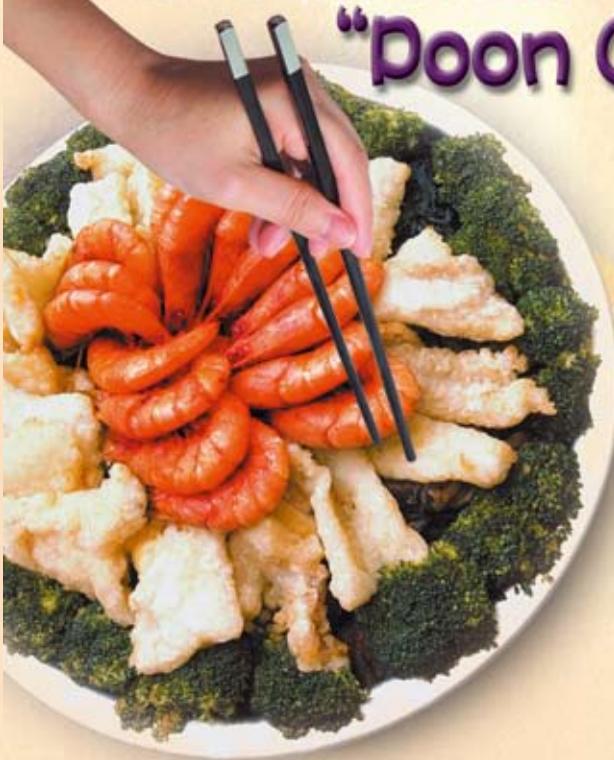


選購 / 家中自製 盆菜小錦囊

Hygiene Tips for the Public
to Purchase/Prepare
“Poon Choi”



食物環境衛生署
Food and Environmental
Hygiene Department



食物安全中心
Centre for Food Safety

近年甚受香港市民歡迎的盆菜，是一種極具本地特色的佳肴，不少食肆都會製作盆菜，吸引市民購買。由於盆菜材料的種類比較多，製作工序繁複，製作時間亦較長，所以市民在選購或家中自行製作盆菜時，應留意以下要點，以保障食物安全。

選購盆菜須知

1. 購買盆菜應注意甚麼？

- 市民應向信譽良好的持牌供應商訂購盆菜。
- 訂購時，應了解在進食前要如何翻熱盆菜。
- 向供應商說明送貨時間。
- 避免過早提取盆菜，以免盆菜在攝氏4至60度的危險溫度範圍內存放過久，引致細菌滋生。

2. 運送或收取盆菜時要留意甚麼？

- 盆菜在烹煮後必須蓋好。
- 運送期間應使用保溫設備。
- 運抵後立即加熱盆菜，及保持其溫度在攝氏60度以上。
- 經冷凍處理的盆菜應保持在攝氏4度或以下，以免盆菜存放在攝氏4至60度的危險溫度範圍內過久。
- 若對盆菜在運送或貯存期間的溫度有懷疑，應聯絡供應商或食物環境衛生署（食環署）跟進。



在家中自行製作盆菜時應注意甚麼？

1. 小心計劃製作程序

- 小心安排所需的用具，特別是要有足夠的爐具和冷凍設備，購買的材料亦不可過多。
- 仔細預算製作盆菜所需的時間，避免過早烹煮食物，特別是一些易變壞或易受污染的食物。
- 雪櫃要有足夠空間貯存生和熟的材料。冷凍櫃要保持在攝氏4度或以下；冷藏櫃（冰格）要保持在攝氏-18度或以下。
- 蓋好食物，避免交叉污染。
- 生、熟食物應存放在雪櫃內不同的層格。熟的食物應存放在上層，生的食物應放在下層，避免交叉污染。
- 所有接觸食物的用具，在處理食物前都應徹底清潔。
- 解凍冷藏食物時，應把食物放在攝氏4度或以下的冷凍櫃內，或於清涼及流動的自來水中。
- 所有食物，特別是高風險的海產和白切雞等，必須徹底煮熟。



2. 保持良好的個人衛生習慣

- 在處理食物前或如廁後，要用枧液洗手最少20秒。
- 如有腸胃炎或感冒等傳染病，便不應處理食物。



進食盆菜時應注意甚麼？

- 若不是即時進食盆菜，應把盆菜保持在攝氏60度以上。
- 避免讓盆菜在室溫中長時間存放。若在室溫中存放多於四小時，則必須棄掉。
- 進食前應把盆菜徹底加熱至中心溫度達攝氏75度以上至少30秒或完全煮沸。
- 收取盆菜後應盡快加熱及享用，並一次過吃完，以確保食物安全和衛生。
- 使用公筷和公匙。
- 如發現食物有異樣，應立即停止進食，並聯絡供應商或食環署跟進。



如欲取得更多資料或有其他查詢，請致電食環署傳達資源小組
(電話：2381 6096) 或24小時熱線 2868 0000。