

要冰得爽更要冰得安全

問：我家小孩一到夏天，就吵著要喝清涼的飲料或冰品，請問市售的飲料或冰品安全性如何？購買時要注意些什麼？

答：一般人總認為冰品經過低溫冷藏或冷凍後，細菌不易繁殖，因此也就忽視了它的衛生問題。事實上，冰品或清涼飲料的確因為處於低溫環境下，使得細菌活性降低，比其他常溫保存的食物引起中毒的機會低了許多，但並不保證低溫或冷凍的冰果飲品的衛生百分之百安全。

根據台北市政府八月初新出爐的冰果飲品檢驗報告指出，抽驗各百貨公司美食街販售之散裝冰果飲品 388 件中，有 98 件生菌數或大腸桿菌群最確數超過食品衛生標準規定，不合格率達 25.25 %；另外抽驗超級市場、便利商店、大賣場等場所之包裝冰果飲品和即食冰品配料（鮮乳、優酪乳、冰淇淋、剉冰、果汁、汽水、仙草、愛玉等）結果顯示，126 件中有 20 件生菌數或大腸桿菌群最確數不符合衛生標準。

從以上資料證明，市售冰品仍有衛生上的疑慮，並非完全可靠。一般而言，冰品受到污染的原因大多為不潔的環境、容器或作業人員衛生習慣不良所造成；至於店頭冰果室的冰品，因缺乏良好之作業規範，污染的機會更大，相對的更不安全。炎炎夏日，在享受沁涼的冰品之前，建議您參考衛生單位公布的冰果飲品抽驗訊息（衛生局網站：<http://www.health.gov.tw>），儘量選擇合格的市售冰果飲料品牌，以吃得安全為原則，當然自己動手做是最可靠最安全的方法。最後要提醒您，清涼爽口的冰品，熱量可是不小喔！滿足口腹之慾前，別忘了它也是美妙身材的殺手哩！