

## 稽查專案 / 現場調製冰品業者

食藥署啟動「109年現場調製冰品稽查抽驗專案」

發布機關：衛生福利部

發布日期：2020.06.19

重點  
簡述

1. 食品業者登錄、食品良好衛生規範準則(GHP)、食品業者應保存產品原材料、半成品、成品來源文件之查核及防疫宣導等，並抽驗冰品衛生標準及其配料進行食品添加物相關檢驗，配料除防腐劑檢驗外，針對顏色較鮮豔者亦抽驗著色劑，為消費者夏季冰品衛生安全把關。倘查獲違反食品安全衛生管理法(下稱食安法)相關規定，將依法處辦。
2. 食藥署提醒消費者選購冰品時，多留意現場工作人員、環境及容器衛生，不買冷凍、冷藏溫度不足的產品，選購冰品後儘速食用或適當保存以免細菌滋生；亦呼籲食品業者於防疫期間應落實勤洗手及自主健康管理，遵守食安法相關規定，以維護消費者飲食衛生安全，倘經查不符合GHP，違反食安法第8條第1項規定，經限期改正而屆期不改正者，依同法第44條可處新臺幣6萬元以上2億元以下罰鍰；另食品業者登錄不實、食品添加物未依食品添加物使用範圍及限量暨規格標準，依同法第47條可處新臺幣3萬元以上300萬元以下罰鍰。

內容詳  
見官方  
網址

<https://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=4&id=t589614>