

反黑心、好過年——消費者採購年貨辨識法及教戰守則

消費者採購年貨聰明辨識法

類別	品項	正港年貨	有問題年貨
肉製品	香腸	外觀乾爽、粗細長短一致、色澤均勻，包裝以真空包裝為佳	顏色過於鮮紅，發霉有異味
	臘肉	外觀乾燥、色紅，以真空包裝為佳，需注意製造日期、保存期限是否完整	質地變軟、釋油、出水
山產類	香菇	肉厚、菇傘緣朝內捲且表皮較有光澤，外型完整，香味較重，乾燥度較高	濕度較高，較為柔軟，不易折斷
	金針	顏色趨於淡黃色	顏色過於鮮艷
	黑木耳	外型完整，味道新鮮	有霉味
海產類	蝦米	乾爽、且皮和腳部都已剝除、無異味	有異味，顏色過於鮮艷
	烏魚子	顏色呈深紅橙色、乾燥無異味，真空包裝	有雜質、發霉、有異味
零食類	糖果、瓜子、開心果	包裝完整，成分及保存期限標示清楚	散裝食品應留意原有色澤及氣味

消費者購買年貨教戰守則

- 一、採買年貨列清單，節省時間不遺漏；年貨數量夠就好，不宜多(徒增體胖，有礙營養)。
- 二、設定預算精盤算，控制荷包不失血。
- 三、標示不全及沒有標示(烹飪方式、有效及保存期限、保存方法、業者資訊、退貨標示、成份、營養標示)的，不要買。
- 四、食品包裝，優先選，散裝食品，要乾爽。
- 五、製造來源、保存期限、退貨條件，問清楚。
- 六、預購年菜口碑良好且標示清楚的，先考慮。
- 七、預購年菜沒有事先檢視商品，退貨期限有七天。
- 八、糖果餅乾及零食，包裝良好最重要。
- 九、食物保存室溫、冷藏(4°C)、冷凍(-18°C)，要釐清。
- 十、優良食品標誌CAS、GMP，有保障。
- 十一、低脂肪食品可能含有高糖、低鈉食品可能含有高鉀、高纖食品可能含有高油要小心。
- 十二、高檔年貨(魚翅、鮑魚等)影響海洋生態，沒必要。
- 十三、年貨膺品(如「髮菜」、滲雜雜物(如「冬蟲夏草」內藏鉛條)，要謹慎。
- 十四、香腸、臘肉等肉類食品，低溫保存販賣，較安全。
- 十五、乾燥年貨，色澤鮮艷，不宜買。



文字資料來源：行政院消費者保護委員會網站

消費者服務專線：1950 (一通就護您)

學甲區公所政風室編製