|  |
| --- |
| 工程倫理-報導心得(第一次) |
| 標題：大統特級橄欖油　遭踢爆純度不實 |
| 班級：化材三乙 |
| 學號：4A340101 |
| 姓名：巫俊億 |
| 內文：【孫英哲、詹智淵／彰化報導】知名食用油大廠大統長基食品公司，驚爆其製造販售，且標榜百分之百西班牙進口特級冷壓橄欖油製成的「大統１００％特級橄欖油」，竟有添加不明成份，有欺騙消費者之嫌。彰化地檢署今天會同彰化縣衛生局等單位，分別至大統長基公司位於彰化縣彰濱工業區的公司及工廠搜索，並扣押配方表、進出貨明細及帳冊等相關資料一批及不明添加物４桶（每桶３０公斤），同時傳喚該公司負責人到案說明；該公司置放於廠區內攙加不明成份的橄欖油，則交由彰化縣衛生局依法封存。大統長基董事長高振利晚間在彰檢接受偵訊時，已坦承在其公司生產「大統１００％特級橄欖油」中攙加其他成本較低的食用油。高某訊後被裁定一百萬元交保，並被限制出境。據了解，彰檢及衛生局將「大統１００％特級橄欖油」送衛生福利部食品藥物管理署檢驗後，辦案人員看到初步檢驗報告時，直呼業者賺很大，因為該品項的橄欖油含量竟遠遠不到５０％，多是用低成本的葵花油及棉籽油混充，再以色素調色，讓混裝油看起像高貴的橄欖油。彰檢指出，該署是在今年９月間，接獲彰化縣衛生局通報，指稱有民眾檢舉大統長基食品廠股份有限公司疑似從去年起，就於該公司自西班牙進口的冷壓特級橄欖油原油內攙偽其他不明成分，加工製造成非１００％特級橄欖油，卻仍於其生產之「大統特級橄欖油」之產品標籤上標明「成分：１００％特級橄欖油（純天然冷壓）、「Extra virgin olive oil」等語對外銷售，致消費者陷於錯誤而購買。大統長基食品公司的行為已涉嫌觸犯食品衛生管理法第４９條第1項之在食品攙偽不明成分而製造、販賣罪嫌，以及刑法第３３９條第1項的詐欺取財罪嫌，因此於彰檢日前檢具相關事證向法院聲請搜索票獲准，並於今日由主任檢察官林漢強率葉建成、鄭智文、陳隆翔、戴連宏及李秀玲等檢察官，指揮彰化縣調查站、環保警察第二中隊、彰化縣警察局員林分局，會同彰化縣衛生局、財政部中區國稅局彰化縣分局等單位人員，到大統展開大規模搜索。 |
| 心得：大統長基食品公司因為為了節省成本，參入了其他低成本的食用油，用高品質商品的名義賣出，使成本低於原本的50%產生暴利，大統長基食品公司它無視了生產品質以及極力壓低成本，才導致了這個大統橄欖油事件，混雜其他低成本的橄欖油，可能會導致使用者的健康產生問題，食品的問題除了靠製造商的道德以及良心之外，只能靠政府去努力的抽樣檢驗才行，如果我們政府能像新加坡一樣，商品直接讓你上架，但政府隨機去貨架貨上架的產品中直接去抽樣，抽到不合格直接重罰甚至勒令撤銷營業許可，相信可以喝止一些不肖廠商的行動，使我們食品部分更加安全。 |