

南投縣政府衛生局為預防食品中毒積極辦理相關稽查

南投縣為國內觀光大縣，鑒於近期國內寶林茶室及知名連鎖壽司店接連發生食品中毒事件，衛生局針對本縣熱門景點周邊之餐飲業，如觀光飯店附設餐廳、大賣場美食街及供應粿條及河粉類之南洋餐飲業者，同時針對知名日式料理餐飲業者，以及伴手禮販售等食品業者稽查，重點包含食品良好衛生規範準則、產品責任險、標示、食品業者登錄、食品添加物使用及管理、以及倉儲管理與廢棄物處理等項目；尤其針對食品製備過程之溫度管理、以及是否落實先進先出原則並避免有交叉污染情形，更是優先輔導查核要務。目前共計查核 302 家次，其中 57 家不符規定者已開立限期改善通知書，屆期複查如仍不合格將依法處辦。

局長陳南松指出今年衛生局處理疑似食品中毒已有 23 件，較去年整年度發生 15 件多出許多，其中 16 案經調查及檢驗結果均判定未構成食品中毒案，7 案調查中。衛生局針對餐飲業稽查重點主要針對作業環境衛生、食材管理及保存、人員衛生管理及文件保存管理等 4 大面向進行查核。未來將針對此四大面向擴大業者稽查，期能避免食品中毒發生。

局長陳南松呼籲為防治食品中毒事件發生，於持證衛生講習時加強提醒從業人員應嚴守食品安全衛生管理法相關規定，並落實自主衛生管理；呼籲業者及消費者要遵守預防食品中毒的「五要二不原則」：要洗手、要新鮮、要生熟食分開、要澈底加熱、要注意保存溫度、不要生飲山泉水、以及不要食用不明動植物，以防止食品中毒發生。

近期發生多起諾羅病毒引起之食品中毒事件，該病毒是最常引起腸胃炎之病毒，僅需少量病毒顆粒即可致病，傳染力極高，常透過糞口途徑或受污染之食品及水源傳染，造成患者腹痛、水瀉腹瀉及嘔吐等，部分患者更可能有發燒等症狀。

為預防諾羅病毒食品中毒，衛生局已函文轉知本縣自設廚房之各級學校，加強廚工個人衛生健康管理及食品製備流程衛生安全管理，並函文相關公(工)會轉知會員，餐飲業者應落實食品安全衛生自主管理，預防食品中毒事件之發生，衛生單位亦將不定期稽查抽驗，共同保障消費者權益。

民眾如有食品衛生安全問題及消費疑義，可電洽南投縣政府衛生局服務專線 049-2231994。