

【板橋榮家消費者保護教育宣導篇】

飯店自助餐廳生魚片檢測查核結果

日期：114-12-23

為維護消費者權益，行政院消費者保護處（下稱行政院消保處）於本（114）年8月間會同臺北市、新北市、桃園市、臺中市、臺南市及高雄市政府之衛生機關抽驗18件生魚片，進行微生物（沙門氏桿菌、腸炎弧菌及單核球增多性李斯特菌）及揮發性鹽基態氮檢驗，微生物檢測部分，「沙門氏桿菌」及「腸炎弧菌」全數符合規定，「單核球增多性李斯特菌」有1件不符合規定；揮發性鹽基態氮檢測部分，有1件不符合規定，已由地方衛生機關依法查處並要求業者改善完畢。

生魚片為許多飯店自助餐廳常見之料理品項，廣受消費者青睞，惟生魚片屬於生鮮即食水產品，若在處理或保存過程中未能符合食品衛生相關規定，或原料來源不明，恐有鮮度不佳或沾染病原菌之風險，食用可能危害消費者健康，因此，為維護食品安全，行政院消保處會同地方衛生機關抽驗生魚片。相關結果如下（詳如附表）：

- 一、沙門氏桿菌：全數符合規定
- 二、腸炎弧菌：全數符合規定
- 三、單核球增多性李斯特菌：計1件不合規定(1家)。(項次1)
- 四、揮發性鹽基態氮：計1件不合規定(1家)。(項次13)

有關本案查核結果，「單核球增多性李斯特菌」及「揮發性鹽基態氮」不符規定部分，衛生福利部食品藥物管理署（下稱食藥署）已請地方衛生機關依法查處，地方衛生機關亦命餐廳限期改正，經複查後再次抽驗生魚片，未檢出「單核球增多性李斯特菌」，「揮發性鹽基態氮」亦符合限量規定。

針對本次查核所發現之缺失，行政院消費者保護會第95次會議決議，請食藥署洽請食品有關公（協）會及衛生局持續對餐廳業者加強宣導，生魚片的品質應符合「食品中微生物衛生標準」及「食品中污染物質及毒素衛生標準」等規定；另請食藥署研議辦理年度

專案查核擴大抽檢場所，以維護消費者健康。行政院消保處在此呼籲，餐廳業者所提供之生魚片，應符合衛生標準之相關規定，才能使消費者安心享用健康美味的生魚片。

資料來源：消費者保護處