

精明消費

外賣訂餐要注意



TIP 1

睇清楚先落ORDER

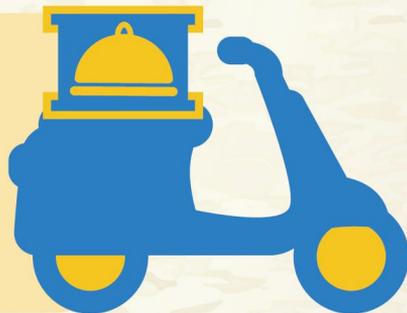
要搵合法合規、衛生可靠、  
信譽良好嘅餐廳、訂餐平台落單



< 1 小時

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

配送條件要留意，  
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！

# 精明消費

## 外賣訂餐要注意



### 收貨前要Check啲乜？



#### Check包裝

有破損、異常、食品流出，**唔收貨！**



#### Check溫度及時間

倘凍食的溫度係熱的；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



#### 高風險食品請注意！

即食高風險食品，係訂購前一定要先了解配送方式，如無適當的保冷運送條件，就**唔好落單**啦！



收貨前要查清楚，若發現以上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！

精明消費

外賣訂餐要注意



TIP3

收貨後要點做？

收到外賣，要**盡快食**



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

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



保留相關消費憑證，  
如發現有食安問題要**及時舉報**



總之，外賣收貨要check清楚，若然溫度、包裝有唔妥，

**千祈咪收貨！！**