

台灣區人造奶油、精煉豬油及烤酥油產品之油查檢驗(二)

胡躋賢、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、皂化價及不自化物	三
夾雜物、熔點、折射率碘價、酸價、皂化價及不自化物	一
夾雜物、折射率、碘價及不自化物	一
夾雜物、折射率、碘價、皂化物及不自化物	一
夾雜物、熔點及碘價	一
夾雜物、碘價、酸價、皂化價及不自化物	一

70.年4月27.日抽取檢體三件，全部符合規定

* 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

(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，乃依據七十年度食品安全改善計劃，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。