

中聯大豆沙拉油案專家學者會議

衛生福利部食品藥物管理署

115.7.4



衛 生 福 利 部
食 品 藥 物 管 理 署
Taiwan Food and Drug Administration

<http://www.fda.gov.tw/>

議程



01

案件始末

02

食用油脂管理規範

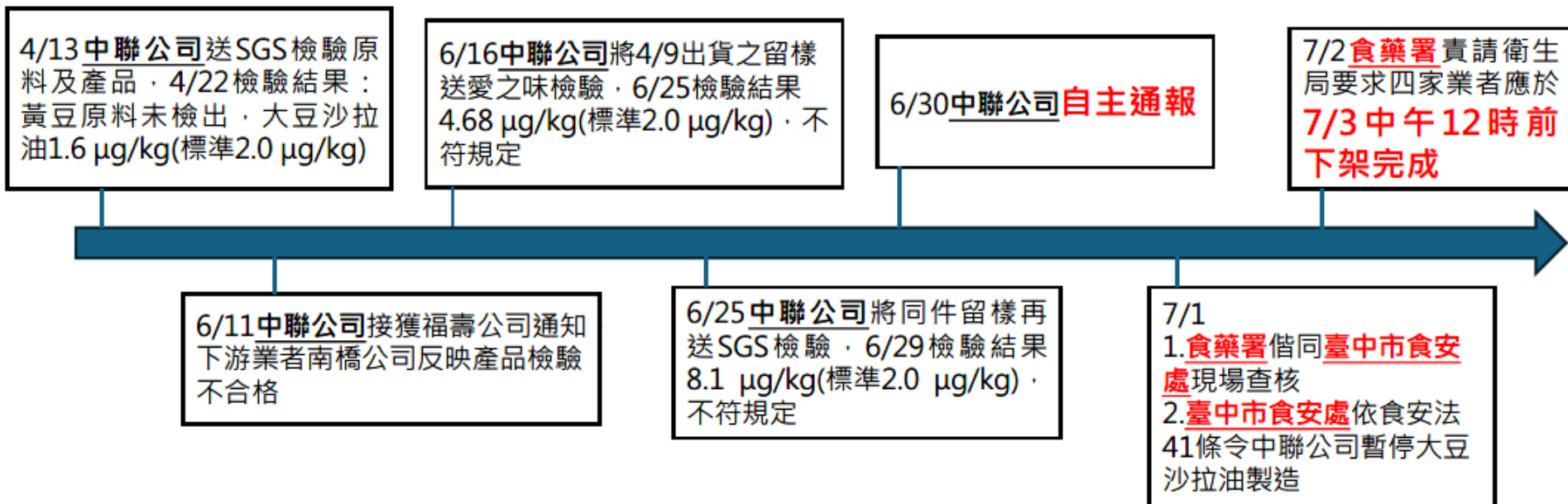
03

製油流程

04

處理原則

案件始末



未來調查重點：釐清BaP污染來源及後續改善結果

食用油脂管理 雙軌並行

1

已於衛生標準訂定
苯(a)駢芘(BaP)之強制性管制標準
超標即違法處分

食品中污染物質及毒素衛生標準



衛生標準

苯(a)駢芘(BaP)

2.0 $\mu\text{g/kg}$ 以下

超標即違法

依《食品安全衛生管理法》
處分



強制檢驗

政府持續抽驗市售產品



違規處分

超標即違法
依法裁處



守護健康

把關食安
安心食用

2

已另訂指引，
包括**PAH4總和**之監測指標值，
超過即應採取異常處理措施

降低食品中塑化劑含量之企業指引



指引內容：自主監測指標

PAH4總和

(苯(a)駢芘、苯(a)駢蔥、
苯(b)駢芘、Chrysene)

10.0 $\mu\text{g/kg}$ 以下

業者自主品管流程



定期監測

依指引進行
PAH4總和檢測



超過指標值

自主檢視產品
是否超標



異常處理措施

啟動調查、改善
與產品管制等措施



強化自主管理

持續改善製程
確保產品安全

製油流程

從黃豆到精煉油，層層把關，食在安心

1 挑選黃豆



嚴選優質黃豆，
確保原料品質

2 提油(煉油)



以溶劑萃取或機械壓榨
方式提取毛油

3 脫膠 (約50-70°C)



去除油中的磷脂(膠質)，
提升油品穩定性

4 脫酸 (約70-90°C)



去除游離脂肪酸，
降低酸價

5 脫色 (約90-110°C)



去除色素與雜質，
提升油品色澤

6 脫臭 (約230-250°C)



去除異味與揮發性物質，
提升油品純淨度與風味



衛生福利部
食品藥物管理署
Food and Drug Administration



食品違規案件-下架、回收、封存、銷毀階層之處理原則

樣態	舉例	相關法規	範圍	
			第一層	第二層
違反衛生標準	中聯大豆沙拉油苯駢芘超標	「食品中污染物質及毒素衛生標準」之食用油脂管制苯(a)駢芘(BaP)限量標準(2.0 µg/kg)	V	

範圍：

第一層：中聯大豆沙拉油(批號315-150404)及其分裝產品

第二層：以中聯大豆沙拉油(批號315-150404)為原料所製成之產品、半成品

報告完畢，感謝聆聽

.....



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

<http://www.fda.gov.tw/>