

株洲市消委發佈消費提示：粽子消費“五注意”

07-06-2021 湖南省消費者權益保護委員會

一年一度的端午節將至，市面上形狀各異的粽子喜登臺，為了讓消費者吃到安全放心的粽子，株洲市消費者委員會提醒廣大消費者在選擇、購買、保存、食用粽子時注意以下幾個方面：

一是看粽子的“出身”。

要選擇資質齊全，儲存條件較好，符合衛生要求的正規超市和平臺及信譽度較好的網店購買。不要圖便宜而選擇無品質保障的地攤和流動攤販購買，並且在選擇時，仔細看包裝上是否有 SC 食品安全標誌，是否有正規的廠名、廠址、聯繫電話以及生產日期和保質期，成分配料營養標籤，且在保質期內的食物。不要購買無廠名、廠址、生產日期和保質期的產品。

二是看粽子的“長相”。

首先從粽葉的顏色上來區分粽子的健康度，如果粽葉顏色比較碧綠，即為“返青粽葉”，食用對人體有害。如何識別是否為“返青粽葉”，一是看粽葉顏色，正常粽葉經過高溫蒸煮，顏色會發暗發黃，而“返青粽葉”煮後仍青綠誘人。二是聞味道，正常粽葉煮過後有較濃的清香味，“返青粽葉”煮後有淡淡硫磺味；三是看水的顏色，正常粽葉煮後水呈現淡黃色，“返青粽葉”煮後水變綠。其次是從形狀上選擇，看粽角是否端正、包裹是否緊實、外包裝有沒有破損外漏或漲袋等現象，如粽角不端正，則非手工製作，包裹不緊實，有破損或漲袋，則易造成細菌侵入從而引起變質，還要聞粽子是否有異味，清香味濃郁的粽子風味更好。選擇時要細心觀看，謹防買到變質粽子。

三是按需購買，合理存放。

粽子分新鮮粽子、速凍粽子，真空包裝粽子，保存時應該分開存放。新鮮粽子要放在冰箱冷藏室，冷藏室的溫度宜為 4-8 度，存放時間最好不超過 3 天，存放時用保鮮袋裝好，防止串味。速凍粽子必須存放冷凍室，溫度為零下 18 攝氏度左右，保存期限一般為三個月，不適宜長期保存，時間久的話就容易變質，變味；真空包裝粽子可常溫下保存，市面上多標明可保存 6 個月或 9 個月，但打開以後依舊要放到冰箱裡面，避免變質。

四是老幼要區別對待。

粽子雖然美味，但多吃對身體沒什麼益處。其大都用糯米做成，黏度高、不易消化，老人小孩不宜食用。

五是記得保留消費證據。

消費過程中應科學消費，在消費後記得索要消費憑證並妥善保管，當遇到自身合法權益受到侵害時，首先與經營者協商，協商不成的，可撥打 12315 電話進行投訴，或向當地消費維權。