

中元普渡備供品 慎防食品中毒

(發布日期：106年9月1日，發布機關：食品藥物管理署)

中元普渡是民間信仰的年度盛事，各販賣業者紛紛推出多樣應景商品，民眾也會準備各式供品祭拜「好兄弟」。今夏氣溫屢創新高，悶熱難耐，食藥署提醒，此時不論準備的供品是魚、雞、豬肉等葷食或素三牲，都需要注意安全衛生，避免長時間曝曬，造成病原菌生長，易使供品腐敗變質，因此食用前應充分加熱，以免食品中毒。



食藥署建議，民眾購買及準備供品時，可參考以下選購原則：

- (一) 選購完整包裝之食品，應確認其是否有完整之標示，如內容物、食品添加物、製造廠商或國內負責廠商名稱及有效日期等。而購買散裝食品時，應注意避免挑選外觀過於鮮豔的食材，或聞起來有霉味、異味、香味過於濃郁者。
- (二) 留意店家的環境衛生情況，例如：工作檯面、機台、天花板及地面四周環境應保持整潔乾淨，食材不應與地面接觸，並注意店家冷藏庫或冷凍庫的溫度，冷藏庫溫度應控制在7°C以下，而冷凍庫溫度則應維持在-18°C以下，才能有效達到冷藏、冷凍的目的。
- (三) 將供品放在室外祭拜時，容易孳生蒼蠅、蚊蟲等病媒及香灰的污染，需要適度保護以確保衛生。包裝食品應保持包裝的完整性，不要將線香直接插入包裝食品內；至於散裝或自行烹煮的供品，應注意盛裝容器的合適性，並且要以鍋蓋或保鮮膜覆蓋。
- (四) 熟食供品於室溫下祭拜完後，應該要充分將食物復熱至中心溫度達70°C以上後再食用；如果沒有要立即食用的供品，應依食物的特性保存在冰箱或陰暗處，並儘快食用完畢。