毒油風暴 席捲近千食攤

台中太陽餅中招「八方雲集」停售咖哩

台灣「食品藥物管理署」7日下午公布「地溝油事件」處理最新進度：被強冠問題油波及的下游廠商已增至971家，其中多為小食攤，而製成問題產品也由6日公布的110項增至136項。

【大公報訊】綜合中新社及中央社台北七日消息：台灣「食藥署」表示，自8日零時起，如果在架上查獲「全統香豬油」或「合將香豬油」違規產品，或者業者持續使用這些違規油品製造相關產品，將裁處6萬到5000萬元新台幣的罰款。

彙整各縣市衛生局最新稽查結果，7日新增的劣質豬油下游產品包括：喜多福沙茶拌醬（憶霖企業）、犁記芝麻肉餅、聯翔芝麻肉餅、味王泡麵油包（已封存）、呷七碗炒米粉、昇陽肉鬆行5款肉鬆（業務用、海苔鋁蓋裝及散裝、原味散裝、特純散裝）、五花馬國際行銷的香酥抓餅、蔥油餅、胡記香酥抓餅、麻善橋肉脯與原味肉鬆、海苔肉鬆（五花馬國際行銷）。

受影響食品增至136項

台灣警方經偵查發現郭某等6人涉嫌在台灣南部屏東、高雄等地以回收的餿水油等廢油，混雜製成食用油、飼料販售，知名廠商強冠公司向郭某採購上述劣質食用油，混製成「全統香豬油」販售。

台「食藥署」稱，截至7日下午2時，「食藥署」與各縣市衛生局出動1361人次，總計稽查食品工廠、夜市、攤販、供飲食場所等5797家次。已查明強冠公司提供的下游235家業者，出貨問題油數量爲782公噸；下游廠商總計971家，衛生局稽查已掌握問題油品流向645公噸，其中封存油品數量爲142.1噸，製成問題產品共136項，下架封存回收數量爲216.4公噸。

台灣「食藥署」網站公布的問題產品顯示，此次受波及的廠商遍及台灣全島，諸如盛香珍、味王、好帝一、陸仕、欣冠、奇美、味全、祥有味、品高、憶霖、犁記等衆多知名企業、百年老店赫然在列。問題油品還流向許多小吃店、路邊攤等。台灣媒體以「全島淪陷」形容此次地溝油事件的惡劣影響。目前，大量涉事產品已下架銷毀。

太陽堂未主動上報被罰

台中市政府衛生局7日查出，北屯區東山路的太陽堂曾購入509桶「全統香豬油」，因業者未主動通報，將依法處罰新台幣3萬元到300萬元。

「八方雲集」7日表示，上游廠商中午過後主動告知，在販售給「八方雲集」的咖哩原料中，含美廚油蔥酥，「八方雲集」決定暫停販售相關咖哩食品。

自炸豬油受主婦青睞

【大公報訊】綜合台媒七日報道：「地溝油風暴」持續延燒，許多民衆爲了自身健康，紛紛轉向傳統市場購買肥豬肉，讓炸豬油成爲家庭主婦的廚房新運動。傳統市場的豬肉攤7日一早就擠進大批人潮，向肉販購買豬油或是炸豬油用的肥豬肉。業者說，從地溝油事件爆發後，原本乏人問津的肥豬肉瞬間變搶手貨，不到中午就被搶購一空。

業者表示，買肥豬肉的民衆眞的增加不少，尤其這次遇到中秋連假，肥豬肉一早就賣光，甚至還要教民衆怎麼煎豬油。業者說，只要將肥肉切塊，直接就放入鍋內，先用小火避免燒焦，等到逼出豬油，再開大火持續炸，等到豬肉變成金黃色，就可將豬油裝起。

由於不少民衆最近到市場買豬油再自行提煉，高雄市自助餐業者及豬肉販原本煉豬油自用，現在也上架販賣，銷路頗佳。

林姓市民說，小時候常等媽媽炸完豬油後，吃香香的豬油渣，原已很少吃豬油，看到島內調和油連續出現問題，就想乾脆自己炸豬油，看到市場有賣，就趕快買一盒，「至少吃了比較安心」。

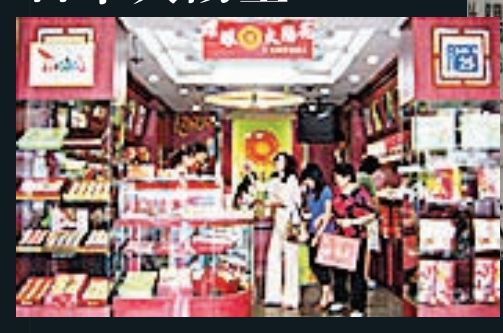
有業者表示，炸的過程油香撲鼻。油脂由白色慢慢轉化爲淡黃色半透明的液體，冷卻之後才會凝固成乳白色的固體，最近豬油買氣好，每次炸了一鍋裝瓶10餘罐，馬上被買光。剛炸好的肉渣灑上少許胡椒鹽，是非常好吃的零嘴；冷掉也可加在青菜裡一起炒來吃，就不用再放肉絲了，也可以炒豆豉、辣椒，是下飯的配料。

▲中秋月餅買氣受挫，台北知名百年餅舖，7日中秋節前夕排隊人潮不復見 中央社

▲新竹衛生局7日前往夜市稽查，並用儀器檢驗。 中央社

受波及的知名商家及食物(新增)

台中太陽堂



太陽餅

八方雲集

咖哩水餃

呷七碗

炒米粉

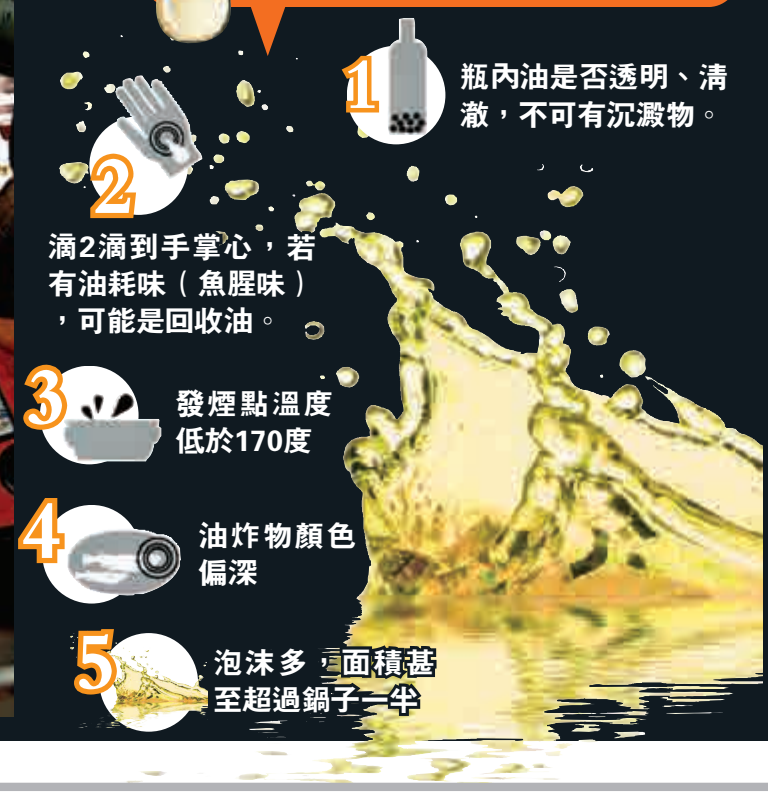
犁記餅家

芝麻肉餅

昇 陽

肉 鬆

如何辨識劣質油



強冠劣質油5次騙過監管

【大公報訊】據中央社台北七日消息：強冠公司製造劣質豬油，衛生機關曾5次稽查工廠，認定符合食品良好衛生規範（GHP），這是因爲現場看起來很衛生，油品檢驗又揪不出問題。

衛生福利部食品藥物署副署長姜郁美、區管中心主任馮潤蘭指出，地方衛生局在2012年11月、2013年10月及12月、2014年6月及9月，對強冠執行共5次衛生稽查，最後2次是去年發生銅葉綠素鈉混油事件後加強稽查，結果都符合GHP。馮潤蘭說，GHP是檢視食品生產環境、製作過程、操作人員等，是否符合衛生標準，無法判定食品原料是否出問題。

衛生機關另行定期抽驗商店貨架的油脂產品，檢驗項目產品包裝標示、油品的酸價、重金屬鉛鎘汞銅錫等，食藥署研究檢驗組長陳惠芳說，沒有一種檢驗方式能快速斷定「這是餿水油無誤」。她說，劣質油經過水洗、脫臭、脫色、使用濾油粉、精煉，可調整酸價及總極性物質，騙過一般的檢驗儀器，所以檢驗也有極限，下游業者購買原料來源應也要自己把關，不能只靠檢驗。

地下油廠曾被多次檢舉

【大公報訊】據中央社屏東縣七日消息：「地溝油風暴」的始作俑者郭烈成的地下油廠自2010年起就陸續被檢舉，屏東縣政府稽查多次。

郭烈成在屏東縣竹田鄉的餿水油煉製地下工廠，約在5年前設立，因時常發出惡臭，不斷遭到村民檢舉。附近村民表示，郭烈成時常在晚上煉油，向衛生局檢舉多次。

屏東縣衛生局食品衛生科長李佳芳則表示，檢調展開調查前，衛生局只稽查過1次。她說，2010年衛生局接獲民衆檢舉，指郭烈成收集廢油做飼料，還給人吃。李佳芳指出，衛生局人員前往稽查時，郭烈成有提出資料，稱所煉製的油只提供做飼料用油，並沒有違反食品安全衛生管理法。

屏東縣環保局長林雅文表示，2011年陸續接獲檢舉，指郭烈成的地下工廠流出臭油，前往稽查了5次，但大門深鎖，無法從外察覺內部情形。後來找到地主才得以進入，當時稽查人員在現場並沒有發現製油情形，只有廠外水溝疑似殘留清洗後的些許油脂，環保局依違反廢棄物清理法污染水溝開罰。

台商批「只查小魚小蝦」

【大公報記者蔣煌基泉州七日電】台灣毒油事件引發台灣食品行業地震。在7日舉行的兩岸農產品訂貨會上，有台灣業者表示，毒油元兇「喪德辱格」，該事件將對台灣食品多年來在兩岸及國際上樹立起的良好聲譽造成毀滅性打擊，或將嚴重影響台灣食品銷售。

台灣雲林企業「川伯食品公司」老闆劉新川表示，「作爲同業，很痛心」。他說，台灣近年來接連曝出食安問題，與台灣當局「放水」有關。「台灣當局每次遇上食安問題，都只查處『小魚小蝦』，而大財團支持的企業他們都不敢動。」

台北某酒業副董事長許照騰認爲，針對業界問題，需要強化原料管控和成品檢測。不過，台灣天嶺名茶李佳勳則對該事件持樂觀態度。「這也算是好事，不良企業曝光後，有利於用心做品質企業的成長。」

記者在展銷現場看到，台灣食品產區人潮湧動。主辦方介紹，展館內700個國際展位，台灣依然佔有300個。

地溝油惡劣影響不亞塑化劑

朱穗怡

台灣「地溝油事件」如雪球般越滾越大。上周台當局查出知名油商強冠公司向不法業者購買200噸「地溝油」，並混和豬油製成近800噸食用油出售，後又發現全台至少235家廠商使用了強冠公司出售的含有「地溝油」的豬油、耐炸油或酥炸油，當中不乏知名大商家，包括85度C、奇美、牛頭牌、味王、黑橋牌、台糖、李鵲餅家等。香港、澳門部分商家也陸續發現使用了強冠公司製造的問題食油。近年台灣「黑心食品」層出不窮，涵蓋米、油、澱粉等主要食物原料，已重挫台灣食品的聲譽，如今「地溝油」橫流全台，再次葬送了台灣食品業的信譽以及消費者對台灣食品僅存的一絲信心。

食用油不僅是家庭日常煮食的主要味料，更是許多加工食品的重要配料。這次使用了「地溝油」的食品種類涵蓋肉包、肉粽、肉丸、肉燥、月餅、鳳梨酥、餅皮、麵包、水餃、肉鬆、肉醬、調味品、糕點、葱油餅、部分零食等，更嚴重的是，大台北地區逾百所學校、島內軍隊、監獄在煮食過程中也紛紛使用了強冠公司以「地溝油」混製的食用油，此外也不排除部分「地溝油」已流入全台各地的夜市攤檔。由於受污染食品種類繁多、受影響層面廣泛，「地溝油事件」的惡劣影響不亞於島內2011年發生的「塑化劑風波」。

當時台灣方面言之鑿鑿地向「黑心食品」宣戰，不料這幾年島內的「黑心食品」不僅不曾間斷，且製作手法更爲多樣。去年知名油商大統長基公司被發現在油品中攙入有致癌風險的工業原料銅葉綠素、棉籽油，這次強冠公司則把「地溝油」和豬油以1：3的比例混製出售。由於強冠在島內是有名廠商，且包裝上附有「ISO 9001國際品質驗證」，其油品價格還比其他廠商貴兩成，因而騙取不少下游商家的信任，其銷路遍及全台各地。也正因如此，使含有「地溝油」的食用油如同病毒一樣，迅速蔓延全台。

其實，早在2010年就有民衆向屏東縣政府舉報懷疑有人製造「黑心油」，但當地調查人員直至上月才掌握相關事證，而當時以「地溝油」混製的數百噸食用油早已流向全台各地、乃至港澳地區，被不知情的消費者吃進肚子了。自2010年以來，島內發生多起重大「問題食品」事件，但對於期間有民衆檢舉「黑心油」，相關部門卻未認眞對待，使不肖業者有機可乘，以致釀成大禍。

台灣食品安全問題猶如陷入了無底洞，讓人看不到了結的終點。難怪有台媒疾呼：我們還有什麼東西能吃？