# 春節服務不打烊一

# 年節食品專案執行報告

108年1月22日 衛生局 曾梓展局長 之 中世界 花卉博覽會 聆聽花開的聲音 后里·豐原·外埔 2018.11.3 - 2019.4.24















# 大綱

•食安生產鏈進行分級管理

•春節持續作為服務不打烊



# 食安生產鏈進行分級管理

 $(107/12\sim108/02)$ 







#

源頭 管理

運輸 倉儲

\*食品物流安

與衛生

\*冷凍倉儲稽

管理

販售

餐飲

\*抽驗應景食

品

\*聯合稽查

\*餐飲管理

\*實體通路店

稽查

産鏈

**曾**理 聖響 \*年節食品製造 業

(含網購)食

品安

全衛生



# 源頭

#### 把關源頭食品廠 確保食品安

水産加工 業 **8** 家 查核對象

共32家

烘焙業 **4**家

年節民生 食品業者 均已完成 査核

**工** 冷凍食品

 業 1 家

- 常見查核缺失:
  - (1) 食品從業人員未出具體檢報告
  - (2) 現場發現病媒
  - (3) 食材未離地
  - (4) 員工物品未專區放置

限期改善, 皆已複查合格





#### 冷藏冷凍倉儲業查核及輔導

• 查核對象:

☆本市 17 家冷凍及冷藏倉儲業者

• 查核項目:

☆ 食品業者登錄、食品良好衛生規範準則 (GHP)、 是否存放逾期食品。

• 查核結果:

☆ 未辦理食品業者登錄: 1家

☆GHP 限期改善: 1家

經輔導後,以上均完成食品業者登錄及複查合格





#### 1、108年年節食品販售業稽查暨抽驗專

案

• 查核對象:

本市 15 家實體通路店家

(百貨公司、量販店、賣場、超市、商

行)

• 查核項目:

食品業者登錄、食品良好衛生規範準

則

查核結果均合格

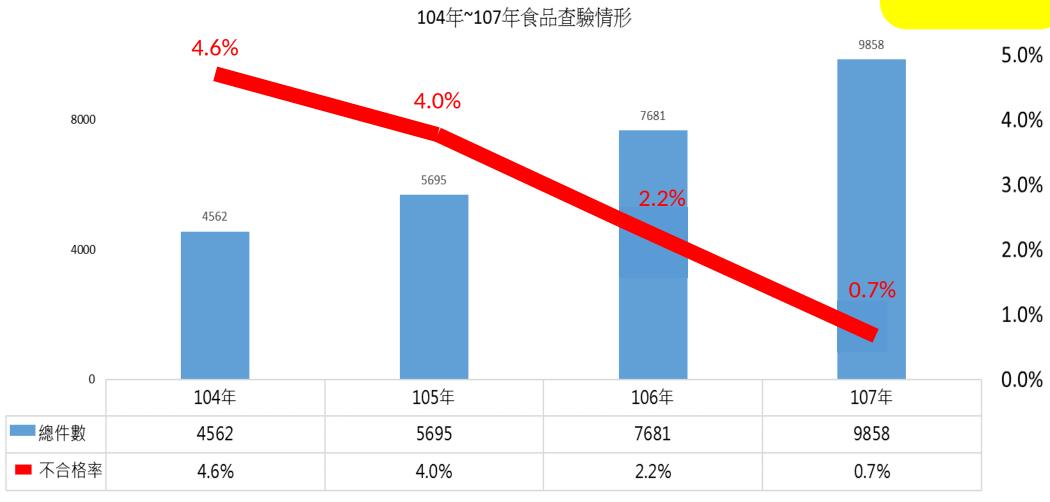
	7 7		
食品類別	108年年節食品抽驗		
	檢驗件數	不合格件數	檢驗項目
生鮮禽畜肉品	32	0	動物用藥
水産乾製品	30	0	防腐劑 總黃麴毒素 漂白劑
米濕製品	22	0	防腐劑 硼砂
肉加工品	24	0	防腐劑 亞硝酸鹽
醃漬蔬菜	22	0	防腐劑 漂白劑
脱水蔬菜	22	1	漂白劑
蜜餞糖果	48	0	甜味劑 規定外色素
總計	200	1	6

# 監督市場端食品安全

## 從平時做法

#### 歷年食品查驗件數、檢驗不合格率









2、年貨大街事前輔導與聯合稽查







1、年菜餐廳業者稽查抽

驗

人員衛生

宴席餐廳(31家)



環境衛生

製程衛生

産品責任險



輔導改善符合規定





# 2、花博餐飲專案





# 大綱

•食安生產鏈進行分級管理

•春節持續作為服務不打烊

### 春節食安稽查即時處辦不打烊

案件來源

處理流程

辦理結果

• 醫療院所 通報

- 媒體報導
- 民衆陳情

疑似食物中毒事件

事

件

性質

啓動食物中 毒調查流程

> 稽查 結果 回報

發布 調査 結果

掌續事情形

高關注食安 突發事件

派員現場 稽查

食品業者暫停作業及復業

# 春節食安宣導不打烊

〉多元管道持續宣導

食品廣告 停 看 聽

- 停 冷靜思考是否需要
- 看 閱讀包裝標示訊息
- ຼຼຼ 請教專業人員建議

預防食品中毒『五要』原則

- 1 要洗手
- 2 要新鮮
- 3 要低温保存
- 4 要生熟食分開
- 5 要澈底加熱

# 春節健康不打烊



均衡飲食把握3少2多原則



<u>規律運動</u>,累計 30 分鐘 / 日, 150 分鐘 / 每週





拒絕過完年後多一層油

春節元宮惠宏稳查

• 製造場所

• 産品抽驗

• 販賣場所

• 産品標示

• 燈會餐飲

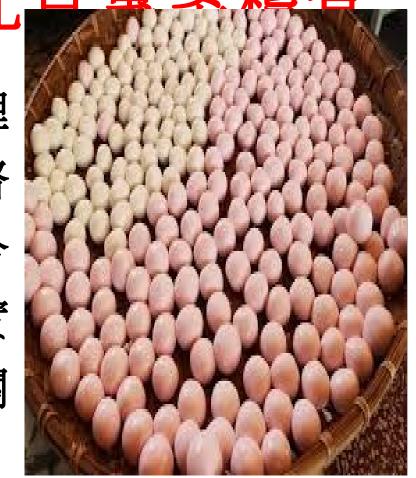
原料管理

品質監督

衛生符合

完整落實

嚴格把關





元宵五大作為

食安衛生"真"

"正

正""

选"

春遊量中 食在安心 沽力 健康

相邀來臺中走

