

- 一、「三高」比癌症 更致命！20 歲以上國人 3 成 血脂超標
- 二、臺北市衛生局 公布 114 年度 抽驗結果 不符合規定
- 三、臺北市衛生局 公布 114 年度 抽驗結果 符合規定

## 一、「三高」比癌症 更致命！20 歲以上國人 3 成 血脂超標

國人 死於 三高慢性病 人數 已經超越癌症，其中 要小心 高血脂！

國健署提醒，心血管疾病 危險因子中，包括 高血壓、高血糖 及 高血脂等，但高血脂容易被忽略，原因是 初期症狀不明顯，且無法測量，較難發現，可能因此成為健康的隱形殺手。

根據國民營養健康調查資料顯示，20 歲以上國人 高血脂的盛行率 高達 3 成，

依據衛福部 112 年十大死因統計資料，心臟疾病及腦血管疾病 為國人死因的第 2 名及第 4 名。

國人死於高血壓、高血糖及高血脂的慢性病人數為 6 萬 8000 人，超越癌症死亡的 5 萬 3000 人。

### 高血脂症狀不明顯 成國人健康隱形殺手

血脂 主要為 膽固醇 及 三酸甘油酯，三酸甘油酯 是 由腸道吸收食物中的 脂肪 及 由肝臟合成，若太多 會變成 脂肪肝；

血液中的「膽固醇」分為：

- 「低密度脂蛋白膽固醇」，俗稱「壞」膽固醇
- 「高密度脂蛋白膽固醇」，俗稱「好」膽固醇

「低密度脂蛋白膽固醇」是造成 心血管疾病 的重要危險因子，若過高 可能造成血管阻塞；

「高密度脂蛋白膽固醇」則 可幫助清理 血管壁多餘的膽固醇。

提醒民眾，當總膽固醇、低密度脂蛋白膽固醇、三酸甘油酯過高時，或高密度脂蛋白膽固醇過低，會增加 心肌梗塞、腦中風、心血管疾病 等罹病風險。

## 4 招 控制血脂 飲食三低一高

民眾 可透過 生活型態轉變，改善 心腦血管疾病的 風險因子：

透過 健康檢查 掌握數值、計算 可能罹患慢性病 的風險，

並透過 生活型態的改變，來改善心腦血管疾病風險因子，控脂 4 招如下：

### 1.定期健康檢查 掌握血脂狀況：

國民健康署 自 114 年起 擴大「成人預防保健 880 方案」，

提供 30-39 歲民眾 每 5 年 1 次、40-64 歲民眾 每 3 年 1 次、

65 歲以上民眾 每年 1 次 免費 成人預防保健服務，建議民眾善加利用，早發現異常、早期管理

血脂正常值：

- 總膽固醇 < 200 mg/dl
- 三酸甘油酯 < 150 mg/dl
- 低密度脂蛋白膽固醇 < 130 mg/dl

- 高密度脂蛋白膽固醇：男性>40 mg/dl；女性>50 mg/dl

## 2.上「科學算病館」 瞭解風險：

國民健康署發展「科學算病館(原 慢性疾病 風險評估平台)」，民眾可簡單輸入 含 血脂 等三高數據，計算 並掌握 自身 罹患冠心病、心血管不良事件的風險，及早改善 降低風險，預防 心血管疾病的發生。

## 3.改善 生活型態：

規律有氧運動 可以 降低 三酸甘油酯、增加 高密度脂蛋白膽固醇；  
遵循三低一高(低油、低鹽、低糖及高纖)飲食原則，養成飲食均衡好習慣。

## 4.戒菸 改善血脂異常：

菸品中的 尼古丁 會使 心率和血壓 飆升 及  
降低 高密度脂蛋白膽固醇，建議民眾 戒除菸品 以改善血脂異常。

當發現 健檢數值異常時，民眾應積極控制；如  
20 歲至 64 歲國人，血壓、血糖、血脂及腰圍數值達代謝症候群指標者，  
可透過國民健康署與 全台近 3,000 家 診所 及 4,800 位 醫師 合作的  
「代謝症候群防治計畫」，由醫療人員指導，進行

### ●疾病 早期管理

### ●改善 生活型態

防治 心血管疾病危險因子，增進 自我疾病管理識能，  
降低及延緩後 續罹患 三高慢性病 的風險。

近日 因天氣變化大，國健署 更提醒民眾，若自身或親友

- 若 突然出現 左邊胸前 感覺疼痛或緊縮，
  - 還有 喘不過氣、冒冷汗、呼吸困難、頭重腳輕 等 疑似心肌梗塞癥狀；
  - 或 出現 中風徵兆，無法做到
    - ◆ 微笑（是否有 嘴角歪斜 臉不對稱）、
    - ◆ 舉手（平舉雙臂，是否 無力下垂）、
    - ◆ 說你好（是否 說話不清楚）
- 任一動作，務必 撥打 119 及時就醫。

## 防治要訣「檢、吃、動」3 招 戰勝隱形殺手「代謝症候群」



台灣 20-64 歲 每 4 人中 約有 1 人罹患「代謝症候群」，意即 青壯族群 有 20% 的人 可能罹患慢性疾病。

「代謝症候群」是健康的隱形殺手，與 高血壓、糖尿病、腦血管疾病 及 心臟病 等慢性疾病息息相關，因此 管理代謝症候群的 危險因子，正是 控制疾病進展 的重要關鍵。

代謝症候群 有 5 項 危險因子，分別為

**三高（血壓偏高、血糖偏高、血脂偏高）**

**及二害（腰圍過粗、好的膽固醇不足），**

5 項中 符合其中 3 項 則代表 有代謝症候群，而上述危險因子

可透過 定期健康檢查掌控，並 及早建立健康生活習慣，預防或延緩 慢性病發生的機會。

## 代謝性症候群



## 隱形的殺手 - 代謝症候群



**代謝症候群者** 未來罹患「糖尿病」、「高血壓」、「高血脂症」、「心臟病及腦中風」的機率為 **無代謝症候群者** 的 **6、4、3、2倍**。

針對代謝症候群防治提供「**檢、吃、動**」要訣：

- **定期檢查**：30 歲以上的民眾可以參加國民健康署提供每 5 年 1 次免費成人預防保健服務，並將健檢數值輸入至慢性疾病風險評估平台（科學算病館）中，可以計算未來 10 年內 5 種慢性疾病（包含：冠心病、腦中風、糖尿病、高血壓、心血管不良事件）罹患風險，再依循網站上的健康指引，維持健康的生活習慣。
- **控制嘴巴**：跟著**我的餐盤 6 口訣**（每天早晚一杯奶、每餐水果拳頭大、菜比水果多一點、飯跟蔬菜一樣多、豆魚蛋肉一掌心、堅果種子一茶匙），均衡攝取六大類食物，遵循 好油、限糖、減鹽 及 高纖 的飲食原則。



- **記得運動**：結合生活作息，增加自我活動機會，每週累積 150 分鐘以上中度身體活動，如健走、太極拳、游泳、騎腳踏車等，養成規律運動習慣。

遠離慢性病危機 從代謝症候群防治了解 開始

建立健康生活習慣，是預防慢性病 的關鍵，全台已有近 3,000 家診所 可協助民眾 遠離代謝症候群，目前 已經超過 30 萬名民眾 加入「代謝症候群防治計畫」，計畫收案民眾，經電話調查，近 9 成 受訪者 肯定 加入計畫對自身健康有正面幫助，更有超過 8 成認為量血壓 722、營養 及 運動 等 健康指導，能夠幫助自己做好健康管理。

## 預防「三高」有 3 個技巧

一般 常聽到的「三高」不是指 薪水高、智商高、顏值高，而是 國人常見的 三種慢性疾病：高血壓、高血糖 及 高血脂。

由於 這三種疾病 初期 沒有任何明顯的症狀，對人體 也不會造成明顯的不適，讓人難以察覺，而忽略掉潛藏的危害。

事實上「三高」與 罹患慢性疾病的風險 有極大的關係，不僅 會 讓血管阻塞，



進而 促使 血液流動不順暢，引發 腦中風、心血管疾病、腎衰竭 等 不可逆的併發症，長期下來 導致 器官損壞及衰竭，造成 永久的傷害。

國民健康署提醒，民眾 應養成 健康生活習慣，定期測量血壓、血糖 或 抽血 了解血脂的數據，做好體重控制，在疫情期間勿過度恐懼，做好自主健康管理，持續規律服藥，不可擅自停藥，盡量定期回診，別因疫情 而自我延後慢性病的追蹤、治療與控制。

## 關心「血壓、血糖、血脂」的數據 評估自己的風險

「三高」的危險因子 除 年齡、遺傳 等因素外，飲食 及 生活型態的改變，如：喜好含糖飲料、高脂肪食物，及久坐缺乏運動等，都是造成「三高」慢性病的重要原因。

因此，建議國人 可透過 國民健康署提供之 成人預防保健服務，

**定期監測 自身的三高數據** 是否在理想值範圍：

- 血壓 <130/80mmHg
- 空腹血糖值 <100 mg/dL
- 低密度脂蛋白膽固醇 <130mg/dl

以預防 慢性疾病的發生。

此外，停經後女性 因雌激素分泌量減少，使血管調節功能變差，是高血脂症、高血壓的好發族群，更應該留意自身健康狀況，積極預防三高，才能避免危害自身的健康。

## 落實 3 個技巧 「三高」的威脅小

依據 2017-2020 年 國民營養健康狀況變遷調查結果 顯示，18 歲以上 國人三高盛行率為：高血壓 27%、高血糖 11.1%、高血脂 26%。

另依國民健康署 107 年研究結果顯示，高血壓、高血糖、高血脂 個案後續 發生 中風/心臟病 的風險 分別是 1.72/1.78 倍、1.43/1.47 倍及 1.36/1.43 倍。

「三高」是可預防的，國人 應從源頭做起，養成健康生活型態，定期健康檢查，做好體重控制，

提供 3 個技巧 協助民眾 預防及控制慢性疾病的發生：

- **定期健康檢查 及 自我血壓量測**：40 歲以上民眾可善用國民健康署提供的成人預防保健服務，關心自己的血壓、血糖及血脂的數據變化，透過早期檢查、早期治療，並落實居家自我血壓量測，以「722」原則：「7」連續七天量測、「2」早上起床後、晚上睡覺前各量一次、「2」每次量兩遍，以掌握自己的健康狀況。健康檢查結果異常者應盡快就醫，讓病情得到妥善的控制。



- **天天 量 腰圍及體重**: 成年男性腰圍保持在 90 公分以下，女性腰圍保持在 80 公分以下，體重的部分，以 BMI (kg/ m<sup>2</sup>) 數值為依循，以維持健康體重，若發現腰圍或體重有上升的情形，應自我檢視最近的飲食狀況及身體活動量，適時調整，有效掌握三高問題。
- **均衡飲食 及 規律運動**:  
以「少油、少鹽、少糖及高纖」飲食原則，適量水果與天然食物，白開水取代含糖飲料，及每天 30 分鐘、每週達 150 分鐘的身體活動，以降低罹患慢性疾病的風險。

## 代謝症候群飲食原則

| 三 低    |        |        | 一 高         |
|--------|--------|--------|-------------|
| 低<br>油 | 低<br>鹽 | 低<br>糖 | 高<br>纖<br>維 |

## 預防三高 的飲食原則

### 1.選擇 好的油脂 來源

- (1)油脂來源 包含「看得見」的烹調用油，  
及「看不見」的肉類中 隱藏之脂肪，  
這兩者約 各佔 每日攝取油脂來源 的一半。  
所以 肉品 需儘量**挑選 瘦肉**部位，烹調則採用 **減油**的方式，  
控制在 一日約 20-30 公克 (即 不到兩湯匙的油)，  
才能避免 油脂及熱量 攝取過量。
- (2)減少攝取 含 高飽和脂肪酸、高膽固醇的食物及加工食品；  
**多選用 黃豆及其製品 或 白肉 來取代紅肉。**
- (3)選擇 富含 單元不飽和脂肪酸 的 **橄欖油、芥花油、苦茶油、  
酪梨油、菜籽油等 為 主要烹調用油。**

### 2.限制 精製糖 的攝取量

- (1)避免 攝取 過量的 精製糖類 或 加糖的 食物和飲料。
- (2)添加糖 是指 原本食物 額外添加的 糖分，  
包括 冰糖、白糖、紅糖、黑 糖、蜂蜜、麥芽糖、  
果糖、楓糖等，  
  
建議 添加糖 攝取量  
不宜 超過 總熱量的 10% (約 30-50 公克)。

### 3.減鹽

- (1)減少 攝取 含過多的 鹽、醬油、味精、各式醬料及醃製、滷製的食物，尤其 高血壓病人 更應該要避免。
- (2)注意 包裝食品上的 營養標示，了解其中 鈉含量的多寡。
- (3)依據 國人膳食營養素參考攝取量 (Dietary Reference Intakes, DRIs) 建議 每日 鈉 總攝取量 不要超過 2,400 毫克 (6 公克 鹽)。

#### 4.高纖

- (1)以 全穀 及 未精製雜糧類 為主食，如 糙米、芋頭、南瓜、薏仁、地瓜 及 山藥等。
- (2)多吃 蔬菜及適量水果，份量 參照 我的餐盤原則 (每餐 水果 拳頭大，菜 比水果 多一點)。
- (3)以 水溶性纖維質 為主，如 燕麥、菇類、木耳、海帶、山藥 及 秋葵 等。

## 二、臺北市衛生局 公布 114 年度 抽驗結果 不符合規定

### 臺北市衛生局 公布 113 年 11 月 生鮮蔬果殘留農藥 抽驗結果

為維護民眾 食用生鮮蔬果之安全，臺北市政府衛生局 定期至本市市場、蔬果零售業者、超市、賣場、餐飲店等處 抽驗 生鮮蔬果 檢驗 殘留農藥，113 年 11 月 共計抽驗 50 件 蔬果產品，檢驗結果 17 件產品不符規定。

此次抽驗不符規定產品，違規原因為

- 「香菜」4 件；「菠菜」3 件；「油菜」、「青江菜」、「青蔥」各 2 件；
  - 「芥藍」、「茼蒿」、「白蘿蔔」、「甜椒」各 1 件，
- 各檢出 1-7 項 殘留農藥不符「農藥殘留容許量標準」規定，不符規定產品除「甜椒」外，均屬高風險農產品。

**高風險農產品** 係 衛生福利部食品藥物管理署 透過 歷年後市場監測成果 及 農業部 於三部會署提報之 源頭抽驗成果，篩選（潛勢）高風險違規農產品品項，並納入 隔年度 例行性監測計畫監測名單，擴大 抽驗件數，將 不合格農產品 移除 產銷鏈，以達 風險管控之目的。

針對不符規定產品，臺北市衛生局已命抽驗地點下架不得販售，經追查產品來源屬外縣市者，已移請所轄衛生局處辦。另已通知臺北農產運銷股份有限公司依據進場果菜農藥殘留及添加物檢驗處理要點，針對違規農友停止供應該品名代號 10 天，另第 1 次違規，錄案加強抽驗；第 2 次停止供應 1 個月；第 3 次廢止供應人供應該不合格果菜之品名代號資格，停供期間同身分證字號、同品名代號均不得到貨，並加強進場交易蔬果及不合格產品供應業者查驗。

臺北市衛生局表示，於市面 抽驗產品 屬於 終端的管理，惟有 落實 源頭田間監測，及 產地加強輔導農民 於栽種時 正確施用農藥，才能 有效減少 蔬果殘留農藥 的問題。

而販售業者販售之 蔬果 應要求 賣方 提供 完整產品交易憑證 並保留，另將產品外箱 來源資訊(如 廠商名稱、供應代號等) 拍照存證，以利 後續追查 不合格產品來源，達到 源頭管理。

# 臺北市府衛生局 公布 年節食品 抽驗結果

為保障消費者 採購年節應景食品 之衛生安全，臺北市府衛生局 於農曆年前 至臺北市賣場、傳統市場、餐廳、食品行、小吃店、網路電商平台等地點 進行 年節食品抽驗，共計 抽驗 蜜餞、花椒、澱粉製品、金針、米濕製品、零食豆乾製品、白木耳、竹筴、生鮮蔬菜、糖果及果凍、即食餐食類、菇類、穀豆類、生鮮水產及其加工品、生鮮肉品及其加工品、冷凍調理食品等 計 229 件，其中 21 件 產品 不符規定，含 18 件 品質檢驗 不符規定(4 件 標示 同時不符規定) 及 3 件 標示不符規定。

此專案 品質檢驗部分，重點檢驗項目 為 防腐劑、漂白劑、著色劑、甜味劑、保色劑、殘留農藥、乙型受體素類、微生物、多重動物用藥、黃麴毒素、硼酸及其鹽類、順丁烯二酸與順丁烯二酸酐總量、重金屬、邦克列酸 等，依品項 擇定檢驗項目，品質檢驗結果

以 生鮮蔬果 不合格率最高 (63.6%，7 件/11 件)，其次為 竹筴 (36.4%，4 件/11 件)、零食豆乾製品 (20%，2 件/10 件)、花椒 (20%，1 件/5 件)、菇類 (18.2%，2 件/11 件)、木耳 (9.1%，1 件/11 件)、花生製品 (6.3%，1 件/16 件)。

分析 18 件 品質檢驗不符合規定產品 違規原因 為

- 7 件「生鮮蔬果」及「竹筴」、「菇類」、「花椒」、「白木耳」各 1 件
- 分別檢出 1-10 項 殘留農藥不符「農藥殘留容許量標準」；
- 3 件「竹筴」、1 件「菇類」檢出 重金屬鎘
- 及 1 件「花生粉」檢出 黃麴毒素 均不符「食品中污染物質及毒素衛生標準」；
- 2 件「即食豆乾」檢出 防腐劑 苯甲酸及己二烯酸不符「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」。

此專案 同時執行 包裝食品之 標示檢查，其中 7 件產品 不符合規定，違規原因為

1 件「魚丸」檢出 及 防腐劑己二烯酸，惟外包裝 未標示 該 食品添加物名稱 及 標示不實，另有 3 件「竹筴」、1 件「豆干」、2 件「花生製品」未依食品安全衛生管理法規定標示，分別違反食品安全衛生管理法第 28 條第 1 項及第 22 條第 1 項規定，分別可依同法第 45 條第 1 項及第 47 條處分責任廠商新臺幣 4 萬元以上 400 萬元以下或 3 萬元以上 300 萬元以下罰鍰，並令其違規產品限期回收改正，改正前不得繼續販賣。

針對上述不符規定之產品，臺北市衛生局皆已通知販售商及進貨端業者立即下架，經追查產品來源為外縣市者，已移請所轄縣市衛生局辦理，另外來源屬臺北市者，經調查確認違規屬實，則依違反食品安全衛生管理法之規定處辦。

臺北市衛生局提醒，於選購年節產品時，

- 除了到信譽良好的店家或網路電商平台購買外，
- 儘量選擇包裝及標示完整之產品，並確認網站有清楚明確標示產品資訊，
- 購買後亦應依標示上建議的保存方式儲存，
- 冷凍食品應避免反覆的解凍與冷凍，
- 即食產品則應儘速食用完畢。

食品製造業者

- 應確實控管製售產品之品質衛生，
- 並確實、完整的將產品資訊標示於外包裝，
- 而賣場及一般販售業則應落實自主管理，

另建議消費者勿過量食用加工食品，並搭配足量水分的攝取，多食用當季新鮮蔬果，以維護健康。



# 臺北市府衛生局 說明 饗饗微風店 疑似食品中毒案

## 1 件 手部檢體 檢出仙人掌桿菌

臺北市衛生局 於 114 年 1 月 7 日至 饗饗微風店 採集 4 件 環境檢體 及 4 件 手部檢體，檢驗結果 於 114 年 1 月 14 日出爐，其中 1 件 手部檢體 檢出仙人掌桿菌，其餘檢體 皆未檢出。

仙人掌桿菌 容易 經由 灰塵及昆蟲傳播 並汙染食品，當 食品冷藏溫度不夠 或 保存不當 亦可能 造成食品中毒。

本次 手部檢體 檢出仙人掌桿菌，顯示 業者人員 手部 及 環境衛生狀況 尚待改善，衛生局已函請 饗饗微風信義店提出相關改善措施。

截至 114 年 1 月 10 日 下午 17 時，醫療院所就醫通報疑似食品中毒案件人數 累計通報共計 59 人，未再新增。

有關衛生福利部疾病管制署 於 114 年 1 月 14 日公布 77 人，為 經各地衛生局調查 於 1 月 5 日至 6 日食用「饗饗微風店」供應之餐點後 身體不適之腹瀉群聚個案，目前 已採檢 70 人，其中有 9 人 檢驗結果 確定 感染 諾羅病毒。

## 臺北市府衛生局 說明饗饗微風店 疑似食品中毒 累計通報個案

臺北市衛生局於 114 年 1 月 7 日 陸續接獲醫院通報信義區「饗饗微風店」疑似食品中毒案件，截至 1 月 10 日上午 4 時 累計通報 共計 56 人。

分析 **56 名 個案** 用餐時間，於 1 月 5 日 用餐人數 共計 42 人，1 月 6 日 用餐人數 為 14 人，衛生局 將持續追蹤 各醫療院所 及 衛生單位 通報情形。

衛生局已依疑似食品中毒事件處理要點向衛生福利部疾病管制署申請啟動流行病學調查，並於今（9）日會同衛生福利部疾病管制署及食品藥物管理署前往饗饗微風店進行腹瀉群聚疫情流行病學調查。

臺北市衛生局為保障消費者飲食衛生安全，針對饗饗微風信義店陸續通報多起疑似食品中毒案件，於 114 年 1 月 8 日前往饗饗集團位於臺北市之其餘 5 家自助式餐廳依據食品良好衛生規範準則進行查核，查核結果 2 家分店（旭集天母店、饗 A joy 101 店）尚符合規定，

饗食天堂京站店 查有 冰箱內及邊框 結霜不潔、生魚片下方 濾網不潔 等缺失，旭集信義店查有冷食區牆面不潔、熟食區設備不潔、製冰機後方不潔、3 位員工未更新廚師證等缺失，饗食天堂信義店 查有 庫房風扇不潔缺失，皆已命業者限期改正，屆期複查如仍不符規定，將依違反食品安全衛生管理法第 8 條及第 44 條處 6 萬元以上 2 億元以下罰鍰。

臺北市衛生局說明 疑似食品中毒案件办理流程，依食品安全衛生管理法（下稱食安法）第 6 條規定，醫療機構診治病人時 發現有疑似食品中毒之情形，**應於 24 小時內 通報當地衛生局**，衛生局於受理醫院通報後 立即針對個案進行攝食問卷調查，調查各患者間 共食之地點及餐點，並派員至涉嫌地點進行查核採樣蒐證，如調查結果（包含食品檢體、患者檢體、環境檢體及員工手部檢體等）最終判定為食品中毒案件，違反食安法第 15 條第 1 項規定依同法第 44 條可處新臺幣 6 萬元至 2 億元罰鍰。

在疑似食品中毒 調查期間，衛生局 依食安法第 41 條第 5 款規定 得命其暫停作業、停止販賣及進行消毒，據此，臺北市衛生局邀集專家學者研議討論後，依前述規定訂有**疑似食品中毒案件達「疑似食品中毒就醫人數達 6 人（含）以上」、「學校疑似食品中毒人數達 50 人或以上」、「疑似食品中毒事件**

有持續擴散之虞」、「社會大眾關注事件」、「病因物質特殊者（如肉毒桿菌、麻痺性貝類毒素等）」或「其他特殊因素（如死亡、收治加護病房、休克、昏迷、麻痺、語言及吞嚥困難等情形）」時，命食品業者暫停作業及作全面清潔消毒處理，俟業者改善完成後向衛生局提出復業申請及相關改善報告（包括從業人員完成至少 4 小時衛生講習證明，課程含法規、餐飲製備衛生、食品中毒防治等），經衛生局審查通過且複查合格始得復業。

臺北市衛生局呼籲食品業者 如 製作場所 發生疑似食品中毒案件時，應配合衛生機關調查，並第一時間 主動釐清掌握 影響人數，調查 共食餐點 並確認 員工是否有相同症狀，並監測 患者人數 是否有持續擴大之情況，如 經衛生局 依法要求暫停營業，應立即主動停業並消毒，以確保污染源不再擴大。

## 臺北市政府衛生局說明 南港區北雲餐廳總店 疑似食品中毒案

臺北市衛生局於 114 年 1 月 30 日 23 時 46 分起 陸續接獲 醫院通報

南港區「北雲餐廳總店（北雲燒臘店）」疑似食品中毒案件，截至 2 月 3 日 14 時累計通報共計 35 人，統計 35 名個案用餐時間，1 月 28 日用餐人數 12 人，1 月 29 日用餐人數 1 人，1 月 30 日用餐人數 22 人。

臺北市衛生局 1 月 30 日深夜 接獲通報 且累計就醫人數達 6 人以上，立即於 31 日至現場稽查並依食品安全衛生管理法第 41 條命業者停業，針對 作業場所之 硬體設施、環境衛生、製程管理及人員衛生等查核，

查有 廚房地板油膩、排水口不潔、砧板放置地上、排風扇不潔、冰箱內外不潔、餐車不潔等 6 項衛生缺失，已命業者限期改善；現場調查已無剩餘或同批製作之食品可供抽驗，爰採樣環境檢體 4 件、手部檢體 2 件，待檢驗結果出爐後綜合研判，如屬食品中毒案件將依違反食品安全衛生管理法第 15 條第 1 項第 4 款規定，可依同法第 44 條處新臺幣 6 萬元以上 2 億元以下罰鍰。

臺北市衛生局 呼籲 近期為 諾羅病毒 傳染高峰，諾羅病毒傳染性高 只需極少的病毒量便可傳播，

- 可能因 食入 諾羅病毒污染 的食物 或 飲水 遭受感染外，
- 也有可能因為 接觸 被諾羅病毒污染的 物體表面，再碰觸 嘴、鼻 或 眼睛黏膜 傳染，
- 或是 與病人密切接觸
- 或 吸入病人嘔吐物 及 排泄物所產生的 飛沫 也可能受感染。

不論是民眾及食品業者 都應確實做好 個人衛生防護 及 落實環境定期消毒，避免染病，食品業者如發現員工有腸胃不適等症狀，應避免接觸 調理食品 並儘速就醫診治，並待相關症狀緩解 至少 48 小時以上 再恢復工作，以維護食品衛生。

## 三、臺北市衛生局 公布 114 年度 抽驗結果 符合規定

### 臺北市政府衛生局 公布 113 年 下半年

### 食品中 輻射殘留抽驗 及 產地標示 抽驗結果

臺北市政府衛生局 自 111 年 3 月起 逐月至臺北市各超市、超商、大賣場、雜貨商行等處抽驗，113 年下半年 共計抽驗 54 件食品，包含 蔬果類、水產類、嬰幼兒食品類、乳製品及其他包裝食品(醬料、休閒食品、飲品等)，檢驗食品中輻射殘留量(碘-131、銫-134 及銫-137)，檢驗結果皆符合規定，另針對 48 件 日本進口食品 進行 產地標示查核，結果 亦符合規定。

臺北市衛生局 提醒民眾，依據臺北市食品安全自治條例 第9條之2規定，臺北市 流通之日本食品應 以中文明顯標示 原產地之都、道、府、縣名，若 未依規定標示，依消費者保護法第24條第2項及第56條規定 經主管機關 通知改正而逾期不改正者，處新臺幣2萬元以上20萬元以下罰鍰。臺北市衛生局 呼籲業者 進口日本食品 於中文標示之 原產地，應確實標示至都、道、府、縣名；也請 通路業者 上架時，先檢視 原產地 中文標示 是否標示至都、道、府、縣名，為消費者把關。

## 臺北市政府衛生局 公布 市售肉加工品 動物成分鑑別 抽驗結果

為了解 目前 市面上 肉加工食品 在製作時 是否混摻 與 標示或品名不符的肉品，以避免 破壞消費者 飲食的禁忌 並維護民眾權益，臺北市政府衛生局 針對 市售肉加工品 進行動物性 成分鑑別，派員至 夜市 鐵板燒、蒙古烤肉餐飲業、超市、賣場、肉品連鎖店、傳統市場、伴手禮店、穆斯林友善餐廳飯店 等處 抽驗 市售肉加工產品，檢驗動物性成分共計 29件(13件羊肉、7件牛肉、4件雞肉、3件豬肉及2件重組肉製品)，檢驗結果全數合格。

臺北市衛生局提醒，依據食品安全衛生管理法第22條規定，食品外包裝標示應標示「品名」、「內容物名稱」、「淨重、容量或數量」、「食品添加物名稱」、「製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址」、「原產地（國）」、「有效日期」、「營養標示」、「含基因改造食品原料」等項目，

另依食品安全衛生管理法第28條規定，食品、食品添加物、食品用洗潔劑及經中央主管機關公告之食品器具、食品容器或包裝，其標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形及食品不得為醫療效能之標示、宣傳或廣告，如有其他經中央主管機關公告之事項，亦須標示於產品外包裝，如有標示不實，可依違反食品安全衛生管理法第45條規定，處新臺幣4至400萬元。

臺北市政府衛生局 呼籲 食品業者 秉持職業道德良知，不論是 產品中 有添加 動物性成分 或 牛肉、豬肉 等產品 之原料 原產地標示，應清楚標示 並完整揭露 產品資訊，以維護民眾健康與消費權益。

## 臺北市衛生局 公布 113年 第4季 生鮮禽畜肉品(含蛋) 抽驗結果 均符合規定

為維護 民眾 食用生鮮禽畜肉蛋品 之安全，臺北市政府衛生局 113年 第4季 針對傳統市場、小吃店、超市、餐飲業 及 賣場 等市售通路 執行生鮮禽畜肉品（含蛋）抽驗，共計 抽驗 13件 生鮮禽畜肉品（含蛋），檢驗結果 均符合規定。

本次抽驗生鮮禽畜肉品（含蛋）包含 雞蛋5件、牛肉4件、雞肉3件、烏骨雞1件，依品項擇定檢驗項目，包括 檢驗禽 畜肉產品中 動物用藥多重殘留、安保寧(Amprolium)、抗原蟲劑多重殘留分析、硝基呋喃代謝物、禽畜產品中 殘留農藥、乙型受體素類、Avermectin 類、Nystatin、乙醯異戊醯泰樂黴素及其代謝物、β-內醯胺類、離子型抗球蟲藥、泰妙素、氯黴素類、胺基糖苷類及 Prenisolone 等。

臺北市衛生局提醒，飼養禽畜業者 於使用藥物 控制細菌或寄生蟲時，應確實遵守動物用藥相關規定，除了 必須考量 動物對象、年齡、劑量等之外，還必須遵守停藥期，才能確保禽畜肉品安全衛生；

另呼籲消費大眾 在選購時，

- 以正常色澤無異味為佳，
- 勿購買來源不明產品，
- 並注意肉品之貯放環境，避免高溫久放，

以確保飲食的安全與衛生。

臺北市衛生局表示，於市面上 抽驗 產品 屬於末端管理，販售業者 係配合衛生局 執行稽查抽驗，為釐清產品來源，販售業者 應要求賣方 提供完整 產品交易憑證 並主動 保留進貨證明、合格屠宰證明及自主檢驗報告，以利 後續 追查不合格產品來源，達到源頭管理之成效。

## 臺北市府衛生局 公布 114 年度 元宵湯圓 抽驗結果

元宵節到來，臺北市府衛生局 前往超市、西點原料行、湯圓飲食店、甜品店等處抽驗元宵湯圓，總計 **抽驗 20 件** 產品，包含 12 件 湯圓 及 8 件 餡料 檢驗**防腐劑** 12 項，湯圓產品加驗 邦克列酸，結果 均符合規定。

臺北市衛生局呼籲 業者及消費者 製造或選購 湯圓時 應注意：

- 一、一般 現場 手工製作的 散裝元宵湯圓，應注意 **製作場所 工作人員 手部清潔衛生**，  
例如：不得蓄留指甲、不得配戴飾物、不得塗指甲油、不得有傷口，並需穿戴乾淨之衣帽。
- 二、製造場所 盛裝湯圓之 **容器 及 工作檯面、天花板、牆壁 及 地面 應保持乾淨 無缺損**。
- 三、注意 配料（如 搭配 湯圓 煮食的 紅豆、八寶豆、芋圓等）的 **新鮮度** 及 保存方式。
- 四、完整包裝產品上 應**標示 有效日期**，產品販售時 應依**標示 適當冷凍或冷藏保存**  
（例：冷凍產品應放置在-18°C以下之 冷凍櫃販售；冷藏產品則應置放 7°C以下冷藏櫃販售），  
以保持 產品 最佳的 鮮度 及 防止變質。