

【精明消費】外賣收貨要Check 啲乜？

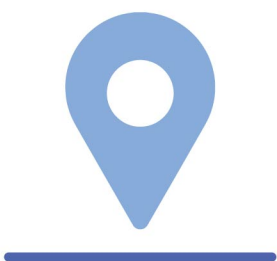
今時今日，想食餐九大簋，擺起手機，打通電話或者下載個外賣App，中餐、西餐.....任君選擇。不過，不過.....叫外賣雖然方便，但餐飲配送好講究，溫度、時間、配送條件、方式.....每個環節都影響住食品安全。今日，小編就同大家講一次叫外賣時要注意啲乜。

睇清楚先落ORDER

- 1.要搵合法合規，衛生可靠、信譽良好嘅餐廳、訂餐平台落單並留意餐廳在外賣App上有完整，例如：



餐廳名稱



經營場所地址



聯絡電話



< 1小時

- 2.宜揀就近供餐場所落單，確保食品由製成到送達消費者手中不超過1小時；



- 3.要睇配送條件：

熱食須存於保溫箱；生冷即食食品須存於冷藏設備中。

如果見到配送設備求其，又唔乾淨，記得唔好搵嗰個平台或餐廳落單！

收貨前要Check啲乜？



1.Check包裝

有破損，有異常，食品流出，唔收貨。



2.Check溫度及時間

倘凍食如壽司、沙律的溫度係熱的；熱飲變凍，證明食品的配送設備唔恰當或者配送時間過長，有孳長微生物的風險。



3.高風險食品請注意!!

即食高風險食品如刺身、生蠔、沙律係訂購前一定要先了解配送的方式，如果無適當的保冷運送條件，就唔好落單叫外賣啦！

收貨前要查清楚，若發現以上的問題或對食品的質量有懷疑，應立刻同餐廳或配送員反映，並拒絕收貨。

收貨後要點做？



1.收到外賣，要盡快食。

2.若非即時食用，應將食品妥善保存於冰箱中，或熱存保溫，避免食品長時間置於室溫之中。



3.吃不完的熱食需要翻熱，並確保食品翻熱至中心溫度 75°C 或以上，方能進食。



總之，外賣收貨要Check清楚，若然
溫度、包裝有唔妥，千祈咪收貨！



仲有，仲有，仲有……
記得保留相關消費憑證，
發現有食安問題及時舉報。



我哋嘅食安專線電話係
2833 8181

