

桃園市政府衛生局新聞稿

發稿單位	食品管理暨檢驗科	發稿日期	105年6月15日
衛生局主動抽驗市府員工餐廳 業者衛生不合格遭罰			

桃園市衛生局夏初主動查核市府員工餐廳並抽驗架上食材，發現其中「蔥油雞便當」檢出大腸桿菌及大腸桿菌群 1100MPN/g（食品衛生標準：大腸桿菌：陰性，大腸桿菌群 ≤ 1000 MPN/g），已令其限期改善，並於5月複驗，該餐廳狀況雖大致均已改善，惟仍檢出微量大腸桿菌(43 MPN/g)，衛生局已依違反食品安全衛生管理法第17條相關規定，與同法第48條第1項第7款處分新臺幣3萬元整；並要求業者檢討餐飲食材製作流程、員工的個人衛生，且勒令增加食品熟度及中心溫度的查檢。

衛生局除同步將結果提交衛生福利部食品藥物管理署外，並數度派員前往稽查衛生改善狀況，更再度抽驗「蔥油雞便當」，若檢驗結果仍未符合規定，將建議市府依契約規定與該廠商終止契約。衛生局一向嚴格執行食安抽驗計劃，要求本市業者加強餐飲食材製作流程，包含從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度等項目，對於本府員工餐廳更以高標準審視餐飲衛生，以提供市府員工及洽公民眾優質及健康飲食，確保良好食品安全。

衛生局呼籲民眾夏日高溫食材保存需更加謹慎，預防食品中毒務必遵守五要原則：1. 要洗手：調理食品前後需澈底洗淨雙手，有傷口要包紮。2. 要新鮮：食材要新鮮，用水要衛生。3. 要生熟食分開：處理生熟食需使用不同器具，避免交叉污染。4. 要徹底加熱：食品中心溫度超過70°C，細菌才容易被消滅。5. 要注意保存溫度：保存低於7°C，室溫不宜放置過久。就能預防食物中毒的發生。

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