

向饮食供应商订购餐盒和自助式餐饮可为消费者带来便利。

安全地食用供应的食品

由于供应的食品不含防腐剂，因此很容易变质。



导致食物变质的细菌会在摄氏 5 至 60 度之间迅速滋生。大部分供应的食品在煮熟后被存放在此温度范围内（例如室温）。

时间 / 温度控制

时间 / 温度控制可防止有害细菌滋生到危险水平，以确保食物安全。

- 温度控制**
 如果饮食供应商利用适当设备将煮熟的食物保存在摄氏 60 度以上或摄氏 5 度以下，这些食物便可存放 4 小时以上。
- 时间控制**
 如果未采取温度控制措施，食物必须在煮熟后 4 小时之内食用。



食物安全的 2 小时 / 4 小时法则

存放在摄氏 5 至 60 度之间的熟食



您应该怎么做

食用或冷藏 在摄氏 5 度以下。	食用。 不要冷藏。	丢弃。
---------------------	--------------	-----

时间控制

XXXX Catering Pte Ltd
NEA Licence No.: XXXXXXX

FOOD READY-TO-EAT ON
(DATE) AT
(TIME)

CONSUME BY
(DATE)
AT (TIME)

时效标签

由于饮食供应商所提供的餐饮通常无法采取温度控制措施，因此时间的控制很重要。国家环境局从 2012 年 2 月 15 日起，规定饮食供应商所提供的食物须附上时效标签，以通知客户食品可安全食用的期限。

您应该怎么做？



✓ 只向有执照的饮食供应商订购食物。

Licensed Food Caterer



✓ 确保供应商的食物别太早送来。

XXXX Catering Pte Ltd
NEA Licence No.: XXXXXXX

FOOD READY-TO-EAT ON
(DATE) AT
(TIME)

CONSUME BY
(DATE)
AT (TIME)



✓ 让大家清楚看到饮食供应商的时效标签。

✓ 建议别吃已超过安全食用期限的食物，或打包剩余的食物。



欲知更多向饮食供应商订购餐饮的相关贴士，请浏览以下网站：
http://app2.nea.gov.sg/Guidelines_FoodHygiene.aspx



Postcard