

臺南市政府衛生局新聞稿

發稿日期：114 年 12 月 9 日

標題：民眾反映南市某知名牛肉湯店家衛生疑慮，南市衛生局說明稽查結果

臺南市政府衛生局針對民眾於網路上反映本市牛肉湯店家衛生疑慮，衛生局於 114 年 12 月 8 日已立即進行相關稽查，查核結果如下：

一、該店有商業登記且已辦理食品業者登錄。有關食品良好衛生規範準則查核結果如下：

天花板及牆壁清潔度佳、食材離地放置、層架清潔度、冰箱冷藏食品品溫符合規定、冰箱清潔度可、現場抽查食材無逾有效期限；限期改善項目為備用食材應包覆保存，已責請業者於 114 年 12 月 22 日前完成改善，衛生局於 23 日後將前往複查，倘若複查不合格，將依法處辦。

二、今日該店已進行全店消毒(專業除蟲公司)。

臺南市政府衛生局強調，餐飲業者應落實自主管理，並注意及管理食材之儲存環境及衛生，預防病媒或環境汙染，也應注意勿將有汙染之虞食品供應消費者，確保所供應食品之衛生安全。衛生局提醒業者，依據食品安全衛生管理法第 8 條第 1 項規定，食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品良好衛生規範準則。違反「食品良好衛生規範準則」規定，經命其限期改正，屆期不改正者，處新臺幣 6 萬元以上 2 億元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。民眾若有任何食品安全衛生問題，歡迎撥打消費者服務專線電話：0800-285000，將有專人為您服務。

發稿人：食品藥物管理科 葉采芳 技士

連絡電話：06-2679751（林森辦公室）或 06-6357716（東興辦公室）

轉 224 朱俊穎股長、210 吳坤憲科長