

自由時報

Liberty Times Net

言論

自由開講》餽水油事件，後來呢？

2014-09-27 10:00

◎陳景川

近幾年來，國內的食安問題一波接一波，今年9月又爆發生產全統香豬油的強冠公司收購餽水油或回收油做原料。而國內超過200多家的食品業者採用這家通過GMP認證的香豬油，造成食品業哀鴻遍野，不但重創食品業，也影響台灣的國際形象。

行政院於9月25日通過「食品安全衛生管理法」修正草案，將對不肖業者處以嚴刑重罰，似乎嗅出政府改革食品安全的決心。但台灣的食安問題是歷史共業，不是單靠嚴刑重罰可以遏阻，必須多重管道齊下，諸如加強檢驗、源頭管理；然而最根本的還是在於業者及百姓的商業道德和社會責任感。如果社會還是迷漫在唯利是圖、財迷心竅的氛圍，各種措施還是防不勝防，到頭來只能看著這個墮落的社會繼續沈淪、瓦解。

台灣食品的檢測標準與技術均相當成熟，但餽水油經脫酸、脫色與脫臭等精煉過程，仍會符合國內及國際的衛生法規；即使原料含有部分重金屬或其它有害物質，也可能檢驗不出來。換言之，檢驗不出來不代表沒有問題、沒有風險。因此檢驗絕對不是杜絕黑心油品流竄的有效方法，油品經過精煉、化學變化後，透過檢查一項一項追查，不僅耗時費力，更有可能空忙一場。

食品安全的關鍵在於「源頭」的把關，它必須仰賴政府的相關單位密切配合，除了衛福部外，應包括檢調單位、環保署、經濟部、農委會等單位聯合查緝。目前政府的盲點在於部會之間的橫向聯繫失調、互踢皮球，食安形成多頭馬車。事情一旦爆發，官員急於撇清責任，爭功諉過甚至捲入政治鬥爭，結果馬上可以查清的一個食安事件，卻讓它在電視、報章媒體上大肆渲染上演數週，造成人心惶惶、寢食難安。

食品業者為了永續經營，亦得建立源頭管理的觀念，採用合法的素材；發現不法，也要發揮正義感，阻止污染源繼續擴大。自己所產生的廢油，必須配合環保單位的政策落實回收，不要貪圖方便或小便宜而讓不肖業者有機可乘。所以源頭管理不僅是政府的責任，也是業者必須把持的理念。

上有政策、下有對策，這是造成食安出軌的歷史共業。台灣是否可以走出這個歷史共業，政府單位當然責無旁貸，但全民也要有所覺悟，這個社會要有正義，這個社會需要道德，這是社會責任；如果這個社會讓正義公民感到恐懼，懶惰官員仍然尸位素餐，那麼這個政府就瀕臨潰敗的懸崖，這要比食安更嚴重數百倍、數千倍。

總之，食安的關鍵在於源頭管理與加重罰責，前者的落實必需輔以產、官、學的社

證明」就能放心，源頭不合法，就是不能吃，也不該吃。希望全民發揮公德，共同來維護食安。

(美和科技大學食品營養系講座教授)

自由時報 版權所有 不得轉載 © 2014 The Liberty Times. All Rights Reserved.