



秋高氣爽，來個鍋！

揮別炎炎夏日，迎來秋冬涼爽季節，此時，可說是吃火鍋的最佳時節，不只暖胃、暖心，更有滿滿的幸福感油然而生。

聰明消費，確認店家的湯底標示

過去，消費者大多關注火鍋的美味度，近年來，隨著健康意識抬頭，大家漸漸關心起鍋中的每個成員，尤其美味的湯底，究竟是店家花費畢生功力、用心熬煮而成，或是用高湯粉、湯塊熬煮？

為了維護國人健康及食用安全，並重視消費者「知」的權利，食品藥物管理署（下稱食藥署）訂定「直接供應飲食場所火鍋類食品之湯底標示規定」，規範飲食場所之火鍋湯底應清楚標示主要食材、風味調味料之內容，讓您可以安心挑選自己喜歡的湯底。

衛生機關把關，透過稽查更安心

為保障民眾享用火鍋的衛生安全，衛生機關不定期針對餐飲業者進行稽查，稽查項目包括：廚房作業場所應符合食品良好衛生規範準則，操作人員於調理食品前後要澈底洗淨雙手，食品直接接觸之用水需符合飲用水水質標準，生熟食、刀具、砧板要分開使用，以及火鍋湯底標示等項目，以保障食品安全。

食藥署也提醒消費者，火鍋食材務必煮熟，生鮮食材與熟食的夾取餐具勿混用，避免交叉污染造成食品中毒。另外，無論是親友聚餐的澎湃火鍋，或是一人享用的暖心火鍋，都應掌握均衡飲食原則，不暴飲暴食，才是維持健康的**不二法門**！