

夜市食安大稽查，民眾逗陣逛(ㄊㄩㄣˋ)夜市尚安心

來源：台南市政府衛生局

臺南夜市小吃遠近馳名，為了確保市民食品衛生安全，衛生局於3月起與法制處等機關進行13場次夜市攤販飲食衛生稽查，共稽查142家次攤販業者。另檢測油炸油48件及查核食品標示86件皆符合規定，並針對夜市攤販業者抽驗75件食品送本局檢驗中心檢驗中。

夜市食安聯合稽查3場次大型觀光夜市，及其它地方性夜市10場次（例如：樺谷、新市、復華、後壁厝及佳里傳統夜市...等）進行飲食攤販食品安全衛生稽查，其中125家次攤販業有部分缺失事項為：「從業人員工作時未穿戴整潔之衣帽及口罩」、「食品未有防塵、防蟲措施」、「食物、器具不得直接放地面」，經現場輔導後均已完成改正。另為確保夜市食材來源安全，對夜市攤販業者進行抽驗，有米麵濕類產品、截切水果、生鮮雞蛋、醬料或調味料及蜜餞等共計75件品項，檢驗項目包括防腐劑、殺菌劑、甜味劑、漂白劑、動物用藥及農禽畜中農藥殘留等。

臺南市政府衛生局局長陳怡呼籲食品業者從事食品產製販售過程應符合「食品良好衛生規範準則」，以確保食品安全及衛生。相關規範準則有：從業人員必須符合個人衛生，並做好正確洗手；製備過程中使用之器具（如：生熟食刀具、砧板應分開使用）應避免交叉汙染；食材溯源安全應選購包裝完整且商譽良好的廠商，（如：醬料外包裝有無破損）；廢食用油清除處理皆要符合規定，讓民眾在逛夜市享受特色小吃時，能逛的開心、吃的安心。