

強化油品製程與品質管制 南投衛生局攜手業者守護縣民食安

南投縣政府衛生局於115年9月14日假南投縣農會辦理油加工業者教育訓練，邀請農業部農業試驗所李雅琳博士分享「苦茶油製程與苯駢芘評估」，以及社團法人中華食品安全管制系統發展協會陳元科榮譽理事長分享「食品製程衛生安全與品質管制操作案例分析」，並邀集縣內11家油品製造加工業者、此次中聯油品事件受影響之食品製造廠商及縣內各鄉（鎮、市）農會共同參與，參加人數共計90人，強化食品安全管理及風險管控能力。

李雅琳博士課程從苦茶油製程及風險評估角度切入，協助業者了解苯駢芘可能產生的原因及預防管理方式；陳元科榮譽理事長則透過食品製程衛生安全及品質管制實務案例，強化業者對製程管理、品質管制及食品安全自主管理的認識，協助業者將食品安全管理落實於日常作業。

局長陳南松表示，鑑於近期國內陸續發生苦茶油及食用油脂檢出「苯駢芘（Benzo[a]pyrene, BaP）」不符合衛生標準事件，引發各界對食用油脂製程及食品安全管理的高度關注，因此辦理本次教育訓練，期望從源頭強化業者風險意識，降低製程及產品風險。

衛生局提醒，食用油脂與民眾日常飲食密切相關，業者應落實原料管理、製程衛生及品質管制，主動掌握並降低食品安全風險。衛生局也將持續透過教育訓練及稽查輔導，協助業者提升食品安全自主管理及法規遵循能力，共同守護縣民食安與健康。

民眾如有食品衛生疑慮或消費問題，可撥打服務專線 049-2231994 洽詢。