|  |
| --- |
| 工程倫理-報導心得(第一次) |
| 標題：泡工業漂白劑黑心豆芽菜萬噸恐落肚 |
| 班級：化材三乙 |
| 學號：4A340079 |
| 姓名：李祐霆 |
| 內文：  〔自由時報記者黃文鍠、洪素卿、吳明忠／綜合報導〕豆芽菜竟添加工業用漂白劑！男子邱爾為在台南市仁德區地下工廠生產豆芽菜，涉嫌以俗稱「保險粉」的連二亞硫酸鈉，及次氯酸鈉等工業用漂白劑漂白後，銷售到台南、高雄傳統市場及餐廳，而且已經賣了十多年。  台南地檢署檢察官蔡英俊與周盟祥昨日凌晨率領卅名警調人員，根據衛生局情資前往仁德區搜索，於邱男開設的無照工廠當場查扣十八桶連二亞硫酸鈉以及廿五桶次氯酸鈉、豆芽菜營養液一瓶及銷貨簿等物。  邱爾為坦承，他的工廠從民國九十年開始生產豆芽菜，每日產量約一千八百到三千六百公斤，依此推算，十二年來至少已經有一萬五千多公噸豆芽菜流入市面，且大都進入消費者肚子，受害人不知凡幾，專案小組人員私下形容：「恐怕除了還不會吃菜的嬰兒外，大家全部都吃過了。」  **地下工廠老闆 坦承為賺錢**  「這在業界已經是公開秘密，連盤商、零售人員都知道啊。」邱爾為在檢察官偵訊時表示，漂白處理並不是他獨創的手法，雖然曾聽人說過，小孩子食用後可能引起哮喘，但「大家都這樣做，為了賺錢也沒辦法」。  檢察官發現，從邱男父親就已開始豆芽菜販售，邱男接手後，從國外進口綠豆及黃豆，自行培植五天，達到上市標準後，再放入添加連二亞硫酸鈉及次氯酸鈉水槽中，浸泡十分鐘後撈起，再噴上明礬水加強色澤後裝箱出貨。  檢察官訊後初步認定邱男違反食品衛生管理法及詐欺，諭令他以一百萬元交保候傳。林聖哲指出，邱男行為依法可先處以六萬以上、一千五百萬元以下罰款。 |
| 心得：  這名男子邱爾，為了讓他的豆芽菜更白，添加了二亞硫酸鈉和工業用的漂白劑，他明明知道工業用的東西絕對不可添加在食品裡面，卻考量到成本的問題，不惜犧牲社會大眾的身體健康，也要壓低成本賺大錢，還大言不慚的說「這在業界已經是公開秘密，連盤商、零售人員都知道啊。」此話一出讓人感到相當的憤怒，據報導除了剛出生的嬰兒，我們大家可能都吃下肚了，這代表我們可能真的吃了好幾年了，此報導一出我們才知道，日後也可能會再吃到。這或許會造成民眾對任何食品都會心存懷疑，質疑他們是否真正能吃。  這些豆芽菜多少會造成我們人體不健康，因為浸泡過保險粉(連二亞硫酸鈉)的豆芽菜，它們容易殘留下二氧化硫，林口長庚醫院的腎臟科醫師顏宗海他說二氧化硫是具有腸胃道刺激性，可能會造成噁心、腹痛等情形。另外，如果殘留量比較高的話，很有機會導致支氣管敏感患者經誘發出現氣喘，或造成過敏性腸胃炎等。而台南市衛生局長林聖哲強調，一般人並不會大量吃豆芽菜，民眾不必恐慌。  雖然一般人不會吃大量的豆芽菜，但吃到有問題的食品難免會排斥，在大眾的健康和金錢之間取捨，此男子邱爾選擇了金錢，而不是大眾的健康，他已經喪失了原本該有的倫理道德，此例子我們大家都應引以為戒，才能遏止類似事件一再的發生。若是每個人心中都有正確的倫理價值觀，就不會發生這種事，可見它多麼重要。  引注資料：  https://tw.news.yahoo.com/%E6%B3%A1%E5%B7%A5%E6%A5%AD%E6%BC%82%E7%99%BD%E5%8A%91-%E9%BB%91%E5%BF%83%E8%B1%86%E8%8A%BD%E8%8F%9C-%E8%90%AC%E5%99%B8%E6%81%90%E8%90%BD%E8%82%9A-221048664.html |