

專案質詢

8-1-3-0179

立法院議案關係文書 中華民國 101 年 3 月 7 日印發

案由：本院黃委員昭順，針對國人經常光顧之早餐店，被媒體驗出三分之二店家生菌數及大腸桿菌數偏高，深感憂心。由於國人工作及生活型態轉變，無論一般上班族或各年齡層學生，早餐使用習慣已由傳統在家用餐，改為至住家或上班、上學場所附近早餐店使用，用餐人口比例逐年攀升。從而，確保早餐店提供衛生甚至營養的食物，政府應積極輔導與管制，特向行政院提出質詢。

說明：

- 一、近年來，許多學生、上班族因為早上急著上班、上課，為求方便，巷口的早餐店成為大家的首選，根據「康健雜誌」對巷口早餐店的調查發現，早餐店的衛生環境均不合格，其中三分之二早餐店家的產品驗出的生菌數和大腸桿菌群偏高，民眾吃下肚子恐怕引發腸胃炎、食物中毒等，不僅衛生堪慮，營養價值也大打折扣。
- 二、「康健雜誌」針對全國五大連鎖加盟早餐店，抽檢民眾最常購買的熱門早餐商品，有三分之二的店家在食品安全上均不符合衛生署規定標準。而在營養均衡上，巷口早餐店大多，過油、過鹹、蔬菜含量、水果含量過少，飲料甜度太高，容易對人體造成負擔。就環境衛生而言，100%工作人員收過錢或接觸冷凍櫃後，手部未經消毒處理，就直接處理早餐食品，清潔度堪慮。87%食品作業人員未戴口罩、帽子、67%的店家，天花板、牆面、管線，積垢積塵嚴重、60%食材組裝人員接觸抹布後直接處理食材，此外醬料未加蓋、生熟食夾子互用，甚至有些作業人員，佩戴戒指、手鍊等，同時料理食材，這些因素使早餐店在衛生方面，均不合格。
- 三、本席認為，由於飲食習慣改變，國內所謂「台式」早餐店及用餐人口數逐年增加，故早餐店的清潔、衛生、營養從而非常重要，稍有輕忽，其影響範圍將遠大於一般餐廳。目前國內針對餐廳之設立及衛生環境等，皆有相關規範並定期抽查，然對於早餐店卻未見相關措施，置人民健康於危殆。因此，行政機關應立即針對早餐店之環境衛生、營養、食材安全、販售方式等面向，立即展開全面性之輔導及檢查，研擬相關辦法，並積極執行之。