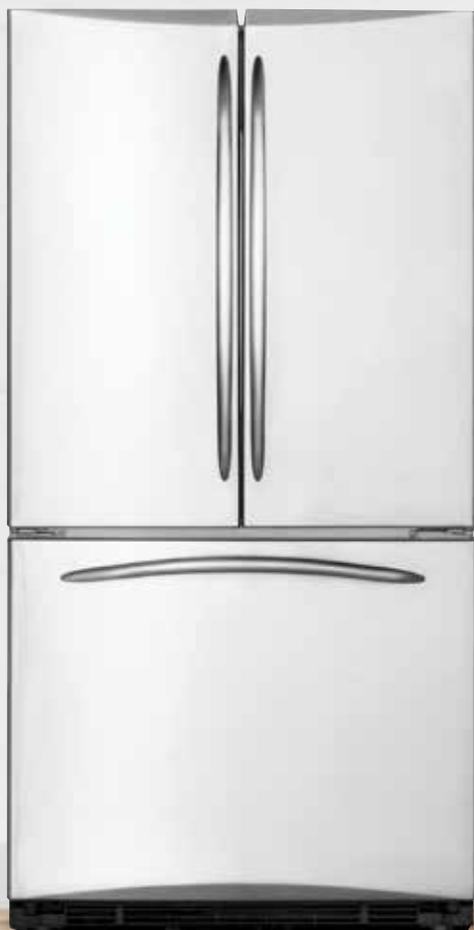




市政署
INSTITUTO PARA OS
ASSUNTOS MUNICIPAIS

正確使用雪櫃的方法

雪櫃是保鮮食物的「好幫手」，然而，如果沒有正確使用或定期清潔消毒，貯存在櫃內的食物便有機會受到污染而變壞；所以，我們必須學習正確使用雪櫃的方法，並謹記定期清潔消毒，以確保雪櫃整潔，以防範食物交叉污染或孳生細菌。



關注食安資訊Facebook 及Instagram
瞭解更多食安科普資訊



食安專線
Linha aberta sobre Segurança Alimentar Food Safety Hotline

 **2833 8181**

使用雪櫃的注意事項

注意溫度貯存



須確保雪櫃冷藏格的溫度保持在**5°C以下**，冷凍格的溫度保持在**-18°C或以下**，定期檢查；



剩菜若仍有餘溫時應先冷卻至室溫，且須在烹煮後計算**2小時內**放進雪櫃；



從雪櫃取出的食材或剩菜須徹底煮熟或翻熱至食物中心溫度達**75°C或以上**，方可進食；



不要經常打開雪櫃，若需要打開時，時間亦不應太長，以免雪櫃內的溫度上升；



食物存量不應超過雪櫃容積的**八成**，避免過度貯存阻礙雪櫃內的冷氣循環。

貯存食物須注意



貯存在雪櫃內的食物，必須按性質妥善分開包好或放在適當的有蓋容器內，並標註存放日期，按「**先入先出**」原則存取，以防止食物過期；



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，以防交叉污染；



開封後的罐頭食物，應倒入**非鐵製**的容器內並蓋好，才放入雪櫃；



較不易壞的食物，如汽水等飲品，可放置在**雪櫃門**；



食物不宜在雪櫃內存放過久，尤其是吃剩的飯菜，**應盡快食用**；



未開封的食物(例如：罐頭)或未成熟的水果，**不需存放在雪櫃內**。

定期清潔消毒



須保持雪櫃整潔，並使用**1:99稀釋家用漂白水**定期清潔、消毒雪櫃；



清潔前將雪櫃內的食物清空，並**逐一檢視**食用日期及質量；



櫃內可拆卸的層架**應移出清洗**，再以濕布抹擦清除櫃內的碎屑及污漬，及後以家用漂白水消毒雪櫃；



清潔應在**兩小時內**完成，以避免由櫃內取出的食物置於室溫時間過長。