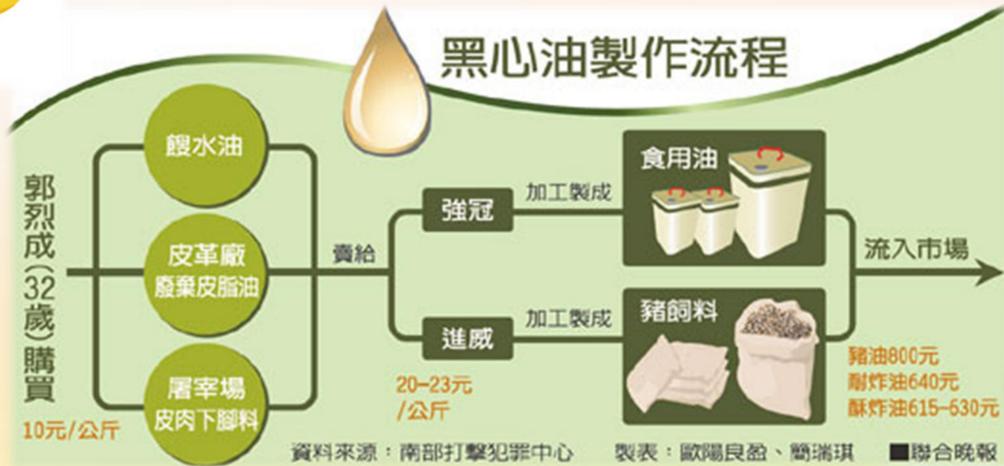


# 食安風暴 第三組 餽水油



黑心油品可以靠檢驗得知嗎？

中華民國國家標準CNS 2421 N 5069  
對於「食用豬脂」品質規定

- 不得有異味與酸敗氣味
- 外觀呈白色至乳黃色
- 水分及揮發物(% m/m)在0.3以下
- 酸價不得高於1.3

當上述的品質檢驗項目出現異常時，代表品質有劣變的可能。

為了盡速釐清黑心油品事件送驗檢體的狀況  
食藥署選定油品品質關鍵指標

- 酸價
- 總極性物質(醛、銅、酸)
- 重金屬(砷、鉛、汞、銅、錫、鉻)
- 黃麴毒素
- 苯駢芘(benzopyrene)

## 政府措施



**強化 6 措施**

- 1. 加重刑責罰金**  
故意推銷或購買者刑罰提高至7年以下，得併科50萬元以下罰金；黑心廠商行為依傷害程度，提高刑下罰金。
- 2. 提高檢舉獎金**  
加強檢舉人保護措施，提高檢舉獎金額度，最高可達200萬元。
- 3. 中央檢舉專線**  
建置中央檢舉專線(02-27678200)，由專人錄案管理，並由中央食品衛生聯合稽查小組進行稽查。
- 4. 油品分流管制**  
國內油品及輸入油脂產品(食用油、飼料用油、工業用油)分流管理，嚴加管制。
- 5. 落實三級品管**  
落實業者自主(一級)品管、第三方(二級)品管、政府稽查抽驗(三級)品管，食用油製造業者優先納入GHP查核。
- 6. 食品追溯追蹤**  
民生物資的食品風險高低分段實施追溯管理，食用油製造及輸入業者優先於10月31日實施。

黑心廠商

## 民眾預防

在家中可以利用哪些方法辨別劣質油？

三步驟~眼看、手摸、鼻聞

**用眼看：**黑心油普遍顏色較深，可能混濁或有懸浮物、沉澱物(初榨油除外)。

**用手摸：**有黏稠或沾黏的現象時，很可能油品已經劣化了。

**用鼻聞：**如果有油耗味、刺鼻味或異於原有風味的情形時，可能油品有劣化或混摻劣質的油。

黑心油 騙你了!

## 營養師建議

1. 解黃麴毒素：深綠色蔬菜
2. 解氧化膽固醇：洋蔥，五穀高纖維食物
3. 解重金屬：多吃富含高維生素c的水果芭樂，蕃茄，奇異果
4. 平日多喝水
5. 多吃新鮮蔬菜水果，加速代謝體內水溶性脂溶性毒素。

## 廢油回收

1. 可回收的廢食用油:凡供應烹調食物所使用的油，廢棄時均可以交付回收。
2. 回收管道:家戶回收後可交由環保局資源回收車清運或委託合法回收管道做回收。
3. 交付回收的規定
  - (1)回收廢食用油請自備容器盛裝蓋緊，再交付環保局資源回收車清運。
  - (2)各區清潔隊廢食用油定點回收服務

## 南台街小吃用油

店名	A			B		
	照片	用油程度	品評說明	照片	用油程度	品評說明
湯麵		中	我覺得他湯頭沒有那麼油膩的感覺，主要的味道應該是來自於意麵本身的味道。		低	一樣是鍋燒烏龍，麵不同之後變得清淡很多