



➤ 清華大學食安論壇_會議綜述

➤ 2016.04.25 – 2016.05.06

➤ 主辦單位：清華大學科技法律研究所

➤ 協辦單位：清華大學人文社會研究中心

清華大學生物倫理與法律中心

目錄

跨國公司、國際貿易與食安治理—由國際標準制定之科學、法律與政治問題談起 林勤富助理教授／國立清華大學科技法律研究所	1
讓小試紙說話—「食品添加劑檢測試片」介紹 鄭兆珉副教授／國立清華大學生物醫學工程研究所	13
面對食安危機，政府如何帶領大家走出危機 蔡淑貞副主任／行政院食品安全辦公室	19
讓專業為專業把關—談食品安全與企業自主管理 廖啟成所長／食品工業發展研究所	30
妳(你)知道每天吃的食物含多少有害物質嗎？ 吳焜裕教授／台灣大學職業醫學與工業衛生研究所	37
農業、重金屬、添加物—到底什麼東西可以吃？ 顏宗海醫師／長庚醫院腎臟系臨床毒物科主任	43
大統混油免吐 18.5 億黑心錢？談 2015 年刑法沒收犯罪所得新規定 連孟琦助理教授／國立清華大學科技法律所	53
從農場到餐桌—談全球化下的食物與農業 李丁讚教授／國立清華大學社會學研究所	58

從農場到餐桌—談全球化下的食物與農業

主講人

國立清華大學社會學研究所

李丁讚教授

講者簡介

李丁讚教授為美國威斯康辛（麥迪遜）大學社會學博士，為清華大學社會所專任教授，其專長為文化社會學、政治社會學、社會學理論。

從社會學的角度，長年關心台灣公民運動服貿，而近年更投入飲食教育的推動，他出發的動機與理念正在於「飲食」帶動的不只是色香味，更是對環境保護、文化保存的省思。為期關注台灣農業、食物議題的社會實踐，李丁讚老師更致力推動飲食教育，身兼食農教育立法推動聯盟的召集人，讓台灣的食安網絡有更扎實的基礎，李教授在農業與飲食教育的理念行動上很受民眾歡迎，不僅僅是因為研究者的身份，更來自於他扎實的實踐經驗。

一、前言

本次演講主題為「從農場到餐桌—談全球化下的食物與農業」，主要是談在全球化下，食品安全出了哪些問題以及解決方式，講者提出的解決方式是「從農場到餐桌」食物的產銷方式，一種與全球化不一樣的運銷模式，並以在香山所做的實作為例，為大家說明。

二、全球化

（一）從國際到全球

舊時所稱全球化的概念，主要是國與國之間的關係，不是真正的全球化。直到 1979 年柴契爾夫人、1980 年雷根總統開始執行新自由主義政策後才開始真正的全球化，柴契爾夫人認為國家所扮演的角色太重，政府不應涉入自由市場將國營企業私有化，主張國與國之間的關稅、各種障礙都應該消除。所以在柴契爾夫人、雷根總統的影響與

新自由主義政策下，資本流動、勞動力流動。因為國家的保護政策漸漸消失，1980年代開始發展自由貿易新自由主義，全球化加速進行，由傳統國與國轉變為所有國家之間的緊密互動。

(二) 全球化下的台灣飲食與消費

1980年代7-11、麥當勞、肯德基、頂好超市、家樂福，先後進駐台灣，1990年代，各類型大賣場、量飯店相繼成立，遍佈台灣各縣市，從此國人的購物習慣、飲食習慣、飲食內容漸漸產生轉變。

三、飲食習慣的改變

(一) 飲食習慣與購物習慣的改變

亞洲人飲食習慣的西化，購物的結構大轉變，魚肉類需求量加倍，2000年代起在開發中國家中飲料、香菸的需求成長快速。飲食習慣的改變，麵食、肉類與乳製品攝取量大增，含糖飲料如手搖飲料店大排長龍，包裝食品加入很多的鹽、糖、脂肪，飲食習慣漸漸從「食物」到「食品」。

(二) 美味的代價

加入糖、脂肪、鹽的食物雖然好吃但容易造成身體負擔，高糖、高鹽、高脂肪、高蛋白的飲食習慣下產生了很多文明病，糖、油、鹽是合法的食品添加物，雖然不見得不安全但是不健康，例如過去十幾年植物油用量增加，炒菜可以加入植物油，但如果加入餅乾的製作過程會產生反式脂肪，會產生心血管疾病、高血壓、糖尿病、肥胖等，產生這些慢性病的原因，可能與不健康的飲食習慣有關，這些垃圾食物不是不安全，但是食用過多會造成不健康的影響。且全球化下的飲食習慣所造成的影響具有階級性，開發中國家貧窮的鄉村社區中，窮人遭受更大的健康傷害，而富人會更重視購買低鹽、低糖、低油脂的產品。

(三) 飲食習慣與食品安全

飲食習慣對於食品安全也有影響，因為來自「不知道哪裡 (Food from no where)」的產品因為生產者不透明、不可溯源、不可課責，會造成業者不想負該有的責任，這是食安問題的溫床，很多問題會由此產生。

加州爆發大型大腸桿菌的公共傳染病，感染源是「袋裝菠菜」，造成美國 26 州感染，是個大型的公共傳染病，共有三個人死亡。政府花了一個禮拜的時間，才找出批發商以及生產處，而生產地點的認定更久，大約花了 6 月的時間，才在上述生產處附近，發現了遭污染的農場。

研究發現，在地方性的農民市集買新鮮菠菜者，並沒有發生大腸桿菌中毒，推測病菌是在分裝、儲存、運銷過程中產生的。如果上述菠菜只在地方市場銷售，問題也許也會發生，但一定可以很快認定病因、控制病情，這種長途的運銷、包裝，很容易造成大型問題。有學者提到，在 1982 年之前，美國並沒有這型的大腸桿菌傳染問題，但近年來發生率增加十倍，成為大型的公共傳染病，因為在高度的分裝包裝過程，容易造成問題。

四、如何克服全球化產生的問題

(一) 如何克服問題

講者認為食物應該要從農場直接運輸到消費者家裡，沒有中盤商才能確保食品安全。推倡「身土不二」的概念，就是只吃自己生產的東西，買自己土地生產的食物，才能更加健康。一位學者提到，如果食物是從其他地方來的，可能會變得非常危險，可能會造成人類的免疫系統降低，因為遠程食物生產中會冷藏、消毒、標準化，食物消毒後可能會失去營養，食用沒有經過無菌消毒的在地食物，儘管有些泥土、病菌，但能強化體能、增強免疫系統。

(二) 在地食物網絡

從農場到餐桌，建構在地產銷網絡，讓生產者與消費者面對面，讓產銷過程透明可以溯源、可以課責，乃至建立信任感，是講者認為最佳的監督系統。

(三) 最根本的食安政策

透過食農教育，透過食物重新連結人、社區、土地，促進人與環境生態的健康與永續，消費者開始認識生產者，開始想要看看農民怎麼生產，開始信任生產者，農民也會漸漸的對產品感到驕傲，甚至自行提高產品的品質、標準。

五、香山個案研究

香山綠市集：在香山辦了「香山綠市集」，集合香山地區對土地與環境友善的小農、小商家、文創工作者，每週六早上在武陵路「荷蘭村」擺攤，主要是針對中產階級，目的是為了改變中產階級，讓本來對於不關心土地的人們，開始對於產品土地產生認同感。農民的技術被大型農藥廠壟斷，根據資本系統所施作的農產品，使得農民漸漸失去專業技術，透過有機農法，讓農民自己發現施作的技術，不用殺蟲劑、農藥就能生產出飽滿的穗粒，讓技術回歸到農民身上，讓農民的主體性可以發揮，擁有自己的技術，有信心，有尊嚴。

六、結論

(一) 生產端目標

提升農民效益，改善環境品質，促進地方的經濟，培養地方的商家有能力賣出好東西。

(二) 消費端目標

讓消費者漸漸習慣買在地產品，養成良好的飲食習慣，促進健康。

透過食農教育，讓中產階級可以接觸農業與土地，重新連結人與土地的關係，增進在地認同。克服「自然缺乏症候群」增進精神健康，開始與農民一起種菜，希望能增進大眾身體的健康、精神層面的健康。

(三) 社會層面

讓農民和小商家可以和中產階級接觸，增進社會資本，大家互相信任時，願意溝通願意相信對方，才會讓整個社會的運作更健康。我們花了三年培養農民，開始賣產品是前半年的事情，這些願景，雖然還在理想層面，但之後會慢慢的完成生產端、消費端的目標。

七、Q&A

問題一

Q：香山是相對比較鄉下的地方，相較而言都市的農地不夠而產量不固定，所以這樣的概念要怎麼應用到都市上？自然農耕法的產量較低，是不是會對農民的收入有一定的影響？

A：都市是消費端需要找附近的農地合作，例如台北的龍山里與苗栗縣合作，城市的小朋友可以到鄉下接受食農教育，讓城市與鄉下可以更密切的合作。自然農耕法的產量較低，講者認為是因為技術問題，例如韓國農民用一般的自然農耕法，產量甚至高於機械式的農作法，如果農民學習科技化耕法，農民會漸漸地發展出更高的技術，產量就能穩定。

問題二

Q：全球化的浪潮下，老師反其道而行，可能會是一條孤單的道路，是不是有遇到什麼困難，怎麼讓大家知道食農教育重要性？

A：其實這是一個世界性的運動，在全球化的腳步下，有很多人以農業為思考點，將人與土地與農業產生連結。與其他市集不同的是，一般的市集消費者是不固定的，只是一般的經濟幫助，而香山市集是在一個密集的地方內，消費者是固定的，因此可以進行食農教育、社區營造。農業不是專屬老人才能從事的工作，而是需要高技術、高投入的產業，講者希望香山市集是一個模式，能夠普遍運用到其他地方，讓生產端的經濟發展，消費端的倫理意識可以形成。