

- (3) 購買魚類及水產品時應選擇信譽良好的供應商，並避免購買重量超過3公斤的大型珊瑚礁魚種。
- (4) 食用後若舌頭感覺異味或有麻痺感，即停止食用。

食藥署提醒，若食用魚類後，出現中毒不適等症狀，應立即就醫，以接受專業的治療與照護。

鱈魚產品怎麼選？認清標示才是王道！

市面上魚類產品琳瑯滿目，食藥署已明確規範唯有「鱈形目」的魚種才能標示為「鱈魚」，提醒販售業者和餐飲業者在標示鱈魚產品時應遵守相關規定，消費者才可以買得安心、吃得放心。

鱈魚、圓鱈、扁鱈，三者比一比

鱈魚目前市面上常見魚種，例如大西洋鱈、大頭鱈（太平洋鱈）、格陵蘭鱈及黃線狹鱈等，都是體型較大，常以輪切方式販售；而俗稱「扁鱈/大比目魚」，魚身較扁平，多以斜切方式呈現，以及俗稱「圓鱈/智利海鱸」，魚片較小及魚肉偏黃，常以輪切之方式販售。

為了讓鱈魚的消費資訊更透明，食藥署已規定唯有「鱈形目」的魚種才能標示為「鱈魚」，而「圓鱈」與「扁鱈」應標示通俗名稱或與魚種名稱並列標示，以利消費者正確選購。

食品業者應遵守標示規定，避免違規

市售產品不論是完整包裝、散裝產品，或是直接供應飲食場所販售的餐點，倘



經衛生主管機關查獲未依規定清楚標示「圓鱈」、「扁鱈」資訊而使消費者誤解為「鱈魚」，已涉違反食品安全衛生管理法第28條標示不實之規定，將依同法處分。

食藥署提醒，所有販售業及餐飲業切勿存有僥倖心理，務必確實依法標示產品名稱。如欲了解標示規定的詳細內容，可至食品標示諮詢服務平台(<https://www.foodlabel.org.tw/FdaFrontEndApp/Home/Index>)查看相關資訊。