

買水產品 選擇 就對了！



國人愛吃魚，愛吃新鮮的魚，以往的習慣都是到傳統市場去買，選購的方式不外乎注意鮮魚的眼睛、肉質與鱗片，新鮮魚的眼睛明亮有光澤，不新鮮的則混濁不清，而且有塌陷現象。鮮魚的肉質堅實有彈性，不新鮮的則癱軟、無彈性；鮮魚的鱗片完整而有光澤，不新鮮的則易脫落，或已脫落。精明的消費者還會用鼻子聞一下，倘若腥味太重的魚或許就較不新鮮。

但是今天國人又有一個購買鮮魚的新竅門，那就是選購具有CAS台灣優良水產品標章的產品。

行政院農業委員會於93年起規劃將國產農產品統一納入CAS標章中，並於94年7月將海宴標章修正納入CAS標章制度當中，而經CAS驗證的台灣優良水產品係指以水產原料經前處理及加工調理作業，並在適當溫度儲運販售的包裝食品，依包裝型態可細分成低溫水產品、罐製水產品、乾製水產品等三大類。

低溫水產品包含：冷凍蒲燒鰻、冷凍蒲燒海鯛、冷凍魷魚身、冷凍魷魚圈、冷凍秋刀魚、冷凍生魚片、冷凍土魷魚片、冷凍旗魚丁及冷凍虱目魚等低溫冷凍水產品。

罐製水產品則有：紅燒鰻罐頭、鮪魚罐頭、鯖魚罐頭、鳳尾魚罐頭、天然蜆精及魚翅類(殺菌軟袋)產品。

乾製水產品涵蓋：魚鬆、魚脯、魷魚絲、魷魚片及蝦米等乾製水產品。

這些有CAS驗證的水產品，其優點在於原料從源頭管理，可避免藥量殘留，提供水產品品質保證，以確保民眾在超市買到的水產品品質衛生，對消費者而言安全又有保障。

喜歡吃魚的聰明消費者，除了可依照外觀檢視的選購方式之外，如今還可以注意賣場的保存溫度，是否維持在冷藏設備0-7℃間或冷凍設備-18℃以下，切忌購買來路不明或標示不完全的水產品，當然選購具有CAS標章之台灣優良水產品，完整包裝、標示明確，將更能使您的飲食衛生安全無虞，而且提高生活品質。

