

祭祀食品看標示適量買、加熱吃

(發布日期：2017-03-10，資料來源：食品藥物管理署)

清明掃墓是傳統的重要節日，民眾常購買紅龜粿、草仔粿、米糕、花生粉、豆干絲等應景食品，食品藥物管理署(以下簡稱食藥署)提醒，民眾千萬別購買來路不明的食品，並且注意販售場所的保存環境。

祭祖首重心意，為了讓大家正確選購、安心品嚐食材，食藥署提供以下挑選祭祖食品八步驟：

- 1.選擇商譽良好、工作環境整潔衛生的商家；例如：製作紅龜粿、草仔粿的店家，其店員應戴手套、不擦指甲油，另外，留意店家的工作環境應保持整潔以及儲存食品的器具是否乾淨。
- 2.考量冰箱容量及家人食用量，避免購買過量食物。
- 3.購買需冷藏及冷凍的食品，應儘快置放於冰箱保存。
- 4.包裝食品應選擇有清楚的標示，如：內容物、食品添加物、有效日期、營養標示等。
- 5.祭拜食品若置放在室溫下時間太久，建議加熱後再食用。
- 6.醃漬、乾貨、水產品，應選擇接近食物原色食品，不宜挑選色澤鮮豔或太潔白。
- 7.需低溫貯存，則須注意冷凍食品之保藏溫度應保持在攝氏負18度以下；冷藏食品的保藏溫度應保持在攝氏7度以下、凍結點上，並同時避免劇烈的溫度變動。
- 8.食品經拆封後，應儘速食用完畢。依照產品包裝建議的保存方式，或依食品本身特性選擇適當保存溫度及方式。