

安心 享用盆菜



春節將近，親友多聚首一堂，共享美食，而餐廳食肆最近推出的盆菜食品亦為團年聚餐帶來方便，甚受市民歡迎。然而，由於製作盆菜工序繁複、食材種類很多、烹煮時間較長，若食品處理不當或未經徹底煮熟，潛在的食用風險亦相對較高；大家在選購及享用盆菜時謹記以下小貼士，就可以食得安全又放心。



訂購盆菜時

- 光顧可靠及衛生良好的店鋪
- 由於盆菜食材種類多，製作及貯存的時間較長，潛在較高風險。所以，宜先向店鋪說明提取盆菜的時間（最好在食用前半小時到不多於一小時提取），以免店鋪過早配製



提取盆菜時

- 應留意店鋪是否將盆菜存於適當的溫度：熱的應保持在攝氏60°C以上，冷的應保持在攝氏5°C以下
- 盆菜食品應妥善包好
- 應向店鋪了解怎樣處理盆菜，並根據店鋪所指示的貯存和翻熱的適當方法
- 回家後，應盡快翻熱盆菜，以避免盆菜存於室溫下過久而增加細菌繁殖的機會



食用盆菜前

- 緊記要徹底翻熱至中心溫度達攝氏75°C或以上
- 留意盆菜的份量，因份量越多，所需要的翻熱時間越長，尤其注意盆菜中心部份的食材亦應徹底熱透
- 翻熱後的盆菜不應放於室溫下超過2小時，應立即進食，並一次過吃完，避免將食物重複翻熱
- 如發現食材有異味或變壞的情況，就應丟棄，不宜再進食



注意事項

- 時常洗手，保持個人衛生
- 注意盆菜食物溫度和時間的控制
- 在同一個雪櫃內，謹記「上熟下生」，即食或已煮熟的食物須放在上格，生的食物則放在下格



「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