|  |
| --- |
| 工程倫理-報導心得(第一次) |
| 標題：惡劣廠商過期原料製醬料 銷北台灣夜市小吃店 |
| 班級：化材三乙 |
| 學號：4A340051 |
| 姓名：陳淵湶 |
| 內文：  2016年09月03日19:39  桃園市衛生局稽查夜市攤商發現，龜山區「台山食品醬園行」使用過期11個月的食品添加物，以及過期原料，製造蕃茄醬、辣椒醬等，販售到北台灣夜市、早餐店、小吃店等，讓消費者吃下肚，衛生局除重罰外，要求業者封存並回收販售的市面上的產品。衛生局稽查人員1日前往「台山食品醬園行」，發現工廠使用過期11個月之久的紅色2號食用色素，以及過期2個月的紅麴精，添加番茄醬、甜辣醬、辣椒醬、辣豆瓣醬與醬油等成品。業者將醬料販售北北基桃竹苗等共39家盤商，稽查人員現場封1400桶醬料外，並要求業者辦理回收。衛生局並查出，業者販售給桃園15家盤商，都將違規醬料流向至小吃店、早餐店、夜市、臭豆腐、鹹酥雞等處，衛生局下令停止販售及辦理下架回收。（突發中心石明啟／桃園報導） |
| 心得：  用過期原料製作食品，是非常不道德的事情，使用過期的原料以經違反良心，為了不浪費錢，讓自己成本降低，減少損失而選擇這樣的做法，而使用過期原料有可能使社會大眾的身體產生影響，在國外只要對社會大眾的身體有傷害，集會判非常高額的賠償金，而台灣太多黑暗面，讓有心人士可以躲過這些法律，  利用這些過期的東西來製作，不僅衛生會產生問題，社會大眾對於食品的信心與健康，都沒有一定保障，賣不完的東西正常原本就要丟掉，有些黑心商人為了減少損失，提高利潤而使用這些不正當的手法，來獲取利益，做這些事情中已經失去人的良心面，在不肖商人的經營下，台灣的食品衛生安全是有疑慮的，  為了自己而犧牲社會大眾，或許經營一間食品工廠不簡單，但為了自我而去做一些違背良心的事情，已經破壞了基瀅一間食品公司的基本原則，雖然在食品上會標示，食品中所有的成分與成分的含量，還有成分的熱量，但對於此成分的有效日期與這個食品在製作過程中的問題，並沒有標示在其中，所以都是疑慮，通常都是被調查出來了，但在這期間台灣人民已經購買多少，吃入多少?  而這些所造成的傷害又要誰來賠償?，在良心面來說是不可以這樣，但黑心商人為了貪圖利益而選擇這樣的做法，是不被社會大眾同意的，也違反食品安全衛生的規定 |