

桃園市政府衛生局新聞稿

發稿單位	食品藥物管理科	發稿日期	104年9月3日
衛生局主動稽查轄內糕餅工廠			
保障民眾中秋佳節食的安心			

桃園市政府衛生局為保障消費者食用月餅的衛生安全，於中秋節前針對轄內糕餅製造業及餡料工廠進行查核，並抽驗中秋節應景產品，共計查核23家，抽驗92件產品，第一波65件的檢驗結果中，中秋糕餅及餡料檢驗防腐劑項目，40件全數檢驗合格；另25件針對烤肉類食材防腐劑、硼酸及二氧化硫等項目進行檢驗，檢驗結果亦全數合格，合格率100%。另針對衛生環境不合格之業者12家，衛生局已完成10家複查，其中1家業者不合格，將對該業者依食品安全衛生管理法進行處分；餘2家將於限期改善日期9月4日後進行複查，相關結果名單將公佈於桃園市政府衛生局網站（<http://www.tychb.gov.tw/>）首頁「新聞稿」及「食安動態訊息專區」供民眾參考。

衛生局呼籲，各食品業者務必重視食品製作的過程、環境衛生及工作人員的衛生習慣，於使用食品添加物時，應符合使用限量規範，否則將依違反食品安全衛生管理法第18條及同法第47條處新臺幣3萬元以上3百萬元以下罰鍰。

衛生局提醒消費者，選購中秋食品時應注意店家環境衛生以確保產品衛生及安全，因市售月餅多為「高熱量、高糖分、高油脂」，每個月餅熱量約三百到七百大卡，相當於一個便當，民眾應適量食用，尤其糖尿病、心血管疾病、慢性疾病患者或肥胖者，建議淺嚐即止。另外烤肉已成國人歡度中秋常見的聚會方式，呼籲烤肉前應將所有食材先充分清洗，烤肉時生、熟食要分開處理，建議使用不同的盛裝器具及夾子，避免生、熟食交叉污染，生鮮

食材切勿長時間暴露在室溫下，應注意放置時間與溫度，避免發生食品中毒，破壞了過節團圓的美好氣氛。

新聞資料詢問：關百娟科長 聯絡電話：3340935*2400

新聞媒體聯絡人：陳效君科長 聯絡電話：3340935*2200