

## 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8月1日
<b>高溫持續食品保存要注意</b>			
<b>桃園市衛生局抽驗即食熟食 24.4%不合格</b>			

近期天氣炎熱高溫，桃園市政府衛生局為維護民眾食的安全，日前啟動即食熟食抽驗計畫，針對市售三明治、沙拉、壽司、涼麵、漢堡等即食熟食產品進行抽驗，共計抽驗45件，有34件合格，11件產品不合格（包含大腸桿菌、大腸桿菌群超標），初驗不合格率24.4%。不合格案件食品複檢結果，計有3件複驗合格、1件業者下架商品未販售、6件已移所轄衛生局辦理，另1件澎派涼麵製作之「招牌涼麵」複驗結果檢出大腸桿菌群超標與規定不符，衛生局依違反食品安全衛生管理法第17條之規定，依同法第48條處新臺幣3萬元罰鍰。本次抽驗結果名單公佈於衛生局網站（<http://www.tychb.gov.tw/>）首頁「新聞稿」中供民眾參考。

衛生局表示，大腸桿菌群及大腸桿菌常作為監測食品品質、是否遭受污染、或是製程有無衛生缺失的重要指標，因此，依照食品安全衛生管理法規定，若業者在限期內複驗未能通過者，將依同法第48條處3萬元以上至300萬元以下罰鍰。

衛生局提醒民眾選購此類產品應選具有商譽的商家，注意產品包裝是否完整、無受損及店家冰藏（7°C以下，凍結點以上）冷凍（-18°C以下）的溫度，另外，購買之產品應立即食用完畢，沒吃完也要依產品屬性冷藏或冷凍保存，以保持食品新鮮度。食品業者應遵守食品衛生管理法相關規定自主管理，且製作過程及貯存方式皆須嚴格控管，以確保產品之衛生安全。

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