

中華民國 113 年 (第 1 期)



經濟部水利署
第四河川分署政風室製

政風宣導

地址：彰化縣溪州鄉中山路三段 640 號

檢舉電話：(04)8898270

傳真電話：(04)8898762

廉政專線：0800-286-586

☆消保宣導☆

【春節年菜顧溫度，安心團圓過好年】

近幾年因為宅配的產業興起，民眾在準備春節年菜時，逐漸由自己備菜，改為外帶或外送宅配各式冷藏、冷凍年菜，輕鬆準備圍爐佳餚。因此，年菜的保存溫度，是安心吃團圓飯的重要關鍵。

食品藥物管理署(以下簡稱食藥署)提醒民眾，在收到完整包裝的年菜時，應立即檢查產品的包裝是否完好無損、是否有清楚的標示，並留意標示上的儲存溫度及保存期限。冷藏食品的溫度應保持在 0~7°C、冷凍食品則須維持在-18°C 以下；同時應依包裝上建議的溫度環境迅速儲存，並避免反覆解凍、冷凍，以免影響食品的品質。

食藥署強調，低溫食品的復熱也是關鍵步驟之一。在選擇使用微波爐、電鍋或烤箱進行復熱時，應考量每種年菜有不同的復熱方式。因此，復熱時可參考食品包裝上的標示或食品業者的口頭建議，以確保食物均勻受熱，並保持其原有的口感。

此外，食藥署籲請食品業者須對食品供應鏈實行全程溫度管控。物流業者應注意在適當的溫度下安全存放產品，低溫食品的理貨及裝卸，應於 15°C 以下場所迅速進行，且應避免在運輸過程中產生劇烈的溫度變動，確保食品的衛生安全和品質，以保障消費者的飲食權益。

藉由良好的溫度管理，可確保低溫食品的安全和品質，讓大家在圍爐之際，也能安心享用美食。食藥署在此預祝大家歡喜慶龍年，安心團圓過好年。

資料來源：衛生福利部食品藥物管理署