

食安 3.0：透過科技，讓消費者支持落實法規、通過稽查的業者

如果拿出手機，就可以知道餐廳或店家是否落實法規，是否好吃，是否正派經營，有無工安意外，就像玩寶可夢，所有抓寶的資訊都一手掌握。

若政府公開資料，可以與結合手機及 GIS 食安等稽查資料整合起來，決定可以達到這樣的理想。

在此利用知名的寶可夢螢幕截圖 (fair use 主張合理使用)，說明阿原的食安點子。(此為示意圖，並非已經完成)
(也期待寶可夢公司可以支持此計畫)(by 江易原 <https://iychiang1809.blogspot.com>)

預設或消費者設定評分比重

-  強力推薦
-  推薦
-  普通
-  待改進
-  不推薦
-  資料不足



點入店家
可以看到詳細資料

點入店家

 小元麵線
不推薦

非登不可—沒資料
食材登錄—沒資料
衛生稽查—**缺失** 5/05
(稽查)
網友評價：4 星

消防檢查—**未通過**
建築檢查—**違章建築**
環保稽查—**噪音廢氣**
勞動檢查—**瓦斯桶未固定，設備未接地，加班不給錢**
使用發票—無

 阿原早餐
強力推薦

非登不可—OK
食材登錄—OK
衛生稽查—OK (6/15
(稽查)
網友評價：5 星

消防檢查—2/15 OK
建築檢查—6/14OK
環保稽查—OK
勞動檢查—**瓦斯桶未固定，已改善**
使用發票—有

Google 地圖結合政府稽查資料之假想圖

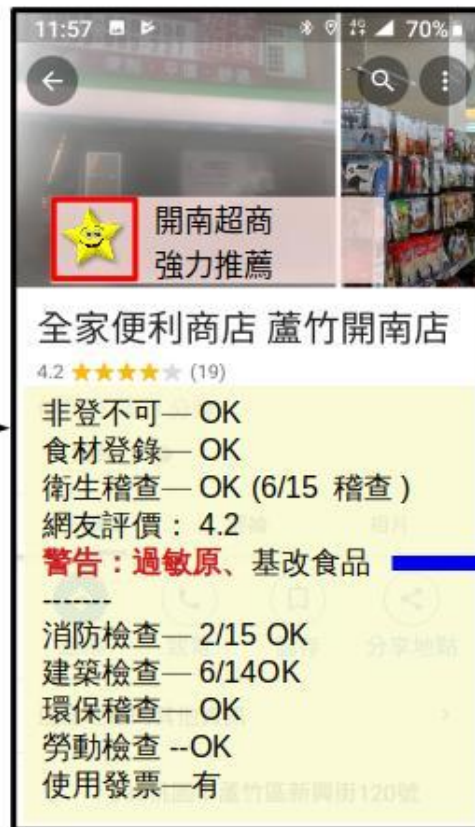
現在已經有數個很棒的 GIS 平台，例如 google 地圖。若能結合政府開放資料，第三階段，結合專業網友的評鑑，就可以讓科技幫助消費者支持優良廠商。

使用 google 地圖之畫面擷取，在此主張合理使用 (fair use)。也期待 google 地圖可以發展此計畫
此為假想圖，非已經實現之理想 (by 江易原 <https://iychiang1809.blogspot.com>)

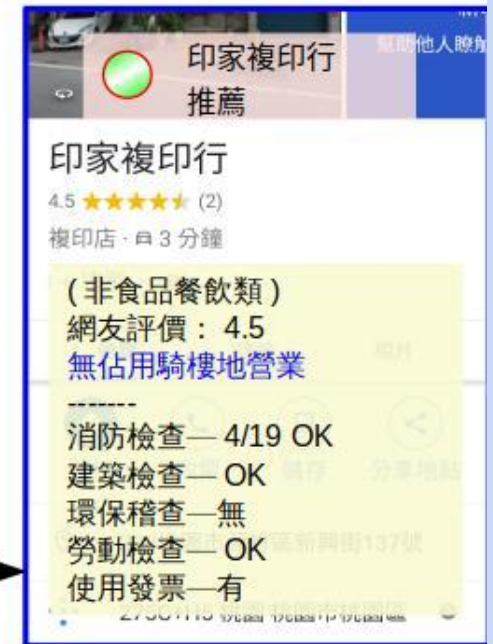


點入店家

點入店家



點入警告



請參考阿原的文章：

好點子：整合手機、GIS、食品追溯：消費者走進餐廳，手機自動提醒過敏原標示、基因改造食品、牛肉產地等提醒，甚至通知衛生 / 消防 / 勞安稽查結果
<https://iychiang1809.blogspot.com/2018/10/gis.html>

根據該商家食品登錄資料，本系統提醒您

1. 商品包括數種過敏原 (**警告**)
(江易原先生，您在系統中設定對花生及海鮮過敏，在此提醒您點餐時要注意)
- 也提醒您，若為餐飲業，其器具可能處理過帶有過敏原。
2. 所販賣之使用基改原料之食品包括：關東煮油豆腐、阿里山便當的豆乾
3. 牛肉產地：紐西蘭、澳洲

20190712 阿原加上示意圖，方便解說這樣的點子

(內容持續編輯中) (部落格：[阿原記事本](#)。教學網站：[阿原小站](#))

阿原有這樣的點子，已經有段時間，2019 年，利用機會，把想法寫出來，可能的執行步驟與困難寫出來，讓有興趣的人可以幫忙解決。

核心理念：**食安 3.0**，讓消費者支持落實法規，通過稽查的業者。提升業績，業者才有動力，持續進步。

現況：

1. 各個主管機關的稽查，無法提升業者的業績，因此多數只能消極面對稽查。
2. 各主管機關是獨立運作，缺乏橫向連繫。例如危險化學品，會有不同的主管機關，包括食品、環保、職安、消防，統合性的連繫欠佳，造成業者被稽查時的困擾
3. 關鍵：如何讓通過稽查的業者，可以提升業績？---以行政機關來說，這需要與經濟與文化單位結合與配合，讓落實法規的業者可以感受到因為守法而提升業績，才有動力提升品質。

想法：

因為是跨領域，所以不適合由政府單位發起 (主管機關的橫向整合有待改進)。相對，這部份可以促進社會進步，**有商機**，所以由企業或 NPO 等非政府單位來跑最辛苦的第一棒，若有成果，後續一定會有更精彩的发展。

作法：

1. 利用政府開放資料，結合手機與定位功能，提供消費者適當的資訊，形成支持優良業者的新台灣食安文化。
同時利用食品追溯，協助消費者取得食品來源、過敏原、基改食品、營養成份等重要訊息，透過自動化處理，減輕業者的人力負擔，一定達到保障消費者的效果。

(參考說明 2018-10-13 [好點子：整合手機、GIS、食品追溯：消費者走進餐廳，手機自動提醒過敏原標示、基因改造食品、牛肉產地等提醒，甚至通知衛生/消防/勞安稽查結果](#))

(2017-05-30 [台北市衛生局食藥妝網路地圖--可以查到衛生不合格的廠商及照片](#))

2. (第二階段) 建立第一階段的模式，容易發展後續應用。如結合非食品，但是重要的稽查開放資料 (勞動、職安、建築、消防、環保、稅務等)，可以延伸到食品之外的中小企業。
3. (第三階段) a. 若形成風氣，業者將會主動找民間有信用的公司來驗證衛生等多個項目，此時需要各類的稽核員，或是路人稽核員
4. 想像一下，我們正在玩寶可夢，就把食安相關資訊呈現出來

幾大關鍵點與困難

1. 稽查資料之取得 (請見下方表格)。這問題不大, 要如何讓資訊高手下載完整資訊, 或是暴力法下載, 需要資訊人的支持。
2. 稽查資料並非概括所有業者。例如許多小型食品業、早餐店, 可能沒有營登, 更不用說上非登不可。許多小型的企業, 勞動檢查不會每家去查。
3. 資料應用的版權問題: 台灣政府學美國走開放資料路線, 原則上不限制商業用途, 但是這部份需要法學專家協助確認。
4. 政府開放資料與 GIS 結合。現成最好的平台是 google maps 及寶可夢。但是如何使用、引用, 需要法學專家, 先確定版權問題, 後續由資訊專家談整合
5. 資料呈現方式。這技術上最簡單, 但是讓使用者感到貼心、好用, 需要行銷專家的建議。

解法====>所以我們的目標, 不是將所有業者一網打盡, 全部納入稽查體系, 這是不可能, 而且是圍堵法。阿原主張大禹治水、姜太公釣魚。因為阿原參加多次小型餐飲業者的衛生評鑑, 知道被挑中的業者常抱怨, 隔壁生意比我們好, 為何沒有被挑中。挑選哪些業者進行評鑑, 這是衛生局的事, 阿原無法參與。但是要告訴大家, 不是每一家都被評鑑。

姜太公釣魚: 我們期待做出初步模型, 透過適當的宣傳, 讓有被挑中的業者, 有通過稽查的, 呈現在手機的資訊, 當他們的業績確實提升, 他們就會有動力, 當同行知道, 一定會主動申請加入衛生輔導與評鑑, 就會逐步達到讓消費者取得適當的資訊, 支持落實法規、通過稽查的業者。

阿原預測, 當這股民間的力量夠大, 政府一定會來參與, 阿原先提醒, 若是單一部會 (如衛生單位), 不是好事, 因為, 阿原的理想, 會把職業安全納進來, 把環保納進來, 把消防納進來。把經濟、文化納進來。所以, 若政府機關願意參與, 希望可以統合衛生、職安、環保、消防、經濟、文化的層級來參與, 若沒有, 我們民間與企業, 會繼續往下走。



例如第一張照片。某有店面的小吃攤，瓦斯桶不但沒有固定，居然還倒放。更可怕的是，民眾已經習慣，只看好不好吃跟 CP 值。其實，業者只要固定，不要倒放瓦斯桶，不需要成本，就可以解決職安問題。



第二張照片某賣場，也賣食品。您看出端倪了嗎？是的，室內消防栓被商品擋住……他們應該很久沒有進行消防演練。

基本上，主管機關的人力有限，不可能對這樣的情況進行開單。

所以等完成第一、第二階段，以政府開放資料為主，鼓勵消費者到通過稽查的店家消費。

第三階段，會用適當的方式，開放有專業背景的消費者，協助“寧靜稽查”，列出缺失，但不向主管機關檢舉。增設店家立即改善功能，例如透過手機視訊，隨機匿名選出專家，看該缺失是否已經改善，若確定改善，可以回報系統，取消缺失。

阿原幾年下來的經驗，把食品及不同主管機關的公開資料做個整理。實務上，會發現中央主管機關的成果，與地方主管機關的成果，不是完全可以整合，這也是民間可以發揮的地方，也是當年政府學美國走 Open data 的目的之一。

第一階段，以食品餐飲為主要目標，提供消費者相關的食品衛生稽查等訊。這樣的模式若能建立，可以下個階段

第二階段，加入勞動檢查、公安檢查、環保檢查等。例如各縣市政府經常對公眾活動的場所進行聯合公安檢查 (尤其是八大行業)。這類的資訊，不見得是食品餐飲消費者會有興趣，

第三階段，讓有專業背景的消費者，加入簡易稽查計畫，回報情況

衛福部 食藥署 [網站資料開放宣告](#)【發布日期:2016-08-24】發布單位:資訊室

阿原經常引用[食藥署的出版品](#)，但是不確定，其他食藥署的稽查資料是否為開放，如同此網頁所說，不限制商業用途。

項目	範圍	特性與相關資訊	對消費者的吸引力 (目前為阿原個人看法，或許大家想法不同)	資料版權與可使用性
食品藥妝地圖 食品稽查結果 https://imap.health.gov.tw/App_Prog/ListFood.aspx	台北市	台北市衛生局稽查的資訊，無論合格或不合格，業者的資訊全部公開在網頁上。 (2017-05-30 台北市衛生局食藥妝網路地圖 --可以查到衛生不合格的廠商及照片)	非常有吸引力 缺點： 1. 只有台北市 2. 不是每一加以店面的都會有稽查資料。 ----建議，沒有資料的，可以呈現：目前無資料	其著作權說明 https://imap.health.gov.tw/App_Prog/copyright.aspx
新北市食材登錄	新北市			
非登不可 (食品藥物業者登錄平台) https://fadenbook.fda.gov.tw	全國。	有商業登記的食品相關行業，就要登錄，否則就是違法。要求每年更新訊息 ----這部份不含衛生稽查的資訊	可能有吸引力，知道哪些店家有依法到網站進行登錄	

		但是，沒有營利登記，如流動攤販與夜市，不受此規範。 但是，部份有店面，有營登的食品餐飲業，仍沒有登記。業者不知道這部份，消費者跟稽查員都可以在網路上公開查詢到 (中央) 食藥署出版 103年度食品業者登錄宣導手冊		
非追不可 (食品追溯追蹤管理資訊) https://ftracebook.fda.gov.tw		不只營登，有一定規模以上才需要登記。 -----這部份不含衛生稽查的資訊 重點在 1. 業者使用食材的來源登錄 2. 產品業要登錄 缺點: 小規模業者不受規範，所以查不到 (中央) 觀光旅館內餐飲業及連鎖餐飲業建立追溯追蹤制度系統手冊 2015 (PDF) 就是食藥署出版的教學手冊		
校園食材登錄平臺 Campus Food Ingredients Registration Platform APP: 校園食材登錄平臺	全國，從幼兒園到大專院校	校園食材登錄， 1. 食材的內容來源 (食品衛生) 2. 餐點的內容與數量 (營養學) 進行登錄。 -----這部份不含衛生稽查的資訊 扣到大學，從小學到高中，一般有兩大系統 1. 學校內部自行準備午餐 2. 由外部單位準備後送到學校 (例如此網頁) 可以下載台北市教育局的手冊，知道他們 (校園午餐管理者) 需要上傳哪些資料 教育部校園食材登錄平臺教育訓練手冊 (內有PDF)	對一般消費者比較沒有吸引力。家長才比較關心。 以阿原參與輔導與稽核的經驗，這部份多數學校都有落實，每日更新內容。而且教育局等單位固定稽查。	

		其中簡報 p34有提到 open data		

其他非食品的稽查 (勞動、職安、消防、環保、建築、稅務等)

項目	範圍	特性	相關資訊	對消費者的吸引力	資料版權與可使用性
重大職災公開網 https://pacs.osha.gov.tw/	全國	1. 重大職災 (死亡、重傷), 以地圖方式呈現 (紅色)。 2. 良好職安管理, 以綠色呈現 --但是這部份多數不是食品餐飲業。 有一定規模以上, 才會被進行勞動檢查, <u>小規模企業可能不會遇到勞動檢查, 但是經常違規, 例如小吃店的瓦斯桶。</u>	這塊領域, 未來可以由職安專業領域接手。例如哪些建商的落實工安, 紀錄良好。	看情況	
違反勞動法令事業單位 (雇主) 查詢系統 - 勞動部 https://announcement.mol.gov.tw/	全國	可以查詢違反四種法規 《勞基法》、《性平法》《職安法》《就業服務法》			
台北市 公共安全聯合稽查小組 可以查詢公安檢查的結果	台北市	每個月公開不合的業者之公司全名、地址 例如 (pdf) 108年5月份聯檢一覽表 八大行業, 一直都是面對強力稽查的地方			

透明足跡 資訊公開透明，污染無所遁形	全國 環保稽查資料	NPO 綠色公民行動聯盟使用公開資料及 (資料來源說明) 20190813, 阿原查到某些食品業的環保稽查，發現這網站。			

江易原

個人的食安職安之證照或進修，及[學經歷/服務/進修](#)