

## 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	106年9月20日
桃園市政府衛生局公佈中秋節食品抽驗結果			

每年中秋佳節都是家人團聚的重要時刻，國人習慣聚餐烤肉歡度中秋，桃園市政府衛生局於知名食品製造廠、大賣場、超市（商）及零售商店等地點抽驗中秋節應景食品，計有月餅(半)成品、餡料、調味醬、烤肉食材(禽畜水產品、丸子類、蔬菜)等共計89件，檢驗結果有2件產品不合格，為本市蛋品業者販售之液蛋檢出沙門氏桿菌陽性，衛生局已依違反食品安全衛生管理法第15條規定進行處辦，其餘87件產品皆符合規定。

沙門氏桿菌常存在於人類及動物的腸道中，是一種人畜共通菌，可經由糞口傳染或攝食受汙染的食品而感染，輕者產生發燒、腹瀉、腹痛、噁心、嘔吐等症狀，對於幼兒及老人家或抵抗力較弱者甚至會出現血便、劇烈腹痛、高燒不退等嚴重症狀。液蛋的處理過程易受蛋殼、雙手或環境汙染而被檢出沙門氏菌，部份中秋應景食品如糕餅類常會使用液蛋，衛生局提醒食品製造業者處理蛋品前最好將蛋殼清洗乾淨，或是人員碰觸蛋殼後，務必要徹底洗淨雙手，並注重製造場所的環境衛生與溫度保存。

衛生局另提醒民眾若自行處理肉類、家禽及蛋類必須徹底煮熟，並且注意生熟食要分開處理，防止二次汙染。購買食品也最好選擇完整包裝且有廠商名稱、有效日期等標示之商品。如有因消費問題或任何爭議，可撥打0800-285-000或1950消費者服務專線，向衛生局或本市消費者服務中心申訴。

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