

火鍋危機與對策

項目	危機	消費者自救對策	政府應做的事
肉品	抗生素、瘦肉精、禁藥	選擇有完整標示、包裝的品牌	加強把關抽驗
蔬菜	農藥、硝酸鹽	選擇無毒有機或經認證的蔬菜 少吃葉菜，以其他蔬菜代替 蔬菜下鍋前多洗幾遍或川燙後再料理	訂定農藥殘留總量管制標準 訂定葉菜硝酸鹽含量上限
火鍋料	防腐劑、著色劑 漂白劑、乳化劑 調味劑	選擇有完整標示、包裝的品牌，避免購買散裝產品	加強市售火鍋料檢驗，並定期公佈結果
醬料	高油、高鈉、 高糖、防腐劑	改用清淡低油醬料 盡量不沾醬料	加強市售醬料檢驗，並定期公佈結果
爐具	電磁爐電磁波	改用瓦斯爐加熱再上桌，或改用電熱爐	正視火鍋店近距離使用電磁爐 對人體的傷害，標示警語
餐具	美耐皿、 塑膠釋毒素	勿用塑膠或紙餐具盛裝熱食	鼓勵商家選用陶瓷餐具

主婦聯盟環境保護基金會 製表
2011.12.16