



# 新北市政府衛生局新聞參考資料

民國 114 年 7 月 22 日星期二

## 新北市 114 年度夏季飲冰品抽驗 1 件不合格

隨著炎熱夏季來臨，手搖杯及冰品也進入消費旺季，為維護消費者享用飲冰品的衛生安全，新北市衛生局啟動夏季飲冰品專案，抽驗食用冰塊、即時調製飲料（手搖杯）、鮮榨蔬果汁及各式冰品食品（如冰沙、剉冰、冰棒等）檢驗衛生標準，項目包含腸桿菌科、沙門氏菌、大腸桿菌及病原性大腸桿菌（O157:H7）等指標性病原菌，共抽驗 61 件產品，結果計有 1 件即時調製飲料不合格。

衛生局馬景野副局長說明，今（114）年度夏季飲冰品專案抽驗 1 件不合格之飲品為「四維一一七紅茶店（市招：北投紅茶新莊四維店）」自製之「北投紅茶」，檢出衛生標準不符規定，經命限期改善後再次抽驗，惟複抽檢驗結果檢出「腸桿菌科：300 CFU/mL（標準：10 CFU/mL）」，仍與規定不符。指標性病原菌超標，可能係因飲品製作過程中人員衛生不佳或操作不當、飲品保存不當或器具不潔，造成飲品受細菌污染及增生，衛生局已依違反食品安全衛生管理法第 17 條規定，及同法第 48 條第 8 款規定處新臺幣 3 萬元罰鍰，並列入重點查核對象，將不定期追蹤抽驗及查核。

楊舒秦科長呼籲食品業者應重視食品製作流程中各項衛生管理，包括原料驗收及儲存管理、食品保存與品保、保持環境整潔與落實人員衛生管理。此外，夏季高溫潮濕的環境容易滋生細菌，民眾選購飲冰品時，除選購衛生可靠和信譽良好廠商製售之食品外，亦應妥善保存並儘早食用完畢，以確保食用安全。

資料詳洽：食品藥物管理科 楊舒秦科長 電話：2257-7155 分機 2211、0955-967120