ISSN: 1817-3691



二、 劣質豬油事件 問與答

油品消費訊息　油品管理問題　罰則相關問題

二、 劣質豬油事件 問與答

油品消費訊息

Q1：可利用那些簡單方法辨別劣質油？

A1：利用簡單三步驟，辨別購買的油品是否為劣質油品：

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)的情形。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。

Q2：選擇或使用油品時，應該要注意哪些事項？

A2： 1.勿買散裝或來路不明的油品。

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.減少油炸食品的攝取。

5.減少高溫爆炒或煎炸的食物。

油品管理問題

Q3：小吃攤業者或餐飲業者，還有那些油可以用？

A3：食品藥物管理署(以下簡稱食藥署)隨時更新問題油品名單於「劣質豬油」網站專區，提供民眾及業者查詢：http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=4093。

Q4：什麼是酸價？酸價值越高，代表什麼意思？

A4： 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的指標。

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；油炸油的換油標準為 2.0 mg KOH/g fat。

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，衛生機關可依查獲案件所處罰金或罰鍰，在一定比例額度內(5~10%)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。

Q6：要如何檢舉不法食品？

A6：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。

Q7：國內食品管理事件分為幾級？

A7：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：

ISSN: 1817-3691

第一級：「短期食用、立即危害」、第二級：「不符合但無立即危害」、第三級：「攙偽、假冒或標示誇大」、第四級：「標示不符或不完整」。

罰則相關問題

Q8：是不是還會暴出一些在名單上沒有的業者，有使用本次之劣質豬油？

A8：食藥署與各衛生局之稽查結果，將公布在食藥署網站。自 9 月 8 日起，倘於架上查獲強冠公司所有油品及其下游製品，或持續使用該等違規油品製造相關產品，將裁處 6-5000 萬元罰鍰。食藥署呼籲食品製造業者、餐廳業者及小吃攤販業者，若使用到強冠公司所有油品及其下游製品，應立即下架並退回原購買廠商，倘再查獲使用違規油品製造相關產品，亦將裁處 6-5000 萬元罰鍰。

Q9：針對劣質豬油事件，不法廠商罰款依據及產品處理？

A9：依食品安全衛生管理法第 15 條，食品製造、加工及調配不得「攙偽或假冒」，違者依檢調調查結果及相關行為數之認定，違規態樣及違反食安法條文與相關罰則詳如下表。

違規態樣	違反條文	罰則	產品處理
製造、調配、加工「攙偽或假冒」之油品	食品製造、加工及調配不得「攙偽或假冒」 (第 15 條)	五年以下有期徒刑、拘役或科或併科 800 萬元以下罰金。 (第 49 條第 1 項)(刑事處分)	應予沒入銷毀 (第 52 條第 1 項第 1 款)
		法人：科 8000 萬元以下罰金 (第 49 條第 5 項)(刑事處分)	
		處 6 萬~5000 萬罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。 (第 44 條第 1 項)(行政處分)	
		因過失犯第 49 條第 1 項之罪者，處一年以下有期徒刑、拘役或科 600 萬元以下罰金。 (第 49 條第 4 項)(刑事處分)	
針對違規產品，食品業者無立即採取主動停止製造、加工、販賣及辦理回收	無主動停止製造、加工、販賣及辦理回收 (第 7 條第 2 項)	3 萬~300 萬元罰鍰 (第 47 條第 1 項)	
		情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。 (第 47 條第 1 項)	

ISSN: 1817-3691

刊　　名：藥物食品安全週報 (Food & Drug Consumer Newsletter)
出版機關：衛生福利部食品藥物管理署　　電話：02-2787-8000
台北市 11561 南港區昆陽街 161-2 號
編輯委員：吳秀英、姜郁美、羅吉方、蔡淑貞、李明鑫、張志旭、王貞懿、吳希文、陳可欣、高雅敏、吳大任、翁銘雄
出版年月：2014 年 9 月 12 日　　創刊年月：2005 年 9 月 22 日　　刊期頻率：每週一次
GPN　：4909405233　　ISSN　：1817-3691
台灣郵政台北雜字第 1098 號執照登記為雜誌交寄

本刊電子版登載於衛生福利部食品藥物管理署(http://www.fda.gov.tw)政府出版品及食品藥物消費者知識服務資訊網(http://consumer.fda.gov.tw/Pages/List.aspx?nodeID=310)；或請至該網站訂閱電子報。

ISSN: 1817-3691

廣告

劣質豬油 怎麼辨識？ 小撇步 報你知！



在家中可以利用哪些方法辨別劣質油？



三步驟~眼看、手摸、鼻聞

用眼看：劣質油普遍顏色較深，可能混濁或有懸浮物、沉澱物(初榨油除外)。

用手摸：有黏稠或沾黏的現象時，很可能油品已經劣化了。

用鼻聞：如果有油耗味、刺鼻味或異於原有風味的情形時，可能油品有劣化或混摻劣質的油。



劣質油品可以靠檢驗得知嗎？

中華民國國家標準CNS 2421 N 5069 對於「食用豬脂」品質規定

- 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
- 酸價不得高於1.3

當上述的品質檢驗項目出現異常時，代表品質有劣變的可能。

劣質油 我抓到你了！

另外可檢驗豬油中
總極性物質
重金屬
苯駢芘

我誤買到違規油品，該怎麼退貨？



退貨兩步驟，1950幫助你

步驟一：停用並保存違規油品。

步驟二：保留購買證明。

就可辦理退貨囉。

如有問題，可撥打全國消費者服務專線1950或到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)。

劣質豬油 相關問題Q&A 問題產品清單 下游廠商明細 都可到食藥署網站

(http://www.fda.gov.tw/ 首頁>主題專區查詢)

劣質豬油事件專區

吃安心 藥安全