

## 關於速凍水餃的食品安全消費提示

23-01-2017 國家食品藥品監督管理總局

速凍水餃一般在-30℃至-35℃的條件下，持續約15分鐘凍結，並在冷凍狀態下運輸、銷售。溫度是影響速凍水餃食用安全的關鍵因素，食品藥品監督管理總局特別提示注意以下幾方面。

一、購買時首先要觀察速凍水餃包裝是否完整，外觀是否質地均勻。如發現速凍水餃已經解凍變軟，有明顯的開裂、變形、粘連，或者包裝袋中有較多的冰霜等情況，最好不要購買。

速凍水餃購買後回家途中要儘量避免解凍，對不立即食用的要放入冰箱冷凍室保存。

二、速凍水餃在-18℃下一般可以保存3個月。特別需要注意，儲存期限不能超過標籤標示保質期，因為即使在冷凍條件下，微生物也會緩慢生長，營養成分、口感、鮮味都會受到影響。

三、家庭自製水餃用冰箱冷凍時，要把水餃單獨擺放，避免粘連，待凍結後，再放入食品袋或容器中密封保存。冷凍水餃應儘快食用，不要存放過長時間。