



## 中市衛生局抽驗 32 件市售涼麵 8 件初驗出大腸桿菌超標 複驗後已全數合格(臺中市政府衛生局)

日期：104-8-13 資料來源：行政院消費者保護會

炎熱夏日，涼麵是大多數人首選的餐食，為確保民眾購買涼麵的衛生與安全，台中市政府衛生局 6 月底針對台中市製麵廠、便利超商、早餐店等，抽驗 32 件涼麵，初驗結果有 8 件檢出大腸桿菌或大腸桿菌群超標，經輔導及限期改善後，複驗結果全數合格。衛生局提醒民眾，儘量選購包裝完整的產品，購買後應立即食用完畢，以維護自身健康。衛生局在 6 月 23 日至 29 日期間，抽驗市售涼麵 32 件，檢驗防腐劑、殺菌劑(過氧化氫)、大腸桿菌及大腸桿菌群，初驗結果於 7 月 15 日出爐，共有 8 件初驗出大腸桿菌或大腸桿菌群超標。衛生局表示，其中 1 件在新豐製麵場的涼麵檢出大腸桿菌，其他 7 件分別在賴家涼麵、桂景田涼麵專賣店、中一麵行(雅一商行)、明洪製麵、太御食品股份有限公司大甲廠、3Q 涼麵、嘉義班長涼麵等的地點抽驗出共 7 件大腸桿菌群超標，經衛生局輔導業者注意產品製程、人員及環境的衛生管理，並於 7 月 27 日至 29 日再次前往抽樣，複驗結果全數合格。衛生局指出，大腸桿菌群常被用來作為監測食品是否遭受污染，或是製程有無衛生缺失的重要指標之一。而衛生指標菌如超過標準，就表示在製作過程當中的衛生狀況、食材、器具、包裝過程可能遭受污染，或工作人員的個人衛生狀況不佳，足以顯示該產品衛生狀態不良。衛生局長徐永年呼籲，業者應加強衛生自主管理，如工作人員、製作及販售場所之環境、容器設備、原物料品質衛生等。另外，徐局長也提醒民眾儘量選購包裝完整的產品，並選擇衛生、具有信譽及將產品置於冷藏設備內販售的店家，避免高溫直曬，購買後也應立即食用完畢，或應儘速放入冰箱，避免微生物快速滋長，以維護自身健康。

※本文摘自一行政院消費者保護會-新聞稿