|  |
| --- |
| 工程倫理-報導心得(第二次) |
| 標題：豆腐乳含工業染劑二甲基黃 |
| 班級：化材三乙 |
| 學號：4A340109 |
| 姓名：黃俊棠 |
| 內文：新竹縣衛生局啟動豆製品專案稽查抽驗行動，查驗位於新豐鄉「正大香農產行」，於1月20日主動通報疑似用到芊鑫消泡劑，經抽驗市售品並責令暫停販售，昨日傍晚接獲台中市衛生局檢驗報告，確認該行所製售的正大香「香麻油辣腐乳」市售品檢出二甲基黃。縣府衛生局表示，昨夜派員查核發現該公司使用「元宏消泡劑」製作豆腐乳產品，據業者表示「約莫2年前有人來推銷消泡劑，並留下一箱(約20公斤)試用，並未保留單據也無該人之聯繫方式，但因品質不佳亦結塊所以便摻混使用，因先前度小月豆腐乳事件，才驚覺可能使用到芊鑫消泡劑，並自行將生產線清理後所製的香麻油辣腐乳送SGS檢驗，並未檢出二甲基黃」。因正大農產行無法提供不明消泡劑來源資料及於市售品抽驗檢出二甲基黃陽性，衛生局已責令業者將正大香「蔴油辣腐乳」及所代工之「江記蔴油辣腐乳」、「香山蔴油辣腐乳」、「高慶泉麻油辣腐乳」(有效期限2016.12.18(含)之前)，與正大香「香麻油辣腐乳」(有效期限2017.12.18(含)之前)等產品所有規格全數下架回收，業者並已主動配合聯繫下游廠商展開回收作業。截至目前已下架封存相關豆腐乳41,249瓶。新竹市衛生局獲報後，也派員前去「香山食品廠」查察，發現由「正大香農產行」代工製作「香山蔴油辣腐乳」125g及600g，2種規格品項，其有效日期2016年12月18日(含)之前的產品皆涉染黃。另有「新蓬萊食品股份有限公司」委由「正大香農產行」所代工，有效日期2017年12月18日(含)之「江記麻油辣腐乳」，也驗出染黃。為保護民眾食的安全，衛生局已積極追查「香山食品廠」所販售「香山蔴油辣腐乳」予下游廠商的名單，並通知業者即刻下架回收，停止販售，並持續追蹤下游廠商。另，於本市8家全聯福利中心通路所販售之「江記麻油辣腐乳」，業經衛生局勒令全數下架回收。新竹市食品管理科表示，二甲基黃為工業用染劑，會對人體造成危害，長期攝取會增加罹患肝癌、肺癌、膀胱癌等的風險，不能使用於人體，禁止用作食物染劑。依據食品安全衛生管理法第15條第1項第10款規定，食品添加未經中央主管機關許可之添加物情形，不得製造、販賣、公開陳列，違者依同法第44條處6萬至2億元罰鍰。(楊勝裕/新竹報導)心得：從業人員使用別人推銷來路不明的芊鑫消泡劑來參雜使用，雖說看似無辜，但其實使用來路不明的消泡劑，業者本身也是有問題，知道來路不明還參雜著使用，而且回收的數量達到40000多瓶，但其實給消費者吃下去的已經不知道有多少了，舉例來講，每間小火鍋幾乎都會有豆腐乳，小吃店也是會有的，新聞中也提到長期食用會導致癌症，不能使用於人體，不是人吃的東西卻讓人吃，真不知道這些業者良心是怎麼了；但說回來，政府的罰鍰已經是6萬元至2億元新台幣，但仍有業者敢這麼做，是否政府該檢討在檢驗或是在查驗這方面，某些地方做得不夠完善，不然怎麼會食安問題層出不窮，我相信市面上一定還有許多食品是有問題但沒被抓到，每天都被我們吃下肚的，但其實在查驗這方面的配套方案是不好想及執行的，一方面人力可能沒這麼多，不可能每間都執行，可真的要想個辦法杜絕，似乎也不是這麼容易。引注資料：http://www.appledaily.com.tw/realtimenews/article/new/20150124/548200/ |