|  |
| --- |
| 工程倫理-報導心得(第2次) |
| 標題：夭壽 致癌豆芽1.5萬噸下肚 |
| 班級：化材三乙 |
| 學號：4A340063 |
| 姓名：劉佳豪 |
| 內文：  [記者/辛啟松報導]台南市仁德區一處地下工廠，涉嫌以工業用漂白劑漂白豆芽菜，將恐致癌豆芽銷到台南、高雄傳統市場及餐廳；台南地檢署昨指揮警調搜索，查扣俗稱「保險粉」的工業級漂白劑等藥劑，帶回負責人邱爾為及員工等三人，估計十三年來已賣一萬五千多噸，檢方訊後依《食品衛生管理法》諭令邱一百萬元交保，兩員工飭回。  南檢打擊民生犯罪專組主任檢察官羅瑞昌說，這間「地下工廠」沒申請設立登記，從二○○一年起，用綠豆培育發芽成豆芽菜，出貨前以保險粉、次氯酸鈉添入水槽機浸泡十分鐘，讓豆芽菜更白、更保鮮、更具賣相，每天生產一千八百到三千六百公斤，再以每公斤八元價格銷售到台南、高雄餐廳及各傳統市場，生意相當好，估計十三年來，銷售一萬五千多噸。  檢方說，工廠內有五十多個大塑膠桶，底部有一層塑膠網，業者放入大量綠豆澆水淋濕、加入豆芽菜營養液，經三到五天養成後由工人採收，在水槽機放入保險粉、次氯酸鈉與豆芽菜攪拌，浸泡十分鐘，再撈起豆芽菜，未經洗滌就分裝成兩斤、五斤包裝，凌晨送往市場、餐廳販賣。  台南市衛生局稽查員昨以快篩試劑檢驗，發現浸泡後的豆芽菜殘餘二氧化硫。副局長林碧芬說，業者觸犯《食品衛生管理法》，添加未經中央許可的添加物，可處五年以下徒刑，或併科六萬到五千萬元罰鍰。  引注來源:  http://www.appledaily.com.tw/appledaily/article/headline/20140214/35639891/ |
| 心得：沒想到最便宜又最常吃到的豆芽菜也會淪為黑心食品，不肖業者為了讓外觀好看而使用保險粉與次氯酸鈉，都是屬於工業用的物品，工業級漂白劑的化學名稱是「連二亞硫酸鈉」，是白色粉末，可溶於水，具二氧化硫成分，因有漂白、保鮮作用，可增加豆芽菜賣相，長期食用恐造成血紅素變性導致缺氧，尤其過敏體質的人，會出現氣喘、過敏性腸胃炎或腹瀉。黑心了13年僅以100萬交保，口袋都不曉得裝的多滿害了多少人卻只有罰100萬?難怪黑心食品事件層出不窮，100萬對他們來說根本不痛不癢，應該要加重處罰，才不會出現這麼多黑心食品，吃了若出事了，誰負責? |