

- 一、中聯油脂 大豆沙拉油 致癌物「苯駢芘 (BaP)」檢驗超標
- 二、心肌梗塞「奪命血栓」真相：3 招 逆轉血管發炎
- 三、從農場到餐桌 每一口都用心！ 115 年 臺北市食安心展
- 四、衛生局 澄清 議員質詢 某餐廳餐飲衛生管理 分級評核標章 廢止情形
- 五、臺北市衛生局 公布 115 年度 抽驗結果 不符合規定
- 六、臺北市衛生局 公布 115 年度 抽驗結果 符合規定

一、中聯油脂大豆沙拉油致癌物「苯駢芘 (BaP)」檢驗超標

近日 中聯油脂 大豆沙拉油 致癌物「苯駢芘 (BaP)」檢驗超標，疑慮油品 流向全台，引起 社會震驚與恐慌。

「苯駢芘」是什麼？

「苯駢芘」被 世界衛生組織 列為「一級致癌物」

「苯駢芘」是 多環芳香烴 的一種，主要 來自 高溫 與 不完全燃燒。

依「食品中 污染物質 及 毒素 衛生標準」，食用油脂 的「苯駢芘」限量 2ppb，

即 每 1 克 食用油 的「苯駢芘」含量 不得超過 2 奈克 (ng)。

今 食用油品 被驗出 8ppb，等於 每 1 克油 含 8 奈克 (ng) 苯駢芘，

已超出 法定安全含量 上限 的 4 倍，

雖然 政府 立即徹查 並要求業者 緊急下架回收，但 已造成 社會嚴重的恐慌。

致癌油「苯駢芘」超標原因 抓到了！中聯 擅自放寬「熱損率」釀禍

對於 整起事件 可能起因，衛福部長石崇良 說明，從目前調查發現，

中聯油品 對其製程的控管，於去年 放寬 自身驗收 原料黃豆的 允收標準，

從 過去的「熱損率」0.5% 提高到 5%，且製程 也 沒按 原有管制點 落實執行。

何謂「熱損率」？

這是指 黃豆 因高溫受熱 而出現焦化、品質受損，可理解為 豆子被「燒焦」。

中聯 原驗收標準 為「熱損率」0.5%，亦即 每 1000 顆 黃豆中 最多只能有 5 顆熱筍，

中聯 去年 卻 將標準放寬至 5%，等同 每 1000 顆 可容許 50 顆 熱損。

這是 初步調查的發現，後續 仍需專家 進行確認 此事 與製造上 產生超標商品 的因果關係，以及 應該校正的部分。

「油品安全 三管一演練」措施：

◆**源頭控管**：依業者規模 分級管理，提高 自主檢驗頻率；

大型業者 加強原料檢驗，中小型業者 須提供檢驗證明 並建立自主檢驗制度，衛生局加強抽驗。

◆**製程品管**：除原油外，半成品、成品及儲油槽等製程重要環節皆納入檢測，

並將 苯駢芘 列為重點檢驗項目。

- ◆**風險控管**：強化 追蹤追溯 與 異常事件 通報機制，
一旦發現 產品異常，須 立即通報 並啟動追蹤、回收 及 風險管控措施。
- ◆**模擬演練**：必要時 辦理 異常事件通報 及 追溯演練，
提升 政府 與業者 的應變能力，完善 食品安全防護網。

臺北市衛生局 公布 北市下游業者

針對中聯「大豆沙拉油」致癌物超標案，臺北市政府表示，市府為捍衛人民知的權利、不知情的消費者與商家權益，也為促進本案問題油品的調查與回收效率，公開掌握之受影響下游廠商與學校名單，也會隨案情的持續釐清，同步在衛生局官網「中聯油脂受影響油品查詢專區」滾動更新，

讓民眾有統一、清楚、完整、即時的資訊，避免更多民眾誤食，也有助於受害者後續求償。

臺北市衛生局嚴正呼籲，中央食藥署應於最短時間內釐清案情，並儘速成立專區、全面公布所有使用問題沙拉油的業者名單、品項與批號，同時應協助跨縣市的大量受害業者向中聯油脂求償；

中央亦應全面檢驗目前國內所有上游油脂生產商的油品安全，並建立更完整的第三方驗證、追溯及預警機制，市府願意攜手中央，積極從源頭解決食安的風險與問題，恢復民眾對食安的信心。

針對受影響學校部分，臺北市教育局強調校園食安零容忍，已立即啟動應變機制，

臺北市衛生局說明，本案致癌物苯駢芘屬多環芳香烴（PAHs）的一種，係 於食品加工過程產生 或受環境污染。我國「食品中污染物質及毒素衛生標準」已針對食用油脂訂有苯駢芘限量標準 2 $\mu\text{g/kg}$ ，食品業者應落實自主管理，確保產品符合衛生安全規定。

衛生局要求業者，倘發現產品有危害衛生安全之虞時，應即主動停止販賣及辦理回收，並通報衛生局；未依規定通報者，將違反食安法第 7 條規定，處以新臺幣 3 萬元以上 300 萬元以下罰鍰。

臺北市政府提醒消費者，應即刻 檢視 家中油品 並停止食用有疑慮之產品，
消費者如曾購買相關產品，可辦理退換貨，妥善保留購買紀錄、發票單據及問題商品，以利未來辦理退費或求償，如有消費爭議，可撥打 1950 消費者服務專線尋求協助。

民眾如有食品安全衛生問題或消費疑義，可電洽臺北市民當家熱線：1999(外縣市民眾請撥 02-27208889)轉 7089。以上稽查結果，可至臺北市政府衛生局網站 <http://health.gov.taipei/>查詢。

毒油風暴延燒！「4 地雷習慣」傷身 以前吃到 怎麼辦？

無須 過度恐慌，偶爾 接觸一次，並不代表 一定會 對健康造成影響，真正需留意的是 長期累積的風險。

4 大 傷身行為，及早避開：

苯駢芘 可能 在 油脂高溫加熱、燒烤 或 食物燒焦時 產生，真正的風險 來自長期、大量暴露。

需要注意的 不只是 這一次 食安事件，更是 平時的 用油習慣。

食安事件發生後 先做 3 件事。

首先，檢查品牌、產品名稱、批號 是否 在政府公告的 回收名單內，
若 不在名單中，不用 因擔心 而全部淘汰；

再者，即使 不是 問題油，油品 經過 反覆高溫油炸，也容易劣化，產生 較多 氧化物質 及 有害化合物。

建議 **炸過的油** 不要多次重複使用，一旦油色變深、冒煙或出現異味，就應停止使用。

偶爾一次 接觸到風險，不代表 會造成健康問題，**影響健康的是 長期累積**，例如

- **經常吃 燒焦食物**
- **常吃 高溫油炸食品**
- **經常使用 反覆加熱的炸油**
- **蔬菜、水果 攝取不足**

若 平常 飲食均衡、蔬果充足、烹調方式 多元，不用 因此而過度焦慮，

建議 選購 合格的產品、正確保存油品、避免反覆高溫使用，再搭配 均衡飲食，才能降低風險。



誤食致癌油別慌 4 招 阻斷「苯駢芘」

苯駢芘的 癌風險 來自 長期、高劑量暴露，若只是短時間誤食問題油品，不必過度恐慌，
可透過 **補充 抗氧化營養素、高纖飲食、多喝水 及 改善烹調方式** 等 4 大原則，
協助 身體代謝有害物質，降低 **健康風險**。

人體 最大的解毒器官 是 肝臟，本身 就具有 代謝與解毒能力，若擔心 誤食問題油品，
可 先從飲食著手 提升抗氧化力。

- **多攝取 富含 維生素 C 的蔬果**，如 青花菜、甜椒、芭樂、柑橘、奇異果 及 蘋果等，有助 清除自由基；
補充維生素 E，可適量攝取 杏仁、榛果、葵花子 等 綜合堅果，提高身體抗氧化能力。
- **增加 膳食纖維 攝取**，多吃 十字花科蔬菜 及 菇類，
膳食纖維 就像「吸油面紙」，可 在腸道中 吸附 部分有害物質，再隨糞便 排出體外；
- **每天飲水至少 2000CC**，搭配 高纖飲食 促進 腸道蠕動，加速 代謝廢物排出。

苯駢芘 並非 只存在於 問題油品中，日常生活中的 二手菸、汽機車廢氣，以及 燒烤、炭烤食物焦

黑部位，都可能含有較高濃度苯駢芘。

若 外食 吃了 燒烤食物，建議 可在 30 分鐘內 補充 芭樂、柑橘、奇異果 等 富含維生素 C 水果，或 適量補充 維生素 C 錠，以減少 苯駢芘 被人體吸收的機會。

除 飲食調整外，也建議 建立 **正確用油**觀念，遵循「**多元選油、適溫烹調**」原則，

- 涼拌 及 低溫料理 可使用 特級初榨橄欖油 或 苦茶油；
- 一般炒菜 可選擇 耐熱性較高的 芥花油 或 玄米油；
- 高溫油炸 則應選用 發煙點較高的 純芥花油，以降低 高溫裂解 產生有害物質 的風險。

也建議 改變 烹調習慣，以 **低油的「水炒法」** 取代 大火爆炒，

- 先 以 熱水 汆燙蔬菜，再加入 少量食用油 拌炒，
 - 或 乾鍋 略炒後 再補油，
- 可 有效 減少油煙產生。

只要 烹調時 **油鍋開始「冒白煙」**，就代表 油溫已達發煙點，油脂結構 開始劣化，容易 釋放 包括「**苯駢芘**」在內的 有害物質，也是 應立即降低火力 或 更換油品 的重要警訊，才能 從源頭 降低致癌風險。



吃到 苯駢芘油：洋蔥、蘋果 助解毒

研究發現，不慎吃進苯駢芘的人，若在短時間內、苯駢芘尚未進入細胞核前，食用洋蔥、蘋果、青花椰菜等含有槲皮素、薑黃素與蘿蔔硫素的食物，有機會能進行代謝上的解毒。

苯駢芘 本身無毒，但曾經人體肝臟中的部分細胞色素 P450（CYP1A1、CYP1A2）酵素，代謝成有毒物 BPDE，

以下有 **3 類 食物成分**，具有**暫時抑制這些酵素**，**不讓毒素具備攻擊性**的潛力。

槲皮素

洋蔥、蘋果都含有槲皮素。研究指出，槲皮素能顯著抑制 CYP1A2 的活性，在人類肝細胞實驗中，

能有效減少苯駢芘 DNA 加合物的形成。

薑黃素

研究發現，薑黃素能抑制多種酵素，從源頭減少致癌代謝物的生成率。動物實驗發現，小鼠暴露於苯駢芘之後，給予飲食中的薑黃素，能顯著加速小鼠肝臟及肺部 BPDE-DNA 加合物的清除。

蘿蔔硫素

蘿蔔硫素存在於青花椰菜、高麗菜等十字花科蔬菜中，是已知效果最強的 Phase II 酵素誘導劑之一。研究證實，給予 蘿蔔硫素，能加速 致癌物清除，保護細胞 免受環境致癌物（例如 苯駢芘）的基因毒性攻擊，誘導受損細胞凋亡。

目前已知的解毒方式，僅適用於 剛攝入苯駢芘後、短時間內 立即促進代謝，如果 苯駢芘 已經進入 細胞核，就來不及了，現今 沒有任何方法，可以幫助排毒。

二、心肌梗塞「奪命血栓」真相：3 招 逆轉血管發炎

心肌梗塞 時常 突如其來。

心肌梗塞 發作前 未必會出現 胸悶、胸痛前兆，血栓形成 與 血管 斑塊破裂 有關。

心肌梗塞 可能是 斑塊突然破裂，未必是 血脂長期「塞滿」血管
很多人以為 心肌梗塞，就是 血管 像水管一樣，油垢 愈堆愈厚，最後 整條塞住。

但 臨床上 更讓人措手不及的，是 斑塊 不一定 塞得很嚴重，卻 突然破裂，使血栓 瞬間形成，把血管堵住。

斑塊 不是「一塊油」，是 慢性發炎 形成的 血管傷口。

血管 最裡面 有一層 血管保護內膜，也就是 內皮細胞。
它平常負責 讓血液順順流、減少血栓、降低發炎，也讓血管 保持彈性。

壞膽固醇 進入 血管壁，免疫反應 使斑塊形成

當 內皮 保護力下降，低密度脂蛋白膽固醇 就比較容易跑進血管壁。

可是**高血壓、血糖波動、血脂異常、抽菸、壓力大、睡不好、久坐**，這些因素 上場，內皮 就會 慢慢受傷。

內皮 一受傷，血管壁 就像 門縫打開，壞東西 比較容易鑽進去。

斑塊 為何會破裂？關鍵在 維持「纖維帽」厚度

斑塊表面 有一層「纖維帽」，大家 可以 把它想成 斑塊外面的 保護蓋，負責 把裡面 發炎的脂肪核心 包住。蓋子 夠厚，斑塊 比較穩；蓋子 變薄，斑塊 就容易破。

血管 長期發炎時，巨噬細胞 會變得很活躍。它不只 放出發炎訊號，還會 釋放 會分解 纖維 和

膠原蛋白 的 基質金屬蛋白酶（matrix metalloproteinases）。

這就像 有人每天 拿小刀 刮 保護蓋。

剛開始看不出來，久了 蓋子 愈來愈薄、愈來愈脆。等到 血壓突然升高、熬夜、壓力大、抽菸、
血糖劇烈波動，這個 變薄的蓋子 就可能裂開。

斑塊破裂後 發生什麼事？身體 止血反應，恐 讓 血栓 快速形成

很多人 說 斑塊剝落，好像是 一片東西掉下來 去 塞血管。

其實 更常見的狀況，是 斑塊表面的 纖維帽 破裂，裡面的 **脂肪壞死核心** 接觸到血液。

血液 一碰到 這些內容物，身體 會立刻以為 血管受傷了，開始啟動 止血反應。

血小板 聚集、纖維蛋白 形成，**血栓** 快速長大。

所以真正 堵住血管的，常常不是 斑塊 整片掉下來，而是 斑塊破裂後，身體 想止血，
結果 **血栓**在血管裡 長太快、長太大 **把血流擋住**。

身體 本來要修補，卻 在錯的地方 補過頭，麻煩 就來了。

平常 沒症狀，為什麼 卻 突然 心肌梗塞？ 7 常見原因

這就是 **斑塊破裂** 最可怕的地方。

有些斑塊 不一定 讓 血管狹窄到 很嚴重，平常 也可能 沒有 胸悶、胸痛。

可是 它裡面 很不穩，**纖維帽** 很薄，**發炎細胞** 很多，**脂肪核心** 很大。

一旦發生 以下狀況，斑塊 就可能破裂。

血壓 突然升高

情緒壓力大

熬夜

抽菸

血糖 波動

急性 感染

劇烈 溫差

血栓 一形成，原本 還有 血流的地方，可能 短時間內 被堵住。

這也是 為什麼 心血管預防 不能 只問 有沒有症狀。

很多 心血管事件 症狀出現前，其實 已經 醞釀很久。

血管保健 不能 只顧 降膽固醇？修復力 才是 預防重點

斑塊要穩，身體還需要 修補能力。

血管 平滑肌細胞 就像 纖維帽 修補師傅，會製造 膠原蛋白 和 細胞外基質，幫 斑塊表面 補得

比較厚、比較穩妥。

如果 這些修補師傅 活得好，斑塊 比較不容易破。

如果 它們大量凋亡，纖維帽 就會 變薄、變脆。

血管保養 不能 只顧 清垃圾，也要 保護 修補工班。沒有 修補師傅，屋頂 再怎麼補 都會漏。

預防心血管疾病，不能 只看 膽固醇 有沒有降下來，也要看 血管有沒有能力 把受傷的地方 補回來。

血管修復力 下降原因曝！7 大 NG 行為 加速血管損傷

血脂、血糖、血壓、腎功能、發炎、睡眠、運動，這些 都會 影響 斑塊 是慢慢穩定下來，還是 會變得 愈來愈脆。

血管 最好的保養，不只是 把壞東西拿掉，也要 讓身體有 材料、有工班、有時間，把 受傷的地方 慢慢修回來。

身體 如果 有以下狀況，血管修復力 就容易 跟著變弱：

長期 發炎

睡 不好

吃得 不夠

蛋白質 不足

肌肉量 下降

血糖 一直亂跳

腎功能 變差

如果 長期 吃太少、蛋白質不夠、肌肉流失、睡不好、壓力又大，身體 就比較 難進入 修復模式。這時候 血管 要修補 纖維帽，就像 工地 缺材料、缺工班，想修 也修不好。

如何避免 血管斑塊 變大、變不穩定？ 5 招 保平安

- 蛋白質 要吃夠。
- 肌肉 要練起來。
- 飯後血糖 要穩。
- 睡眠 要顧好。
- 血壓 和 血脂 要控制。

如何 預防 心肌梗塞？日常健康管理 3 大關鍵

1.管好 低密度脂蛋白膽固醇（LDL）和 載脂蛋白 B（ApoB）

這些 和 斑塊形成 很有關，尤其 有 糖尿病、冠狀動脈疾病、家族早發心血管病史，或 基因風險較高的人，更要 和醫師討論 適合自己的目標值。

2.避免 飯後血糖 大起大落

飯後 走十分鐘，讓肌肉 開始 使用 葡萄糖，血管 內皮壓力 就少一點。
吃飯 也可以 先吃 蛋白質和青菜，再吃 澱粉，速度 慢一點，份量 穩一點。

3.顧好 睡眠、壓力 和 運動

睡不好、壓力大，血壓 容易波動，發炎背景 也會升高。
肌肉量 夠，血糖 比較有地方去，代謝 就有出口，血管 就少一點內傷。

心肌梗塞 常常 不是 突然從天而降，而是 **血管長期失衡**後 的一次爆發。

斑塊 會剝落 塞住血管，背後 通常是 內皮受傷、膽固醇進入血管壁、慢性發炎、纖維帽變薄、血栓突然形成。

每天 **少傷血管** 一點，多給身體 一點 修復機會。

把 血脂穩住，把 血糖穩住，把 血壓穩住，把 睡眠顧好，把 肌肉養起來，把 發炎降下來。

預防 心肌梗塞 應採取「高纖、低脂、低鈉」原則

建議 多攝取 富含 Omega-3 的 魚類（如鮭魚、秋刀魚），有助 抗發炎 與 降血脂；
多吃黑木耳 及 大蒜 幫助抗凝血與預防血栓；
並以 全穀物、深綠色蔬菜 與 堅果 取代 精製澱粉 和 動物性脂肪，以保護心血管健康。

護心飲食重點：

保護血管彈性、降低壞膽固醇、抗發炎與避免血栓形成
遵循 地中海飲食，並補充足夠的水分 以防血液黏稠。

可分為 以下幾類：

- **Omega-3 脂肪酸魚類**：如鮭魚、鯖魚、秋刀魚，富含 EPA 與 DHA，能有效降低壞膽固醇與三酸甘油酯，減少動脈硬化。
- **抗凝血 與 通血管 食材**：黑木耳 含有豐富膠質，有助於降低血液黏稠度；
大蒜、洋蔥 與 薑 則含有 天然 蒜素 與 辛香物質，可抑制 血小板聚集。
- **深綠色蔬菜 與 新鮮水果**：如 地瓜葉、菠菜、花椰菜、番茄、莓果類，富含葉酸、維生素 C 及 茄紅素，具抗氧化作用 防止血管斑塊形成，保護血管彈性。
高維生素 C 水果：如芭樂、奇異果、小番茄。抗氧化成分 可抑制壞膽固醇生成。
- **全穀物與植物性蛋白質**：以燕麥、糙米、紅薯、豆漿或豆腐代替白米飯及紅肉，其水溶性膳食纖維，有效降低血液中的膽固醇。
- **堅果種子類**：每天攝取約「一手掌」的無調味堅果（如核桃、杏仁、芝麻），補充單元不飽和脂肪酸與維生素 E，以保護心血管。

三、從農場到餐桌 每一口都用心！ 115 年 臺北市食安心展

臺北市政府 於 115 年 7 月 18 日（星期六）至 7 月 22 日（星期三），
在 臺北市客家文化主題公園 舉辦 為期 5 天的「115 年 臺北市食安心展」，
活動 全面免費 開放市民入場，更是 適合 親子同遊知識之旅。

本次展覽 串結 六大局處 專業主題，結合「從農場到餐桌，每一口都用心」的理念，透過 AI 科技 VR 互動、安心市集、明星主廚秀 及 專家講座 等豐富內容，帶領民眾 全方位 認識食品安全 的把關過程。

本次展覽 於 客家文化主題公園 共規劃 八大展區，現場 引進 多款 沉浸式 科技體驗，直接 將展區 變成 大型遊戲場，

- 衛生局 首創「食安大偵探」超大 投影觸控牆，新設 VR 虛擬實境 任務，讓 民眾 一秒 化身 稽查特務；
- 產業局 則翻玩 RFID 感應技術，動動道具 就能 用科技 解鎖 在地 農產履歷；
- 教育局 更針對親子設計「校園食安救援隊」拖曳遊戲，讓大人小孩 都能輕鬆玩上癮，
- 環保局 展出 RFID 環保食光機，宣導 循環餐具 與 廚餘回收；
- 法務局 則設立 消保諮詢台 與「禮券偵探挑戰賽」，教導市民 捍衛 自身餐飲消費權益。

除了 豐富的室內展覽，一樓 戶外廣場 更打造「食安嘉年華」。

現場 規劃 嚴格通過 食品衛生審核的 安心攤商市集，讓民眾 逛得開心 吃得放心。戶外舞台區 每日 精采不斷，特別邀請 知名主廚 詹姆士 帶來「臺北好食材 料理秀」，以及「如果 兒童劇團」演出 食安教育話劇「市場衛生 大作戰」；

客家文化中心 5 樓舞台 每日下午 則舉辦 精彩的 專家講座，陣容 包含

- 顏宗海醫師 剖析外食包裝、
- 高彩華教授 傳授預防食物中毒秘訣、
- 茶改場蘇彥碩 分場長分享茶葉食安、
- 劉重佐老師 推廣減碳當季食材，
- 董氏基金會許惠玉主任 探討學校午餐，

部分講座 採 網路預約，前 60 名 報名者 更可獲得 客製皮革 證件大容量卡包 1 份。

現場有 專屬 WebApp 闖關集點 機制，市民 完成 展區 互動遊戲 即可掃描 QR Code 累積點數，集滿 指定關數 可兌換 宣導品 大禮包 及 最高 3 張 面額 50 元的 美食 折價券，另設有 豐富的 抽獎活動，包含 iPhone 17、iPad Air 及 Apple Watch SE 等 多項 科技大獎，臺北市政府 歡迎民眾 攜家帶眷 蒞臨現場，在輕鬆有趣的 互動體驗中，深化 食品安全觀念，並且 滿載而歸，共同守護 城市 食的安心。

115年臺北市食安心展

從農場到餐桌 每一口都安心



information
7/18-7/22
10:00-17:00
臺北市客家文化主題公園
中正區汀洲路382號
現場詢問處可換領美食兌換券喔！
活動相關資訊

臺北市府集結衛生局、教育局、環保局、產業局、法務局、市場處六大局處，盛大舉辦「115年食安心展」！展場內有8大展區展覽、講座、市集、美食兌換券、精彩表演，還有機會抽iPhone17！想在家挑戰的同學，也能上聯合學苑參加線上「食安知識王」答題，拿50元商品卡、抽1,000元誠品禮券，食安好禮通通帶回家！

【精彩活動匯 × 食安心體驗】

- 市集** 集結在地特色攤商與安心食材，讓民眾吃得安心、買得放心，感受臺北在地飲食魅力。
- 展覽** 透過靜態展示與互動展區，結合VR沉浸式體驗與AI科技互動，帶領民眾深入了解食品安全、溯源管理及相關政策內容，八大展區一次看透！
- 美食兌換券／摸彩** 現場提供美食兌換券及摸彩活動，多項精美好禮與特色美食等你來參與。逛完展覽後可憑券至市集攤商折抵消費！
- 講座** 每日安排專家主題講座，分享食品安全、健康飲食與日常食安知識。講題涵蓋「預防食品中毒秘訣」、「外食包裝大解密」、「從茶園到茶杯」等，提升市民正確觀念。
- 料理秀** 邀請人氣主廚詹姆士現場料理示範，以臺北在地食材延伸製作兩道不同料理，包含當令綠竹筍、茶等好食材，推廣惜食理念。
- 話劇** 結合食品安全主題與戲劇演出，以寓教於樂方式帶領親子與民眾認識食安觀念。

自備環保餐具／環保杯，一起愛地球，讓食安心更純粹！
掃描QR碼查看活動相關資訊 | 現場圖關後可領美食兌換券喔！
從農場到餐桌・層層把關・食在安心・健康加分

四、衛生局 澄清 議員質詢 某餐廳 餐飲衛生管理分級評核標章 廢止情形

有關 議員質詢 某餐廳 於發生食品中毒事件後，衛生局 未依規定 廢止 餐飲衛生管理分級評核證書 及 標章 一事，臺北市衛生局 說明如下：

該餐廳 前於 112 年 通過 餐飲衛生管理 分級評核，取得 評核證書 及 標章，惟 該餐廳 於 114 年 1 月 發生食品中毒事件，衛生局 即 依 衛生福利部食品藥物管理署 112 年 4 月 27 日 修正之「餐飲衛生管理分級評核制度辦理注意事項」規定，認定 該事件 屬重大缺失，予以 廢止 該餐廳 原取得之 評核證書及標章，並完成 標章回收，並無 未依規定辦理 之情形。

該餐廳 於 114 年 另行提出 餐飲衛生管理分級評核 申請，衛生局依重新申請時的實際營業場所、人員衛生、食品製備流程、設施設備 及 衛生管理情形 重新辦理評核，並於 114 年 5 月 26 日完成評核，評定結果 為「優」。此次 評核 係針對 業者 重新提出之申請，依 當次 現場 衛生管理情形 辦理，與 原 112 年 取得之 評核證書 及 標章 屬不同 評核程序，並非 恢復 原已 依法廢止 之證書及標章。

衛生局 強調，餐飲衛生管理 分級評核 並非 永久資格，業者 取得證書 及 標章後，仍應 持續落實 食品衛生自主管理；如 發生 重大衛生缺失 或 其他符合廢止規定 之情形，衛生局 將依法 廢止 其評核 證書及標章，以維護 消費者 食品衛生安全。

五、臺北市衛生局公布 115 年度 抽驗結果不符合規定

臺北市衛生局 持續稽查 下游業者 及 通路商 下架 逾 13.2 萬公斤 問題油品 與 再製品

針對 中聯油脂公司 供應 大豆沙拉油 檢出 苯駢芘 案，臺北市衛生局 針對 臺中市食安處 提供之 福懋、福壽 問題油品 新增 下游業者，以及 彰化衛生局 提供 泰山公司問題油品 下游業者，新增 稽查 37 家，累計 至今（17）日 完成稽查 問題油品 下游業者 及 通路商共 223 家，

皆已 要求業者 即刻完成 全面下架。

臺北市衛生局 自 7 月 2 日至 16 日，累計 下架 油品 及 再製品 共逾 13.2 萬公斤，其中包括 福壽、福懋 問題油品 606.28 公斤、泰山 相關油品 27,763.56 公斤、南僑油脂公司 產製之 7 項 再製產品 103,858.06 公斤。

衛生局 要求 福懋、福壽、泰山 與 其所有下游店家 全面下架 問題產品，也會 持續掌握 中央及其他縣市公布資訊，如有 新增品項，將 立即追查流向 並確認 產品下架情形；衛生局重申，所有食品業者 務必 嚴格控管 食品原材料 及 成品等 須符合我國食品安全衛生管理法相關規定，勿存 僥倖心理，如有 查獲不法，依法嚴懲。

臺北市府衛生局 公布 115 年 食品中真菌毒素 抽驗結果

臺北市府衛生局 為維護 消費者 食品安全 及 了解 市售食品真菌毒素 情形，4 月下旬 派員 至超市賣場、傳統市場 及 餐飲業等處 執行 食品中 真菌毒素抽驗專案計畫，共計 抽驗 40 件 產品（包含 20 件 花生製品、14 件 雜糧類、2 件 辛香類、2 件 堅果類 及 2 件 果乾類），檢驗結果 1 件 花生製品 不符規定，不合格率 2.5%。

該件 不合格花生製品 檢出 黃麴毒素 B1：21.1 $\mu\text{g/kg}$ （標準：2 $\mu\text{g/kg}$ ）、總黃麴毒素：24.9 μg （標準：4 $\mu\text{g/kg}$ ），不符合「食品中污染物質及毒素衛生標準」第四條「食品中之真菌毒素限量」之規定，依 違反 食品安全衛生管理法 第 17 條規定，及 同法 第 48 條規定 命販售業者 限期改正，屆期 不改正者，處 新臺幣 3 萬元以上 300 萬元以下 罰鍰。

臺灣氣候 高溫潮濕，花生 及 其製品、雜糧類、堅果類、果乾類 等食材 容易 受真菌毒素汙染，臺北市府衛生局 提醒消費者 應選擇 信譽良好之廠商，購買時 確認 包裝完整無損毀 及 發黴；開封後 應盡早 食用完畢，可保存於 乾燥陰涼環境 或 存放冰箱低溫保存，降低 黴菌滋生。

本局 同時 呼籲 食品業者 應落實 原物料管控，加強 原料驗收、溫溼度監控 並採先入先出原則，以維護消費者 食用安全 及 自身之商譽。

台北市衛生局 公告「油品檢驗專案」結果 共計 下架 逾 7 萬公斤 問題油品 與 再製食品

針對 中聯油脂公司 供應 大豆沙拉油 檢出 苯駢芘案，臺北市 衛生局 於 7 月 2 日 即主動啟動「油品檢驗專案」，針對 當時公布之 問題油品 以外的 其他市售油品 擴大抽驗 30 件，7 月 15 日 報告出爐，其中 1 件「福壽 不飽和 大豆沙拉油」（有效日期：10/4/2028，為 臺中食安處 7 月 12 日 新公布之 批號 314-1150410 油品）檢出 苯駢芘 2.6 $\mu\text{g/kg}$ （標準：2.0 $\mu\text{g/kg}$ ），不符規定，其餘 29 件均合格。

衛生局 針對 臺中市食安處 提供之第 4、第 5 批問題油品，今日 已完成稽查 15 家，2 家 持續追查中，已要求業者 即刻完成 全面下架。另，對於 南僑油脂公司 產製之 再製食品流向下游業者，衛生局 已稽查 95 家 下游，將 持續 查察 該公司 回收作業，避免 問題油品 流入市面。

臺北市衛生局 自 7 月 2 日 至今日，累計 下架 油品及再製品 共逾 7 萬公斤，其中 包括 福壽、福懋 問題油品 606.28 公斤，預防性 下架 泰山 相關油品 25,691 公斤，以及 下架 南僑油脂公司 產製之 7 項 再製產品 43,805.3 公斤。

另 本次 中聯油品案 係屬 全國性 重大食品安全事件，目前 行政院消費者 保護處 已指示 消基會 及 消保協會 等協助 一般民眾 進行求償，未來 兩單位 也會 在法律責任底定後，配合 教育部 協助 受影響 各縣市教育局處 及 學校 依法進行求償。

持續追查 中聯新增問題油品

北市 追查 17 家 下游業者 宣布 強化學校食安 查核

針對 中聯油脂公司 供應 大豆沙拉油 檢出 苯駢芘案，臺北市政府 7 月 14 日 針對 臺中市食安處 提供之 第 4、第 5 批 問題油品，再 新增 17 家（如 附件一）北市 受影響 下游業者，已要求業者 依照 食藥署標準、即刻 進行 全面下架；另外，中央 雖尚未提供 泰山下游商家流向，但 對於 泰山 官網公告 出貨至北市的 17 家 連鎖業者（如 附件二），市府 也主動 前往 並完成稽查、全面 預防性下架。北市府 宣布，自 今年 9 月 1 日 開學起，教育局 與衛生局 將主動 增加 學校 午餐 食安 不定期 查核場次，每年 增加 不少於 30 場，同時 增設 每月 隨機抽驗 食用油品 機制，共同 強化 食安查核 守護網。

衛生局指出，中央 至今未公告 相關油品的 逐批檢驗 結果，也未釐清 問題油品 與 受污染 再製 食品的 清楚流向，卻 先行 訂出 重新上架 原則；呼籲 中央 盡速公告 相關產品的 完整流向、調查結果 與 檢驗結果，而非 讓地方政府 僅能 透過業者 官網查察。

衛生局表示，今日 續 就 臺中市食安處 公布 第 4、第 5 批 超標中聯油品 資訊，持續追查 中聯問題油品 之 福壽 16 家 與 福懋 1 家 下游業者，要求業者 即刻完成 全面下架，並向消費者 提供 退換貨資訊。

衛生局 進一步說明，依 泰山公司 官網公布 資料，4 到 6 月 曾 出貨至 臺北市 共 826 筆資料，排除 日前 已查察之 大型通路 及 南僑油脂公司 下游業者 外，尚有 17 家 連鎖業者 曾 進貨 泰山公司 相關產品，目前 未出現於 中央 公告名單中；本局 已主動完成稽查 與 全面預防性下架，也會 持續 和中央 確認油品流向。

另為 持續精進 校園食材安全 管控，教育局 亦 與 衛生局 共同攜手 精進 學校午餐 食安查核實施計畫，自 115 年 9 月 1 日起，將 依據 團膳業者 及 各級學校廚房 之供餐規模，額外 增加 不少於 30 場 年度 不定期 查核場次；同時 也增設 每月 隨機 安排抽驗 食用油品 機制，由衛生局 協助 將油品 送交 第三方機構檢驗 重金屬 及 苯駢芘 含量，以共同強化 食安查核 守護網。

衛生局 要求 福懋、福壽、泰山 與 其 所有下游店家 全面下架 問題產品，也會 持續 掌握 中央 及其他縣市 公布資訊，如有 新增品項，將 立即 追查流向 並確認產品 下架情形；衛生局 重申，所有食品業者 務必 嚴格控管 食品原材料 及 成品等 須符合我國食品安全衛生管理法相關規定，勿存 僥倖心理，如有 查獲不法，依法嚴懲。

中聯油脂 受影響 大豆沙拉油 製成品 全面下架

北市 稽查 新增 2 下游業者 要求泰山評估設立「信託基金專戶」

針對中聯油脂公司供應大豆沙拉油檢出苯駢芘案，臺北市政府自 7 月 2 日啟動跨局處清查。衛生局 今日再更新中聯問題油品之福壽、福懋下游業者 2 家（易順興雜糧行、鑫豐泰食品行），已即刻要求下架。同時，為捍衛市民食安權益，市府已主動出擊，正式商請國內優良之消費者保護團體，依消費者保護法相關規定提起團體訴訟，依法爭取應有之賠償。

衛生局持續更新中聯問題油品之福壽下游業者 2 家（易順興雜糧行及鑫豐泰食品行），已即刻要求下架，累計受影響業者計 21 家（如附件）。另外，因應中央滾動增加受影響品項，臺北市衛生局 7 月 9 日持續查核累計 24 家通路賣場（包括 4 大超商、全聯、樂家康、美廉社等超市，以及大全聯、萬家福、愛買、好市多等賣場），架上皆已無受影響產品，臺北市衛生局將持續掌握中央及其他縣市公布資訊，如有新增品項，將立即追查流向並確認產品下架情形。

臺北市衛生局再次查核南僑油脂公司使用該批問題油品再製之 7 項油品，目前除銷售至臺北市的 62 筆（57 家）店家資料外，並無北市其他餐飲店家有購買使用，衛生局也會與各縣市衛生局持續合作調查，如有新增名單，即會立刻進行下架。

針對先前食藥署公布之 360 項產品，商業處至 7 月 9 日累計訪視 8 處商圈 123 家餐飲店家，其中宜品福州乾拌麵(湘品麵食店)，使用到問題批次油品，已宣導下架更換。另提供店家填寫其使用油品之告示牌並輔導張貼，讓民眾安心消費，並將持續依食藥署公告問題品項滾動訪視。

中聯油脂問題油品案 北市稽查新增 5 業者 公布受影響團膳名單 籲中央釐清 20% 下架標準並建置跨縣市通報平台

針對中聯油脂大豆沙拉油苯駢芘超標案，臺北市政府今（6）日宣布，持續針對臺中市提供之新增 5 家相關業者進行稽查、新增受影響的 9 所學校，並進一步公布受影響的 4+2 家供應本市校園的外訂團膳業者名單。市府強調，只要掌握涉及問題油品的再製食品，均依從速從嚴的預防原則先行下架或停用，並同步強化校園食安、消費退費及後續追蹤機制。衛生局樂見中央接受北市建議，建立「中聯油脂專區」，也呼籲中央儘速建立各縣市能彼此勾稽流向資訊的跨縣市食安通報平台、釐清使用問題油品超過 20% 之認定方式，避免資訊落差與管理空窗。

臺北市衛生局表示，今(6)日續就臺中市食藥處提供之福壽實業股份有限公司問題油品 5 家下游業者稽查，其中 3 家(耘群、南僑、富暘)公司已進行問題油品確認回收退回，2 家(國防部、雅培米)製造位在外縣市，臺北市衛生局已移請外縣市衛生局進一步查核；同時，衛生局也刻正釐清南僑二層產品名單，持續全面清查並依食藥署認定方式進行預防性下架問題油品。

教育局表示，關於日前問題油品之後續處置，經清查本次供應北市校園、卻受問題油品影響之供餐模式為 6 家外訂團膳業者（愛欣食品有限公司、宮保王食品有限公司、士福實業股份有限公司、久翔食品股份有限公司及新北食品有限公司、連大莊企業有限公司，最後兩家為比對中央公布之全台 360 家下游廠商名單後新增受影響的新北市業者）。

衛福部食藥署要求受影響的「原型油品」及使用問題油品超過 20% 的加工製品預防性下架，臺北市衛生局目前已掌握在臺北的相關業者，只要涉及問題油品的再製食品（如：酥油、沙拉醬、沙茶醬、蛋黃醬、抹醬等）都從嚴從速全面預防性下架；後續由業者提出證明文件，確認符合食藥署相關規範後，再恢復上架販售。

衛生局表示，本次食藥署要求受影響之「原型油品」及使用問題油品超過 20% 之加工製品預防性下架，惟針對 20% 比例之認定方式、計算基準及適用範圍，仍有必要由中央進一步提出更明確之說明，以利地方政府、學校、團膳業者及食品業者依循一致標準，加速清查、下架及後續管理作業，避免因認定標準不一造成執行落差。

衛生局樂見中央接受北市建議，以「中聯油脂專區」；也繼續呼籲中央建立「跨縣市食安通報平台」的機制，讓各縣市衛生局能彼此即時同步、相互勾稽數量龐雜的再製食品流向，避免資訊落差與管理空窗。臺北市政府將持續依預防原則從嚴把關，全力守護民眾食品安全。

中聯油脂大豆沙拉油「苯駢芘」超標 臺北市衛生局稽查結果

針對中聯「大豆沙拉油」致癌物超標案，經查該批問題油品已流向福壽實業、福懋油脂及泰山企業等業者，臺北市衛生局今（2）日派員到本市 15 家大賣場、5 家飯店及 5 家餐廳稽查，現場已無相關違規產品；另同步前往福懋油脂股份有限公司臺北分公司及南僑油脂事業股份有限公司查核，皆已配合上游公司要求退回違規產品，臺北市衛生局持續追蹤相關產品回收及後續處理情形，以維護民眾食品安全。

法務局消保官已於今日下午會同衛生局前往「福懋油脂股份有限公司台北分公司」聯合查核。經該分公司聯繫總部釐清，福懋旗下涉案之「益康」品牌問題油品總量達 588 公噸，逾九成屬 18 公升/公斤桶裝與散裝之營業用大包裝，主要流入全國中盤商與餐飲終端。為防堵食安風險，市府現場已嚴令業者限期向衛生局提交油品檢驗報告，並精確抽離出流入「大臺北地區」的盤商流向名單與回收處理進度，以利後續預防性下架與溯源查處。

針對消費者權益保護，法務局指出，福懋油脂今日雖公告退款說明，然其退款條件僅限「憑問題批次空桶退款」，作法較為消極。消保官已於稽查現場要求業者除積極回收現存待回收之 425 桶問題油品外，更應依據交易紀錄，針對已消耗完畢之逾萬桶油品主動研議並提出合理之補（賠）償方案。此外，市府亦要求福懋即刻擴充 0800 客服專線量能，確保非上班時間的諮詢管道暢通，並將退賠資訊透明公開。法務局後續將視流向名單，配合衛生局與啟動在地末端通路的聯合稽查，嚴格追蹤退賠成效，捍衛市民的消費權益。

臺北市政府衛生局 公布 115 年 5 月 生鮮蔬果 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，另視產品品項檢驗配醣生物鹼及重金屬鉛及鎘，115 年 5 月共計抽驗 50 件蔬果產品，檢驗結果 13 件產品不符規定。

此次抽驗不符規定產品，違規原因為
「九層塔」3 件；「白蘿蔔」、「香菜」各 2 件；
「青江菜」、「韭菜花」、「四季豆」、「辣椒」、「榴槤」、「結球萵苣」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。

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。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。

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。

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 115 年 4 月生鮮蔬果抽驗結果

為維護民眾食用生鮮蔬果之安全，臺北市府衛生局定期至本市市場、蔬果零售業者、超市、賣場、餐飲店、網購業者等處抽驗生鮮蔬果檢驗殘留農藥，115 年 4 月共計抽驗 47 件蔬果產品，檢驗結果 5 件產品不符規定，不合格率 10.6%。

此次抽驗不符規定產品，違規原因為「九層塔」2 件；「豌豆」、「紅鳳菜」、「香菜」各 1 件，各檢出 1-4 項殘留農藥不符「農藥殘留容許量標準」規定。

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，經追查產品來源均屬外縣市，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。

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。

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。

六、臺北市衛生局 公布 115 年度 抽驗結果 符合規定

臺北市府衛生局 公布 115 年 包裝飲料 抽驗結果

為保障市民 購買 市售飲料 衛生安全，臺北市府衛生局 至 便利超商、超市 及 賣場 等地點抽驗 市售 包裝飲料 25 件（咖啡、茶、蘋果汁、能量飲料等），檢驗 指標性病原菌（腸桿菌科），同時 針對 15 件 咖啡、茶類、能量飲料 等飲品，檢驗 咖啡因含量 及 咖啡因標示查核 及 檢查 5 件 蘋果汁飲料 檢驗 棒麴毒素，檢驗結果 均符合規定。

當 民眾 感到 精神不佳時，常飲用 咖啡 或 能量飲料 緩解疲憊感，咖啡 所含 咖啡因 是主要的 提神成分，而市售 常見 能量飲 的提神配方成分 主要也 來自 咖啡因 等成分，依據 食品安全衛生管理法 第 22 條 暨衛生福利部公告之「含有咖啡因成分且有容器或包裝 之飲料，應於 個別產品 外包裝 標示 咖啡因含量 有關事項」，每 100 毫升 所含 咖啡因 高於 或等於 20 毫克 者，其咖啡因含量 應 以每 100 毫升 所含 毫克數 標示，其 咖啡因含量 標示值之 誤差 允許範圍，應 依照業者 廠規 確實品管，如 違者 將依同法 第 52 條第 1 項第 3 款產品 應 限期回收 改正，改正前 不得 繼續 販賣，同法 第 47 條 第 8 款之規定 處 新臺幣 3 萬元以上 300 萬元以下 罰鍰。

臺北市衛生局 提醒，飲用 含咖啡因之飲品 雖然 可 達到 提神 及 解除疲勞，然若攝取過量，

容易造成 身體負擔，應適量攝取 含咖啡因 飲品，建議 成人 每日攝取量 不應超過 300 毫克，另消費者 購買 包裝飲料產品時，應選擇 信譽良好 且衛生 之廠商，於購買前 先確認 產品包裝 是否完整 無破損，且選擇 標示完整 之飲品，衡量 咖啡飲用量；而 製造業者 應 定期自主 檢查 原物料、製作、儲存 是否 合乎 衛生規格，並依照 廠規 確實品管 及 依產品 咖啡因含量 如實標示；消費者 亦可 掌握 標示秘訣，聰明 選擇 含「咖啡因」飲料，避免 攝取過量。

臺北市衛生局公布 115 年 第 2 季 生鮮禽畜肉品 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 115 年 第 2 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 生鮮禽畜肉品抽驗，共計 抽驗 57 件 生鮮禽畜肉品，檢驗結果 均符合規定。

本次抽驗 生鮮禽畜肉品 包含 豬肉 20 件、牛肉 24 件、羊乳 2 件、雞肉 6 件、烏骨雞 2 件、鵝肉 2 件、鴨肉 1 件，依品項 擇定 檢驗項目，包括 檢驗 禽畜肉產品 及 羊乳中 動物用藥 多重殘留、乙型 受體素類、 β -內醯胺類 抗生素 多重殘留分析、氯黴素類 抗生素、四環黴素類、抗原蟲劑 多重殘留分析、抗生素 及 其代謝物 多重殘留分析、禽畜產品中 殘留農藥 及 離子型抗球蟲藥 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。

臺北市衛生局 公布 115 年 市售調味料 抽驗結果

臺北市政府衛生局為維護市民使用調味料之衛生安全及品質，至北市餐飲業者、食品行、雜貨店、一般量販店 等地點 執行 調味料專案 抽驗計畫，共計 抽驗 70 件產品，檢驗結果 均符合規定。

此次抽驗 70 件 調味料產品，包含 25 件調味粉、25 件調味醬（汁）、20 件醬油（膏），依產品屬性 分別 檢驗 蘇丹色素、環氧乙烷、農藥殘留方法（六）、13 項 甜味劑、12 項 防腐劑、二氧化硫、3-單氯丙二醇、雙十二烷基硫酸硫胺明，檢驗結果 均符合規定。

臺北市衛生局 提醒食品業者，務必 確實落實 自主管理，確保 原料及產品 皆符合食品安全衛生管理法 相關規定，並加強 供應商管理，嚴格把關 進貨食材 之安全與衛生，以維護 食品品質及 大眾健康。另呼籲業者 切勿購買 來源不明 之調味料產品，並應 妥善留存 進貨單據，且 定期 向上游供應商 索取 合格檢驗報告，同時 提醒消費者 產品開封後 宜儘早食用，並依 外包裝標示 之保存方式 妥善貯存，以確保 飲食安全與衛生。

北市衛生局 呼籲，自 108 年 1 月 1 日起，包裝醬油 依製程 應標示「速成」、「水解」、「混合或調合」及「釀造」字樣。依 食品安全衛生管理法 第 28 條第 1 項規定：「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。」，消費大眾 在購買調味料時，應 先 慎選 有信譽的店家 並確認產品 有清楚明確的 產品資訊，如：有無 廠商名稱、電話、地址 等完整聯絡資料，以確保 食品品質 及 食用衛生安全，才能 買得安心，吃的也放心。

臺北市衛生局 公布 115 年度 麵製品 抽驗結果 均符合規定

臺北市政府衛生局執行 115 年度市售麵製品專案抽驗計畫，抽驗地點 包括 超市、傳統市場、麵攤（店）、製麵店（館）、餐廳、賣場美食街及早餐店等，共計 抽驗 82 件，檢驗結果 均符合規定。

此次抽驗之市售產品 包含 餅皮類 40 件、麵製品 31 件、饅頭 6 件、包子 4 件、刈包皮 1 件，依品項 擇定 檢驗項目 包括 防腐劑 12 項、邦克列酸、過氧化氫、食品中 甜味劑 及 溴酸鹽等，檢驗結果 均符合規定。

臺北市衛生局 呼籲 民眾 在選購麵食類製品時，除 可向 信用良好的廠商購買外，應 多注意 麵製品 是否 於低溫保存 販售 以及 包裝產品標示 是否完整。相關食品業者 應重視 產品製作過程、環境 及 人員衛生 及 自主管理情形，於 批發、零售 或 供麵（店）攤使用時，皆向 有信譽的商家 購買 掌握 食材來源，並應 儘可能 將產品 冷藏保存於 7℃ 以下，如置於 常溫，以 不超過 3 小時 為限，並 採「先進先出」原則，以維持 產品的品質。

臺北市衛生局 建議 相關業者 可在符合「食品良好衛生規範準則」的基礎下，參考 由 衛生福利部發布之「麵製品食品業者良好衛生作業指引」，加強 麵製品之衛生管理。

臺北市衛生局公布 115 年 第 1 波 散裝飲冰品及配料 抽驗結果

天氣逐漸炎熱，夏天是飲冰品的消費高峰，臺北市政府衛生局為維護消費者食用飲冰品的衛生安全及品質，自今年 4 月下旬起執行散裝飲冰品及配料抽驗，第 1 波共計抽驗 93 件（包括 17 件冰品、18 件食用冰塊、26 件飲料、2 件熟配料及 30 件配料），檢驗結果均符合規定。

此次抽驗 61 件飲冰品(包含冰品、食用冰塊、飲料)及 2 件熟配料，依類別檢驗食品中微生物衛生標準(沙門氏菌、腸桿菌科、大腸桿菌、大腸桿菌 O157:H7、金黃色葡萄球菌、單核球增多性李斯特菌)；另抽驗 30 件配料（粉圓、椰果、粉粿、芋圓…等），視產品性質檢驗防腐劑、著色劑、甜味劑等，結果均符合規定。

為維護民眾 夏天食用飲冰品 的衛生及安全，

臺北市衛生局 提醒 飲冰品業者 以下衛生管理 4 大重點：

一、 環境器具：販售及製造場所應保持清潔、盛裝容器應定期清潔與消毒、注意冰箱儲存溫度管控。

二、 作業人員：應重視個人衛生並定期體檢，注重手部清潔消毒，若有傷口則需妥適包紮處理，並戴上不透水手套。

三、 原料來源：應確認冰塊或配料供應商之製作過程及衛生條件，務必保留進貨紀錄或資料。

四、 水源品質：應慎選濾水器及濾芯來源，定期更換製冰機或飲水機濾心等。

臺北市政府衛生局 公布 115 年 上半年學校午餐 抽驗結果

臺北市政府衛生局 115 年上半年進行學校自設廚房及外訂餐盒、食材（半成品及豬肉原料）抽

驗，共計抽驗 89 件產品，包含 73 件餐食、7 件豬肉原料及 9 件半成品，檢驗結果均符合規定。

本次抽驗 73 件餐食食品來源，分別為 59 間學校自設廚房〔包含 42 間國小、14 間高級中學（或完全中學）、3 間特殊教育學校〕、7 家本市盒餐業者、7 家供應本市學校之外縣市盒餐業者，檢驗結果皆符合食品中微生物衛生標準。此外，抽驗 7 件豬肉原料檢驗乙型受體素，5 件豆製品、2 件魚肉煉製品及 2 件麵製品，依產品類別分別檢驗防腐劑、著色劑、殺菌劑過氧化氫等，結果均符合規定。

臺北市衛生局提醒食品業者承辦學校午餐，應確實控管餐食之品質，除了採用當地當季食材、優先採購「三章一 Q（CAS 有機農產品標章、CAS 臺灣優良農產品標章、產銷履歷認證標章及臺灣農產生產溯源 QR Code）」等經中央農業主管機關認證可溯源農產品，並於驗收時注意食材新鮮度及來源，製作烹調過程應遵守「食品良好衛生規範準則」之規定，另辦理外購午餐之學校，於學童食用前應確實做好餐食衛生保存措施、防範食物腐敗，以維護學生在校食用餐點之衛生安全。