

## 油品管理問題

資料來源：衛福部食藥署

Q2：現在有那些食品不能吃?可以在哪查到?

A2：強冠公司的所有油品，以及使用其油品的下游產品，經查核確認後，已將劣質豬油影響的「問題產品清單」公布於衛服部食藥署網頁，並每日積極更新相關訊息。「問題產品清單」可至下列網址(<http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=4093#1>)查詢相關資訊。

Q3：吃這些劣質油品，到底有沒有風險?

A3：食藥署經過9月5日召開專家會議所獲得的結論，劣質豬油雖可能具有潛在的健康風險，但因關問題油品流入市面時間及民眾攝取量相當有限，是否會造成健康危害，仍需更多科學資料進行評估，目前科學文獻並無直接證據證明，劣質豬油會立即危害人體健康。

Q4：食藥署過去對油品有沒有監測，監測之結果如何?

A4：食藥署及各縣市衛生局近4年來，持續針對市售各類油炸油進行監測，合計檢驗超過5萬件，檢驗結果99%均符合規定。另，現行「食用油脂類衛生標準」中業已訂有銅、汞、砷、鉛等四種重金屬之限量規定，分別為0.4 ppm、0.05 ppm、0.1 ppm、0.1 ppm，該等限量之制定業已充分考量國人之攝食量及暴露風險。

Q5：餐飲業用油，應該如何做好源頭管理?

A5：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，勿購買來路不明、標示不清的油品。

Q6：檢舉不法食品是否有獎金?

A6：食品安全衛生管理法修正後，大幅提高檢舉獎金核撥比率，衛生機關可依查獲案件所處罰金或罰鍰，於5%至10%的一定比例額

度內發檢舉獎金，並對檢舉人身分資料嚴守秘密，以保障檢舉人安全。

Q7：要如何檢舉不法食品？

A7：請檢舉人詳細敘明被檢舉對象之違法情事（如：事情發生時間、地點及經過、廠商名稱或聯絡方式、產品實體或外包裝、販售通路等），向地方衛生局提起，或撥打各縣市政府消保專線 1950、各縣市衛生局檢舉專線 0800-285-000 或食品藥物管理署諮詢專線 02-27878200。

Q8：國內食品管理事件分為幾級？

A8：依據食品管理事件對民眾健康之危害，食品管理採一到四級，第一級是「短期食用、立即危害」，第二級為「不符合但無立即危害」，第三級是「攙偽、假冒或標示誇大」，第四級為「標示不符或不完整」。

Q9：以回收油再製成劣質豬油事件，屬於第幾級食品管理事件？

A9：食藥署檢驗強冠公司未精煉的原料油，以及胡信德工廠的廢棄回收油檢體，依檢驗結果並參考國內食品管理分級，以回收油再製成劣質豬油事件為第二級，其檢體之檢驗結果敘述如下：

- 1.胡信德工廠的廢棄回收油：(1)酸價為 2.7~3.0 mg KOH/g fat，高於 CNS 食用豬脂標準(1.3 mg KOH/g fat)及油炸油之換油標準(2.0 mg KOH/g fat)。(2)苯駢芘含量為 0.9~6.6 ppb，有 2 件檢體高於歐盟食用油脂標準與我國食用油脂企業指引(2 ppb)。
- 2.強冠公司的原料油：酸價為 2.3 mg KOH/g fat，高於 CNS 食用豬脂標準(1.3 mg KOH/g fat)及油炸油之換油標準(2.0 mg KOH/g fat)。

## 油品檢驗相關問題

資料來源：衛福部食藥署

Q10：以回收油再製成劣質豬油，為了解其對健康是否會有危害時，可檢驗那些品項？

A10：劣質豬油已不適合供作食用，如想要進一步了解其是否會有健康危害時，可針對砷、鉛、汞、銅、錫等重金屬、黃麴毒素及苯駢芘[benzo(a)pyrene]等有害物質進行檢驗。相關的檢驗方法可至食藥署網站「劣質豬油事件專區」(<http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=4093#1>)查詢。

Q11：劣質豬油可以靠檢驗得知嗎？

A11：中華民國國家標準 CNS 2421 N 5069對於「食用豬脂」之品質有相關之規定，可用來檢驗劣質豬油的關鍵項目包括：不得有異味與酸敗氣味、外觀呈白色至乳黃色、水分及揮發物(% m/m)在 0.3 以下，以及酸價(mg KOH/g fat)不得高於 1.3 mg KOH/g fat 等。當上述品質檢驗項目之結果有出現異常時，代表其品質有劣變之可能。

Q12：如何檢測總極性化合物呢？

A12：檢測總極性化合物時，要使用管柱層析，將油品的非極性與極性成分，加以分開後，即可測得極性化合物的含量(%)，其定義為 100 公克油品中含有多少公克的總極性化合物百分比。

Q13：是否有實驗室可檢驗油脂？

A13：國內有經食藥署認證之民間實驗室，可提供油脂檢驗服務，相關資訊請至食藥署網頁「劣質豬油事件專區」(<http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=4100>)查詢。

Q14：為什麼食藥署選定「酸價」、「總極性物質」等作為劣質豬油的檢驗項目？

A14：為了盡速釐清劣質豬油事件送驗檢體的狀況，食藥署選定油品品質關鍵指標(酸價、總極性物質)，以及各界關注的有害物質(重金屬(砷、鉛、汞、銅、錫、鉻)、黃麴毒素、苯駢芘[benzo(a)pyrene])進行檢驗，並於最短時間內完成初步檢驗。未來規劃召集專家學者，共同研商進一步抽驗及檢驗項目事宜。

## 後續追查及罰則相關問題

Q15：劣質豬油都流向哪裡呢？

A15：食藥署與各衛生局，稽查強冠公司的所有油品，以及使用其油品的下游產品，結果經查核確認後，已將劣質豬油影響的「問題產品清單」公布於衛服部食藥署網頁，並每日積極更新相關訊息。「問題產品清單」可至下列網址(<http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=4093#1>)查詢相關資訊。

Q18：民眾可利用那些簡單方法辨別劣質油？

A18：如民眾想要利用簡單方式辨別購買之油品是否為劣質油品時，可參考下列步驟：

- 1.用眼看：可在日光燈下肉眼觀察，正常液態食用油品的顏色透明清澈，因油品種類不同而呈現微黃至棕色不等程度的深淺色澤，而劣質油普遍顏色較深，且可能有混濁或含懸浮物、沉澱物(初榨油除外)之情形。而固態食用油品則多呈白濁至黃濁且顏色均一之外觀。
- 2.用手摸：正常食用油品的黏稠度不高，如用手摸起來，有黏稠或沾黏的現象時，可懷疑油品已劣化。
- 3.用鼻聞：可在手指滴上油滴後，搓一搓，以手溫讓油滴加熱，這樣更容易讓味道飄散出來。正常食用油品，依種類會有其特有的清香味，如有油耗味、刺鼻味或異於原有風味的情形時，可懷疑油品有劣化或混摻之情形。

Q19：有關網路流傳一些辨識問題油品的訊息，是否可信？

A19：網路流傳簡易辨識問題油品(例如油炸蒜頭是否起泡等)訊息，目前尚無文獻及科學證明其正確性，請消費者若有疑問，請參考衛福部食藥署「劣質豬油事件專區」(<http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=4093#1>)資訊。

Q20：目前市面上有一些快篩試劑，是否可以買來測驗劣質豬油？

A20：

- 1.目前市面上的快篩試劑，檢測的項目大多為單一品項，例如油脂老化試紙是用來測試油脂的酸價。總極性物質快速檢測器，則用來量測油脂中總極性物質含量百分比。
- 2.由於油脂的品質指標項目非常多元，且不肖業者常利用精煉或調整等手法，讓油品的酸價及總極性物質符合規定值，以掩飾劣

質油品再製的事實。因此，目前市售快篩試劑的檢驗結果仍無法完全代表油脂品質。

Q21：民眾於選擇或使用油品時的注意事項？

A21：

1. 勿買散裝或來路不明之油品。
2. 勿重複使用或使用不新鮮油品。
3. 做菜時要用排油煙機排煙。
4. 減少油炸食品之攝取。
5. 減少高溫爆炒或煎炸的食物。

Q22：民眾有沒有可能於一般市面超商買到強冠公司製造的劣質豬油？

A22：強冠公司已被勒令停止製造、加工及販賣產品，食藥署將督導衛生局，持續積極稽查，杜絕違規產品流通。

Q23：若誤買違規油品，應如何處理？

A23：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，並撥打全國消費者服務專線 1950，各地方政府消費者服務中心可提供諮詢的服務，詳情請參閱行政院消費者保護會網頁 (<http://www.cpc.ey.gov.tw/Default.aspx>，首頁>主題服務>劣質豬油事件專區)。

Q24：民眾可以在那裡獲得油品种類、特性、製造過程及適用烹調方式的資訊？

A24：食藥署於 100 年編印「油炸油安全管理簡易手冊」，內容包含油脂種類、特性、製造過程、與其適用烹調方式簡介、油炸油品質變化過程及換油判定依據、油炸油管理相關規範及 Q&A 等。該手冊現已置於網站 (<http://www.fda.gov.tw/>，首頁>出版品>圖書) 供業者與民眾直接下載參考使用。

## 油品一般介紹及宣導

資料來源：衛福部食藥署

Q25：油品有哪些種類及其特性？

A25：常見食用油品種類及其特性說明如下表：

分類	特性	熔點	適合用途	油品
植物油	一般室溫下為液態，比較具健康性	熔點低	適合作為家庭烹調用油	大豆油、葵花籽油、橄欖油、芥花籽油等
動物油	一般室溫下為固態，具有可塑性	熔點高	適合作為一般烘焙用油	豬油、牛油
天然奶油	一般室溫下為固態，具有可塑性	熔點約32°C	廣泛使用於高級烘焙製品	天然奶油

Q26：油品的製作過程為何？

A26：油品的製作過程說明如下：

- 1.原料萃取：從動物或植物組織中，提煉出「粗油」。
- 2.粗油精煉：是將油脂經過精製(refining)、脫色(bleaching)、脫臭(deodorization)步驟，去除「粗油」的雜質，例如游離脂肪酸、色素、不良氣味等，製成精煉油。
- 3.油脂氫化：部分精煉油脂會進行氫化，以改變油脂飽和度，使液態油脂變成半固態或固態，如人造奶油、酥油。

Q28：什麼是酸價？酸價值越高，代表什麼意思？

A28：

- 1.「酸價」是指中和 1 g 脂肪中的游離脂肪酸所需要氫氧化鉀(KOH)的毫克(mg)數，油品中游離脂肪酸含量愈高，則測得的酸價也會相對愈高。

- 2.酸價會因油品的種類、被氧化的程度，以及使用時間而受影響。
- 3.酸價常被當作為油脂水解酸敗、儲藏劣變或油脂精製效果之指標。
- 4.當油脂經重複使用或開封後，與空氣長期接觸或存放時間過久，會逐漸變質，測得酸價數值即會變高。
- 5.目前國內 CNS，食用豬脂的酸價標準為 1.3 mg KOH/g fat；油炸油之換油標準為 2.0 mg KOH/g fat。

Q29：什麼是總極性化合物？

A29：也可以稱「總極性物質」，油脂是非極性的物質，在加熱過程中，會發生裂解或聚合作用，而產生醛、酮、酸等極性物質，這些極性物質的總稱為「總極性化合物」。

Q30：油品中總極性化合物含量代表什麼意義？

A30：油品中的總極性化合物會隨高溫、加熱時間增長而增加，因此，總極性物質含量的多寡，被用來作為油炸油的換油指標。