|  |
| --- |
| 工程倫理-報導心得(第一次) |
| 標題：  |
| 班級：化材三甲 |
| 學號：4A055054 |
| 姓名：陳昶宏 |
| 內文： **廠商「有大有小」 可疑油品 又揪出30件**中時電子報作者： 邱俐穎、唐筱恬╱台北報導 | 中時電子報 – 2013年10月30日 上午5:30中國時報【邱俐穎、唐筱恬╱台北報導】全國油品大清查，衛生福利部揪出30件脂肪酸比例「可疑」油品，包含橄欖油、葡萄籽油，甚至有進口油品等，廠商「有大有小」。食品藥物管理署表示，目前已移請法務部和地方衛生局進行聯合查廠，最快本周四完成所有油品脂肪酸資料庫比對。衛福部針對國內166家油品工廠進行大稽查，總計抽驗271件油品，已有196件完成檢驗，其中88件完成脂肪酸資料庫比對，有30件「不完全符合」，比例高達34％。衛生福利部發言人王哲超表示，其中25件是國產、3件進口原裝、2件進口分裝。脂肪酸比例有問題食藥署食品組副組長馮潤蘭說，脂肪酸比對是檢驗廠商是否標示不實的一環，由於油品可能因原料產地、品種候及製程等因素，脂肪酸比例會有差異，是否標示不實，一定要進行查廠才能最後確認。查廠確認是否混油在進口食用油部份，食藥署食品組長蔡淑貞表示，若有標示不實之嫌，會請業者進一步提出原廠證明等進口資料，舉證內容物和標示相符。目前食用油檢驗僅針對脂肪酸比例，添加銅葉綠素不在檢驗範圍內。食藥署研檢組長施養志表示，銅葉綠素沒有標準品比對，加上檢驗方法也尚不成熟，須透過地方衛生局實地查廠，了解業者是否違法添加。至昨日中午，包含佳格、統一等61家油品業者已提報切結證明，保證產品內容物皆與標示相符，名單可上食品藥物管理署的「油品混充及違法添加銅葉綠素事件專區」查詢http://www.fda.gov.tw/tc/site.aspx?sid=3693#1。馮潤蘭強調，食藥署已行文給各大油品公協會，督促所有油品製造、分裝及進口業者在明天前出具切結證明，若不願提報切結的廠商將列為重點稽查對象，若出具切結卻仍被揪出標示不實，將依法開罰。行政院即日起成立食品安全聯合稽查及取締小組，除油品外，也將優先針對茶葉、牛奶、果汁、醬油等食品展開稽查，了解是否有不實標示情形。舒子榕、唐玉麟/台北報導食安風暴再傳還有更大咖未爆彈？行政院長江宜樺與衛生福利部長邱文達昨天在立法院答詢時表示，目前有30件油品的脂肪酸比對結果異常，但銅葉綠素很難檢測，為避免誤會，檢測必須搭配查廠，最晚31日會公布結果。結果最晚周四公布楊瓊瓔也問到，這次王品集團旗下原燒餐廳，查到牛肉含有瘦肉精齊帕特羅，政府8日就查廠、17日結果出爐、18日就下架，卻到28日才公布，讓不知情的民眾將有問題的食品吃下肚。江宜樺說，相關機關若在處理流程上有所延誤，一定會嚴加懲處，但必須有足夠時間確認其科學性。此外，繼上周公布標示100％食用油GMP認證產品20項檢驗結果後，經濟部昨公布第2波14家業者（16家工廠）、109項調和油GMP認證產品查驗狀況，除27項產品因廠方已停產未取得檢體，其餘82項產品均合格，且未在產品中檢驗出棉籽酚成分。 |
| 心得： 最近食品安全問題越來越嚴重，這麼說好了，是從以前就開始有問題，只是媒體的消息被壓下來，我個人覺得，已經吃這麼久了，有問題身體早就發生問題了，現在過了這麼多年才報，也於事無補，只是能吃的東西就少個幾樣，再者，像食品安全問題，一般老百姓們沒介入也根本不知道有什麼問題，突然爆這麼多料出來，讓我們在食用物品上會有點戒心，與其說戒心，到不如說是一種畏懼，會讓我們不太敢使用市面上所販賣的物品。 尤其是食用油上，這個已經是平民老百姓每天所需要的消耗品，這麼一爆料，不知道會造成多少恐慌，畢竟進入身體的油酯已經不計其數，雖然棉籽油對身體的影響很大，但是媒體應該可以用更委婉的方法去報導，向是政府糾正廠商，讓架上所有非法的食用油下架，並且重新擺置已經安全檢驗後的油，不然突然間說好幾種油都不合法，造成的損傷不僅僅是廠商，連老百姓麼都會畏懼三分，然而有些事情並不是通通擺上檯面就是很正確的方法，有時候可以講個重點所在然後警惕百姓們如何挑選食用油才可以吃得更健康，這樣何不是一種比較理想的方法?而且我們也能放心的食用這些油品! |