

台灣區人造奶油、精煉豬油及烤酥油產品之油查檢驗(二)

胡騰賢、廖俊亨、張國清、吳敏常**

抽檢對象及目的：

本局遵奉行政院衛生署69.8.27.衛署藥字二九三〇八九號暨70.3.31.衛署藥字第三一七一〇七號函，先後兩次會同經濟部工業局，及當地衛生局，針對台灣區人造奶油、精煉豬油及烤酥油等精製油品工廠之主要產品，予以抽驗是否符合國家及衛生標準，進而維護國民健康。

油品品質差異比較：

第一次係於69.9.2.抽檢卅件，第二次於70.4.27.抽檢廿二件，茲就先後兩次（間隔七個月）抽驗結果之各類油品品質作下列比較：

(一)人造奶油：

69.年9月2日抽取檢體九件，不符合規定者二件

不符合規定原因	件數
水份、揮發物及規定外油色素	一
規定外色素	一

70.年4月27.日抽取檢體八件，不符合規定者二件

不符合規定原因	件數
水份、揮發物及脂肪含量	二

(二)精煉豬油：

69.年9月2日抽取檢體十一件，全部不符合規定

不符合規定原因	件數
夾雜物、碘價及皂化價	二
夾雜物、碘價、皂化價及抗氧化劑	一
夾雜物、碘價、皂化價及不皂化物	三
夾雜物、熔點、折射率碘價、酸價、皂化價及不皂化物	一
夾雜物、折射率、碘價及不皂化物	一
夾雜物、折射率、碘價、皂化價及不皂化物	一
夾雜物、熔點及碘價	一
夾雜物、碘價、酸價、皂化價及不皂化物	一

70.年4月27.日抽取檢體三件，全部符合規定

(三)烤酥油：

69.年9月2日抽取十件，不符合規定者十件

不符合規定原因	件數
夾雜物及規定外色素	二
夾雜物	八

70.年4月27.日抽取檢體十一件，全部合乎規定十一件。

綜合分析：

(一)由兩次抽驗結果比較，第一次抽驗檢體共計卅件，品質不符合規定者廿三件，幾達百分之七十七，七個月後再度抽驗檢體共計廿二件，品質不符合規定者僅有二件，降至百分之九，不符合規定之品質項目相對減少，各類油品品質，改善很多，探究其原因有：

1. 通知各油脂工廠，應依據食品工廠設置標準及良好作業規範要點，限期改善，以起激勵作用，而使業者提高警覺，維護產品品質。
2. 本局針對第一次抽驗品質不符合規定者甚多，乃依據七十年食品衛生改善計劃，曾特舉辦食用油脂工業衛生管理研討會，講習內容有食品工廠衛生管理制度，食品衛生管理法令，食品添加物，油脂化學與抗氧化劑等課目，使業者確切明瞭品質管制及衛生管理之重要，促使業者竭誠合作以提高產品品質。

綜觀上列原因，足見抽驗及輔導同時併進能使業者有所警惕及明瞭食品衛生安全，而收相輔相成之效果。

(二)對於精煉食用油脂工業，宜請工業局會同衛生機關繼續加強工廠檢查與衛生管理之輔導，以督導其作必要之改進。

(三)關於油脂之裝卸、儲運及容器也宜要求衛生安全，以保證油品不被污染。

* 行政院衛生署環境保護局科長

** 美國北卡羅來納州立大學進修

(二) 總調查之產品種類及檢驗數目、檢驗人員分配

一、總調查之產品種類及檢驗數目

二、檢驗人員分配

三、檢驗人員分配表

產品種類	檢驗數目
人造奶油	100
精煉豬油	100
烤酥油	100

四、檢驗人員分配表

五、檢驗人員分配表

六、檢驗人員分配表

七、檢驗人員分配表

八、檢驗人員分配表

九、檢驗人員分配表

十、檢驗人員分配表

十一、檢驗人員分配表

十二、檢驗人員分配表

十三、檢驗人員分配表

十四、檢驗人員分配表

十五、檢驗人員分配表

十六、檢驗人員分配表

十七、檢驗人員分配表

十八、檢驗人員分配表

十九、檢驗人員分配表

二十、檢驗人員分配表

六八〇二八二字號證書及檢驗證書之發給辦法

七、檢驗人員分配表

八、檢驗人員分配表

九、檢驗人員分配表

十、檢驗人員分配表

十一、檢驗人員分配表

十二、檢驗人員分配表

十三、檢驗人員分配表

十四、檢驗人員分配表

十五、檢驗人員分配表

十六、檢驗人員分配表

十七、檢驗人員分配表

十八、檢驗人員分配表

十九、檢驗人員分配表

二十、檢驗人員分配表

二十一、檢驗人員分配表

二十二、檢驗人員分配表

二十三、檢驗人員分配表

二十四、檢驗人員分配表

二十五、檢驗人員分配表

二十六、檢驗人員分配表

二十七、檢驗人員分配表

此項
工廠
局、
月、
每一
製工
計入者

本次調
之污染
外土擴
檢體計
果顯示
1.38 pp
ppm 也
之原料品
器等分別

依其加工原
油)及植物
為原料者為
此類工廠規
精製。其煉
提，再經脫
至於精製動
物油脂以類
或不同用途之

目前各油脂工
PE 小桶小罐
斤、16 公斤
將均為新裝，
舊日罐為浮
100 公斤)之
大包裝容器除
機外其他鐵桶
或桶外標有油
之標記方式不一

行政院衛生署
臺北卡羅來納