



市政署
INSTITUTO PARA OS
ASSUNTOS MUNICIPAIS



防疫系列

冷鏈食品

怎麼吃更安全?

為嚴防新型冠狀病毒可能通過進口冷鏈食品或外包裝傳入本澳的風險，市政署已對進口冷鏈食品環境、從業人員、冷鏈食品三層面加強防控工作，保障進入本澳市場的冷鏈食品安全。



食安專線
Linha aberta sobre Segurança Alimentar - Food Safety Hotline
2833 8181



根據現有科學資訊顯示市民只要做好個人、環境衛生防護，因接觸冷鏈食品而遭受感染的風險仍然很低。所以，市民必須謹記：



01 選購

向持牌及信譽良好的商戶選購冷鏈食品，尤其是網購、代購時，消費者必須清楚所購買冷鏈食品的來源、貯存及運輸條件，以及是否經合法途徑並已接受檢驗檢疫入口；

02 防護

採購時，必須做好個人衛生防護，勤洗手、全程戴好口罩，並保持社交距離，揀選時應避免用手直接接觸冷鏈食品，選用夾子等用具輔助選取；選購過程避免用雙手接觸口、鼻、眼，而採買後必須以酒精搓手液等徹底清潔雙手；

03 貯存

食材買回家後，可分類放在有蓋容器或保鮮袋內，再貯存於雪櫃；（若有需要，消費者亦可使用含75%酒精的棉花抹外包裝表面，再獨立貯存於雪櫃。）

04 處理

處理食品時，生熟分開，使用兩套不同的刀具、砧板、容器；清洗冷凍食品時，宜用容器盛載再作清洗動作，以防水花四濺；處理後應將水槽、廚房器具及枱面徹底消毒；同時要定期清潔及消毒雪櫃；烹煮食材時，必須徹底煮熟食品；

05 進食

避免進食生的或半生熟食品；同時，必須確保進食及接觸食物前雙手清潔。