

事关疫情防控

冷冻冰鲜食品注意“打开方式”

近日,国内多地检出冻品核酸阳性!那么冷冻食品还能安心采购食用吗?
这里有份正确“打开方式”,一起来看看!

选购时

1. 到正规的超市或市场选购生鲜产品,选购时可使用一次性塑料袋反套住手挑选冷冻冰鲜食品,避免用手直接接触,正确佩戴口罩。



2. 购买预包装冷冻冰鲜食品时,要关注生产日期、保质期、储存条件等食品标签内容。可以使用支付宝扫一扫“浙冷链”二维码,了解该产品的产品名称、货源地、生产日期、“三证”等内容。

3. 购物后及时用肥皂或洗手液清洗双手,洗手前,双手不碰触口、鼻、眼等部位。



4. 海淘、代购境外国家或地区商品,要关注海关食品检疫信息,做好外包装消毒。

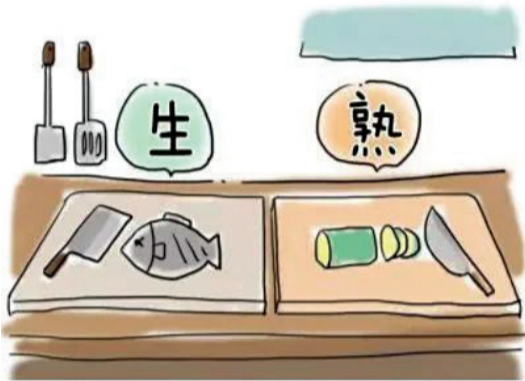


清洗加工时

1. 保持厨房和用具的卫生清洁,处理食材前要洗手。



2. 做到生熟分开,处理冷冻冰鲜食品所用的容器(盆)、刀具和砧板等器具应单独放置,避免与处理直接入口食物的器具混用。

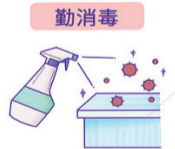


3. 冷冻冰鲜食品放置冰箱冷冻室保存,与熟食要分层存放。



4. 清洗或接触冷冻冰鲜食品后应先洗手再接触熟食。

5. 厨房要保持通风和清洁。



烹调食用时

1. 烹调食用冷冻冰鲜食品时,加工烹调海鲜应做到烧熟煮透。开锅后再保持10~15分钟。

2. 尽量避免生吃、半生吃、酒泡、醋泡或盐腌后直接食用海鲜。

3. 共同就餐时,要记得使用公筷、公勺。



4. 未食用完(已经烹调熟)的海鲜,请放置冰箱冷藏室保存,尽早食用,再次食用前一定要充分加热,中心温度要达到70℃以上。

“四个不得”

切实将
进口冷链食品的疫情传播风险
降到最低

浙江明确“四个不得”

没有检验检疫证明不得上市销售

没有核酸检测报告不得上市销售

没有消毒证明不得上市销售

没有“冷链食品溯源码”不得上市销售

浙江日报
ZHEJIANG DAILY

综合央视财经·浙江日报



HEALTHY
KAIHUA
健康开化

健康开化展风采
行动有你更精彩