

安心 享用中秋月餅



農曆八月十五中秋節是中國傳統節日，市面上售賣的月餅種類層出不窮，除了傳統月餅外，還有近年流行的雪糕月餅、冰皮月餅等。市民在製作、選購及貯存時應記得留意不同種類月餅的貯存和食用安全要點，預防經由食物傳播的疾病，與親朋好友共渡中秋佳節的時候，要謹記以下小貼士。

購買小貼士

1. 謹慎選購

- 到信譽良好的店舖購買月餅；
- 仔細檢查月餅的包裝是否完整無破損、月餅有否發霉或異常的狀況；
- 注意食用期限，切勿購買過期的月餅。

2. 安全溫度

- 在選購冷凍月餅時要特別注意貯存溫度，雪糕月餅應存放在-18°C或以下，而冰皮月餅要在5°C以下；
- 傳統月餅應置於陰涼乾爽處或按標籤上的要求存放，開封後應存放在5°C以下冷藏；
- 購買任何月餅後，應盡快享用以防變壞。

製作小貼士

1. 採購原料

- 應向信譽良好的供應商購買衛生及新鮮的原材料；
- 留意原材料貯存溫度是否適當；
- 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

- 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，徹底洗淨雙手。



溫馨小提示：

- 冰皮月餅必需貯存在5°C以下，購買時務必要放置於保溫袋內作貯存；
- 月餅含較高的糖分及脂肪，大家在歡渡佳節的同時，應保持均衡飲食，並謹記不要進食過量。



「食品安全資訊」網頁
www.iam.gov.mo/foodsafety



foodsafetytmo



食品安全資訊



市政署食品安全資訊