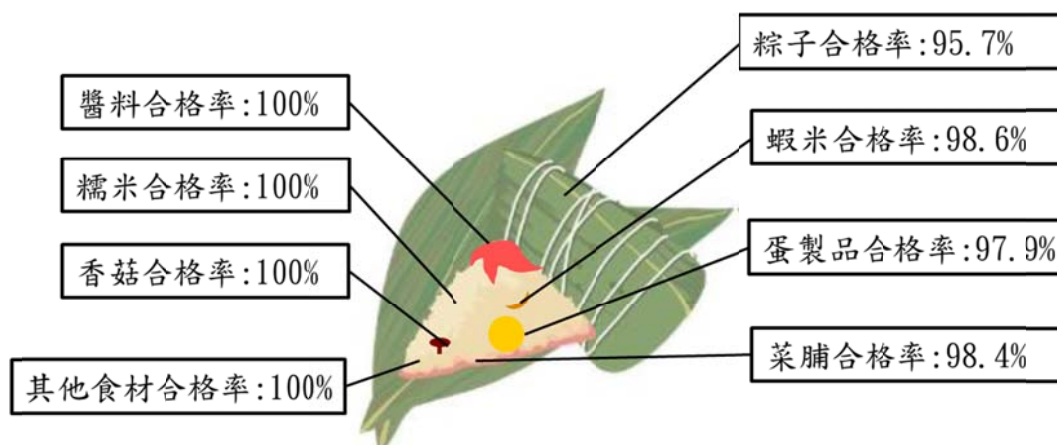


端午節慶食品抽驗結果統計

104年		105年	
總抽驗件數	708	總抽驗件數	851
合格件數	643	合格件數	836
不合格件數	65	不合格件數	15
合格率	90.8%	合格率	98.2%



端午節吃粽子小提醒~選購及製作原則	
粽子	做:製作鹼粽應以三偏磷酸鈉替代礬砂 存:即食粽子應保溫於 60℃ 以上；非即食粽子應保存於冷藏或冷凍櫃內 買:購買包裝完整的粽子，要注意有效日期等標示資訊
乾貨配料(如蝦米、香菇、菜脯等)	眼: 避免選擇顏色太過鮮豔 聞: 避免聞起來有嗆鼻的刺激味道 做: 建議先大量溫水反覆泡水、清洗再使用
生鮮配料(豬肉、雞肉等)	眼:鮮豬肉肉質鮮嫩有彈性、顏色呈暗鮮紅色、脂肪潔白 手:不黏手，以手指按壓會凹陷而回彈 買: 選擇有屠宰衛生檢查合格、有口碑、信譽店家
粽葉	眼:避免顏色太綠 聞:避免有硫磺味等化學藥劑味道 做:刷子將粽葉表面汙漬蟲卵去除，再使用大量清水沖洗粽葉