

113 年度端午節應景食品抽驗結果

端午節是華人傳統的重要節日，通常在農曆五月初五慶祝，以紀念愛國詩人屈原。這天民眾會進行賽龍舟、吃粽子等活動。粽子是端午節的代表性食物，由糯米、肉類、鹹蛋黃等食材包裹在竹葉中製成。

衛生局局長陳南松提醒民眾，在享用美味粽子的同時，需注意食品安全。製作粽子的糯米和配料應選用新鮮食材，並向信譽良好之廠商購買，避免選購來源不明、顏色過白或太鮮豔的產品；製作過程中，粽葉應充分清洗，並置於陰涼處保存，蝦米和蝦皮等乾貨以溫水浸泡並勤換水，妥善儲存於乾燥通風處，隨時保持食品安全意識，才能在節日期間享受健康美味的傳統美食。

局長陳南松表示為了讓民眾吃得安心，近日針對端午節應景食品進行抽驗，包括粽子、香菇、蝦米、醬料、鹹蛋、菜脯等共 27 件產品，檢驗項目涵蓋衛生標準及食品添加物使用情況，檢驗結果所有產品都符合相關規定，民眾可以放心選購和食用這些經過檢驗合格的端午節食品，局長並強調衛生局將持續加強食品安全的管理，確保大家的健康與安全。

隨著端午節的到來，台灣即將進入高溫悶熱的季節。局長陳南松提醒民眾在這炎炎夏日，儲存食物需格外注意。首先，應將生肉、海鮮等生鮮食材和熟食分開儲存，避免交叉污染，生鮮食材應儘快冷藏或冷凍。而熟食也應適當保存，依照食材的適宜儲存溫度和保存期限進行處理。民眾在享用端午節美食粽子的同時，應注意健康飲食和適當運動。多吃含纖維質高的蔬果有助於消化，保持均衡飲食和良好的運動習慣，有助於身體健康，度過一個健康、快樂的端午節。

民眾如有食品衛生安全問題及消費疑義，可電洽南投縣政府衛生局服務專線 049-2231994。