

## 選購

- 選購沒有碰傷和損壞的新鮮水果。
- 如購買切開的即食水果，只應選購妥為冷凍的。
- 購買適量的分量，確保在水果開始腐壞前已食用。
- 把新鮮水果從市場帶回家時，須與未經烹煮的食物如肉類、家禽和海產分開，避免交叉污染。

## 從市場回家後的存放方法

- 預先切開或已去皮的水果應立即冷凍，以保持品質和確保安全。
- 立即冷凍新鮮水果。
- 新鮮水果須與未經烹煮的肉類、家禽或海鮮在雪櫃內分開擺放。

## 配製

- 在進食前才把新鮮水果切開。
- 在處理新鮮水果前後，徹底洗淨雙手。
- 用不同的砧板和刀，處理新鮮的即食水果和未經烹煮的食物(如未經烹煮的肉類)。
- 在配製食物前後，以肥皂徹底清洗砧板、刀和檯面。
- 砧板、刀和檯面應定期消毒，以確保衛生。
- 在配製新鮮水果前，切去水果碰傷的部分。如水果已腐

爛，則應將整個水果棄掉。

- 在食用、去皮或切開前，以流動的自來水徹底清洗新鮮的水果(包括不吃的外皮)；不應使用肥皂或清潔劑清洗水果。
- 用自來水擦洗水果的硬皮，或以清潔的水果專用刷刷洗硬皮。
- 在去皮或切開後的 2 小時內，把預先切開的水果冷凍。
- 端上切開的瓜類水果時，不要讓瓜皮與瓜肉接觸。
- 如攜帶切開的水果到戶外野餐或聚會時，應使用旅行冰箱存放水果。

## 剩餘的水果

- 如非即時食用，應以保鮮紙緊密包裹切開或已去皮的新鮮水果，然後立即冷凍(即溫度保持在攝氏 4 度或以下)。
- 剩餘的切開水果在室溫擺放超過 2 小時，應該棄掉。

若想索閱有關資料，可向本署傳達資源小組查詢。

電話：2381 6096

地址：九龍旺角花園街 123 號 A 花園街市政大廈 8 樓

## 給消費者有關配製和處理 預先切開水果的建議



食物環境衛生署

查詢熱線 2868 6096

電子郵件 [enquiries@fehd.gov.hk](mailto:enquiries@fehd.gov.hk)

網頁 [www.cfs.gov.hk](http://www.cfs.gov.hk)

