食用粽子消费提示

粽子是端午节必备的美食，目前市场上有常温粽子（真空包装粽子）、速冻粽子和新鲜粽子三类，还有许多家庭自制粽子。为帮助广大消费者疫情期间安全健康吃粽子，特做如下提示。

一是科学选购，仔细查看。选购预包装粽子，要查看包装是否完好，不要包装袋破损、漏气或涨袋的；要查看信息是否齐全，主要看食品名称、配料表、净含量、规格、生产者和（或）经销者名称、地址和联系方式、生产日期、保质期、存储条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等。选新鲜粽子，要看粽叶是否包装完好，颜色是否正常（墨绿、黄绿、淡黄都属于正常）；要看粽体是否完整，确保无霉点和变形；要闻气味，如有哈喇味、酸败味等异味，说明粽子已变质。

二是自制粽子，首重卫生。要选购好新鲜食材，选购好粽叶和粽线，保持清洁卫生。

三是蒸熟煮透，科学存放。不论吃哪种粽子，吃前都要彻底加热。特别是自制粽子可用高压锅、小火焖煮等方式，确保粽子蒸熟煮透后再食用。天气炎热，粽子容易酸败，要注意保存。