

105年1月

選購冷凍冷藏食品應注意事項有哪些？

- 一、原則上「冷凍」食品之品溫應保持在攝氏負十八度以下，而「冷藏」食品之品溫應保持在零度至攝氏七度。
- 二、販賣業者不得改變製造業者原來設定之食品保存溫度。(例如：製造業者原來設定之食品保存溫度為攝氏負二十度以下，販賣業者即必須將該食品保存溫度維持在攝氏負二十度以下。)
- 三、冷凍食品應與冷藏食品分開貯存及販賣。
- 四、冷凍(庫)櫃、冷藏(庫)櫃應定期除霜，並保持清潔。
- 五、冷凍(藏)食品貯存或陳列於冷凍(藏)櫃內時，不得超越最大裝載線。

冷氣機應如何選購、裝設及維護？

- 一、依照「節能標章」及「能源效率等級」選購冷氣機，級數越低，能源效率越高。
- 二、選購 EER 值(額定總冷氣能力/室外機消耗功率)越高的冷氣越省電，一般而言 EER 提高 0.1，就可節約 4%冷氣機用電。
- 三、請專業及有證照技術人員裝設，避免滴水及排水不良倒灌致財物受損。
- 四、室外機與室內機距離越長或散熱銅管的角度越多會影響冷氣的輸送。散熱銅管外層包覆的發泡棉老化時，應修理包覆。
- 五、每兩週清洗空氣過濾網一次，避免空氣過濾網太髒，造成電力浪費。

以上資料摘錄行政院消費者保護會