

桃園市政府衛生局新聞稿

發稿單位	食品暨檢驗管理科	發稿日期	105年6月8日
端午佳節粽飄香 注意衛生保健康			

端午節即將到來，五花八門的粽子令人垂涎欲滴，一般粽子製作，可依臺灣地區特色的不同，分為南部粽、北部粽、鹼粽與客家粿粽和菜粽等，每種粽子依烹調方式、餡料及份量的不同，所含的熱量也不一，常吃的傳統肉粽主要材料有糯米、香菇、五花肉、紅蔥頭等經過蒸煮或水煮冷卻後運至市場銷售。市售粽子大多是屬於冷凍冷藏食品，儲存不當易造成微生物滋長，衛生局建議市民朋友購買市售粽子時，應該注意產品保存狀態，讓全家端午佳節更健康。

有關衛生福利部食品藥物管理署日前彙整各縣市端午節抽驗資料，因未待各縣(市)衛生局完整的查證檢驗結果即發布新聞，造成民眾業者虛驚一場，桃園衛生局表示今年抽驗市售粽子成品及原料，均符合規定，請民眾安心食用。衛生局提醒販賣業者應符合「食品衛生良好規範」之一般規範，對於開架陳列方式銷售之粽子食品販賣時應使用清潔之器具裝貯，分類陳列，並應有防止污染之措施及設備，且備有清潔之夾子及盛物籃(盤)供顧客選購使用，並注意熱存溫度應保存於攝氏60度C以上或避免室溫儲存超過4小時，對於大賣場部分，考量因應大量人潮，動線區隔則更為重要，除設立專區外，應避免生食區與熟食區的交叉污染。

衛生局呼籲，食品製造業者應確實控管產品之品質，並確實、完整的標示於外包裝，民眾應挑選信譽良好之廠商，不宜購買來源不明之散裝品，購買包裝完整之粽子時，應檢視是否完整標示：品名、內容物名稱、容量或數量、食品添加物、廠商基本資料(廠商名稱、地址、電話)、原產地、有效日期(製造日期)、營養標示、含基因改造食品原料等項目，並注意不得任意改變販售儲存的溫度以確保食品的新鮮度。另粽子屬高熱量食品，建

議一天最多不超過 2 個粽子，並且多搭配適量蔬菜水果食用，增加纖維質的攝取，沾醬鈉含量高最好減少使用或不用，掌握健康飲食原則，相信必能健康無負擔，開心過端午！如有相關疑義，可撥打食安專線：0800-285000 向衛生局洽詢，桃園食安有你有我、民眾安心有保障！

新聞資料詢問：關百娟科長聯絡電話：3340935*2400

新聞媒體聯絡人：陳效君科長聯絡電話：3340935*2200