

# 國語日報

## 月亮被誰「吃」掉了

新月、上下弦月、滿月的形成

## 創作木頭巨人

學童分享暑假作業

## 謝思盈組團

助弱勢生築夢

6版

15版

16版



財團法人國語日報社發行  
董事長/林昭賢 社長/張學喜  
社址/10078臺北市中正區福州街2號  
網址http://www.mdnkids.com  
訂報專線 (02)2341-2448  
漏送投訴 (02)2321-6765

# 原料油檢驗 致癌苯芘超標

►食藥署研究檢驗組組長陳惠芳，說明餛飩油從上游到成品的流程。  
攝影／高修民



廖育婉／臺北報導

衛福部食品藥物管理署昨天公布檢方提供的劣質豬油檢驗結果，四件檢體中，三件是胡信德工廠的油水分離槽抽取的廢棄回收油，一件是從強冠公司油槽抽取尚未精煉的原料油。四件檢體的酸價都在二點三以上，高於一點三以上的CNS食用豬脂標準；兩件檢體的致癌物苯芘逾六ppb，超出我國規定的二ppb上限，重金屬、黃麴毒素則合格。另外，皮革油也可能混入食用豬油，危害民眾健康。

強冠生產的「全統香豬油」經過精煉，除油脂不新鮮，有反覆油炸之嫌，重金屬檢驗尚未完成外，其他項目都符合衛生標準，與原料油的檢驗結果有所不同。食藥署強調，檢驗結果證實原料油品質不佳，雖精煉過的豬油成品沒問題，但不改變強冠違法事實。

林口長庚醫院臨床毒物科主任顏宗海說，皮革可能因製作過程的脫毛劑、染色劑，讓油脂含有更毒的重金屬，根本不能食用。食用油如果混入皮革油，最令人擔心的是銹汙染問題。

食藥署昨天公布最新問題產品名單，新增聯華食品的米粉盒調味包

宜蘭麥之鄉香蒜麵包、嘉義溪口老肉圓、早安美芝城蛋餅皮、澎湖監獄綠豆椪、頂好的照燒豬肉和臘肉醬等，以及臺中太陽堂太陽餅等七十二項產品。

食藥署副署長姜郁美說，經過一天搜查，強冠公司下游廠商新增四十一家，目前掌握的第二層下游業者共一千零一十二家，新增的問題產品也累積到兩百零八項。



## 外食族如何排毒？

廖育婉／臺北報導

針對衛福部昨天公布餛飩油的原料油檢驗結果，林口長庚醫院臨床毒物科主任顏宗海表示，只驗四件原料油，數量太少沒有代表性，不代表民眾吃了合格的油就安全。

原料油的酸價高，代表過氧化物濃度高，加上苯芘偏高都是反覆油炸的結果，會刺激細胞。

顏宗海說，苯芘是世界衛生組織公認的致癌物，長期食用有致癌危機。他提醒外食族，平常多喝白開水，多吃新鮮蔬菜和水果，有利排毒。

發炎，有致癌疑慮。董氏基金會食品營養組主任許惠玉表示，植物油重複油炸後，反式脂肪會偏高，不利心血管健康。

## 醫生：白開水、新鮮蔬果