|  |
| --- |
| 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：4A340065 |
| 姓名：謝家楹 |
| 內文：〔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」。浸過保險粉的豆芽菜容易殘留二氧化硫，林口長庚醫院腎臟科主治醫師顏宗海表示，二氧化硫具有腸胃道刺激性，可能造成噁心、腹痛等情形。此外，如果殘留量比較高的話，也可能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。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。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。**支氣管敏感者 易誘發氣喘**健康無添加藥劑的豆芽，外觀彎曲，比較短瘦，容易變黃，民眾可能不愛買，漂白過的豆芽，色澤光亮，外型直長，更具賣相。食品藥物管理署副署長姜郁美和顏宗海都建議民眾，應避免購買太白、有異味的豆芽菜。顏宗海還提醒，如果民眾不放心，食用前建議用流動清水沖洗十五分鐘，烹煮時不妨打開鍋蓋，讓二氧化硫盡量揮發掉。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：邱姓男子為了賺取金錢，不惜利用化學材料去飄白豆芽菜，為了使豆芽菜賣向好看讓人購買，不顧其他人吃下肚的健康安危。況且他也知道小孩吃下肚大量可能會引起氣喘等症狀，但她為了賺錢，還是同流合汙，不願做個有良心的商人。還大言不慚地說到這在業界是眾所皆知公開的秘密，他到底有沒有良心?很多時候商人總是在利益和道德中拉扯，當貪念蒙蔽他的時候，便做出不理性傷害別人的商業行為，希望大家可以多多想想，當自己的家人和自己是受害者時，他又會做出當初的選擇嗎?引注資料：http://news.ltn.com.tw/news/focus/paper/754176 |