

# 陽光月刊 113 年 03 月號

## 目錄

1. 目錄.....1
2. 法律小常識.....2
3. 資訊安全維護宣導.....3
4. 安全維護宣導.....4
5. 消費者訊息.....5
6. 有獎徵答



## 法律小常識

### 契約不可違反公序良俗

葉雪鵬(曾任最高檢察署主任檢察官)

契約在我國民法上是債的發生原因的一種，法律行為中，以契約來完成債的關係，最為普遍。不過大多數人一提到「契約」這個名詞，就一個頭兩個大，以為「契約」只是那些做大生意的大商人專用工具，與一般民眾關係不深。這些話聽起雖然不無道理，但國家的法律頒布後，對於全國人民全體都適用，哪有大商人小商人的區分，不過契約的大小，要看契約所約定的範圍來決定。不論契約標的大或小，都要依照民法的規定來進行，契約的成立，依民法第一百五十三條第一項的規定，契約的當事人互相表示意思一致者，無論其為明示或默示，契約即為成立。當事人對於必要之點，意思一致，而對於非必要之點，未經表示意思者，推定其契約為成立，關於該非必要之點，當事人意思不一致時，法院應依其事件之性質認定之。

所以契約的成立有問題時，可以借助法院運用法律來解決，不過法律行為，有背於公共秩序或善良風俗者，無效。為民法第七十二條所明定，無效的法律行為，自始無效。誰也無法使無效的法律或行為成為有效。唯一補救的辦法，是將造成契約無效的原因除去，重新訂立新的有效契約。

備註：

一、本文登載日期為 112 年 12 月 26 日，文中所援引之相關法規如有變動，仍請注意依最新之法規為準。

二、本刊言論為作者之法律見解，僅供參考，不代表本部立場。

【以上內容轉載自法務部網站。更新日期：113/01/16】

## 資訊安全維護宣導

### 你的上榜沒？專家公布 2024「高危」15 組密碼

許多網站、應用程式定期要求用戶更新密碼，不少人喜歡用簡單好記的數字或英文字彙充數，這等於讓網路駭客能輕鬆擊破防線竊取機密或敏感個資。資安專家公布 2024 年最容易遭破解外洩的 15 組常見密碼，倘若你也用了這些密碼，最好立即著手更換。

英國《每日郵報》25 日報導，美國資安專家衛斯（Jason Wise）說，為了確保資安不受侵害，安全的密碼很重要，密碼愈獨特，破解難度愈高。簡言之，務必避免使用最常見、最明顯好猜的密碼組合。

衛斯建議，出生日期、與自身關係密切親友的姓名、運動隊伍名稱、城市名稱、食物名稱，都是很常見而且很好猜的密碼，很容易透過公開資訊查到，最好別用於密碼設定。

他指出，現代人生活各大環節很難擺脫密碼使用，想個簡單好記的密碼，或各項服務通用單一組密碼，這種心態不難理解，有趣的是，多數人知道自己使用的密碼強度不夠，卻繼續使用好記的低強度密碼。

衛斯強調，倘若讀者目前使用的密碼出現在下列 15 組很多人經常使用的選項之中，應該立即更換。這 15 組高危密碼包括：123456、123456789、admin、Qwerty、welcome、Password、Password1、p@ssw0rd、12345、Qwerty123、1q2w3e、12345678、111111、1234567890、Q2w3e4r5t。

衛斯說，解決方案就是使用隨機密碼產生工具，例如 LastPass、KeePass、NordPass、RoboForm 與 Dashlane，這些都是很受歡迎的密碼產生器。這類工具產生的隨機密碼很難記，這時可以考慮搭配使用密碼管理員（password manager）程式輔助保管、記住各個密碼。

文章來源：[Tech experts reveal the passwords most at risk of being compromised in 2024 and urge users to change them IMMEDIATELY... is YOURS on the list?](#)

【以上內容轉載自中時新聞網 2024/01/25 [栗筱雯](#)】

## 安全維護宣導

### 聲稱可追回遭詐款項？都是二次詐騙話術!!!

近期詐騙集團藉網路駭客，或律師事務所名義創設假臉書粉絲專頁，謊稱可以幫助被害人追回被害款項

這是二次詐騙話術!!!!!!!!!!!!

若您不慎受到詐騙，應立即報警備案，由警方介入調查。切勿尋求類似駭客或來路不明的單位，以免陷入二次詐騙的困境。**合法途徑報案是保護自己權益的最佳方式！**

民眾若遇到這類自稱可以討回騙款的訊息，不應理會且不要相信，被害金額償還，應尋求正規的法律訴訟程序，切勿輕易聽信

**求助卻遇上二次詐騙**

**聲稱可追回詐騙款項**

網上欺詐？我們為您提供服務，90% 的回收率，無附加條件，就在快聯絡我們，.....查看更多

網路詐騙讓人非常痛恨，他們通過各種非法的手段騙取公民的血汗錢財。.....查看更多

你被網路騙局騙過嗎？  
揭露他們是我們的專長  
把你的錢拿回來！  
成功追討財產才收費  
免費幫助挽回損失

被網路投資賭博交友  
該怎麼辦？  
揭露他們是我們的  
把你的錢拿回來  
成功後才收費

MESSENGER  
✅如果您不幸被騙，立即聯繫與  
我們諮詢！

1. 警惕假冒單位
2. 立即前往報案
3. 被害資料僅供檢警調
4. 撥打 165 反詐騙專線

手刀追蹤165粉專和用防詐達人吸取新知

內政部 刑事警察局  
趨勢科技 防詐達人

以上內容轉載自內政部警政署 165 全民防騙網

更新日期：2024-01-29 17:37

## 消費者訊息

### 品嚐、送禮要注意！2023 年臘腸調查測試

「臘腸」是許多消費者喜愛的食品，尤其是知名的煲仔飯，主角就是臘腸，在冷冷的冬日來上一口，瞬間覺得充滿暖意。「臘」是一種肉品的處理方法，把肉類用鹽或醬醃漬後再風乾。農曆 12 月稱為「臘月」，在廣州一帶，素有「秋風起，食臘味」的俗語，農曆 11~12 月秋冬季節，天氣寒冷且乾燥，肉類不易變質且蚊蟲不多，適合風乾製臘味，因而以「臘」為名。臘腸外觀與另一種外觀相似的香腸相比，較為瘦及乾燥，是取肥瘦肉約 2：8 的比例切丁，加入蔗糖和酒拌勻灌入腸衣，經晾曬烘烤而成，成品外形美觀、色澤明亮，喜氣的模樣是許多消費者年節的伴手禮及團圓飯桌上經常出現的食品。

現代食品加工業發達，臘腸的製造可以透過機械化大量生產，一年四季都可以購買得到。近期因年節將至，香港「消費者委員會」調查測試 30 款臘腸，發現調查樣品均為高鈉，且大部分高糖高脂，更有 6 款樣品營養標籤與實際含量有差異。本會也透過市場調查市售臘腸成品，發現目前市售臘腸成分除了糖、鹽、高粱酒，在食品添加物上常見有亞硝酸鹽、食用紅色色素等。

有鑑於農曆年節將至，許多消費者會採購臘腸過節食用，考量臘腸多以豬肉為原料，再以糖、鹽醃製，其中的飽和脂肪、鈉含量若過高，將不利於三高（高血壓、高血糖及高血脂）患者，故本次進行市售臘腸的飽和脂肪、鈉及亞硝酸鹽含量調查測試，並將結果提供消費者選購及食用時作為參考。

#### 樣品

2023 年 12 月間，於臺北市及新北市傳統市場、連鎖大賣場、肉製品專賣店、食品行、餐廳及網路平臺等購買，共計購得 20 件樣品。其中包裝食品有 15 件、散裝有 5 件。（調查項目與測試方法請見表 1）

表 1、調查項目與測試方法

調查與測試項目	調查與測試方法	檢驗標準	調查檢驗單位
價格調查	依購買價格調查		消基會
標示調查	《食品安全衛生管理法》第 22 條、「散裝食品標示規定」及「包裝食品之豬肉及豬可食部位原料之產地標示規定」		

飽和脂肪酸含量	衛生福利部 2013 年 11 月 28 日部授食字第 1021950978 號公告訂定「食品中脂肪酸之檢驗方法 (MOHWO0014.00)」	依據「包裝食品營養標示應遵行事項」及比對樣品標示內容	台灣檢驗科技股份有限公司
鈉含量	參考 80.05.20.CNS 12869 N6231 嬰兒配方食品中礦物質之檢驗方法-銅、鐵、鎂、錳、鉀、鈉、鋅之檢驗。檢驗儀器：ICP-OES		台美檢驗科技股份有限公司
亞硝酸鹽含量	衛生福利部 2013 年 9 月 6 日部授食字第 1021950329 號公告修正「食品中亚硝酸鹽之檢驗方法」	《食品添加物使用範圍及限量暨規格標準》-用量以 NO <sub>2</sub> 殘留量計為 0.07 g/kg 以下	振泰檢驗科技股份有限公司

## 調查與檢測結果

### 一、標示調查

依據《食品安全衛生管理法》（以下簡稱《食安法》）第 22 條，食品及食品原料之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示：品名、內容物名稱、淨重、容量或數量、食品添加物名稱、製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址、原產地（國）、有效日期、營養標示、含基因改造食品原料、其他經中央主管機關公告之事項等。另外，依據「散裝食品標示規定」及「包裝食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定」，非具公司登記如市場攤販，除應標示「原產地（國）」外，並應標示所含豬肉或豬可食部位之原料原產地及含豬肉及豬可食部位原料之包裝食品，應於容器或外包裝以中文顯著標示該原料之原產地（國），其原產地（國）應以其屠宰地（國）為據。

未依《食安法》第 22 條進行標示，將依同法第 47 條處新臺幣 3 萬元以上 300 萬元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，1 年內不得再申請重新登錄。

### 二、營養標示調查——飽和脂肪及鈉含量標示

依據「包裝食品營養標示應遵行事項」，包裝食品須有營養標示，內容包括：「營養標示」的標題；「每一份量（或每一份、每份）○公克（或毫升）、本包

裝(含)〇份」；「每份(或每一份量、每一份)」，「每 100 公克(或毫升)」或「每份(或每一份量、每一份)」，「每日參考值百分比」；熱量；蛋白質含量；脂肪、飽和脂肪(或飽和脂肪酸)、反式脂肪(或反式脂肪酸)含量；碳水化合物、糖含量；鈉含量等。

現行營養標示值的容許誤差範圍是參考國際規範為正負 20%。至於飽和脂肪及鈉的標示，因經考量攝取量過高對人體健康的負面影響，**飽和脂肪及鈉含量的標示值容許誤差上限為≤標示值 120%，但無容許誤差下限(熱量、脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、膽固醇、鈉、糖，標示值允許範圍均為：≤標示值 120%，無容許下限)。**

### 1.飽和脂肪酸(即為飽和脂肪標示值)含量

飽和脂肪酸常存在於動物性食物、肉類及奶類(乳脂肪)，動物性肉類中又以紅肉的飽和脂肪含量高，例如牛肉、羊肉、豬肉，由於飽和脂肪酸攝取過多會導致膽固醇過高，有礙心血管健康，一般被歸類為壞脂肪。國民健康署(下稱國健署)指出，脂肪每日建議攝取量上限是男性 70 公克、女性 55 公克，飽和脂肪每日建議攝取量上限是男性 23 公克、女性 18 公克(男、女性分別以體重 70、55 公斤之靜態工作者估計)。

### 2.鈉含量

「鹽」和「鈉」經常被當作同義詞使用，食鹽為氯化鈉化合物，為 40%的鈉和 60%的氯組成，故可視為每 1 公克食鹽中含有 0.4 公克鈉(400 毫克)。參考國健署發布資料中，在臺灣，40 歲以上民眾每 3.5 人就有 1 人患有高血壓，且高血壓是導致後續心臟疾病、腦中風及腎臟病發生的主要危險因子，飲食中鈉鹽攝取量與血壓值之間具有顯著的正相關，控制鈉攝取量是預防高血壓的重要工作之一，建議**消費者每日鈉總攝取量不要超過 2,400 毫克(即食鹽 6 公克)。**

以上飽和脂肪及鈉含量標示值超過法規上限者，還有待主管機關認定是否有標示不實的情況，若經查證屬實，依《食安法》第 45 條：違反第 28 條第 1 項處新臺幣 4 萬元以上 400 萬元以下罰鍰。

## 三、亞硝酸鹽含量

食品加工過程中，經常會添加保色劑，使食品呈現出較佳的顏色，以增添賣相，在肉類加工製品中，亞硝酸鹽(nitrite)為經常使用的保色劑，且具有能抑制肉毒桿菌的形成及抑制脂肪酸的酸敗效果，具有一定的防腐功效，依據我國《食安法》第 18 條第 1 項規定訂定的《食品添加物使用範圍及限量暨規格標準》規

定，亞硝酸鹽類可使用於肉製品及魚肉製品，用量以 NO<sub>2</sub> 殘留量計為 0.07 g/kg 以下。

本次調查 20 件樣品亞硝酸鹽含量，20 件樣品均未檢出。（偵測極限 0.001 g/kg）

## 結論

### 給消費者的建議

- 1.購買食品時，注意包裝上鈉含量之標示，了解食用此食品的鈉攝取量，進而斟酌是否要購買，另外，**本次飽和脂肪調查，部分樣品雖標示符合規範，但含量已經接近標示誤差上限 120%，建議消費者食用時一定要留意份量，淺嚐即可。**
- 2.消費者需注意自己平常對鹽（鈉）量之攝取，以維持正常的血壓。
- 3.選購肉類加工品時，應選擇商譽佳的商品，避免購買來路不明或過於鮮豔、色澤怪異不自然的商品，並注意包裝標示完整性。

### 給主管機關的建議

- 1.應定期宣導販售散裝豬肉食品業者或攤商應遵守豬肉產地標示確實標示。
- 2.營養標示為消費者選購及食用時的重要資訊，若有不確實將影響消費者權益，建議應定期進行抽驗標示值是否符合規定。
- 3.**目前僅對飽和脂肪與鈉的標示誤差值設有上限而未設下限值，若沒有設下限值，是否能判定為合格產品，恐有疑慮。建議也應制定下限值，提供消費者明確資訊。**

### 給業者的建議

本次標示調查，有 4 件標示不符合。另外，**飽和脂肪及鈉含量營養標示值部分，飽和脂肪有 5 件（大於 120%標示值）超過允許誤差，2 件（大於 115%標示值）接近允許誤差，1 件低於 80%標示值；鈉則有 1 件標示值超過允許誤差，建議標示值應重新檢驗及標示，提供給消費者更正確的資訊。**

※本檢驗報告僅對消基會採樣的樣品負責。

【以上內容摘自財團法人中華民國消費者文教基金會 2024.02.05】



廉能是政府的核心價值，貪腐足以摧毀政府的形象，公務員應堅持廉潔，拒絕貪腐，  
廉政檢舉專線 0800-286-586

中區資源回收廠廉政服務專線：07-3909400 轉 700

