

春節服務不打烊— 年節食品專案執行報告

108年1月22日
衛生局 曾梓展局長



2018
臺中世界
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 (107/12~108/02)



生產鏈

源頭
管理

運輸
倉儲

販售
餐飲

管理重點

*年節食品製造業
(含網購)食品安
全衛生

*食品物流安全
與衛生
*冷凍倉儲稽查
管理

*抽驗應景食品
*聯合稽查
*餐飲管理
*實體通路店家
稽查



源頭
管理

運輸
倉儲

販售
餐飲

把關源頭食品廠 確保食品安全

查核對象

水產加工業
8家

共32家

烘焙業
4家

年節民生食
品業者均已
完成查核

肉品加工業
19家

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
(GHP)、食品標示查核

查核結果均合格

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
水產乾製品	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
脫水蔬菜	22	1	漂白劑
蜜餞糖果	48	0	甜味劑 規定外色素

總計

200

1

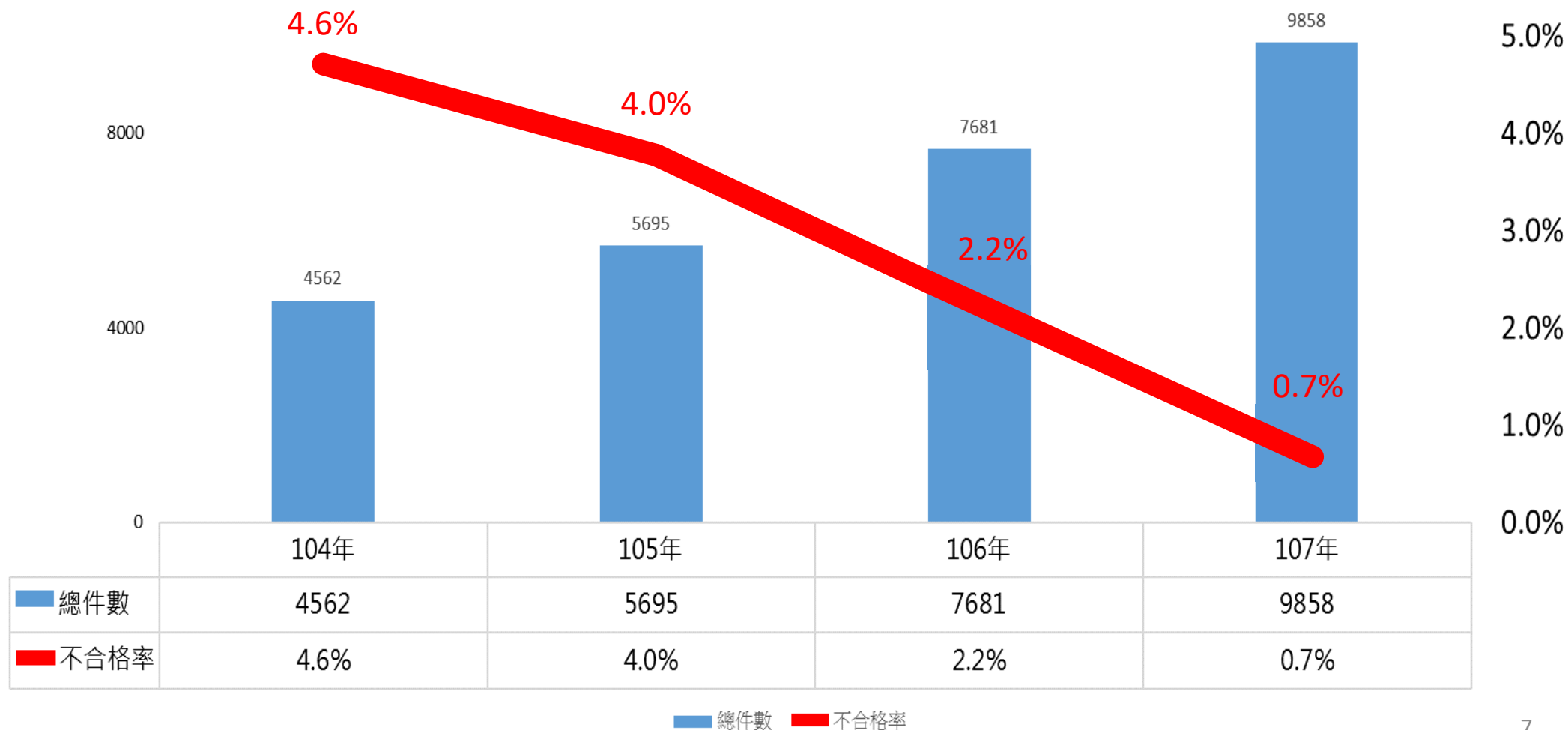
監督市場端食品安全 從平時做起

歷年食品查驗件數、檢驗不合格率



稽查輔導
成效佳

104年~107年食品查驗情形



源頭
管理

運輸
倉儲

販售



2、年貨大街事前輔導與聯合稽查



【稽查地點】

天津路商圈

一中街商圈

【跨局合作】

法制局消保官

經發局

消防局

警察局

衛生局

【稽查重點】

*販售場所環境衛生

*散裝食品標示

*食品業者登錄

源頭
管理

運輸
倉儲

餐飲



1、年菜餐廳業者稽查抽驗



源頭
管理

運輸
倉儲

餐飲



2、花博餐飲專案

(1) 輔導查核園區外餐飲業者

(2) 邀集花博園區餐飲業者
加入衛生自主管理評核認證

(3) 稽查園區內外攤商

(4) 食安青年軍加入花博餐飲業者輔導查核行動

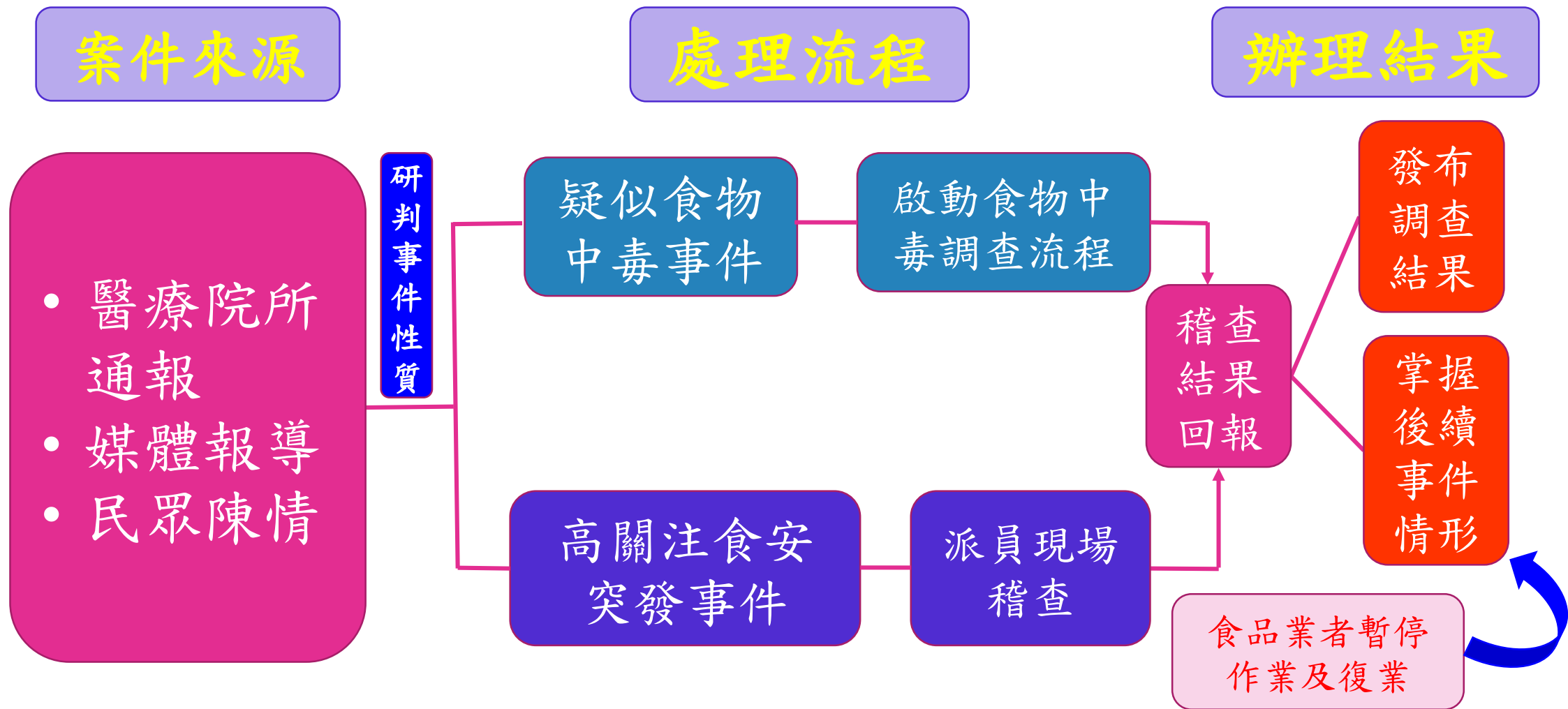


大綱

- 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



春節食安宣導不打烊

➤ 多元管道持續宣導

食品廣告 停 看 聽

-  冷靜思考是否需要
-  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 要低溫保存
- 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



規律運動，累計30分鐘/日，150分鐘/每週



拒絕過完年後多一層**油**

春節元宵專案稽查

- 製造場所 原料管理
- 產品抽驗 品質監督
- 販賣場所 衛生符合
- 產品標示 完整落實
- 燈會餐飲 嚴格把關



元宵五大作為 食安衛生“真” “正” “讚”

春遊臺中 食在安心 活力 健康 快樂

相邀來臺中走春





春遊臺中 食在安心 活力 健康 快樂