

## 食藥署啟動「108年宴席餐廳稽查專案」

宴席餐廳是民眾宴客餐敘經常選擇的外食場所，因所使用的食材原料種類繁多，如果管理不善，容易逾有效日期，影響民眾飲食衛生安全，食品藥物管理署(下稱食藥署)近日將啟動「108年宴席餐廳稽查專案計畫」，會同地方政府衛生局針對宴席餐廳業者進行稽查及抽驗，確保民眾食的安全衛生。

本次稽查重點包括食品業者登錄、食品良好衛生規範準則(GHP)、產品責任險、烹調從業人員持有技術證照比率是否符合規定、菜單品名標示是否與食材的本質相符，以及使用的食材原料是否逾有效日期等，並抽驗食材，例如雞蛋、湯圓及調味醬料及蝦子或蝦仁等，檢驗動物用藥及農藥殘留、著色劑及防腐劑等項目，如查獲有違反食品安全衛生管理法(下稱食安法)相關規定的情形，將依法處辦。

食藥署呼籲食品業者應落實自主管理，遵守食安法相關規定，維護消費者飲食衛生安全，如查有 GHP 缺失經限期改正而屆期不改正者及農藥殘留或動物用藥殘留不符規定者，分別違反食安法第 8 條第 1 項及第 15 條第 1 項規定，依同法第 44 條可處新臺幣 6 萬元以上 2 億元以下罰鍰。

(資料來源：行政院消費者保護－消費資(警)訊 108 年 5 月 6 日)

廉政一心，齊斷黑金。

廉政檢舉專線 0800-286-586

法務部矯正署雲林監獄政風室關心您