量降低的食品，遠離高磷食品，以維護身體健康。

### **給業者的呼籲**

磷酸鹽類添加物的用途廣泛，對於改善食品的口感、外觀、增加保水性的效果非常好，同時又具有抑菌防腐的作用，在製作加工食品時是非常好用的添加劑，



但食品添加磷酸鹽類會使其中的無機磷含量增加，長期食用高磷的食物會造成腎臟的負擔，並增加心血管疾病的風險。

磷酸鹽類雖然是合法的食品添加物，但減少食品添加物的使用，已然是目前的消費趨勢，建議業者在使用磷酸鹽類時，應儘量降低添加量，以符合民眾對於食品添加物減量的期望。

### 給消費者的建議

磷的攝取來源可分為天然食物與加工食品，天然食品如豆類、魚蝦類、肉類、蛋類與各式堅果穀物等，皆屬磷含量較高食品，天然食品中所含的磷為有機磷的型態，有機磷進入人體後吸收率約為 30~60%，若僅食用天然食品，不易有磷攝取過量的情形。反觀加工食品所添加的磷酸鹽，其中的磷為無機磷的型態，無機磷在人體的吸收率可達 100%，食用過多添加磷酸鹽的加工食品，會造成腎臟的負擔、使骨質疏鬆等，長期下來可能會造成心血管疾病，影響健康。建議民眾日常飲食以生鮮食物為主，少吃加工食品，避免磷攝取過量。

消費者在選購加工食品時，儘量挑選成分標示中低磷酸鹽類添加物的食品，在享用火鍋時，儘量選擇新鮮的肉片、海鮮、菇類或蔬菜等食材，少吃加工火鍋料，不要一味追求 Q 彈的蝦仁，酌量食用涮煮食材後的火鍋湯，因食物經過水煮後，會因磷酸鹽溶出而使火鍋湯中的磷含量增加。



【以上內容摘自財團法人中華民國消費者  
文教基金會網站 Mar. 14. 2018】