



外出用餐的食品安全

都市人生活繁瑣，外出用餐是裹腹方式之一，食品琳瑯滿目、種類多不勝數，定能揀選自己喜歡的美食。外出用餐時，為保障我們的食品安全，謹記要做到以下的因素：

1

揀選環境乾淨整潔的餐廳，
餐具器皿等食具潔淨衛生；
如有不潔情況，
可選擇另一間餐廳用餐；



光顧持牌、合法和信譽良好的
店鋪，對外用餐有一定的保障；



2

用餐期間保持一定距離，
避免飛沫污染；

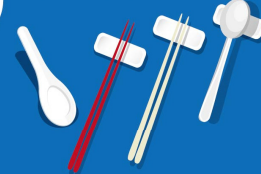


進食前務必洗手，
用規液搓洗至少20秒以上；



3

若共享菜餚時，
請使用公筷、公匙，
減低交叉污染的機率；



食材必須要徹底煮熟，
才能降低食品安全的風險，
減少微生物的存活；若發現
食物未完全煮熟，應退回或更換；
堂食用膳時，必須注意菜餚溫度：
熱食熱上、凍食凍上。



4

進餐後，如需要打包剩餘
的食物時，謹記要在用餐時間
計算2小時內，把食物冷藏，
並盡快進食及徹底翻熱至
中心溫度75°C以上。



幼童、長者、孕婦和
免疫力較弱者屬高風險人士，
需評估自己的身體狀況，
選擇食物的種類，並避免
進食生或未經煮熟的食物；



進入餐廳場所前，為配合特區政府的防疫工作，
請先確認身體狀況良好及帶好口罩。



進餐後，如有不適情況，應盡快求診，並告知進餐史。
如遇食品安全問題，可致電市政署食品安全廳2833 8181；
亦可瀏覽食品安全資訊網www.foodsafety.gov.mo
了解更多食安訊息。

