

抽驗市售冰淇淋 13 件不合格

台北縣衛生局抽驗市售冰淇淋 59 件，檢驗生菌數及大腸桿菌等衛生標準，結果有 13 件不合標準，抽驗不合格的商家多是火鍋店、牛排館，衛生局提醒，消費者食用冰品時要注意現場衛生及冰品是否加蓋。

衛生局指出，市面火鍋店、牛排館常提供冰淇淋作為餐後點心，但在分裝過程中若未留意，就可能造成污染；還有冰淇淋挖杓，有些一放一整天都沒洗或浸放的水未適時更換，也會因溫度升高滋生細菌。另外，裝冰淇淋用的甜筒，曝放在開放空間，手部若不乾淨，反覆拿取挖冰，也可能影響冰品衛生；冰箱外蓋開開關關或沒關好，影響保存溫度，都可能是造成冰品不合格的原因。

衛生局表示，業者必須檢討流程、環境、器皿、人員等因素，瞭解到底是哪裡出問題，限期若未能改善，將依食品衛生管理法開罰店家 3 至 15 萬元。

衛生局呼籲，酷夏高溫，微生物及病原菌極易滋生，業者應遵守衛生相關規定，重視原物料的儲存、製作過程、環境衛生及人員衛生習慣等管理，以確保產品衛生及消費者食的安全；消費者也要多觀察販售場所的環境、裝冰淇淋挖杓及容器是否清潔、冰品有無加蓋等。

(文摘自 990803 自由時報)

嘉義區監理所 關心您