

檔 號：
保存年限：

教育部 書函

地址：臺北市中山南路5號
聯絡人：呂賴艷
電話：02-7736-5610
Email：alyssa@mail.moe.gov.tw

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國103年9月16日

發文字號：臺教綜(五)字第1030134480號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：宣導單張（1030134480_Attach1.pdf，共1個電子檔案）

主旨：轉知衛生福利部「劣質豬油事件」專區網站及「劣質豬油
怎麼辦識？小撇步報你知！」宣導單張，請惠予協助推廣
正確資訊，請查照。

說明：

- 一、依衛生福利部本（103）年9月9日部授食字第1031104465
號函辦理。
- 二、因應劣質豬油事件，該部食品藥物管理署已於該署網站增
設「劣質豬油事件專區」
（<https://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=4093#1>），其內
容包括常見問答、問題廠商及產品之清單、實驗室名單等
，請惠予轉知相關人員參考運用（本部本年9月9日臺教綜
(五)字第1030133679號函諒悉）。
- 三、該署並製作旨揭宣導單張，請轉知所屬同仁及民眾獲知相
關正確資訊。
- 四、請本部國民及學前教育署轉知各地方政府及高級中等以下
學校。

正本：各公私立大專校院、部屬機關(構)

副本：本部各單位(含附件)

103/09/16
14:57:53





劣質豬油 怎麼辨識？ 小撇步 報你知！

在家中可以利用哪些方法辨別劣質油？

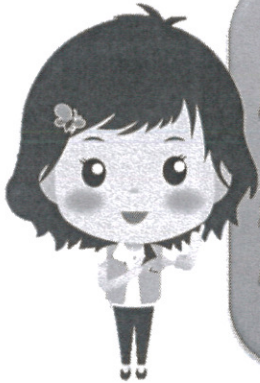


三步驟~眼看、手摸、鼻聞

用眼看：劣質油普遍顏色較深，可能混濁或有懸浮物、沉澱物(初榨油除外)。

用手摸：有黏稠或沾黏的現象時，很可能油品已經劣化了。

用鼻聞：如果有油耗味、刺鼻味或異於原有風味的情形時，可能油品有劣化或混摻劣質的油。



劣質油
我抓到你了！

劣質油品可以靠檢驗得知嗎？

中華民國國家標準 CNS 2421 N 5069
對於「食用豬脂」品質規定

- 不得有異味與酸敗氣味
- 外觀呈白色至乳黃色
- 水分及揮發物(% m/m)在0.3以下
- 酸價不得高於1.3

當上述的品質檢驗項目出現異常時，
代表品質有劣變的可能。

另外可檢驗
豬油中
總極性物質
重金屬
苯駢芘

我誤買到違規油品，該怎麼退貨？

退貨兩步驟，1950幫助你

步驟一：停用並保存違規油品。

步驟二：保留購買證明。

就可辦理退貨囉。

如有問題，可撥打全國消費者服務專線1950
或到行政院消費者保護會網頁

(<http://www.cpc.ey.gov.tw/Default.aspx>，
首頁>主題服務>

劣質豬油
事件專區)



劣質豬油

相關問題 Q & A

問題產品清單

下游廠商明細

都可到食藥署網站

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

首頁>主題專區查詢)

劣質豬油
事件專區

