|  |
| --- |
| 工程倫理-報導心得(第一次) |
| 標題：油品造假 |
| 班級：化材三甲 |
| 學號：4A0046 |
| 姓名：陳彥廷 |
| 內文:  **富味鄉、大統接連爆出油品造假 檢驗制度破功**  [環境資訊中心](http://e-info.org.tw/)作者： 鄒敏惠 | 環境資訊中心 – 2013年10月25日 上午10:53  本報2013年10月25日台北訊，鄒敏惠整理報導  油品造假事件接二連三、GMP破功，重創消費者對食品安全的信心，主婦聯盟環境保護基金會董事長陳曼麗說，食品標示造假等於是背棄消費者對食品標示的信賴，想必過去公權力作為不夠，且沒有適時介入，才讓廠商心存僥倖並有機可乘。  在感嘆廠商黑心之餘，陳曼麗也表示，從永續的觀點來看，人和環境是一體的兩面，人類的永續也是環境永續的一部份。這次棉籽油事件後，還是應力求嚴格的認證把關、明確且誠實的食品標示，並落實資訊公開，包括種植方式、進口地與產地等。在公權力把關方面，政府除了有監督和管理的重責大任，也應訂定高標準的食品檢驗規格。對消費者來說，每次出事，消費者的警覺性就會提高，也將越來越精明。  繼18日刊出〈橄欖油遭混充案件各國頻傳 專家：有挑選撇步〉，本報再整理一周來相關事件重要進展，並提醒除了健康風險之外，低價油品對環境面的危害也應重視。 富味鄉認罪、24項油品混棉籽油  據BBC中文網報導，富味鄉生物科技股份有限公司是台灣芝麻油最大廠，也是全球生產芝麻油的最大廠商之一。富味鄉原先表示低價「棉籽油」全數外銷，內銷油品中並無添加，產品成分中也並未標示，但卻因無法交待進口與出口的差額數量，公司負責人24日下午公開致歉，坦承將低價的棉籽油以原料摻在芝麻油、沙拉油等24項內銷油品中。  富味鄉公司與大統公司同時是台灣主要進口粗製棉籽油進行精煉的兩大油脂廠，媒體引述檢方說法，台灣進口的棉籽油有四成流向大統，另外六成則是富味鄉公司。這次富味鄉公司被依違反食品衛生管理法之標示不實，遭新北市衛生局重罰800萬元，並移送檢調擴大偵辦。 超低價油品 生產過程對環境與健康都有害  至於棉籽油有沒有害處？可從他的來源和用途來看。  彰化縣衛生局表示，棉籽油每公斤不到新台幣25元，價格非常低廉，比橄欖油、沙拉油便宜，經常用於洋芋片、早餐穀物、麵包、乳瑪琳等人造食品，直至2011年，棉籽油仍為美國消費量第3大的食用油。  棉籽油是由棉花籽榨油而來。在工業上用途上，棉籽油大多作為肥皂、化妝品原料、機器潤滑劑或是汽車的生質燃料；在農業方面，棉籽油含有毒棉酚，屬於棉花本身的防蟲能力。粗製棉籽油普遍被認為是最具殺蟲效果的植物油，數百年來被當作殺蟲劑。若食用粗製棉籽油，除了會傷及內臟及神經系統，更會對生殖系統造成傷害。但只要經過精練去除棉酚後，即為合法的食用油。目前全世界僅有中國限制棉酚的含量（因過去案例，將標準訂於0.02%以下）。  棉花並非糧食作物，種植過程中使用了大量除草劑、殺蟲劑和落葉劑；據研究，全世界有25%的農藥用於種植棉花。不過美國聯邦法規（CFR）將棉籽列為其他糧食作物，訂有最高農藥殘留量的標準，與食品相同。而棉花同時也是種植面積世界第3大的基因改造作物。根據上下游報導，立委林淑芬提案要求衛福部將各種食用油、玉米糖漿、澱粉等納入基改標示範圍。但食品藥物管理組長蔡淑貞表示，就算要求廠商標示，台灣檢驗技術也還沒到位，無法分辨這些產品中是否有基改作物，國際油品也沒有相關的標示規定。 檢驗制度和標準須檢討  油品造假事件接二連三，整理各媒體的追蹤報導後，可以發現一共通點：目前的檢驗制度和標準都無法防範類似的黑心油品。相關訊息如下：  人為調配手法精進：今日新聞報導，衛生福利部承認，去年迄今曾3度檢驗大統的油品，當時的確發現脂肪酸比例異常，但因業者調配手法太高超，連儀器、專家都無法證明其混充油品。衛生福利部次長許銘能表示，調和油是有許多種油調和在一起，若已調配到與橄欖油一樣相同比例的狀況，透過抽驗很難了解是否真的是橄欖油還是摻有其他東西，這是在檢驗上還需要再精進的地方。  GMP是工業管理、非食品管理：自由時報報導，工業局民生化工組副組長陳昭蓉說明，根據食品風險評估標準，食用油必須每3至4個月由食品工業發展研究所追蹤檢查；最後一次到大統公司檢查是9月份，因此整體來說仍符合GMP標準。然而獲得17項GMP認證的大統公司還是被查獲以廉價棉籽油混充，還違法添加銅葉綠素及香精，GMP公信力遭各界質疑。行政院長江宜樺表示，若產品有認證標章卻依然出問題，標章制度確有檢討必要。  聯合報報導指出，GMP的核發採廠商申請制，只要工業主管機關檢查工廠設備安全、衛生及製造流程合格，即可核發。心態基本上是「工業管理」，而非「食品管理」。身兼食品產業發展協會理事長的泰山企業董事長詹岳霖也指出，食品GMP認證過於相信業者自主管理，應隨著時代升級。  最近，民間檢驗公司也開始因應近日應接不暇的民眾詢問，著手開發棉酚、銅葉綠素等新檢驗項目。有民間檢驗公司甚至已推出共13項的「食用油脂品質檢測專案」，價格800元到5500元不等。 公權力不應「有所不為」  從這一波波的油品事件看來，衛福部一方面難以全面執行食品安全檢驗，而如果廠商惡意犯罪，提供不實資料或隱匿資料，實質上也很難深入蒐集罪證。衛福部次長許銘能、食管署副署長吳秀英在多次媒體訪問中都表達了這種狀況，顯示防範食安犯罪，需要衛生與法務單位密切配合才行。  心得:  最近新聞一直在講大統棉籽油的事件,我只能說生意人都是為了金錢而做一些見不得人的事情,就像大統在沙拉油中加入工業用的棉籽油一樣做完壞事後還要立委和政府官員來讓他們做靠山,真是不知道他們有沒有上過工程倫理這門課啊!  我只是覺得他們盡然把人類的健康看得比錢還不如而且最好笑的是自家生產的油自己還不敢吃,我相信在台灣一定還有許多的廠商與公司在做著同樣的事情只是還沒被舉發爆料出來我再舉一個醬油的例子,在市面上有許多醬油都寫著"純釀"醬油,但是製造過程都利用化學的方式在生產,生產出來的醬油還會稀釋後再加大量的鹽,聽到時真的覺得很噁心。  現在我知道學化工出來的都是搞這套的,如果我是老闆的話我是不會吃這套的,我會把人民的健康放第一位,腳踏實地的去經營一家公司。 |
|  |