

# 預先包裝食物的標籤 - 盆菜

食物安全中心

# 背景

- 近年甚受香港市民歡迎的盆菜，是一種極具本地特色的佳餚。
- 不少食肆都會售賣盆菜來吸引顧客。

# 預先包裝的盆菜

- 根據香港法例第132W章〈食物及藥物(成份組合及標籤)規例〉規定，除非獲得豁免，否則所有預先包裝食物(包括盆菜)均須加上下列資料的可閱標記：
  - (i) 食物名稱；
  - (ii) 配料表(包括配料、食物致敏物及添加劑)；
  - (iii) 保質期的說明；
  - (iv) 特別貯存方式或使用指示；
  - (v) 數量、重量或體積；
  - (vi) 製造商或包裝商的姓名或名稱及地址；以及
  - (vii) 營養標籤。

# 現行食物法例

- 《公眾衛生及市政條例（第132章）第61條規定，任何人如在其出售的食物標籤或宣傳品上對所售賣的食物作出虛假說明或在食物的性質、物質或品質方面誤導他人，即屬違法。
- 違法者最高罰則為罰款港幣五萬元及監禁六個月。

# 現行食物法例

- 根據《公眾衛生及市政條例》（第132章）第54條的規定，所有在香港出售的食物，不論進口或本地生產，必須適合供人食用。
- 若觸犯有關法例，可被判最高罰款五萬元及監禁六個月。

# 給業界的建議

- 在收貨時檢查食物和食物材料的質量。
- 把食物和食物材料貯放在安全溫度，例如把易變壞的食品存放在攝氏**4**度或以下。
- 縮短已煮熟食物的冷卻時間，例如將食物分成較小份；放在較淺的容器內。
- 避免過早配製盆菜及盆菜材料。
- 如需運送熱盆菜，應把溫度保持在攝氏**60**度以上，而冷凍的盆菜則應保持在攝氏**4**度或以下。
- 向消費者提供有關進食盤菜前正確的貯存及翻熱方法。

# 盆菜的食用說明

- 熱的盆菜，必須保持其溫度在攝氏**60**度以上，而享用前應把盆菜再徹底加熱。
- 如果是經冷凍處理的盆菜，須盡快放入攝氏**4**度或以下的雪櫃內。
- 進食前應把盆菜徹底加熱至中心溫度達攝氏**75**度或以上，或者完全煮沸。
- 盆菜徹底翻熱後應立即食用。
- 為確保食物安全，翻熱後的盆菜應一次過吃完。

# 給消費者的建議

- 應向持牌及可靠的食物供應商訂購盆菜。
- 避免把盆菜放在室溫下過久而增加細菌繁殖的風險。
- 已煮熟或翻熱的盆菜，應盡快進食，否則應把盆菜保持在攝氏**60**度以上。
- 如發現食物味道或氣味有異樣，應立即停止進食。
- 保持均衡飲食，避免過量進食高熱量、高糖分、高鹽分、高脂肪及/或高膽固醇的食品。



~完~