「香豬油」不毒！？但我一滴也不想吃！

就在今年中秋節前夕，刑事警察局查獲不肖業者，非法取得回收業者回收油，甚至是俗稱「地溝油」的餿水油、皮革廠廢棄皮脂油和禽畜屠宰場的皮肉下腳料等事業廢棄物後，再加以混摻與燃煮後製成劣質食用油品，並混合豬油販售，估算有數百噸劣質油品流入市面，讓今年的月餅店家紛紛中槍倒地，使民眾品嚐月餅之餘，添加幾許淡淡無奈與憂愁。

回溯 30 多年前，在民國 69 年爆發了全臺第一起餿水油案，被告被依詐欺罪判處 1 年到 7 年不等徒刑。當時德泰油行蒐購餿水油後，加工、重新提煉、脫酸脫臭製成再生油，再添加到沙拉油或與花生油混合，銷售給一般家庭、餐廳及工廠伙食團，震驚社會。經過 30 多年，臺灣仍發生類似事件，食品安全儼然停留在古老的過去，叫人如何不生氣！

政府主管機關在事件後，公布餿水油初步檢驗報告，結果顯示：廢棄回收油與原料油樣本的酸價值全部超標，其中 2 件廢棄回收油的苯駢芘（Benzo(a)pyrene）致癌物值超標；而原料油竟驗不出動物成分。此外，原料油都未驗出「總極性物質」、重金屬（砷、鉛、汞、銅、錫、鉻）、黃麴毒素。而成品「全統香豬油」，甚至通過全部檢驗項目，讓此次食安事件被定位為「綠燈」，舉國譁然。可見不肖業者相當「用心」刻意對非法回收棄油去做精製以蒙混過關，但這不代表業者就合法；民生食用油品要求的不只是基本「安全」，更要能吃得「安心」，絕對不允許有任何不合法原料摻雜。然而，這代表此次事件就此落幕嗎？民眾健康風險暴露雖然甚低，但是否完全無虞！？答案顯然並非如是。近年，臺灣歷經數次大型食安風暴，在《食品安全衛生管理法》修法後，已大幅增加罪責及罰金，力求挽救岌岌可危的食安信心，務使不良廠商「不敢」、「不會」也「不能」再從事黑心食品製造。在上次食安事件銷聲匿跡數月後，這次又是一重擊，讓食安信心一時難以回覆。

顯然，《食品安全衛生管理法》修法對不肖上游原料廠商，並未發生絕對的嚇阻作用；也對下游食品業製造者應該擔負自身產製及販售安全食品的責任，以確保符合相關衛生規範之自主管理，未達應有的效果。因此，對業者以「自主管理與道德勸說」，當作食安管制的手段，實乃「期待不可能」之舉，我們期待的應該是積極作為的食品安全管理手段。衛

生福利部的六大食安管理策略：「推動食品業者全登錄、來源流向需記錄、強制業者定期驗、全面普查食品廠、提高獎金核撥率、罰鍰罰金納基金」，即使目前距離完全落實仍有相當距離，仍然非常值得期許，只是我們還有其他選擇嗎？

為達到食用油製造與販售的立即安全目標，在此提出幾個建議措施，期能收立竿見影之效。首先建議主管機關明定回收廢棄烹煮油品及工業用動物脂肪的使用範圍，明確禁止當作食用油原料，因此，建立「都市食物廢棄殘渣及廢棄油品回收管理機制」，使回收過程能單一化及標準化，運輸過程能透明化，讓回收資源再利用的美意與食品製造明顯分流，乃當務之急；其次，對於食用油原料的來源，要有明確登錄追蹤系統，讓產銷透明，嚇阻混用也避免誤用發生。再來，鼓勵產業界及學界開發快速檢測技術，以科學證據打擊不法，人人皆能成為政府查緝的助力，乃刻不容緩之務。最後，低價競爭的市場機制讓劣幣逐良幣，追求利潤的同時，賠掉的是多年建立的商譽，扭轉整體社會價值觀，重新建立不貪小便宜的核心價值，則是在追求速效之外，國人必須省思與回歸的正道。

臺大醫學院毒理學研究所副教授/毒物學學會秘書長/腎臟科主治醫師　姜至剛

NTUH