

【板橋榮家消費者保護教育宣導篇】

食藥署啟動「111年醃漬蛋及調理蛋製造業稽查專案」

日期：111/07/05 資料來源：食品藥物管理署

建檔日期：111-07-05 更新時間：111-07-05

皮蛋、鹹蛋、滷蛋、水煮蛋等各式的蛋加工品，是許多人再熟悉不過的日常食品，為確保市售醃漬蛋及調理蛋產品之衛生與安全，食品藥物管理署（下稱食藥署）近日將啟動「111年醃漬蛋及調理蛋製造業稽查專案」，聯合地方政府衛生局針對前述蛋加工品之製造業執行稽查及抽驗。

本次稽查重點除包括食品業者登錄、食品良好衛生規範準則(GHP)、食品安全管制系統準則(HACCP)、使用原料來源及使用情形、原料驗收及自主管理、食品添加物使用情形、產品銷售流向等，另抽驗蛋加工品及原料蛋分別檢驗鉛、銅含量、防腐劑、蘇丹色素、食品中微生物衛生標準或動物用藥殘留等。

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，維護消費者食用衛生安全。如果經衛生單位查獲不符 GHP 之缺失，經要求限期改正而屆期沒有改正，將依違反食安法第 8 條第 1 項及同法第 44 條處新臺幣 6 萬元以上 2 億元以下罰鍰；另原料或成品如經抽驗不合法規標準，將依法處辦。

本資料摘錄自「行政院全球資訊網/資訊與服務/消費者保護」