

毒油合標準 台食安大漏洞

地溝油 風暴

廢油作原料於法不容 當局嚴辦重罰決心不變



台灣衛福部近日檢驗上下游的劣質豬油，強冠公司市售的「全統香豬油」竟然都符合標準。有專家表示，含有地溝油的食用油檢驗合格，可能是因混油稀釋了壞油比例。但台「行政院」表示，由於原料來源是回收廢油，食安法律不容，相關製品都要下架。

【大公報訊】綜合中通社及中央社八日報導：事件讓全台再次陷入食品安全危機，衛生福利部食藥署8日公布4件取自胡信德工廠、強冠公司餛水油原料油檢驗結果，未檢出重金屬、黃麴毒素，但檢體的酸價偏高，且有兩件檢體的致癌物「苯駢芘」超出歐盟與台灣標準值的3倍，推測是來自油炸的回收油。食藥署強調，由於是使用不合格原料製成，應沒入銷毀，不應該進入食品鏈。

致癌物超標3倍

之前外埠擔心餛水油混入皮革油，但經過檢驗原料油沒有檢出「鎘」，初步未發現混入皮革油。不過4件檢體並不包括黑心餛水油業者郭烈成的原料油，食藥署副署長姜郁美說，後續檢方還會繼續送驗。

衛福部食藥署研究檢驗組長陳惠芳表示，這次爆發的餛水油，是環保回收業的胡信德工廠回收廢油後，由郭烈成收購並經過處理賣給強冠，強冠公司再經過1:2的比例，最後製成「全統香豬油」。

食藥署配合檢調單位抽取3件來自胡信德工廠的廢棄回收油、1件來自強冠公司油槽還沒有精煉的原料油，經過連日檢驗，砷、鉛、汞、銅、錫、鎘等重金屬及黃麴毒素，皆未檢出或在正常範圍內。不過，4件檢體酸價都偏高，代表品質可能劣變，長期食用可能導致血管發炎，增加心血管、癌症風險。

臭油怎麼變成香豬油？陳惠芳說，從檢方在業者的地下工廠查到油水分離槽推測，業者用水洗減量、皂土吸附、脫色、脫臭等精煉過程，達到降低酸價、減少苯駢芘、(親水性)總極性物質的目的，然而再加上其他來源的豬油混製。

強冠投機取巧應受制裁

陳惠芳說，強冠生產的「全統香豬油」經過精煉，除了重金屬檢驗尚未完成，其他項目都符合衛生標準，只是原料是法律不容的廢油，「這顯示不能只靠檢驗把關」。

食品工業研究所主任朱燕華說，食藥署的檢驗結果只是說明強冠的全統香豬油只是表面合格，裡面仍可能潛藏著氧化物等未知物質，有健康疑慮，油脂儲存安定性也不像新鮮純正的豬油，它的本質仍然是不衛生的廢油，不能拿來做食品原料，強冠公司投機取巧，應接受法律制裁。

「行政院」政務委員蔣丙煌表示，地溝油檢驗合格，可能是因混油稀釋了壞油比例。他說，目前台灣食品檢驗標準與國際相同，雖然過關，但原料竟然是來自所謂餛水，絕對不合法。

專家：須進一步檢驗

【大公報訊】據中央社台北八日消息：台衛福部食藥署8日公布劣質豬油檢驗，原料檢體的酸價都超標，顯示問題油是用酸敗的回收油製成。

衛生福利部食品藥物管理署公布檢方提供的劣質豬油原料與成品樣本的檢驗。結果顯示，廢油與原料樣本全都酸價超標，其中2件的致癌物超標；強冠油槽原料油竟驗不出豬的動物成分。原料都未驗出「總極性物質」、重金屬、黃麴毒素。弄得人心惶惶的成品「全統香豬油」，甚至通過全部檢驗項目。

食藥署解釋，業者透過精煉過程，降低劣油的酸價、減少苯駢芘、總極性物質，混入2倍其他來源的豬油，才能騙過檢驗。但原料不合格，就不應進入食品鏈，全統香豬油即便檢驗過關，仍應予以沒入銷毀。

台大食品科技研究所榮譽教授孫璐西表示，目前島內的檢驗都是朝特定目標物(像重金屬、黃麴毒素等)，她建議食藥署這次要把全統的油與真正的豬油，做個徹底的「非特定目標物檢驗」。

她認為，非特定目標物檢驗可透過層析圖譜，完整呈現全統油與一般豬油的差別、含哪些不同的化合物，找出可能暗藏有害人體成分，像是動物用藥與農藥。這次檢驗結果反而說明了有進一步檢驗的必要。

▼將地溝油賣給飼料廠及食品廠的不肖業者郭烈成，地下工廠位於屏東縣竹田鄉。圖為地下工廠內的油槽。中央社



▲屏東縣竹田鄉回收廠內裝有地溝油的油桶。新華社

◀屏東縣竹田鄉回收廠加工地溝油的生產車間內景。新華社



「酸價」偏高代表食油變質

酸價是判斷食用油品質的重要指標，酸價高代表油脂可能因高溫、水解或氧化酸敗，會導致游離脂肪酸形成。根據台灣標準，「食用豬油」酸價不得高於1.3 mg KOH/g fat，若酸價偏高，代表品質可能劣變。此外，酸價偏高煉製過程可能要添加鹼性消泡劑降低酸度，但長期食用可能導致血管發炎，增加心血管、癌症風險。



檢驗員：沒聞過這麼臭的油

【大公報訊】據《聯合晚報》八日報導：地溝油讓月餅、食品走味，也讓食藥署檢驗人員的中秋節變調，三天中秋連假泡湯；檢驗人員說，「沒有聞過這麼臭的油」，檢驗過程中一加熱就聞到餛水的味道，做完實驗油頭垢面，像從燒烤店走出來。

上周四爆發地溝油事件，讓食藥署檢驗人員仰馬翻。為了檢驗自檢調單位提供的餛水油原料油檢體，一共要檢驗重金屬、酸價、黃麴毒素等多種項目，原本一周才能檢驗出結果，食藥署加快腳步在3天內完成。

從事檢驗工作28年的蔡佳芬說，去年的混油、上一次的毒澱粉「順丁烯二酸」，都讓檢驗人員忙翻了。

食藥署上午也提供原料油給媒體「試聞」、拍攝，光一湊近就可聞到酸臭油味。在實驗室裡檢驗的蔡佳芬說，「沒聞過這麼臭的油」。檢驗過程需加熱到50至170度左右，一加熱就會發出像餛水般的臭味，做完實驗更是滿頭滿臉油臭味。

不僅是檢驗人員停休，稽查人員也是忙碌加班，台北市衛生局主秘許朝龍說，為了掌握下游餛水油的流向，有些廠商不願配合，稽查人員只能漏夜協同警方前往稽查。

台中太陽堂瞞報被罰50萬

【大公報訊】據中央社台中八日消息：台中市衛生局查獲兩家業者涉隱匿未報使用問題豬油，8日開會決議分別開罰新台幣200萬元、150萬元。

台中市衛生局稽查強冠公司下游業者「忠興」購入「全統香豬油」；另位於東山路的太陽堂食品股份有限公司未主動通報、即時回收。

台中市政府秘書長曹美良表示，位於南屯區的「忠興」購入524桶「全統香豬油」，業者在稽查員4日到場第一次稽查時隱匿未告知，7日會同警方再次稽查時才供出流向，依食品安全衛生管理法規定裁罰150萬元。

至於位於北屯區東山路的太陽堂食品股份有限公司，曹美良指出，業者明知購入有問題「全統香豬油」，並製成太陽餅數量1萬5285盒銷售，未依法主動辦理回收，並通報衛生局，處以200萬元(約港幣50萬元)罰鍰。

使用地溝油可罰1250萬元

【大公報訊】綜合台媒及中通社八日報導：台當局表示，地溝油製成的食品8日起要全部下架，今後若查到任何使用全統香豬油及約香豬油違規產品的業者，最高將開罰新台幣5000萬元(約港幣1250萬元)。

波及廠商增至1247家

台灣衛福部食藥署8日傍晚公布劣質豬油流向調查進度，波及廠商增至1247家、共208項產品，目前追查行動仍在進行中。食藥署表示，截至8日下午2時，各衛生局稽查問題油品681噸，其中封存約161噸油品，製成問題產品共208項，下架封存回收數量約218噸。

據調查，強冠公司共出貨51981桶劣質豬油，第一層下游業者有235家，第二層業者則增加為1012家，問題產品也從136項增至208項，雖多為小吃攤，但也增加知名食品業者。食藥署指出，全案從9月4日發生，截至8日下午台灣衛生機關出動1482人次，針對工廠、夜市、攤販及小吃店、賣場等6572家掃蕩劣質豬油產品，再加上商家主動通報，不合格案件明顯減少，差不多再過兩天就能查完。

據悉，強冠公司生產「全統香豬油」、代工「合將香豬油」，都是業務用的大包裝，沒有流入零售店的小瓶小罐包裝。

「變味」的中秋節

朱穗怡



隔海觀瀾

昨天是中秋佳節，島內各家各戶必準備各種傳統節節食物，一家團聚，共賞明月。然而，今年的中秋節，台灣籠罩在「地溝油」的陰霾中：批發商忙着回收有問題的食用油；超市忙着把問題食品下架；消費者忙着把受污染的食品退還給商家。原本想趁中秋節掀起「購物潮」、大賺一筆的廠商，如今卻陷入「退貨潮」、損失慘重。由於肇禍者台灣強冠公司是知名油商、銷路甚廣，而受波及的食物加工商的食物也銷往兩岸三地，台灣方面應及時將查獲情況通報大陸和香港，以免更多消費者「中招」。

台灣「地溝油事件」震驚兩岸，不僅因為「地溝油」損害人體健康，更因為島內「黑心食品」層出不窮。2011年受「塑化劑事件」污染的食品種類高

一千多種，各式飲料、果醬幾乎全部「淪陷」，重創「台灣製造」的金漆招牌。去年底島內知名油商大統長基公司被查出7年前就開始以劣質棉籽油混入高價橄欖油中，選用香精、工業用料「葉綠銅素」生產橄欖油、花生油、葵花油等食用油，殊料不到一年，再有油商被查出不法之舉，而「地溝油」對台灣食品聲譽的打擊不亞於「塑化劑」。由此可見，島內食品監督機制的螺絲釘鬆懈了，尤其在這次「地溝油事件」中明顯暴露出管理機制的弊端。

自2010年起屏東縣政府就曾接獲5次關於郭姓業者回收廢油製造豬油的檢舉，但相關部門卻找不到證據，僅以「違反廢棄物清理法污染水溝」、「違規使用農地」開罰，郭姓業者的「地溝油基地」完好無損、正常運作，直至上月檢察機關才搜集到足夠的事證，揭開了「地溝油事件」的骯髒內幕。雖然按島內法規，回收廢油並不違法，但對於業者

回收廢油的用途，相關部門則應嚴加追查其流向。屏東衛生局人員辯稱「已前往稽查了5次」，但無所獲。這樣的說法顯然無法讓消費者接受。業者從事不法活動，必會隱藏罪證，政府人員大張旗鼓地來檢查，當然會撲空。據說，屏東民眾因看到縣府無作為，只好在今年4月向刑事局南部打擊犯罪中心求助，最終破案。

此外，台灣食品藥物管理署長葉明功雖然批評業者「罪無可恕」，但稱問題油「沒想像中那麼傷身」，還說含有「地溝油」的食用油中「地溝油」的比例只佔三分之一，還有三分之二的油是安全的。作為島內食品監督機制最高負責人竟如此為業者「開脫」，讓人詫異。由此也反映了島內相關部門對食品安全的輕忽態度，以致不法業者抱有僥倖心理。

通過這次「地溝油事件」，台灣方面應全面深刻檢討食品監督機制，提高相關人員對食品安全的重視意識，重建消費者對台灣食品的信心。