

## 選購或託運冷凍(藏)食品應注意事項有哪些？

105 年 12 月

### 一、選購：

(一)注意廠商食品「冷凍」櫃應維持在-18°C以下，而「冷藏」櫃應維持在 0°C至 7°C；冷凍食品應與冷藏食品分開貯存及販賣。貯存或陳列於冷凍（藏）櫃內時，不得超越最大裝載線。

(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-20°C以下，販賣業者即必須將該食品保存溫度維持在-20°C度以下。)

(三)冷凍（庫）櫃、冷藏（庫）櫃應定期除霜，並保持清潔。

### 二、託運：

(一)挑選優良的運送業者，不論貯存櫃或車輛廂體溫度需符合冷凍(-18°C)或冷藏(0°C至7°C)之溫度，運送貨物車輛最好需備有冷凍(藏)壓縮機車輛或足夠溫度之保溫板，並區隔存放。

(二)託運時記得要向業者取得託運單憑據(內容須包括 1. 冷凍(藏)之託運方式、2. 託運人之資料、收貨人之資料 3. 運送物種類、品質、數量、寄送日及指定到達日..等。)

(三)收到貨品時，應即拆卸貨品包裝，檢視食品是否保持冷凍(藏)之溫度(冷凍需在-18°C以下、冷藏需 0°C至 7°C以下)。

(四)發現冷凍食品有脫水狀態，或是冷藏食品送達時溫度不足，因而造成毀損情形，可向業者求償。

~~以上資料摘錄消費者保護處網站~~