

聰明選肉品，衛生安全有保障

我們知道豬肉是大家餐桌上的常客，今天就來聊聊如何選擇安全又新鮮的豬肉，讓你吃得安心、健康又美味！看到肉片上有虹彩光澤別緊張，這只是光線反射或肉類組織排列的原因，只要改變角度，光澤就會不見。但如果肉品聞起來有酸味或黏糊糊的，那就千萬不要吃，簡單來說，選肉只要記住三步驟：「沒異味、沒黏液、色澤不暗」，這樣就能避免吃到壞掉的肉品。喜歡到傳統市場採購的朋友們，選擇信任的肉商，記得愈早買愈新鮮，買回家後立刻處理；對於忙碌的上班族，冷藏肉和冷凍肉是更方便的選擇。購買冷藏肉時，最好結帳前再挑選，回家後馬上分裝保存。冷凍肉雖然保存時間長，但也不是永久不壞，如果聞到有異味，還是建議丟棄。

衛生局局長陳南松表示在烹調食物，處理食材前後記得洗手，生熟食器具應分開使用，選用新鮮食材並澈底加熱。保存食物時也要注意溫度，顏色改變或有異味的食物千萬不要食用。豬肉是台灣畜肉消費的大宗，衛生安全自然備受重視。此外，衛福部針對豬肉及其加工品制定了多項規定，包括動物用藥殘留容許量、農藥殘留容許量、重金屬、微生物、戴奧辛及多氯聯苯、食品添加物使用限量等，供相關食品業者依循。

南投縣衛生局定期監測市售肉品的安全性，近期於超市、賣場及餐飲店等地方，抽驗13件肉品、海鮮，檢驗動物用藥，結果均符合規定，消費者可安心食用，上述這些小技巧提供給大家選購和保存豬肉時參考，安心享受美食的同時，也保障自己的健康。

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。