|  |
| --- |
| 工程倫理-報導心得(第三次) |
| 標題： 白飯加防腐劑 |
| 班級：化材三乙 |
| 學號：4A340069 |
| 姓名：賴楷恩 |
| 內文：記者莊雅婷／採訪報導  高屏地區營養午餐的白飯驚傳添加化學藥水！有民眾向媒體爆料，工廠業者煮白飯時，為了延長米飯的保存時間，「使用化學藥劑」，長期食用可能會導致肝、腎系統損壞，有近百所學校受害。對此，高雄市教育局回應，目前已有15所學校團膳使用，「今天15校午餐的白飯全面暫停不用」，已找其他廠商協助處理。  根據《壹週刊》報導，高屏地區的團膳、便當店以及近百家學校營養午餐的現煮白飯，為求方便，都委託工廠供應，但現煮白飯4小時就開始變質，工廠業者為防腐，「竟用化學藥劑煮飯」，其中一款藥劑主成分竟是「反丁烯二酸」；負責煮營養午餐白飯的是，位於高雄大寮工業區的甫洲米食工廠，站在工廠內聞到的不是煮熟米飯的香味，而是刺鼻難聞的藥水酸味。  報導指出，大寮區的甫洲廠房內，員工晚間8點半就開始準備煮食隔天學童要食用的白飯，會先到倉庫把米搬出，依序倒入米槽，一個晚上會用掉約6000公斤的白米，煮熟成1.5萬公斤的白飯，供應高屏地區的營養午餐。加入防腐保鮮的「VN-103」與「VN-151」的白米，在煮熟的過程中，飄出的不是陣陣的飯香味，而是充斥了斥鼻酸性及類似蒸塑膠的藥水味，而這些白飯在清晨會配送到高雄市、屏東縣近百所學校，一萬五千多名學童的營養午餐主食。  高雄市政府教育局長范巽綠今天表示，目前已確認有15所學校使用這間工廠的米飯，因此，已確定今天中午暫時不再使用，改由其他廠商，也將持續追查午餐及團膳供飯業者源頭，並會同檢調查緝。  范巽綠表示，已要求全面檢視並追查學生營養午餐供應鏈及白飯、食材供應商，把關學生營養午餐安全。  心得:  台灣媒體還真是嚇死人不償命。繼《康健》搞出抹黑黑糖事件後，《壹週刊》今天也搞出鬼扯米飯添加防腐藥水的報導。今天一大早一堆鬼友就詢問，關於米食工廠供應團膳、便當店與學校營養午餐白飯的問題。由於早上壹週刊報導所下的標題非常聳動，直接說：「黑心廠商防腐藥水煮白飯」，搞到人心惶惶。不過，剛才食藥署卻又表示，廠商使用的「VN-151」和「VN-103」，是合法的食品調味劑，混摻並不違法。挖哩，既然是合法使用，為何又被說成是黑心廠商？這會不會又像是上次《康健》的黑糖事件一樣？反正不管三七二十一，就先給它用力打下去，先刺激點閱率？講到這，很多人可能會先問：為何米飯要加保鮮劑？關於這點，我們就得從「煮飯」這行業講起。大家都知道，現代社會的特色就是分工越來越專業，這在餐飲業也是如此。以前麵攤、小吃店老闆娘可能每天一大早就自己去買菜回來，洗菜切菜，但現在這些部分都能請專業的商家協助，直接將切好的蔥花和洗好的菜送到店裡。一般學校或團膳公司要在一個時間內出個上千上萬人的白飯，是有困難的，所以會出現專門煮白飯的廠商。據說報導的廠商一天要出8噸的白飯，換算下來約3萬6千3百碗，供應團膳、便當店與學校營養午餐。但大家可能不清楚的是，煮好的白飯通常都要在早上11點就送到學校與餐廳。而台灣人又愛吃溫熱的飯，討厭吃冷飯。這時就出現個問題了：9、10點就煮好的白飯，11點送到學校，學生12點開始吃，中間已經過了差不多2小時。而處於溫熱狀態的白飯，不就是細菌滋生的溫床嗎？如果讓小朋友吃到酸敗、病菌叢生的白飯，事情不就更大條嗎？為了預防細菌滋生，所以廠商會使用所謂的「抑菌劑」。根據【文青別鬼扯】團隊的查證，新聞中提及的VN-151和VN-103，就是設計使用於「主食類（澱粉 / 麵米食）」的抑菌產品。VN-151對革蘭氏陽性菌的溶菌作用強，並對耐熱性枯草桿菌、乳酸菌等抑制效果顯著。一般加工食品皆可使用，例如澱粉加工、豆製品、調理食品、肉製品等食品之抑菌。而VN-151的主要成分為甘氨酸、醋酸鈉（無水）和酵素製劑。甘胺酸是一種胺基酸，日常生活每天都會吃到，安全性不成問題。醋酸鈉是合法添加物，也可以來自醋與小蘇打的自然反應，所以也很安全。至於酵素，算是一種蛋白質，只要人體可以消化，基本上也都是安全的，酵素製劑也是一種合法的食品添加物類別。至於VN-103，我們尚未查到其主要成分，所以無法驗證壹週刊所說的，其是否含有「反丁烯二酸」的說法。但要強調的是，就算含有「反丁烯二酸」，他與之前毒澱粉事件中，人人聞之色變的「順丁烯二酸」完全不同。「順丁烯二酸」不允許使用在食品裡的物質，而「反丁烯二酸」是合法可使用調味用的添加物。「反丁烯二酸」又稱延胡索酸，是自然界中存在的一種天然物質，最早從延胡索這種中藥植物中發現，此外也存在於多種蘑菇如牛肝菌或新鮮牛肉中。但壹週刊卻未仔細查證，讓人不得不懷疑是否只是想利用先前消費者對「順丁烯二酸」的不良印象來製造恐慌？可笑的是，媒體又訪問臨床毒物科醫師，醫生則表示，長期且大量食用丁烯二酸─鈉的老鼠，有致腎衰竭隱憂。廢話，你告訴我，有哪種東西「長期且大量食用」不會出問題？長期到底是多久？大量又到底是多少？我們想再次強調：這不是食安事件！廠商添加的根本不是防腐藥水，而是合法使用的抑菌劑。此外，「反丁烯二酸」不是「順丁烯二酸」，它是本來就存在於自然界的天然物質。壹週刊這次根本是烏龍爆料，跟康健的黑糖事件沒兩樣。除了造成民眾恐慌、廠商受損外，唯一獲利的就是他們的點閱率。說明：這件事看起來很簡單....就是有人不知道為什麼煮米廠商需要用抑菌劑！爆料給記者去追查，也求證了衛福部，但衛福部的官員們一問三不知....傻眼！沒有答案...當然會被記者當做是非法添加@@倒霉了廠商...新聞賺了點擊與流量！！  參考資料: <http://www.ettoday.net/news/20150930/572204.htm> |