|  |
| --- |
| 工程倫理-報導心得(第二次) |
| 標題：大統食用油事件發生 |
| 班級：化材三甲 |
| 學號：4A400028 |
| 姓名：吳俊逸 |
| 內文：參考資料(網路資訊統整)  大統油品造假事件，為2013年10月間，發生於台灣的一件違法製作食品事件。  大統長基食品廠股份有限公司公司「大統特級橄欖油」標榜百分之百西班牙進口特級冷壓橄欖油製成，強調100%特級橄欖油、「特級初榨橄欖油（Extra virgin olive oil）」等對外銷售，添加低成本葵花油（從葵花籽中提取）及棉籽油（棉花籽提取）混充，含量遠不到50％。經查扣膏狀不明添加物，業者辯稱是「銅葉綠素」，卻提不出證明，彰化地檢署與彰化縣衛生局食品衛生科，認為業者恐觸犯食品衛生管理法、刑法詐欺罪以及摻偽罪（可處3年徒刑），已要求業者將特級橄欖油等相關產品下架，工廠內負責生產特級橄欖油的生產線也暫停。  1970年代，董事長高振利就開始就一直以低價棉籽油混高級油牟利。大統長基特級橄欖油遭檢舉不純，高振利16日以100萬元交保，17日他出面向消費者致歉，坦承內部控管不嚴，但強調添加「銅葉綠素」對人體無害。大統涉嫌欺騙消費者，所謂的特級橄欖油是用部分的橄欖油加上廉價的棉花籽油，再加入銅葉綠素調色，且已經賣了7年之久，吃多肝腎會出問題。彰化衛生局技士許婉貞銅說：「葉綠素是規定只能放在泡泡糖還有食品，油脂是不能使用的。」  1970年代，高振利從小油行開始就一直以低價棉籽油混高級油牟利。  2013年10月16日，大統長基食品廠股份有限公司「大統長基特級橄欖油」，橄欖油含量遠不到50％，且還添加「銅葉綠素」調色，標榜百分之百西班牙進口特級冷壓橄欖油製成，強調100%特級橄欖油、「特級初榨橄欖油（Extra virgin olive oil）」等對外銷售，添加低成本葵花油（從葵花籽中提取）及棉籽油（棉花籽提取）混充，經查扣膏狀不明添加物，業者辯稱是葉綠素，卻提不出證明，彰化地檢署與彰化縣衛生局食品衛生科，認為業者恐觸犯《食品衛生管理法》、《刑法》詐欺罪以及摻偽罪（可處3年徒刑），已要求業者將特級橄欖油等相關產品下架，工廠內負責生產特級橄欖油的生產線也暫停。    2013年10月17日，董事長高振利因「大統長基特級橄欖油」遭檢舉不純於16日以100萬元交保後，今日他出面向消費者致歉，坦承內部控管不嚴，但強調添加「銅葉綠素」對人體無害。大統涉嫌欺騙消費者，所謂的特級橄欖油是用部分的橄欖油加上廉價的棉花籽油，再加入銅葉綠素調色，且已經賣了7年之久，吃多了肝腎都會出問題。彰化衛生局技士許婉貞說，「葉綠素是規定只能放在泡泡糖還有食品，油脂是不能使用的。」  2013年10月25日，離職員工爆料大統的沙茶醬以垃圾食材當原料再加工而成，大統用來自越南和泰國的濕蠶豆代替花生；香菇用則向農民收購丟棄的香菇太空包，用當中的香菇殘根代替新鮮香菇；魚則是使用過期長達20年的冷凍腐魚。  2013年10月25日，彰化地檢署起訴大統長基公司依違反食品衛生管理法及涉及刑法詐欺取財等罪嫌起訴董事長高振利，彰化縣政府則在隔日開出18億5千萬的裁處書。  2013年10月28日，彰化縣府財政局追查大統關係企業大聯製酒廠產品，11品項都以食用酒精配製，標示不實開罰新台幣550萬元，並要求下架回收。  2013年11月1日，大統長基公司以帳戶現金1230萬元及12筆土地價約10多億元提出賠償計畫，彰化縣府進一步展開監管及解凍作業。 |
| 心得：  十月最轟動台灣的社會新聞知名油廠商大統被爆出油品造假。食物是人的必需品，吃到這些危害物會在人體殘留，嚴重會洗腎甚至致癌。  不管什麼行業都要有嚴格的管理及管理人員的倫理，像大統公司竟然爆出這種事件，不只招蹋了他們招牌也失去人們對他們的信任。像我們學生及一般上班族幾乎都是外食，為了減少開銷總是會選擇便宜的店家，但有些店家為了減少成本去買便宜的油，這些吃進我們體內對我們造成隱藏的影響，果然一分錢一分貨，外面便宜的油來源不清楚是從哪裡來的，往往發生令人最不想看到的事實。  除了我們在挑選商品上要看清楚製造成分及廠商外，政府的把關也是很重要的一個關卡，因為他們是商品上架的第一道防線。  努力的建設的基礎，因為一時的貪圖謀利，導致整個公司招玉如此變故，想到就讓人不勝唏噓。 |