

劣質豬油事件 Q&A

Q1：劣質豬油是什麼？

A1：一般而言就是以使用過的廢油，經加熱、再製成劣質豬油，其中所含的細菌大部分會被高溫殺死，但油品中的總極性物質將會增加。

Q2：若誤買違規油品應如何處理？

A2：應即刻停止使用違規油品，保留相關購買證明辦理退貨手續。若食品業者有使用該油品製成的產品依食安法第7條應主動停止製造、加工、販賣及辦理回收，並通報所轄縣(市)主管機關。

Q3：餐飲業用油應該如何做好源頭管理？

A3：購買油品時，應選擇信譽良好的廠商，並建議與廠商簽訂契約，納入可不定期查廠或違反食品安全衛生管理法(食安法)的相關賠償事項等條文，勿只依成本做唯一考量，購買來路不明、標示不清的油品。

Q4：餐飲業如何確保廢油被不肖廠商回收再製為食品原料？

A4：餐飲業廢油應交由政府立案核可的廢油處理商，或交予當地縣市政府環保局清潔隊進行處理，勿交予來歷不明的廠商或人員處置，大家一同為食安做把關。

Q5：檢舉不法食品是否有獎金？

A5：食品安全衛生管理法修正後，大幅提高檢舉獎金核撥比率，由罰鍰的5%增至10%，檢舉查獲違反本法規定的食品、食品添加物、食品器具、食品容器、包裝、食品用洗潔劑、標示、宣傳、廣告或食品業者將給予獎勵，檢舉人可檢據相關事證向地方衛生局提起，因檢舉而查獲違反本法規定者，各縣市衛生局得依查獲案件所處罰金或罰鍰額度一定比例核發獎金給檢舉人。

Q6：劣質豬油可以靠檢驗得知嗎？

A6：劣質豬油的原料來源多元，尚無法僅就單一檢測品項或方式進行鑑別，如經過脫酸、脫色及脫臭等精製過程，亦可能通過衛生標準，需以現場稽查為準。

Q7：以問題油品再製成劣質豬油，如對其品質或健康危害有所疑慮時，可檢驗那些品項？

A7：衛生福利部食品藥物管理署已建立有關食用油所含的砷、鉛、汞、錫等重金屬及黃麴毒素檢驗方法外，另對於回收油可能含有害物質等亦已建立酸價、總極性物質及苯駢芘[benzo(a)pyrene]等相關檢驗方法，並已將該些方法公開在衛生福利部網站。

Q8：劣質豬油都流向哪裡呢？

A8：有關強冠企業股份有限公司製售劣質豬油-「全統香豬油」一案，食品藥物管理署與各縣市衛生局已啟動緊急應變機制，截至 103 年 9 月 5 日下午 2 時止，經各縣市衛生局全員動員稽查人力清查強冠企業有限公司提供 235 家下游廠商進行稽查及確認，共計 77 家業者使用問題油品，總計下架封存 8243.7 公斤，製成品項有蔥油餅、核桃酥、蛋餅皮、肉粽、筒仔米糕、餅乾、水餃、麵包等，餘 158 家業者尚清查中，部分業者資料更新。(相關資訊請參閱本府衛生局網站：<http://www.cichb.gov.tw/other/hotnews.asp?id=F>)

Q9：對於民眾檢舉店家疑似使用劣質油品，衛生局人員如何處辦？

A9：本府衛生局人員將記錄列案處理且派員前往稽查。

Q10：本府衛生局針對此次油品事件稽查處理情形為何？

A10：本府衛生局人員全面稽查轄內食品業者油品使用情形及依據 FDA 所提供之名單查核下游廠商，若查獲違規產品則立即下架封存，另已稽查核可請店家張貼切結證明。