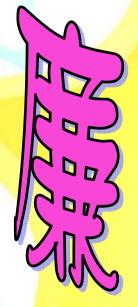
宜蘭縣政府 106年12月份









本 期 內 容

FINE P.3

請託關說案件處理

消息。

P.6

航空公司停飛航線,應於60日前提出 訂位旅客處置措施

本 期 內 容

P.10

天冷吃火鍋衛生安全不可少,衛生局公布稽查抽驗結果

意味が必要

P.13

案例宣導

請託關說案件處理

資料來源─法務 部廉政署 老王為避免自家頂樓加蓋違建被拆除,透 過具影響力人士老李向承辦本案業務之建 築管理機關公務員小張拜託免於拆除。老 李向小張請求內容,係屬個案,並涉及具 體業務內容,已屬請託關說範疇。

請託關說

定義:指其內容涉及本機關(構)或所屬機關(構)業務具體事項之決定、執行或不執行,且因該事項之決定、執行或不執行致有違法或不當而影響特定權利義務之虞。

案例宣導

請託關說案件處理

資料來源─法務 部廉政署 小張係公務員,因為違建是否拆除之決定、執行或不執行,將使得老王受有利或不利之影響,老王透過老李的要求(拜託),係具體個案,會因為小張的決定執行與否,而影響其權利,屬公務員廉政倫理規範之請託關說態樣行為;公務員小張應於接獲請求之日起3日內,簽報長官說明並向政風機構報備,且應依法辦理,不得因受到請託關說而為違法之處理。

請託關說事件處理流程

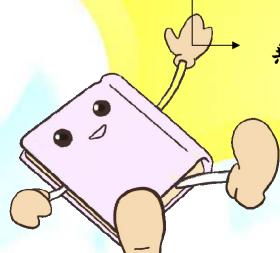
指其內容涉及本機關(構) 或所屬機關(構)業務具體 事項之決定、執行或不執行 ,且因該事項之決定、執行 或不執行致有違法或不當而 影響特定權利義務之虞 § 25

應於3日內簽報其 → 長官並知會政風機 構 §11

請託關說 §2、11、17

無法判斷

請政風機構之諮詢專人協助 § 17



發布日期: 106-11-08 資料來源: 行政院消費者保 護處 航空公司暫停或終止航線,對旅客影響甚 鉅,在行政院消費者保護處(以下簡稱行 政院消保處)的協調下,交通部民用航空 局(以下簡稱民航局)修正民用航空公司 業管理規則第13條之1,規定航空公司 經檢附訂位乘客處理 機制 及相關消費者保護措施報請核准,並 准60日後始得實施;停飛國際航線, 於生效前60日檢附前述資料報請備查。 本規定預計於本(106)年底前施行。

發布日期: 106-11-08 資料來源: 行政院消費者保 護處 行政院消保處表示,航空公司因商業考量、 運能調整等因素停飛航線時,有時決定之時 間過於倉促,或處置之措施未盡得宜,常影 響旅客行程之安排或損及權益;一旦發生, 旅客往往也只能概括承受。例如:去(105)年 7月21日,某航空公司突然宣布自7月25日起 停飛伊斯坦堡航線,旅客及旅行社僅有4天之 應變時間,只能緊急配合更改航班或行程; 又如104年8月間,某航空公司宣布停飛峇里 島航線,不能全額退款,僅得更改航班,嗣 經民航局介入始得全額退款,類似事件衍生 許多消費爭議,受影響旅客眾多。

發布日期: 106-11-08 資料來源: 行政院消費者保 護處

為解決類此問題,行政院消保處於去年11月 召開會議,請民航局蒐集瞭解國外規範,研 修航空公司提報停飛航線審查之規定,使航 空公司應負擔之責任範圍明確化。民航局遂 參考日本規定,修正民用航空運輸業管理規 則,規定航空公司暫停或終止航線,應至少 有60日之前置期,並須檢具訂位乘客處理機 制及相關消費者保護措施,包括已訂位乘客 人數、處置作為(如簽轉他航、全額退費、行 程替代方案)及乘客衍生性費用之處理等,報 請民航局轉交通部核准或備查,俾減少對乘 客之衝擊;但因不可抗力因素所致者,得 不受60日之限制。

發布日期: 106-11-08 資料來源: 行政院消費者保 護處 至於在航空公司停業或結束營業部分,因涉及層面較廣,則提升法律位階至民用航空法第48條增訂業者退場機制,即航空公司應先提送處置計畫,於交通部核准之日起60日後始得停業或結束營業。該法修正草案業經本年10月26日行政院會決議通過,並已送請立法院審議。

行政院消保處表示,本案的實施,將可改善以往航空公司多只從自身營運考量而片面決定停飛航線之作法,賦予航空公司應於一定時間前提出訂位旅客處置計畫之法定責任。該處已請民航局於法規實施後,督導各航空公司落實執行,俾保障搭機旅客權益。

天鍋全, 公抽吃生可生糟糕

發布日期: 106-11-10 資料來源: 宜蘭縣政府 衛生局

火鍋為國人冬天喜愛之餐飲,假日及節慶時 火鍋聚餐也成為普遍的消費習慣之一,為了 把關食材的安全與衛生,宜蘭縣政府衛生局 配合衛生福利部食品藥物管理署啟動「106 年火鍋餐飲業者稽查抽驗專案計畫」,除加 強稽查轄內火鍋餐飲業者之食品業者登錄、 食品良好衛生規範準則(GHP)、「牛肉原產 地」、「火鍋湯底」、「基因改造食品」及 「重組肉食品」標示規範之符合性外,並加 強抽驗市售火鍋食材,像是蔬菜、肉品、麵 製品、豆製品及火鍋配料等共計65件,

發布日期: 106-11-10 資料來源: 宜蘭縣政府 衛生局

檢驗結果3件產品不符規定,分別為1件蔬菜 及2件豆腐,針對不合格產品除請其下架外, 並依違反食品安全衛生管理法進行處辨;本 次火鍋餐飲專案計稽查20家,其中8家餐廳 於製程、環境缺失,開立限期改善通知書, 責成業者限期改正,另1家於製作場所冷凍區 查獲貯放過期之食品原料及調味料,皆依 法處辦並完成違規產品銷毀。 衛生局提醒,火鍋種類多元,民眾購買火鍋 湯底(粉)等產品時,應慎選有完整標示之 產品,並儘量以新鮮食材烹調。

天鍋全,公抽吃生可生稽結果

發布日期: 106-11-10 資料來源: 宜蘭縣政府 衛生局

大啖火鍋時應均衡飲食,高湯之攝取應適量 , 搭配時蔬食用及減少高脂肉類的攝取,以 減輕身體不必要之負擔。另餐飲業者應注意 用餐環境安全,以碳烤或使用瓦斯罐業者更 應留意,一氧化碳為無色無味的氣體,中毒 後的症狀不易被察覺,吸入過多一氧化碳後 通常只有疲倦、昏眩等輕微不適症狀,中毒 往往在不自覺的狀況下發生,所以業者應定 期檢查餐廳環境的通風設備,以維護消費者 及自身安全。民眾如有任何食品衛生安全問 題,請撥打食品藥物管理科,專線電話: **03-933277**9洽詢。

















