安全維護

112年11月號

安全維護

目錄

01

兩公約

不 論 貧 富 、 語 言 , 人 人 享 有 接 受 公 正 裁 判 的 權 利

02

詐騙防範宣導

詐騙6大手法一次看! 東港警聯手網紅「東港強」宣導防詐 低買高賣茶餅超好賺「匯款到電子公司」漏餡 原來又是詐騙

03

毒家新聞

超詭異!外送員「不給餐還付他錢」 台中無業男家中販毒被逮 女毒品通緝犯身藏安毒遇警慘了 罪加一等送辦歸案

04

消費安全

雞蛋6狀態=壞了! 專家揭:1情況呈灰綠色是安全的

中秋節烤肉要注意!營養師教你「一招辨別」天然肉還是注脂肉?

05

健康生活

隔夜菜加熱不會致癌,但這幾種菜色放隔夜吃真的容易傷肝腎!

不論貧富、語言,

人人享有接受公正裁判的權利

劉阿公說他的孫子劉小二之前因為騎腳踏車與他人發生擦撞,對方執意向法院提起傷害自訴,法院寄開庭通知來了。但劉小二是瘖啞人士,也不懂法律,加上家境貧困,請不起律師,劉阿公很擔心劉小二會吃虧。

現學現賣的胡仔告訴劉阿公,依據我國已施行的「公民與政治權利國際公約」第 14 條第 3款第 4目後段及第 6目之規定,審判被控刑事罪時,被告一律有權平等享受下列最低限度之保障:法院認為審判有此必要時,應為其指定公設辯護人,如被告無資力酬償,得免付之;如不通曉或不能使用法院所用之語言,應免費為備通譯協助之。所以雖然劉小二是低收入戶,又有表達上的障礙,但只要事先向法院聲請,法院就會為其指定公設辯護人及通譯以保障劉小二的權利。劉阿公聽完鬆了一口氣,連忙返家告訴劉小二這個好消息。



胡仔很開心能幫助劉阿公,由於認識「兩公約」後,胡仔知道「兩公約」規定的內容是國際上的基本標準,我國法令規定的人權,至少應達到「兩公約」的標準,胡仔決定今後多多宣傳,鼓勵大家認識「兩公約」並享受國際級的人權保障。

訴訟權利不應因資力或語言能力障礙而受有任何影響,國家應提供適當協助。

- 1、公民與政治權利國際公約第14條(接受公正裁判之權利)。
- 2、中華民國憲法第16條(請願、訴願及訴訟權)。
- 3、法院組織法第98條(不通國語之傳譯)。
- 4、刑事訴訟法第31條(強制辯護與指定辯護)。
- 5、法律扶助法第13條(無資力者得申請法律扶助)、第14條(得

申請法律扶助無須審查資力之情形)。前淋浴完畢,常光著身子從浴室走出來,在臥室一邊擦保養品,一邊拿著電話與在美國的男友熱線,不時引來住在對面大樓的鄰居 爭相目睹。

詐騙6大手法一次看! 東港警聯手網紅「東港強」宣導防詐

記者陳崑福/屏東報導

有鑑於詐騙及賄選為當前民眾有感之治安問題,中秋佳節前夕,東港警分局偵查隊隊長 江啓超及副隊長蘇俊德帶領犯罪預防團隊前往在地網紅「東港強」日本和牛專賣店拍賣 現場,聯手直播防詐騙及查察賄選宣導,落實維護地方治安作為。

東港警方表示,近來詐騙手法與類型多樣,以假投資、假網拍、假交友、解除分期付款、釣魚簡訊(惡意連結)及假求職等案類列為前6名。受害者職業以工最多,主要受害年齡層為20至29歲,其次為30至39歲,所以民眾請勿再社群網站隨便聽信投資訊息避免遭詐騙。

東港警分局長張世儒表示,假投資佔去年全國受理詐騙案件中7成,被害金額高達上億元,讓民眾損失慘重,遇有可疑請立即撥打165反詐騙專線,避免成為詐騙受害人。另外,選舉將至,有任妨害選舉情資,請勇於檢舉,全民反詐、反賄時代,共同維護社會治安。



▲東港警分局偵查隊隊長江啓超結合在地網紅「東港強」防詐反賄宣導。(圖/記者陳崑 福翻攝)

低買高賣茶餅超好賺「匯款到電子公司」漏餡 原來又是詐騙

記者楊熾興/桃園報導

桃園市52歲林姓男子在社群認識女網友後,對方宣稱低買普洱茶可高賣賺取暴利,於昨(28)日前往銀行要匯款20萬元,經行員關懷後發覺所匯帳戶為電子行業,顯然有問題乃通報警方,經警方查證該帳戶所有人不是從事茶葉買賣,並告知此為型「假投資真詐騙」手法,林男才打消匯款念頭。

八德分局八德派出所副所長黃思齊、警員簡永承,28日12時許接獲行員通報有人 遭詐騙,隨即趕往現場關懷,從事裝潢工的林男稱在臉書上認識一名女網友,介 紹買賣茶餅生意,以投資普洱茶餅買低賣高可獲高額報酬等話術誘騙林男投資, 林男遂前往新光銀行要匯款20萬7,500元給對方指定帳號。

銀行行員詢問林男匯款用途,稱是要購買茶葉的錢,但該帳號資金進出頻繁,且帳號所有人是從事電子行業,與茶葉買賣無關,行員察覺有異遂通報警方,經警方查證該可疑帳號,雖無遭警示帳號,但是帳戶所有人不是從事茶葉買賣,經警方出示警政署最新版詐騙文宣供林民觀看,輔以實際案例告知林男此為典型「假投資真詐騙」手法,林男遂打消匯款念頭,成功阻止本起可能遭詐騙之匯款案。八德分局提醒民眾,一定要謹記「保持冷靜」、「小心查證」、「撥打 165反詐騙諮詢」,務必反覆查詢確認,多一分警惕、少一分損失。



▲從事裝潢的林男遭女網友詐騙欲匯款買茶餅賺暴利。(圖/八德警分局提供)

超詭異!外送員「不給餐還付他錢」 台中無業男家中販毒被逮

記者白珈陽/台中報導

台中市刑事警察大隊偵八隊查緝毒品案,發現1名無業李姓男子常有外送員到家門口,外送員卻沒有送餐給他,反而還錢給他,經長期跟監蒐證,查出李男原來是1名藥頭,專賣K他命及毒咖啡包給藥腳,有2名外送員就是他的顧客。警方偵訊後將李移送台中地檢署,檢方上月偵結,依毒品罪嫌將他起訴。

警方接獲情資,指30歲李姓男子涉嫌販毒,實施跟蒐發現,李男經常與外送員在住家門口接觸,警方原以為只是單純訂餐外送服務,但仔細觀察發現,外送員不但沒帶餐點給李,反而付錢給他,一查才知道,李男並非訂餐的客人,而是賣毒給外送員的毒老闆。

警方調查,李男販售K他命及毒咖啡包,K他命每公克約2500元,毒咖啡包每包500元,以此牟利;李男販毒時間約1年多,至少有6名藥腳,其中1男、1女為外送員,經常向李男購毒。

警方持拘票及搜索票,先後查獲李男及藥腳到案,從李男住處查扣K他命及毒咖啡包共53克、電子磅秤、分裝袋、手機、及現金4萬餘元等證物,全案移送台中地檢署偵辦,李男並被台中地院裁定羈押,8月檢察官偵結,依毒品案將他起訴。

台中市刑大呼籲,勿因一時好奇而持有或施用各類毒品,嚴重戕害身心,遠離毒害,幸福 永在。警方對於毒品犯罪一向採取「零容忍」態度,查緝毒品犯罪為當前重點工作,警方 將持續強化查緝作為,切勿以身試法。另民眾如發現不法情事,請撥打報案電話110檢 舉,如提供犯罪線索因而破案者,警察局將從優核發民眾協助破案及檢舉獎金。



▲檢警查扣K他命及毒咖啡包共53克、電子磅秤、分裝袋、手機、及現金4 萬餘元等證物。(圖/記者白珈陽翻攝)

女毒品通緝犯身藏安毒遇警慘了 罪加一等送辦歸案

記者林東良/台南報導

台南市警二分局民權派出所警員陳科志、蔡佳憲等2員,27日晚上6時30分許執行巡邏 勤務中,在金華路4段看見1女子走於路旁身形極為熟悉,經細看為查緝多日未果之42 歲吳姓女毒品通緝犯,經立即上前攔下確認身分後將她逮捕,起獲安非他命毒品。

警詢中除確認身分中,員警察覺吳女神情緊張,且以各種理由要聯繫朋友到場,員警特別提高警覺,而後將吳女帶返派出所後,即由女警對其身上物品實施搜身檢查,果不其然在其內褲內竟還藏有安非他命3包重19.51公克,經實施毒品及尿液檢驗均呈現第二級毒品陽性反應。

吳姓女子因涉嫌毒品案件,於2023年9月份為台南地檢署發布通緝在逃,近期為員警發現密集進入中西區活動,乃就其身形特徵於群組內來相互通報注意。27日夜間員警巡邏中眼尖發現行走於路旁女子極為熟悉,乃特別轉回查看,果然認出吳女並確認逃犯身分後逮捕。全案除依毒品罪嫌調查送辦外,並將追查毒品來源;另通緝部分也依法解送歸案

初步檢視其隨身攜行皮包物品未發現有違禁不法物品,但員警總覺其眼神閃爍,並以要交還機車鑰匙、得獎發票要請人領取等種種理由,欲聯繫朋友到場。也讓員警提高警覺並通報警力支援到場戒護,並安全押解返回駐地後,立即由女警對其實施搜身檢查,竟在其貼身褲內再起獲第二級毒品安非他命3包,也解開其種種奇異舉動之原因。



雞蛋6狀態=壞了! 專家揭:1情況呈灰綠色是安全的

文/社團法人中華食品安全協會

看雞蛋顏色和外觀,辨識食安

今年8月香港一則新聞「港女超市買日本蛋 驚見裂痕發黑超噁心」;9月南台灣也出現另一則「坨漆黑黏稠的壞蛋」的嚇人畫面。

雞蛋的顏色和外觀,顯見它的安全

在談論雞蛋其他的顏色變化、外觀變化前,我們先看健康雞蛋的構造。由外而內:1.蛋殼膜;2.蛋殼;3.蛋殼內膜;4.繫帶;5.蛋白;6.蛋黃膜;7.氣室。蛋殼(EggShell)主要成分為碳酸鈣(95%),可防止細菌和灰塵入侵。新鮮雞蛋的蛋穀外有角質層,表面較粗糙,甚至有像小小顆粒就的東西,比較不光滑。放很久的蛋,角質層會脫離,蛋殼會變光滑。氣室(Air Cell)位於雞蛋較大端,是我們常見的白煮蛋、滷層的凹陷部位。新鮮雞蛋的二氧化碳含量較高,但時間越久,二氧化碳微量釋出,蛋水分蒸發,外面空氣進入造成氣室逐漸變大。氣室愈小,代表雞蛋愈新鮮。

蛋中不同的顏色、代表各種不安全嗎?怎麼看雞蛋的新鮮?美國農業部針對幾個現象做了說明。打完蛋後觀察蛋白部份,如果呈白濁狀,蛋白看起來有「較濃稠的蛋白」和「較不濃稠的蛋白」,就代表蛋是新鮮的。如果蛋白呈現清澈透明,但是似乎看不太出不同的濃稠度,就是蛋白變稀了,也還能吃。但如果看起來帶有粉色,彩虹暈、綠色、甚至螢光色,都代表蛋已經壞了。

新鮮蛋的蛋黃是挺實飽滿的,但是放太久之後,蛋黃會變的扁平塌陷 ,除了因為蛋黃吸收了蛋白的水份之外,也是因為 蛋白變稀了,撐不起蛋黃。此外,蛋黃旁的繫帶(Chalaza)是不是明顯,也可作為判斷蛋的鮮度的證明;如果繫帶消失 了,代表蛋也不新鮮了。

甚至蛋黃如果已經不成形,鮮度就更差了,應先聞一聞其是否有異味,如果沒有異味,雞蛋若已變臭則說明已經是「壞蛋」了。 再壞下去,可能會出現「黑色」斑,甚至全黑。

另一種誤會的變色

白煮蛋的蛋白的硫和蛋黃中的鐵起反應,會呈現在煮熟蛋黃上一個薄層灰綠色,這是安全的。另外,也常有人說,「愈橘色的雞蛋愈營養」?「棕殼的蛋愈營養」?母雞吃的飼料會影響蛋黃的顏色。當飼料中含的類胡蘿蔔素少,形成的蛋黃為淺色。深、淺卵黃相間分佈成同心圓結構。不同深淺蛋黃色的蛋,並沒有營養上或食品安全上的差異。至於蛋殼顏色不同,是因為品種的不同,營養價值也是相同的。

除了眼睛看著的蛋的外觀、顏色之外,沙門氏桿菌也是重要的焦點。前幾年,嘉義有位研究生在早餐店用了含蛋餐店而死亡;屍檢驗出沙門氏桿菌。桃園市場的三明治,也驗出沙門氏桿菌。提到蛋,常令人連想這些沙門氏桿菌事件。 美國政府因為雞的生殖系統和消化系統的末端生理結構連通形成了「洩殖腔」,深恐母雞在下蛋的過程,雞蛋會因沾到雞糞而染有沙門桿菌,規定實行全面清洗雞蛋。但也清洗雞蛋也會洗掉雞蛋殼上天然生成的薄膜保護層,此薄膜除了可防止細菌、也可防止濕氣進入蛋內;若喪失了這層薄膜,就必須從清洗完雞蛋起,讓雞蛋保持冷藏狀態,這也是美國法律的規定。

在1970年,美國國會通過雞蛋製品檢查法,要求所有雞蛋製品以巴氏殺菌法消毒及清除沙門氏菌。在過往40年內,沒有記錄顯示沙門桿菌病的爆發與消毒後的雞蛋製品有關,這樣優秀的成績正是強制性消毒法法規的成果。

蛋的營養價值是大家公認的,多多知道雞蛋變化樣貌的原因,我們就可以輕鬆挑選安全的蛋。注意選擇有洗選,安全的 蛋源,更是保護家人的方式。



▲如果蛋白看起來帶有粉色,彩虹暈、綠色、甚至螢光色,都代表蛋已經壞了。(示意圖/記者張君豪翻攝)

中秋節烤肉要注意! 營養師教你「一招辨別」天然肉還是注脂肉?



▲營養師教你分辨真肉還是假肉。(圖╱Unsplash)

記者曾怡嘉/台北報導

中秋節當然要烤肉,但是你知道你吃的是什麼肉嗎?營養師高敏敏教你一招辨別,你吃 的是真正的天然肉,還是重組肉或是注脂肉呢?別再傻傻分不清,烤肉前務必搞清楚才 是。

營養師高敏敏提醒,要分辨是真肉還是假肉,其中你必須了解肉類的成分,其次可以使用湯匙刮一刮,就能輕鬆辨識。

#天然肉

成分:是100%原肉,成分單純自然

特徵:用湯匙刮可以出血水

#重組肉

成分:碎肉塊+黏著劑+各種食品添加物

特徵:每片大小與外型相當一致

原料:牛局胛肉、品質改良劑、乳清蛋白、焦磷酸鈉、抗氧化劑、鹿角菜膠、牛肉精

粉、大骨粉等

#注脂肉

成分:原肉+飽和脂肪+各種食品添加物

特徵:油花像是蜘蛛網狀,均勻但不自然,用湯匙刮可以刮出油脂

原料:牛肉、牛脂、葡萄糖、營黃添加劑、鹽、黏稠劑、酵母萃取物、乳清蛋白水解

物、洋菜、品質改劑、抗氧化劑、調味劑、水果酵素粉



營養師高敏敏提醒,大家應該常聽過重組肉,不過目前法令規定這是要標示的,而注脂肉物如其名,就是將脂肪注射在瘦肉中,以提高肉品口感及賣相,最常見以牛肉為注脂大宗。

建議平時飲食無肉不歡的你,吃肉前要先了解自己吃下的食物,盡量減少注脂肉的攝取,若是長期大量吃多,恐危害身體健康,像是腸胃不適、神經退化、加速機能老化、增加肝腎負擔。

中秋節吃烤肉,盡量以全熟為主,也可以多吃其他蛋白質食物,來替代高油脂的肉品,建議豆魚蛋肉均衡攝取,或是購買肉品前可多觀察,挑選有食品標示的最安心。



▲(圖/翻攝自FB/高敏敏營養師)

隔夜菜加熱不會致癌,但這幾種菜色放隔夜吃真的容易傷肝腎!

【早安健康/藍若水報導】農曆春節過年是全家團圓的日子,在這樣大的節日裡,傳統觀念認為年夜飯菜色當然是要越豐盛多樣越好!雖然剩菜有「年年有餘」的吉祥意味,吃不完的食物仍舊是要在接下來的日子裡一個個消滅,雖然節儉,卻可能傷身!

近年來隔夜菜對健康的影響也引起反覆討論,甚至出現「隔夜菜會致癌」的說法。對此台北榮 總臨床毒物與職業醫學科主任楊振昌受訪指出,反覆加熱主要影響的是營養流失問題,並不會 造成致癌物。不過,這並不代表「節儉」的美德就可以恣意妄為。

以食物營養角度來說,一道料理所含的營養,會隨著時間、重複加熱逐漸流失;雖然不少專家 提供保存剩菜剩飯的方法,但有些食物你還是盡量避免隔夜吃,停止欺負你的腸胃了!

年節圖方便 無意識吃進壞東西,傷害腸胃、腎臟

年糕代表步步高升,質地軟嫩香甜又容易飽腹,擺在餐桌上算是受歡迎的小點,有時候會放些 年糕置於神明桌祭拜,久了未注意就會開始發霉,基於不想浪費的理由,可能有人會剝掉發霉 的部分,吃掉剩下「乾淨」的。但豐原醫院營養師許啟松建議,年糕發霉還是全部丟棄,因為 黴菌會分泌肉眼看不見的毒素,甚至高溫亦無法消除,導致肝臟病變的嚴重後果。

此外,因為方便,團圓飯容易出現一整鍋的料理,後幾天可以繼續吃。但營養師許啟松指出,一鍋滷肉的營養早隨著反覆加熱流失,且越滷反而增加鈉的含量,提高高血壓和有心血管問題的族群負擔,建議分裝份量;另外,腎臟科醫師洪永祥也表示,食材豐富的佛跳牆,其中的海鮮、內臟最容易孳生細菌、腐敗,加熱限一次就好,建議鍋類料理分裝份量,取袋復熱,不要一次就溫熱一鍋。

湯品改成玻璃器皿 隔絕一夜鐵、金屬毒素

同理,湯類也不建議反覆加熱,根據啟新診所資料,腸胃科醫師吳文誌表示,湯類在加熱過程,提升高鉀、高鈉、高普林,且湯汁水分易孳生細菌,對健康不利。加上隔夜湯通常置放在鐵鍋、不鏽鋼儲存,經過一夜,湯會和鐵鍋的金屬形成有害健康的化合物。若真要保留湯品,建議盛放玻璃或陶瓷器皿中,再放入冰箱冷藏,較為安全。

