

大閘蟹飲食安全秘笈

選購

購買生猛、沒有異味和外殼完整的蟹。

光顧信譽良好的店舖或食肆。

清洗及烹煮

烹煮大閘蟹前，先以清水用刷把蟹身、爪和鉗清洗乾淨。

摘除蟹的內臟。

大閘蟹可能含有寄生蟲，要徹底煮熟後才可以進食。

避免交叉污染

大閘蟹如需要放在雪櫃內，要和其他食物分開存放，避免交叉污染。

徹底清洗用過存放大閘蟹的雪櫃。

進食的習慣

大閘蟹購買後應儘快進食。已死的大閘蟹極容易變壞，故不宜食用。

市民宜避免進食生蟹，不要誤信鹽、醋、酒和日本芥辣等調味料具殺菌功能。

市民應注意均衡飲食，避免在同一時間內進食過量的蟹，尤其是富膽固醇的蟹黃或蟹膏。

小童、孕婦及長期病患者應當小心選擇自己的食物。

個人衛生

進食大閘蟹前，用肥皂和清水洗手。

給業界的建議

零售店應從可靠的供應商購入大閘蟹，並可向有關出口當局索取衛生證明。

不宜售賣已死的大閘蟹。

待售的大閘蟹，宜存放於雪櫃內。