



標題：端午佳節粽情粽意應景食品抽驗結果報你知

內文：

端午佳節即將到來，為了維護民眾飲食健康安全，雲林縣衛生局於4月中旬起，即針對粽子製造業及販售業(如超市、賣場、南北雜貨店、傳統市場及食材批發商等場所)進行稽查及抽驗各式粽子(冰粽、肉粽)、花生粒、板栗仁、烏豆沙、鹹蛋黃、乾香菇、蝦米、禽畜肉品、蔬果類、調味料等計65件，檢驗項目包括食品中微生物衛生標準、防腐劑、甜味劑、黃麴毒素、漂白劑、殺菌劑、蘇丹色素、硼酸及其鹽類、動物用藥(乙型受體素)、農藥多重殘留分析(410項)等項目，檢驗結果均符合規定。

衛生局呼籲消費者製作或購買粽子時，應注意以下事項：1. 粽葉太綠或聞起來有硫磺味等化學藥劑或粽葉來源不明者，應拒絕購買。2. 選購粽子時，需檢視粽子外表是否破損，如內容物有外漏則勿購買。3. 挑選粽子配料時，不宜購買來源不明之散裝品或色澤太過鮮豔之產品。4. 部分粽子含花生、堅果、蝦米，購買前應詳閱產品標示說明，避免引起過敏致身體不適。

衛生局長曾春美提醒民眾端午佳節享用美味粽子之際，應把握「四少一多」原則-少油、少糖、少鹽、少醬料、多蔬果，才能「吃得安心又健康」，本縣衛生局仍會持續加強查核，以保障消費者之安全；民眾若有相關疑問，可撥打本縣食安專線：05-5339730食品衛生科洽詢。