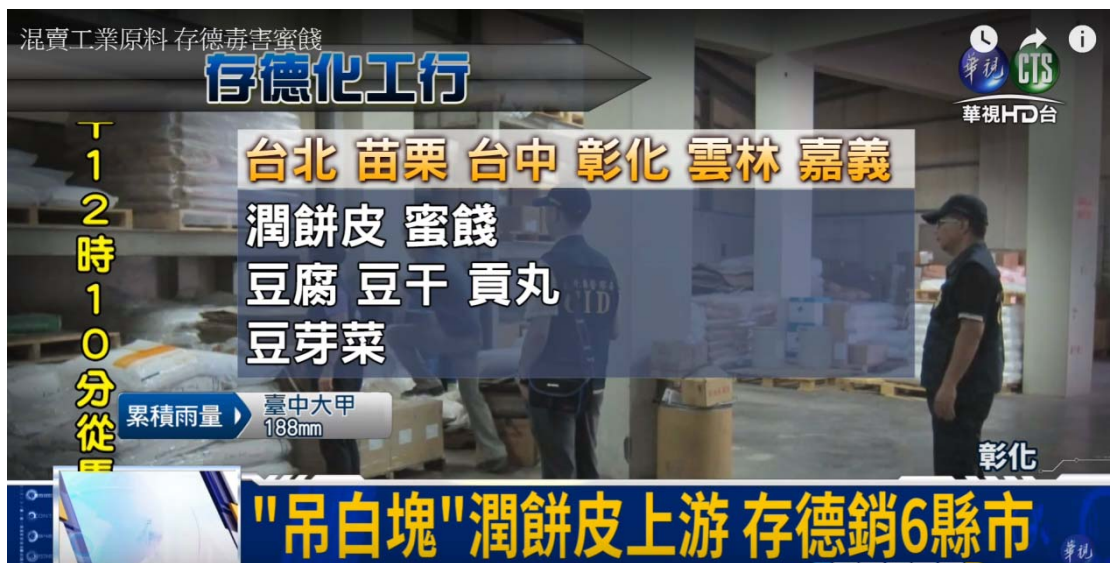


## 陸、續篇二-「潤餅皮添加吊白塊」案

### 一、本案源起：

近年臺灣連續爆發食品安全問題，從塑化劑、大統公司與富味鄉公司混油案、頂新飼料油事件及毒豆乾案件，不但人民食不安心，對政府信心蕩然無存，還讓有美食天堂美名的台灣蒙羞，重創食品出口、餐飲及旅遊相關產業。本署為善盡司法機關維持社會公義的責任，持續與行政機關建構情資訊息溝通平台，共同維護民眾食品健康之安全，重塑國人對於政府機關信任感與消費者信心，復對食品出口、餐飲及旅遊等相關行業之長久發展，產生正面之助益。

104年3月間，時序接近傳統掃墓祭祖之清明節日，



華視新聞報導資料

販售清明節應景食品「潤餅」之攤商，漸漸於菜市場中多了起來，而供應「潤餅皮」之廠商，則忙到供不應求。各縣市衛生局為能讓民眾安心過節，於市場上對年節食品展開例行性抽驗工作，因市場上流傳業者自爆「潤餅皮」添加甲醛(俗稱：吊白塊)已數十年，衛生機關遂

針對「潤餅皮」加強檢驗。果然，流言內容並非空穴來風，臺中市衛生局果真於轄區潤餅攤商廖O奕處，檢出其所用來製作潤餅之潤餅皮中，含有二氧化硫與甲醛之成分，經追查潤餅皮之來源，發現係本縣轄內製作潤餅皮之廠商許樹旺，隨即通知彰化縣衛生局前往稽查，彰化縣衛生局接獲通知後，同時透過食安通報平台機制通報本署，本署獲悉後隨即指派經驗豐富、心思縝密，曾偵辦二甲基黃毒豆乾案件之吳怡盈檢察官（現任南投地方檢察署主任檢察官）指揮偵辦，吳檢察官受命後，在與襄閱主任檢察官及主任檢察官討論案情及研擬偵查策略後，立即指派彰化縣警察局員林分局員警會同衛生局人員前往許樹旺之工廠稽查，並於廠區內查獲含有甲醛及二氧化硫之不明溶液與潤餅皮成品，至此，流言獲得證



華視新聞報導資料

實，潤餅皮中真有添加「吊白塊」。

「吊白塊」又稱雕白粉(俗稱漂白角仔)，是一種工業用漂白劑，以甲醛結合亞硫酸氫鈉再還原製成，化學

名稱為二水合次硫酸氫鈉甲醛或二水甲醛合次硫酸氫鈉，為半透明白色結晶或小塊，易溶於水。高溫下具有極強的還原性，有漂白作用，遇酸即分解，生成鈉鹽和吊白塊酸，120°C下分解產生甲醛、而二氧化硫和硫化氫等有毒氣體，其水溶液在60°C以上就開始分解出有害物質，在印染工業用作拔染劑和還原劑，生產靛藍染料、還原染料等，還用於合成橡膠，製糖以及乙烯化合物的聚合反應。

自由時報  
Liberty Times Net

即時新聞 ▾ 報紙總覽 ▾ 影音 娛樂 汽車 時尚 體育 3C 評論 玩咖 食譜 健

臺北市 29-32 °C

### 又見食安風暴 員林蜜餞淪陷

2015-05-21 12:37

（記者陳冠備／彰化報導）食安風暴又一樁，聞名全台的員林蜜餞也淪陷，彰化檢方發現存德食品原料行販售工業級的「重亞硫酸鈉」給蜜餞業者醃漬青梅使用，另許多消費者人心惶惶。

彰化檢方今年3月查獲知名潤餅皮業者違法使用「漂白角」（又稱吊白塊，含有毒物質甲醛，不可添加於食品），初步發現存德工業行違法販售工業用漂白劑及含有防腐劑「去水醋酸」給下游食品業者，檢察官吳怡盈深入追查發現後，存德販售工業級的「重亞硫酸鈉」給蜜餞業者，無食品添加許可的工業用保險粉（低亞硫酸鈉）、薯粉給豆芽菜業者使用。

今日檢方偵訊存德業者劉舜仁（61歲）、洪秀蘭（58歲）夫妻，依據反食品安全衛生管理法及刑法詐欺取財等罪嫌，以串證、湮滅事證、罪嫌重大等聲押，目前劉舜仁、洪秀蘭都已被羈押禁見。家屬為了阻止拍攝，還跟現場媒體發生推擠。



存德工業原料行負責人劉舜仁，已被彰化地院裁定羈押禁見。（記者陳冠備攝）



存德工業原料行負責人妻子洪秀蘭，被彰化地院裁定羈押禁見。（記者陳冠備攝）

自由時報報導資料

吊白塊以水溶液浸泡食品，則甲醛及亞硫酸鹽會殘留於食品，甲醛食用後會使人體產生頭痛、眩暈、呼吸

困難以及嘔吐等症狀；亞硫酸鹽於作用時會釋放二氧化硫，高濃度下會抑制呼吸道作用而窒息死亡，低濃度下則會刺激呼吸道及眼角膜，並對氣喘病患引起不同程度的過敏反應，普通人只要吃10克就會中毒致死，吊白塊是未經許可添加之添加物，不得使用於食品中。吊白塊以水溶解後加入麵粉漿中可讓潤餅皮更有Q度與黏性，外觀看起來也比較白並具防腐效果（吊白塊資料轉引自彰化縣衛生局網站）。

## 二、存德工業原料行：

「存德工業原料行」（下稱存德行）是一間位於員林市中山路上專賣香料、工業原料、染料及食品添加物之原料商行，雖是登記為工業原料行，但門口招牌為「存德食品原料行」，由此可知，存德行除了販賣工業原料外，實際上亦兼有販賣食品添加原料。

衛生局人員稽查許樹旺之工廠後，由查獲之單據及許樹旺本人之談話記錄中，發現許樹旺用來添加於潤餅皮中之吊白塊來源係向存德行所購買。因為目前法令並無限制工業原料跟食品原料之販賣業者必須有所區隔，業者二種原料混賣幾乎已是合法的常態，而因為工業原料比食品級的添加物效果更好，價錢更低，常會吸引不肖之食品製造業者購買工業原料用以添加在食品上，因此而傷害人體健康，產生食品安全之問題。以往在偵辦食安案件時，常常因為無法證明原料販售業者主觀上是否知悉所販售之工業原料，係被用於添加在食品中，因而缺乏主觀上之犯意，無法予以究責，僅能訴追其下游

廠商。

吳檢察官在獲知吊白塊的來源之後，為避免上揭情況再次發生，經審慎思考後，決定捨棄以往同類型案件單刀直入，直接前往搜索查扣帳冊之方式，改採較有可能獲悉當事人內心真意之通訊監察之偵查作為，試圖突破辦案困境。在擬定偵查策略之後，隨即鎖定存德行負責人及相關員工所使用之電話向法院聲請通訊監察，並由員林分局人員負責執行。或許因為在本案之前，尚未有同業原料廠商以被告身分遭到偵辦，所以存德行人員並未特別有戒心，因而在通訊監察上頗有斬獲。

藉由通訊監察，吳檢察官發現存德行不僅將吊白塊販賣予潤餅皮業者，還在明知工業級原料及未經中央主管機關許可之添加物不能使用在食品上之情形下，分別販賣不得添加於麵粉類製品之「去水醋酸鈉」、工業級「重亞硫酸鈉」、工業級「氯化鈣」及工業級「保險粉」等添加物予蜜餞及豆芽菜之業者，其中還包含位於大村鄉中山路之知名老字號「順泰蜜餞」。至此，不只潤餅皮，連蜜餞及豆芽菜也都中招，食安的雪球越滾越大。

註：添加物說明

「去水醋酸鈉」：去水醋酸鈉（Sodium Dehydroacetate）係防腐劑，屬「食品添加物使用範圍及限量規格表」第（一）類編號7之食品添加物，但仍須取得食品添加許可證，可使用於乾酪、乳酪、奶油及人造奶油，麵粉類製品非其使用範圍。

「重亞硫酸鈉」：重亞硫酸鈉（又稱偏亞硫酸氫鈉，英文名稱為 Sodium Metabisulfite），係漂白劑，屬「食品添加物使用範圍及限量規格表」第（四）類編號 8 之食品添加物，但仍須有食品添加許可證，可用於脫水水果。無食品添加許可證之工業級重亞硫酸鈉，係工業用漂白、還原劑。

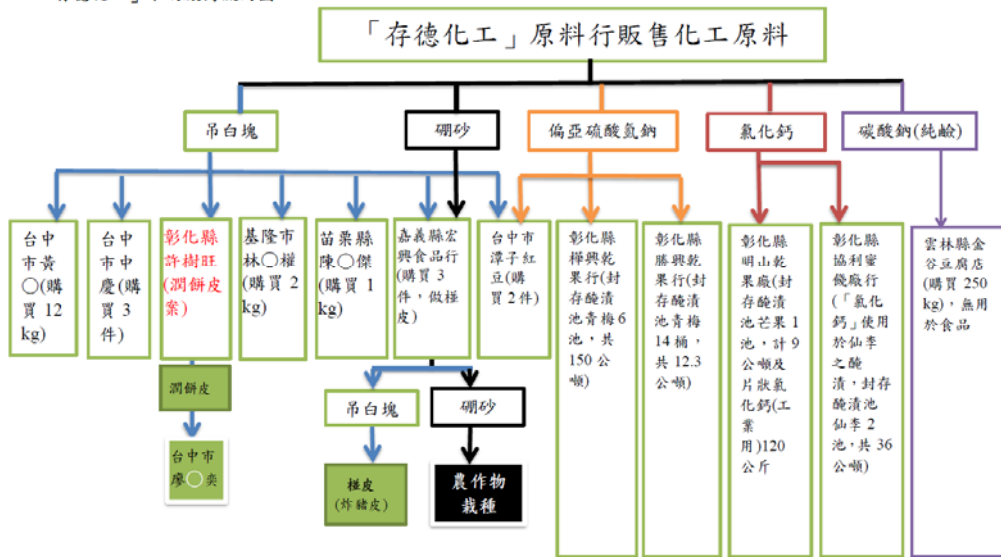
「氯化鈣」：氯化鈣（Calcium Chloride），係「食品添加物使用範圍及限量規格表」第（七）類編號 1 之品質改良、釀造用及食品製造用劑，但須有食品添加許可證，始得用於食品。

「保險粉」：保險粉（Sodium Dithionite），又稱「二亞硫磺酸鈉」或「低亞硫酸鈉（Sodium Hydrosulfite）」，係抗氧化劑、漂白劑，屬「食品添加物使用範圍及限量規格表」第（三）類編號 22、第（四）類編號 5 之食品添加物，但仍須有食品添加許可證，且不可用於生鮮蔬果。無食品添加許可證之工業級保險粉，係工業用固色劑。

### 三、偵查之發動：

在通訊監察中得知蜜餞業者黃生利之「樺興蜜餞行」、蕭國勝之「順泰蜜餞食品股份有限公司」、饒江素娥之「明山乾果行」、黃耀昇之「協利蜜餞廠」與豆芽菜業者陳東栢等人，為了節省成本，縮短製程，並讓食品賣相更佳，而分別向存德行購買無食品添加許可證號之工業用原料，不同於以往只能偵辦到下游食品業者，這次，吳檢察官透過通訊監察掌握了上游原料廠商確切

「存德化工」下游廠商流向圖



的主觀意圖與犯罪事證，對這些不肖的業者，決定來個迎頭痛擊。在與襄閱及主任討論，並備齊資料，向法院聲請並取得搜索票後，於104年5月20日，指揮本署檢察事務官、彰化縣調查站及員林分局人員，會同彰化縣衛生局及國稅局員林稽徵所人員，前往上揭存德行及蜜餞與豆芽菜業者處搜索，其中因衛生局稽查人員告知吳檢察官，豆芽菜業者使用保險粉的時機通常係在出貨前浸泡在保險粉溶液中，隨即就撈起送往市場販售，因為浸泡過程很短，可能只有幾分鐘的時間，浸泡過後含有保險粉之溶液就會排放掉，證據很容易就因此消失。為蒐集完整犯罪跡證，以利後續之偵查，吳檢察官指示搜索豆芽菜業者該點的執行人員會同衛生局稽查人員，於該日凌晨即前往豆芽菜業者住處外埋伏守候，隨時監控該業者之作息與工作流程，務必求當場人贓俱獲，讓業者無從狡辯。

#### 四、結果：

由於辦案團隊的努力，本案搜索當天成果非常豐碩，於各點均查扣到相關出貨單據與工業級原料，雖主嫌存德行負責人劉舜仁辯稱在出售時，已告知該工業級原料不得用於食品上；且蜜餞業者黃耀昇亦辯稱購買約600公斤工業級之「重亞硫酸鈉」是用來投放至工廠後方沉沙池消毒使用，然因本案在通訊監察方面有獲得重要之通訊內容，且現場勘查沉沙池後，發現該沉沙池地形如池塘，湖泊，環境髒亂依舊，而重亞硫酸鈉作用係漂白、固形用，實難以想像有生意人會願意花錢買消毒功能不彰的化學原料，把它丟到水裡消毒，然後環境臭味一樣沒改善，然後再買再丟，如此重複循環，重複花錢做沒有成效的事情。總之，辯解不合常情，不被採信。

「存德行」利用擁有食品原料及工業原料販賣許可證交互掩飾，魚目混珠販賣食品及工業原料，是國內第一家因販售非食品原料添加物予食品製造業者，販售工業原料時亦會教導下游食品業者如何混搭使用，而遭到法辦的原料行業者，同時聲請羈押負責人劉舜仁與洪秀蘭夫婦獲准亦屬罕見，此一結果有效嚇阻其餘心存僥倖之不肖業者，並改善我國層出不窮的食安問題。

近期台灣連續爆發食品安全問題，讓人民食不安心，政府為徹底根絕黑心食品的問題，除了強化食品添加物管理、效歐美國家，引進懲罰性賠償制度，讓故意違法者付出慘痛的代價、提倡品質競爭而非僅是價格競爭以及建立獎勵檢舉者的制度等措施外，司法機關精進偵查作為，亦是食品安全衛生把關不可或缺的一環。基上所述，檢察機關偵辦此類食安案件時，唯有與食品衛生



主管機關保持密切聯繫、強化內部動員偵辦能量與機動性、充分利用司法警察機關及各行政機關專業之資源、精確掌握偵辦時程，才能將案件偵辦進一步推向完備與精緻。