

南市油品安全



102.12.05



大統長基問題油 波及誰？

全聯社
縣市政府要求全數下架大統油品。

各大賣場
縣市政府要求全數下架大統油品。

學校
截至10月22日，教育部統計共有123所中、小學使用大統油品，已要求全面停用。

國軍
大統提供包括沙拉油、葵花油及料理米酒等給各副食供應站，軍方已將大統油品全數下架，研與求償。

中央社製圖



大統油品違規添加著色劑

- 衛福部的部長信箱接獲投書，主動展開抽驗調查，並在檢調搜查後，發現標示不實，加入不合法的**銅葉綠素**，混入多種油品等問題。
- 市售油品須符合「食用油脂類衛生標準」，使用的添加物必須符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」規定。
- 大統油品添加著色劑與香精的風暴，在油品添加銅葉綠素等著色劑是違法行為，食品藥物管理署要求全面查核「有機」、「純天然」、「100%成份」等標示宣稱的相關食品，確認其符合性。
- 食用油脂製造及分裝工廠，針對產品配方、製程、倉儲及原料進貨與出貨紀錄進行查察。
- 大統油品違規產品總共82項，其中54項違規添加銅葉綠素，28項為標示不實，強制要求全面下架。

辣椒油沒有辣椒



- 彰化大統長基食品股份有限公司製造之辣椒油實際成分為沙拉油、辣椒紅、辣椒精、麻油，
- 其中「**辣椒紅**」來源為本市官田區麗豐實業股份有限公司，該產品進口報單以精油-（萃取含油樹脂）品項輸入，
- 「**辣椒精**」為臺北市振君股份有限公司
- 稽查發現麗豐實業係於101年12月購自印度「PLANT LIPIDS」公司，辣椒紅300公斤，該公司主要販售天然樹脂精油類產品，該產品係以「**辣椒**」萃取而得的深紅色油狀液體色素，**無辣味**，作為著色用，屬天然色素，無須辦理查驗登記，於今年2月及8月共售出50公斤辣椒紅于大統長基股份有限公司

辣椒紅稽查



- 業者表示，因報關食品品項並無辣椒紅精油品項，因進口稅則問題故以「3301」精油及樹脂物質香水化妝品類申報，該申報品項亦可用於食品工業中作為調味香料。
- 衛生局請業者使用於食品原料油品仍須申報食品品項進口，
- 衛生局請示衛生福利部研議相關產品申報進口以何品項適切性— 建議以『3203』色素品項申報。

大統長基公司油品摻偽假冒事件稽查情形



- ◆ 針對本市大統益等共40家食用油品製造、分裝源頭工廠查核是否有攙偽或違法添加非准用添加物，截至昨日(10/24)共計稽查20家，原料使用及標示均符合規定，其中18品項宣稱「純」或「100%」，抽驗16件油品送驗。
- ◆ 餐飲業（含餐廳、便當工廠）共稽查55家，未發現有業者使用大統公司油品
- ◆ 針對「大統」所產製的問題油品全面下架稽查通路商（含雜貨店、超商、大賣場）共計127家，輔導下架1921件油品。
- ◆ 針對夜市（新營民治、中華；麻豆、甘泉；北區花園、武聖；佳里平等；東區大東）稽查餐飲業189攤油品，輔導停止使用大統長基違規產品。（多使用大統益美食家、台糖酥油）

銅葉綠素？及可使用產品



- 銅葉綠素是從植物中提取葉綠素(通常取自羊茅和苜蓿)，然後用化學方法修飾（或穩定），以銅取代該分子的核心，即可得到穩定的水溶性著色劑銅葉綠素。
- 我國「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」規定，銅葉綠素及銅葉綠素鈉可添加於口香糖、泡泡糖、乾海帶、蔬果加工品、烘焙食品、果醬、果凍、飲料等產品中，用量以銅計為40~150 mg/kg不等。

食品中銅葉綠素的風險評估



- 銅葉綠素為國際規範准許使用之食品添加物著色劑，但各國均未准許使用於「食用油脂產品」中。
- 依聯合國食品添加物專家委員會(JECFA)之評估報告，銅葉綠素複合物於大鼠長期試驗中無慢性毒性。
- 世界衛生組織建議每人每日最大容許攝取量為15毫克/每公斤體重。以60公斤的成人計算，每日最大容許量900 mg。



- 大統以棉籽油混充橄欖油事件，延燒到國內另一家大廠「富味鄉食品公司」
- 國內進口棉籽油只有彰化2家油廠，一家是大統，另一家則是富味鄉，後者進口棉籽油主要精煉後再轉出口外銷。

什麼是棉籽油？



- 棉籽油是一種從棉花植物種子提煉的食用油，會產生毒性化物-棉酚。棉籽油需經過精煉、脫色和脫臭以提升去除棉酚的水準。
- 棉酚具生殖毒性，導致男性睪丸萎縮、精蟲數量減少及活動力減少。女性方面，導致經期混亂，子宮縮小、卵巢萎縮。
- 於1998年WHO認為棉酚用於男性避孕會造成不可逆的現象，就算停用也無法回復精蟲數量，因此禁用。

棉籽油之使用



- 棉籽油廣泛使用在沙拉油、沙拉醬、美乃滋、麵包或洋芋片加工食品上，其味道安定，不會掩蓋原味且遇熱不易起油煙。棉籽油為油炸介質，具有相對高的發煙點。
- 食品藥物管理署再次強調，精煉棉籽油在世界各國均為可食用之植物油；在我國，如用於調配為調合油產品時，則需依規定清楚標示；未精煉之棉籽油因含有高量之棉籽酚，不得作為食用油使用。

衛福部抽驗結果



- 衛福部檢驗三款大統和富味鄉，所進口粗煉以及精煉的棉仔油，都**沒有驗出有毒棉酚**。
- 所謂**粗煉**，是直接進口棉籽原油，沒有經過任何煉製，不需要額外成本。
- 所謂**精煉**是原油再經過脫硫、脫臭、脫除棉酚雜質，成本很高，沒有驗出棉酚成分。
- 至於從大統、富味鄉購買食用油的**零食、餅乾、泡麵**等食品工廠，由於用作原料的棉籽油均未檢出棉籽酚，沒有健康疑慮，只涉及油品的**標示不實**，因此無辜進貨的食品工廠並不需要切結，也不需要下架。

植物油種類及其特性？



- 一般植物油，如大豆油、葵花籽油、芥花籽油、玉米油、橄欖油、葡萄籽油、胡麻油等，都屬於**不飽和脂肪酸**含量（85%以上）較高的油，因熔點低，故在一般室溫下為**液態**，且較具健康性，因此適合作為**家庭烹調用油**。
- 牛脂、豬油、棕櫚油等，因**飽和脂肪酸**含量（34%以上）較高，熔點高，故在一般室溫下為**固態**，且具有可塑性，適合作為一般**烘焙用油的主原料**。又，因氧化安定性佳，適合作為業務用油炸油使用。
- 天然奶油因其誘人的風味及在一般室溫下為**固態**（熔點約 32°C ），具有可塑性，故廣泛被使用於高級烘焙製品（如，西點、蛋糕、麵包等）中。

國內油品的標示原則？



- 依據食品衛生管理法第22條規定應完整標示，且食品品名應與本質相符，如**宣稱100%橄欖油**品，即**不得摻雜其他油品混充**；內容物並應依各別內容物含量多寡由高至低依序標示之，如係使用**調合油品**，即內容物須由**高至低**依序展列各種油脂名稱。
- 依據同法第22條第1項第9款(原第17條第1項第6款)規定，衛生福利部於99年9月20日訂定「**市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定**」標示，並自100年3月1日（以製造日期為準）生效。

調和油品標示規定



- 屬調合油者，應於外包裝明顯易見處，標明「**調合油**」字樣，且其字體長寬各不得小於6公厘。
- 市售包裝調合油外包裝**品名**，僅可以**2種以下**（含2種）油脂名稱為品名。
- 市售包裝調合油外包裝品名中只**宣稱1種油脂**名稱者，該項油脂需佔產品內容物含量**50%**以上。
- 市售包裝調合油外包裝品名中宣稱**2種油脂**名稱者，該2種油脂須各佔產品內容物含量**30%**以上，且油脂名稱於品名中應依其含量多寡由**高至低**排列之。
- 花生油為我國特有之調合油，且與其他植物油調合後，仍可保有獨特風味。為符合國人飲食習慣，其命名方式得不依本規定辦理，但仍應於品名中加標「**花生風味調合油**」字樣。

油品中攙加「棉籽油」



- 新北市衛生局公布富味鄉內銷系列產品中有24項油品中攙加「棉籽油」，另有1件「調和花生油」產品添加花生香料未於外包裝標示，請餐飲業、販賣業自行下架或停止使用。

新北市衛生局公布
富味鄉公司攙加「棉籽油」品項

編號	品名	編號	品名
1	一級黑麻油3K	13	大吉芝麻香油
2	花生油(花P18)	14	正味芝麻香油
3	芝麻香油3L	15	正芳芝麻香油
4	芝麻香油4.5L	16	大班芝麻香油
5	芝麻香油(香P18)	17	高級芝麻香油
6	香P190	18	大富芝麻香油
7	P3芝麻香油	19	聯合芝麻香油
8	大利芝麻香油	20	大勝芝麻香油
9	東昇香油	21	黑麻油(麻B18)
10	統馨芝麻香油	22	聯成黑麻油3L
11	大豐芝麻香油	23	聯香一級芝麻香油3L
12	火鳥芝麻香油	24	聯香特級芝麻香油3L

請餐飲業、販賣業自行下架或停止使用。

富味鄉24油品下架

富味鄉24支品項下架回收一覽表

產品名稱	產品圖	產品名稱	產品圖	產品名稱	產品圖	產品名稱	產品圖
一級黑麻油 3 Kg		芝麻香油3 L (香B3L鐵)		大富芝麻香油 3 L		火鳥芝麻香油 3 L	
聯成黑麻油 3 L		芝麻香油4.5L (香B4.5L)		大利芝麻香油 3 L		大勝芝麻香油 3 L	
黑麻油18Kg (麻B18)		高級芝麻香油 3 L		正芳芝麻香油 3 L		統馨芝麻香油 3 L	
聯香系列 特級芝麻香油 3 L		聯合芝麻香油 3 L		正味芝麻香油 3 L		東昇芝麻香油 3 L	
聯香系列 一級芝麻香油 3 L		芝麻香油(P3) 3 L		大吉芝麻香油 3 L		芝麻香油18Kg (香P18)	
花生油18L (花P18)		大班芝麻香油 3 L		大丰芝麻香油 3 L		香P190	

[回說明頁](#)

[進入官網](#)

新修正的食品衛生管理法處分

違規態樣	違反食品衛生管理法之條文	罰則（違反條文）
摻雜其他油品混充或添加食品添加物未予誠實標示	第28條之標示不實	罰4-20萬元 (依第45條)
銅葉綠素等非法添加	第18條之使用範圍	產品沒入銷毀，罰3-300萬 (依第47條)
業者摻雜其他油品混充情節重大者	第15條之「攙偽或假冒」	1.處三年以下有期徒刑或併科800萬元以下罰金 2.如未獲起訴，最高得處1500萬元罰鍰，或於所得利益範圍予以重罰
業者不願提供資料	第47條拒不提供或資料不實。	1.處3萬元以上300萬元以下罰鍰 2.情節重大者，得命其歇業、停業、廢止全部或部分登記事項

THANK YOU!

