

夜市聯合稽查 (先訪視，續查核)

第1階段夜市 訪視

- 盤點全國夜市現況。
- 夜市攤商食品衛生安全聯合訪視宣導。

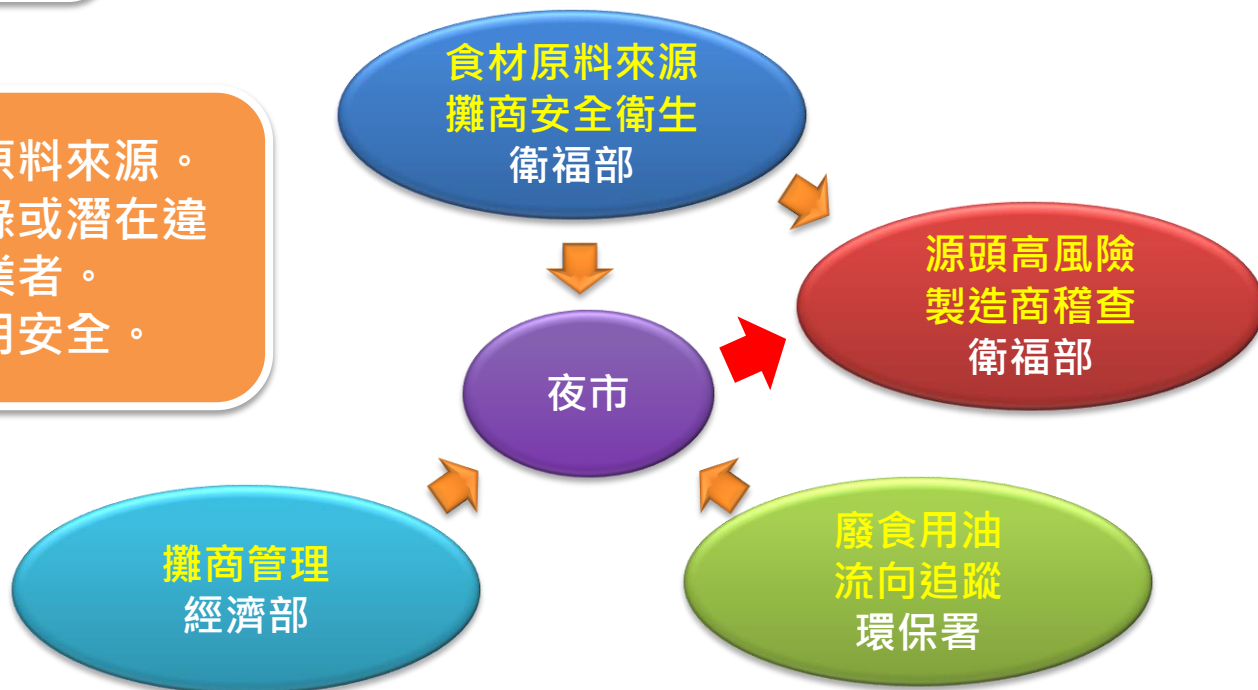
第2階段夜市 稽查

- 查核高風險原料品項 (醬料、澱粉及油品) 及其源頭確認。
- 廢食用油流向追蹤。

第3階段源頭製造商 稽查

- 源頭高風險製造商稽查。
- 落實「食安五環」之「源頭控管」。

1. 由消費端追溯原料來源。
2. 循線找出未登錄或潛在違規的源頭食品業者。
3. 確保消費者食用安全。



夜市聯稽結果與歷史稽查紀錄相關性

品項	油品	澱粉*	醬料			
			醋	醬油膏	辣椒醬	豆瓣醬
專案稽查	103.10~12 油脂廠聯合 稽查專案 (聯稽小組)	104.11~12 澱粉聯合 稽查專案 (聯稽小組)	104.9~10 食用醋製造 工廠稽查專 案(衛福部)	104.12 醬油工廠 稽查專案 (衛福部)	地方性 稽查專案 (各縣市政府)	地方性 稽查專案 (各縣市政府)
源頭製造廠 或輸入業者	21	20	18	35	43	20
歷史稽查紀錄	21 (100%)	17 (85%)	17 (94.4%)	32 (91.4%)	35 (81.4%)	15 (75%)
未來重點稽查					◎	◎

* 3家未有歷史稽查紀錄均為輸入業者，販售國外原包裝產品。

● 找出未登錄或潛在食品業者

● 督導地方政府落實稽查作業

● 強化重點項目管理

● 精進稽查資源分配