



國立高雄應用科技大學  
企業管理系  
高階經營管理碩士在職專班  
碩士論文

食品業者之食品安全控管策略

The Food Safety Management Strategy

研究生：尹彩玉

指導教授：陳芄婷 博士

王崇昱 博士

中華民國 105 年 6 月

# 食品業者之食品安全控管策略

**The Food Safety Management Strategy**

國立高雄應用科技大學  
企業管理系高階經營管理碩士在職專班  
碩士論文

研究生：尹彩玉

指導教授：陳芃婷 博士

王崇昱 博士



A Thesis

Submitted to

**Department of Business Administration  
National Kaohsiung University of Applied Sciences  
In Partial Fulfillment of Requirements  
For the Degree of Master of Business Administration**

**June 2016**

**Kaohsiung, Taiwan, Republic of China**

中華民國 105 年 6 月

# 食品業者之食品安全控管策略

研究生：尹彩玉

指導教授：陳苙婷 博士

王崇昱 博士

國立高雄應用科技大學企管系高階經營管理碩士在職專班

## 摘 要

回顧最近幾年來，台灣一連串的食品安全问题接連引爆，不僅讓消費者蒙受各種損失及健康風險，也失去大多數國人對台灣食品安全的信賴度，台灣美食王國的聲譽嚴重受到衝擊，並影響外銷訂單對衝擊我國經濟，多數人對食品產業失去信心，食品產業面臨極大考驗。食品安全控管不當甚至於引起經營危機。因此食品安全控管策略受到相當的重視，不少食品相關業者因為落實食品安全控管作業贏得消費者的肯定，成為市場的領導品牌，因此本研究試圖重新檢視目前食品安全控管策略案例，試圖找出食品安全控管策略的驅動要素，一方面可以讓食品相關業者利用在食品安全控管，另一方面也可以藉由食品安全的落實讓食品產業蓬勃發展重新找回消費者信心與商機，因此本研究試圖探食品相關業者對食品安全控管需求，並引入損失衝擊模式(Loss-Impact Analysis, LIA)，探討哪些驅動因素能有效控管食品安全，滿足食品安全控管需求，此外本研究亦將運用網路關聯圖(Network Relation Map, NRM)分析找出驅動要素之間的相互影響關係，並擬定有效的食品安全控管策略，希望透過本研究模式(LIA-NRM)能夠為食品安全控管導入新的概念，並藉由食品安全控管策略在定位，重新為新品安全找出新的發展契機。

**關鍵字：**食品安全、控管策略、損失衝擊模式(LIA)、網路關聯圖(NRM)。

# The Food Safety Management Strategy

Student: Tsai-Yu Yin

Advisor: Dr. Peng-Ting Chen  
Dr. Chung-Yu Wang

Department of Business Administration  
National Kaohsiung University of Applied Sciences

## ABSTRACT

The Food Safety issue successively detonated of Taiwan has in recent years. Not only for consumers suffered various losses and health risks. Most people in Taiwan also lost food safety reliability. Taiwan's reputation as a gourmet food kingdom has suffered big damage also impact the export and economic. People lose confidence in the food industry. The food industry challenges facing. Food safety incidents can affect brand value and longevity. As a result of the food safety management strategy are becoming highly valued. Mandy Food-related industries became the leader brand through the food management of the food safety. This paper reviews current cases of the food safety management strategy and tries to find out the driving factors. It aims not only to pushing the Owns to management the current issue of the food safety and development of the food industry to win the customers confidence. Furthermore, this paper analyzes the correlation between each service driving factors through the network relation map, and work out the effective to management the food safety; in hopes of bringing new concepts for the revitalization of unused spaces through LIA-NRM and finding the new opportunities for the food safety management strategy.

**Keywords:** Food safety, Strategy, Loss-Impact analyzes (LIA), Network Relation Map (NRM).

# 第一章、緒論

## 第一節 研究背景與動機

近年來在台灣不斷頻傳的食品安全事件；米粉不含米、花生油沒花生，蜂蜜沒有蜜，銅葉綠素傷腎，棉籽油會造成男性不孕，大統黑心油使用可能仍殘有「棉酚」未精煉的棉籽油，對男性精蟲有不良影響，天天用油形同天天避孕。許多食品安全事件由於沒有文獻資料與實例證明會危害人體健康，因國內罰則不重致控管不彰，法令懲處力度不夠，很多不法企業在暴利的驅使下，違法降低成本，鋌而走險造成沉重的社會成本並影響企業生存。許多不肖廠商，為了追求較高獲利犧牲全民健康，龐大的社會資源浪費甚至於影響到台灣的出口貿易。對台灣經濟有著重大的影響。

近年相關食品安全事件的衝擊對企業產生的影響，由此可清楚地了解到，食品安全控管略，對於企業經營與品牌發展有巨大的影響。2013年「毒澱粉」食品安全問題的爆發，統一布丁在製程中使用出問題的原物料，知名品牌統一布丁因此一度下架，胖達人事件中的合成香精卻標榜天然，如今股票下跌官司纏訟；大統黑心油事件讓使得該公司歇業，負責人被判重刑頂新油品在一年內染銅油、餿水油後又爆飼料油，激發全民憤怒，抵制頂新、味全旗下產品幾乎已成全民共識；豆油伯豆油摻調金蘭生醬汁導致產品下架；義美食品使用過期兩年以上的原料(大豆分離蛋白)「最後良心」受挑戰；英國藍農藥事件品牌重創，加盟店退出品牌加盟；工研醋摻不良品回收再賣七十年老字號品牌重創，這些林林總總的食品安全事件嚴重影響食品產業生意，消費者不信任大型食品公司所生產的加工食品。台灣人民對於食品安全與品牌選擇的要求越來越重視，個別食品企業應保持生產安全健康食品，贏得消費者信心，同時尋求差異化的產品和保持競爭力，確保營運的發展。許多企業把品牌視為公司有價值的商業資產。為了保護該資產，有效的食品安全管理策略便是企業經營的核心，當食品安全問題發生時，食品安全控管策略，可以迅速有效的到執行到位避免企業

產生危機。民眾對食品安全的關注，使得政府相關機構更積極的監督與規範。本研究整理了以下有關食品安全事件相關品牌與廠商食安控管機制，希望能夠藉此提供有效的控管策略，掌握食品安全重要的關鍵因素對企業及品牌發展的提供重要參考。回顧國內外食品安全控管策略相關文獻，本研究發現食品安全控管策略之文獻大多為研究食品安全及企業經營控管策略，如；供應鏈環境下食品安全風險分析及管控（王亞坤 et al., 2015）。食品安全管理的政府調控策略(邓淑芬, 赵林度, 吴广谋, & 东南大学系统工程研究所, 2005)。食品安全控管策略相對較少，故本研究欲探討台灣食品安全事件發生時所面臨的食品安全控管策略，並試圖找出解決的可行辦法，以提供台灣食品相關業者發展相關業務時之參考。

## 第二節 研究目的

因此本研究試圖從「食品生產銷售」切入探究目前「食品安全」的控管策略，一方面可以協助目前「食品業者」檢視自身的食品安全，另一方面可以讓更多食品產業瞭解「食品安全」的關鍵控管要素，並藉此擬定合適的「食品業者」食安控管策略，並引入損失衝擊模式(Loss-Impact Analysis, LIA)，探討哪些關鍵要素能夠以損失衝擊模式去因應食品安全事件，而這些關鍵要素將會是未食品業者的契機，應用於食安事件管理中，此外研究亦將運用網路關聯圖(Network Relation Map, NRM)來分析評估系統中的驅動要素並瞭解個別要素之間的關聯性，進而擬定有效的食品安全控管策略，並藉此來提升顧客對企業的信任與滿意，進而認同企業，才能挽回顧客的心。重建台灣食品品牌信譽並再度重新擦亮台灣食品王國招牌。

### 第三節 研究方法與流程

本研究將文獻蒐集之準則與訪談蒐集之準則結合，找出評選要素並建立食安控管策略的評選架構。本研究透過文獻回顧與專家訪談來找出可能影響食品產業食品安全之構面/準則，並找目前各構面/準則的損失衝擊狀態(Loss-Impact Analysis, LIA)分析，評估各個構面/準則。在了解損失衝擊狀態之後，則透過網絡關聯圖圖(Network Relation Map, NRM)分析來找出各個評估構面/準則之間的支配關係，進而透過構面/準則之間的支配關係來進一步推移，讓低度食品安全的構面/準則，在食品全控管上升改善，以期待能夠持續精進，成功的挽回國人對食品廠商食安控的信心贏得市場與品牌商譽。

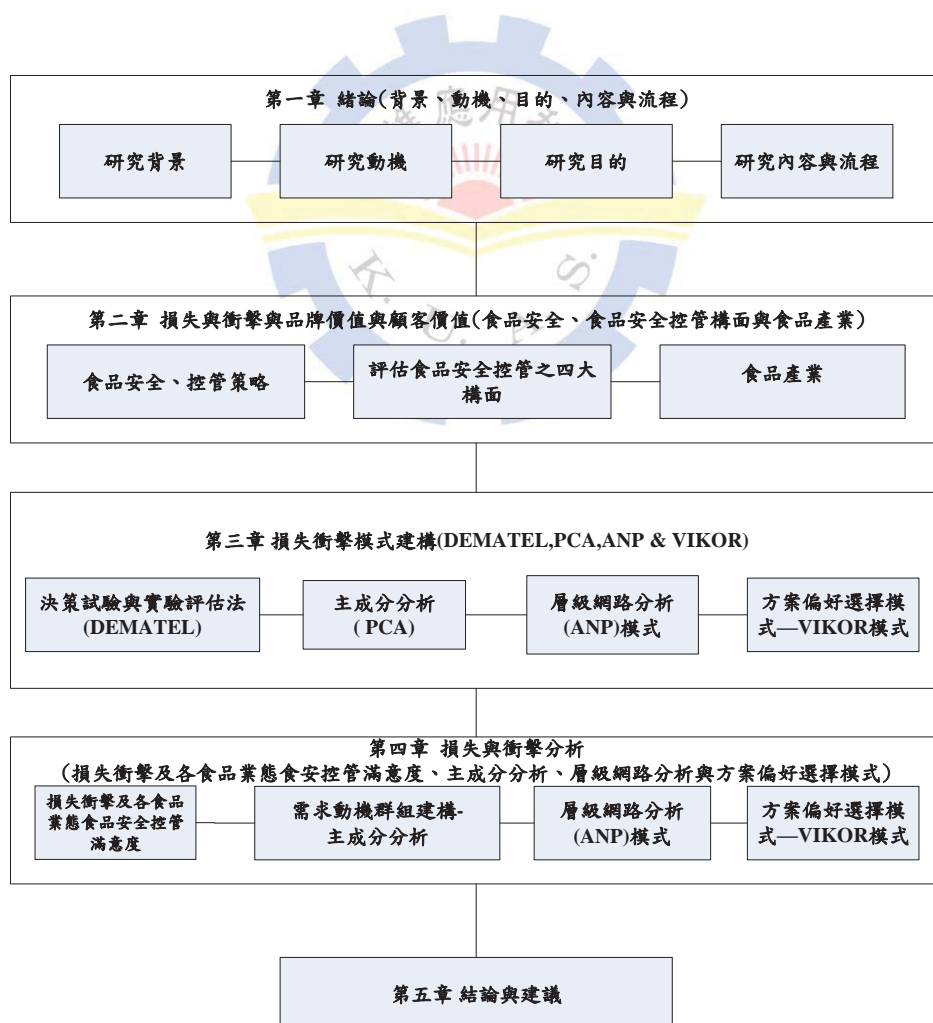


圖 1-1 研究流程

# 參考文獻

## 第一節、中文部份

1. 孔丽, & 日照市食品药品检验检测中心. (2015). 食品生产企业在生产许可制度下的关键控制点分析. *现代企业文化*(2015年 27), 88-88.
2. 孔英戈, & 湖南省衡阳市质量技术监督局. (2012). 德国食品安全监管体系的启示. *中国质量技术监督*(2012年 05), 50-52.
3. 王亚坤, 管理学院, 上., 王亚坤, 朱泽奇, 上海大学 管理学院, 上., 200444, & 上海大学钱伟长学院, 上., 200444. (2015). 供应链环境下食品安全风险分析及管控. [Analysis and Control of Food Safety Risks in Supply Chain Environment]. *物流技术*(2015年 08), 219-221.
4. 王钰, 华南理工大学轻工与食品学院, 王钰, 余以刚, 金华, 华南理工大学轻工与食品学院, 广., ... 华南理工大学外国语学院, 广., 510640. (2013). 中美食品标签法律法规及标准对比研究. [Comparison of Chinese and American Regulations, Standards and Guidelines for Food Labels]. *安徽农业科学*(2013年 19), 8295-8297.
5. 邓淑芬, 赵林度, 吴广谋, & 东南大学系统工程研究所. (2005). 食品安全管理的政府调控策略. *食品工业科技*(2005年 04), 14-18.
6. 李明洁, & 诸城市外贸冷藏厂. (2003). 谈如何控制肉鸡产品中微生物的污染. *食品与药品*(2003年 07), 32-32.
7. 李琴梅, 北京市理化分析测试中心, 李琴梅, 刘晓毅, 朱雨薇, 刘伟丽, ... 100094, 北. 国. 北. (2015). 基于激光粒度仪的回收油脂鉴别研究. [Research of identification of waste oil based on Zetasizer]. *食品安全质量检测学报*(2015年 09), 3350-3354.
8. 杨明亮, & 湖北省卫生厅卫生监督局, 湖., 武汉, 430079. (2008). 中外食品



- 安全监管体制及其比较. *中国食品卫生杂志*(2008年 01), 1-5.
9. 卓越, 于湃, & 厦门大学公共事务学院, 福., 361005. (2013). 构建食品安全监管风险评估体系的思考. [Considerations on Building Risk Assessment System for Food Safety Regulation]. *江苏行政学院学报*(2013年 02), 109-114.
10. 周國村, & 袁建中. (2014). 應用決策實驗室分析 (DEMATEL) 與網路層級分析法 (ANP) 在研發專案計畫評選. [Application of DEMATEL and ANP to the R&D Project Selection]. *中山管理評論*, 22(3), 543-572.  
doi:10.6160/2014.09.04
11. 林宜隆, & 周素珠. (2016). 建構我國食品安全控管與稽查機制之概念模式與控管目標之研究—以 ISO22000 與 TQF 之比較分析為例. *電腦稽核* (33), 102-115.
12. 陈红梅, 张滨, & 长沙环境保护职业技术学院环境科学系, 湖., 410004. (2011). 基于食品安全管理体系的果冻生产质量控制策略. *农业工程技术·农产品加工业*(2011年 06), 37-40.
13. 姜励卿. (2004). 消费者对食品质量安全风险的认知和信息搜寻行为研究——基于浙江省蔬菜购买者的实证分析. 浙江大学. Available from Airiti AiritiLibrary database. (2004年论文)
14. 郑玉香, 201306, 上., 郑玉香, & 梁红. (2015). 我国文化消费品的品牌价值链创新及其策略分析. *商业经济研究*(2015年 27), 54-55.
15. 耿秀丽, 上海理工大学管理学院, 上., 耿秀丽, 李易林, & 上海理工大学管理学院, 上., 200093. (2014). 考虑竞争性分析的改进模糊重要度绩效分析方法. [A Revised Fuzzy Importance Performance Analysis Considering Competitive Analysis]. *工业工程*(2014年 05), 68-74.
16. 陳政忻. (2011). 安全「食」尚的堡壘 全球食品安全發展趨勢. *臺灣經濟研究月刊*, 34(3), 24-29.

17. 韩秀婷, 聊城职业技术学院, & 聊城职业技术学院, 聊., 252000. (2015). **餐饮业食品安全治理存在的问题及策略. [Problems and strategies of catering food safety governance].** *食品安全质量检测学报*(2015 年 01), 361-365.
18. 盧冠宏, 潘怡君, & 沈立言. (2016). **臺灣食品安全事件的省思：從危機處理提升至風險管理. [Reflection on Food Safety Incidents in Taiwan: From Crisis Response to Risk Management].** *中國飲食文化*, 12(1), 245-271.
19. 戴强, & 河南农业大学经济与管理学院, 河., 郑州. (2007). **美国的食品安全管理体系. [The USA administrative system of food safety].** *时代经贸* (2007 年 01), 37-39.
20. 楊雅民(2004 年 6 月 6 日)。**重組牛排風波 戴勝益 黃金 7 天解除危機。**自由時報。
21. 修瑞瑩、陳雨鑫、邱瑞杰、鄭宏斌(2015 年 4 月 22 日)。**又爆農藥殘留「英國藍」96 門市停業。**聯合報。
22. 張沛森(2015 年 7 月 4 日)。**義美凸槌 貯放過期 9 年食品。**蘋果日報。
23. 王一芝 (2014 年 9 月 12 日)。**義美、鼎泰豐，為什麼能躲過食安風暴？**遠見雜誌。

## 第二節、英文部份

1. Bryksa, B. C., & Yada, R. Y. (2012). Challenges in Food Nanoscale Science and Technology. *Journal of Food and Drug Analysis*, 20, 418-421.
2. Chiu, H.-K. (2016). Exploring the Factors Affecting Consumer Boycott Behavior in Taiwan: Food Oil Incidents and the Resulting Crisis of Brand Trust. *The International Journal of Business and Information*, 11(1), 49-66.
3. de Mesquita, M. O., Fries, L. L. M., & Valente, T. (2014). Safety criteria for the acquisition of meat in Brazilian University restaurants. *Food Science and Technology*, 34(1), 102-109.
4. Dora, M., Kumar, M., Van Goubergen, D., Molnar, A., & Gellynck, X. (2013). Operational performance and critical success factors of lean manufacturing in European food processing SMEs. *Trends in Food Science & Technology*, 31(2), 156-164. doi:10.1016/j.tifs.2013.03.002
5. Ghaani, M., Cozzolino, C. A., Castelli, G., & Farris, S. (2016). An overview of the intelligent packaging technologies in the food sector. *Trends in Food Science & Technology*, 51, 1-11. doi:10.1016/j.tifs.2016.02.008
6. Grover, A. K., Chopra, S., & Mosher, G. A. (2016). Food safety modernization act: A quality management approach to identify and prioritize factors affecting adoption of preventive controls among small food facilities. *Food Control*, 66, 241-249. doi:10.1016/j.foodcont.2016.02.001
7. Kao, Y. M. (2012). A Review on Safety Inspection and Research of Plastic Food Packaging Materials in Taiwan. *Journal of Food and Drug Analysis*, 20(4), 734-743. doi:10.6227/jfda.2012200302
8. Liu, N., & Mao, A. (2015). Food Safety Management System in Star Hotel and Safety Hazards Countermeasures. *Advance Journal of Food Science and*

- Technology*, 9(12), 911-913.
9. Lu, F. Q., & Wu, X. L. (2014). China food safety hits the "gutter". *Food Control*, 41, 134-138. doi:10.1016/j.foodcont.2014.01.019
  10. Maldonado-Siman, E., Godinez-Gonzalez, C. S., Cadena-Meneses, J. A., Ruiz-Flores, A., & Aranda-Osorio, G. (2013). TRACEABILITY IN THE MEXICAN DAIRY PROCESSING INDUSTRY. *Journal of Food Processing and Preservation*, 37(5), 399-404. doi:10.1111/j.1745-4549.2011.00663.x
  11. Mu, R.-H. (2015). Food Security Strategy Based on Computer Innovation. *Advance Journal of Food Science and Technology*, 7(10), 815-820.
  12. Prakash, V. (2012). Food Factors and Food Safety... A Perspective. *Journal of Food and Drug Analysis*, 20, 406-407.
  13. Schellekens, M., Martens, T., Roberts, T. A., Mackey, B. M., Nicolai, B. M., Vanimpe, J. F., & Debaerdemaeker, J. (1994). COMPUTER-AIDED MICROBIAL SAFETY DESIGN OF FOOD PROCESSES. *International Journal of Food Microbiology*, 24(1-2), 1-9. doi:10.1016/0168-1605(94)90102-3
  14. Shan, L. J., Zang, Q. X., Xu, L. L., Li, X. L., & Wu, L. H. (2015). A literature review of public perception of food additive safety. *Agro Food Industry Hi-Tech*, 26(4), 49-51.
  15. Shinbaum, S., Crandall, P. G., & O'Bryan, C. A. (2016). Evaluating your obligations for employee training according to the Food Safety Modernization Act. *Food Control*, 60, 12-17. doi:10.1016/j.foodcont.2015.07.014
  16. Tzamalís, P. G., Panagiotakos, D. B., & Drosinos, E. H. (2016). A 'best practice score' for the assessment of food quality and safety management systems in fresh-cut produce sector. *Food Control*, 63, 179-186. doi:10.1016/j.foodcont.2015.11.011
  17. Tzeng, G., Chiang, C., & Li, C. (2007). Evaluating intertwined effects in e-

- learning programs: A novel hybrid MCDM model based on factor analysis and DEMATEL. *Expert Systems with Applications*, 32(4), 1028-1044.
18. Wu, L. H., Zhang, Q. Q., Shan, L. J., & Chen, Z. X. (2013). Identifying critical factors influencing the use of additives by food enterprises in China. *Food Control*, 31(2), 425-432. doi:10.1016/j.foodcont.2012.10.028
  19. Wu, S.-L. (2013). Innovative Food Safety Strategies in a Pioneering Hotel. *Food and Nutrition Sciences*, 4(10), 1054-1059. doi:10.4236/fns.2013.410137
  20. Zhao, L. Y., Xia, M., & Guan, J. J. (2011). Inserting the GS1 to HACCP System to Guarantee the Food Safety. In Y. H. Kim, P. Yarlagadda, X. D. Zhang, & Z. J. Ai (Eds.), *Advanced Materials and Structures, Pts 1 and 2* (Vol. 335-336, pp. 132-136).
  21. Zheng, T.-H. (2016). Ecological Development and Food Safety Influence on Non-governmental Organization Research. *Advance Journal of Food Science and Technology*, 11(6), 433-438. doi:10.19026/ajfst.11.2656
  22. Zhou, M. (2015). Application of Hazard Analysis and Critical Control Point in Sports Meeting Food. *Advance Journal of Food Science and Technology*, 9(12), 935-938.