

慶端陽 顧食安 食安五環勤把關

食品藥物管理署

隨著端午佳節將至，市面上紛紛推出各式粽子食品慶端陽，為保障民眾端午應景食品食用安全，食品藥物管理署(下稱食藥署)依行政院「食安五環」政策源頭管控、強化生產管理的目標，與地方政府衛生局共同合作，執行「108年端午複合式專案」，針對端午佳節期間民眾大量食用的應景食品、食材加強把關，以風險管控原則共同守護端午應景食品衛生安全。同時邀請曾獲「FDA優良廚師」金帽獎廚師現身說法，教導正確選購食材方法及如何在家DIY動手做出衛生、美味的美食好粽，過個健康的端午佳節。

在佳節期間，民眾常從網路訂購節慶食品，但僅能依業者所提供的網頁資訊作為選購依據，為守護端午食安，此次複合式專案更是針對提供電子化購物服務的網路業者，查核其網頁所刊載的內容是否充分揭露產品資訊，如業者電話或電子郵件等可以迅速有效聯絡的通訊資料、受理消費者申訴方式、食品業者登錄字號、品名、內容物名稱、淨重、容量或數量、有效日期及交易價款等。

同時依源頭控管原則，針對旅館飯店、知名粽子店等製造業者(含網路平台販售之製造業者)採實地查核，查核項目包括食品業者登錄、食品良好衛生規範準則、產品標示、粽子及食材抽驗等；也針對傳統市場販售業(包含零售商、攤販等)所販售的粽子、鹼粽、應景食材如蝦米、鹹蛋黃及菜脯等產品加強抽驗，檢驗項目包含非法色素、食品添加物、農藥、動物用藥殘留或衛生標準等，全面守護端午食安。

食藥署提醒民眾網購食品應掌握「看(睜大眼睛看內容)」、「查(手機平板查資訊)」、「慎(謹慎思量再下單)」、「取(取貨檢查要當心)」四大原則，留意相關細節，才能夠在品嚐美食時，安心享受網路購物帶來的便利。另購買粽子等食品要選擇信譽良好的廠商、有完整標示的產品(包括產品資訊、有效日期、廠商資訊等)，避免選購來源不明之散裝品；如要DIY做粽子，購買蝦米時應挑選顏色呈現自然淡橘紅色，形體完整乾燥，菜脯應儘量挑選低溫冷藏、無刺鼻異味，香菇應選帶有自然香氣、傘面深褐色有厚度菇型完整者，使用前都先以清水浸泡，再清水沖洗，減少食品添加物殘留；端粽食材安心挑、聰明選，才能歡樂健康過佳節。

