

南投縣政府衛生局追蹤中聯油脂供應的沙拉油原料

檢出苯駢芘事件追蹤結果

南投縣政府衛生局今日接獲本縣華南食品工業股份有限公司自行通報使用到福懋油脂股份有限公司的大豆沙拉油及彰化縣衛生局通報本縣金福華股份有限公司購入泰山股份有限公司之大豆沙拉油等事件。

衛生局接獲訊息立即啟動調查，今（2）日現場稽查華南食品工業股份有限公司進貨福懋油脂股份有限公司之大豆沙拉油原料共計 9,000 公斤，均已全數製成相關產品，現場未有庫存原料，原料製成相關產品計 4 項，均外銷於國外，現場封存相關庫存產品 6,049 罐，亦立即通知下游出口商。

另現場查察金福華股份有限公司進貨泰山股份有限公司之大豆沙拉油原料共計 25,050 公斤，均已全數製成相關產品，現場未有庫存原料；衛生局已請業者盤點產品品項、數量及下游名冊，並立即通知下架違規產品，並於今（2）日開始回收，本局將持續監督與管制不合格大豆沙拉油產製的產品流向及回收，確保問題產品未於市面上流通販售，維護民眾食之安全。

衛生局長陳南松提醒民眾苯駢芘屬多環芳香烴（PAHs）的一種，係於食品加工過程產生或受環境污染。我國針對食用油脂已訂有苯駢芘限量標準，食品業者應落實自主管理，確保產品符合衛生安全規定。並提醒業者，倘發現產品有危害衛生安全之虞時，應即主動停止販賣及辦理回收，並通報所在地衛生局。未依規定通報者，將依違反食安法第 7 條規定，處以新臺幣 3 萬元以上 300 萬元以下罰鍰。

衛生局表示民眾假設長期食用受汙染食品，則可能會有腸胃道相關的癌症風險會上升，建議民眾可多攝取新鮮蔬果幫助代謝；衛生局呼籲民眾倘有購入本縣金福華股份有限公司生產之產品或購買到「泰山企業股份有限公司」、「福壽實業股份有限公司」及「福懋油脂股份有限公司」所使用的「大豆沙拉油」等 15 品項產品(如附件)，請勿使用，待後續辦理退換貨事宜，如有食品衛生安全問題及消費疑義，可電洽本局服務專線 049-2231994。南投縣政府衛生局關心您！

