



市政署
INSTITUTO PARA OS
ASSUNTOS MUNICIPAIS

安心

享用端午糉

端午節將至，市面上售賣各式各樣的糉子，如糉子處理不當，便可能使其受到污染而不宜食用，故市民在選購、處理、食用或自行包糉時，應注意以下食品安全要點。



食安專線

Linha aberta sobre Segurança Alimentar · Food Safety Hotline

 **2833 8181**

購買小貼士

1. 謹慎選購

- 到信譽及衛生狀況良好的店舖選購；
- 仔細檢查糉的包裝是否完整無破損或異常的狀況。

2. 正確貯存

- 購買後的糉應儘快進食，以防變壞；
- 如非立即食用，應冷藏於5°C以下，並遵從「上熟下生」的原則貯存。

製作小貼士

1. 採購原料

- 來歷不明的食材要拒絕；
- 購買衛生及新鮮的原材料；
- 糉葉不應該帶有刺鼻或異常的氣味、過於鮮豔翠綠的色澤；
- 仔細檢查原材料的包裝是否遭受污染、損壞及注意食用期限。

2. 妥善處理

- 糉葉使用前最好先充分浸泡與清洗，去除葉片上的殘餘物或雜質；
- 避免交叉污染，原材料及製成品應分開貯存；
- 檢查原材料，如發現已腐敗變質或感觀異常者，應棄掉不用；
- 時刻保持良好的個人衛生，徹底清潔雙手；
- 煮熟後的糉要儘快冷卻，不應長時間放在室溫下存放。

進食小貼士

- 冷凍或冷藏的糉，進食前要徹底加熱至中心溫度達75°C或以上；
- 加熱後的糉應儘快進食，切勿在室溫下存放超過2小時。



五大「糉」點提示：

- * 「糉」要精明選購食材，謹記「來歷不明要拒絕」；
- * 「糉」要保持均衡飲食，謹記「食物金字塔」；
- * 「糉」要避免交叉污染，謹記「上熟下生」；
- * 「糉」要徹底加熱75°C，謹記「徹底煮熟」；
- * 「糉」要保持良好衛生，謹記「清潔雙手」。



「食品安全資訊」網頁
www.foodsafety.gov.mo



foodsafetytmo



食品安全資訊



市政署食品安全資訊