关于速冻水饺的食品安全消费提示

|  |  |
| --- | --- |
| 下载 打印 | [分享到新浪微博](http://v.t.sina.com.cn/share/share.php?title=%E5%85%B3%E4%BA%8E%E9%80%9F%E5%86%BB%E6%B0%B4%E9%A5%BA%E7%9A%84%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AE%89%E5%85%A8%E6%B6%88%E8%B4%B9%E6%8F%90%E7%A4%BA&url=http%3A%2F%2Fwww.sda.gov.cn%2FWS01%2FCL1680%2F169080.html)[分享到腾讯微博](http://share.v.t.qq.com/index.php?c=share&a=index&title=%E5%85%B3%E4%BA%8E%E9%80%9F%E5%86%BB%E6%B0%B4%E9%A5%BA%E7%9A%84%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AE%89%E5%85%A8%E6%B6%88%E8%B4%B9%E6%8F%90%E7%A4%BA&url=http%3A%2F%2Fwww.sda.gov.cn%2FWS01%2FCL1680%2F169080.html)[分享到QQ空间](http://sns.qzone.qq.com/cgi-bin/qzshare/cgi_qzshare_onekey?url=http%3A%2F%2Fwww.sda.gov.cn%2FWS01%2FCL1680%2F169080.html&title=%E5%85%B3%E4%BA%8E%E9%80%9F%E5%86%BB%E6%B0%B4%E9%A5%BA%E7%9A%84%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AE%89%E5%85%A8%E6%B6%88%E8%B4%B9%E6%8F%90%E7%A4%BA&api_key=)[分享到微信](http://www.sda.gov.cn/WS01/wbppcss/ewm.html?url=http%3A%2F%2Fwww.sda.gov.cn%2FWS01%2FCL1680%2F169080.html&title=%E5%85%B3%E4%BA%8E%E9%80%9F%E5%86%BB%E6%B0%B4%E9%A5%BA%E7%9A%84%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AE%89%E5%85%A8%E6%B6%88%E8%B4%B9%E6%8F%90%E7%A4%BA) |

2017年01月23日 发布

　　速冻水饺一般在-30℃至-35℃的条件下，持续约15分钟冻结，并在冷冻状态下运输、销售。温度是影响速冻水饺食用安全的关键因素，食品药品监督管理总局特别提示注意以下几方面。

　　一、购买时首先要观察速冻水饺包装是否完整，外观是否质地均匀。如发现速冻水饺已经解冻变软，有明显的开裂、变形、粘连，或者包装袋中有较多的冰霜等情况，最好不要购买。  
　　速冻水饺购买后回家途中要尽量避免解冻，对不立即食用的要放入冰箱冷冻室保存。

　　二、速冻水饺在-18℃下一般可以保存3个月。特别需要注意，储存期限不能超过标签标示保质期，因为即使在冷冻条件下，微生物也会缓慢生长，营养成分、口感、鲜味都会受到影响。

　　三、家庭自制水饺用冰箱冷冻时，要把水饺单独摆放，避免黏连，待冻结后，再放入食品袋或容器中密封保存。冷冻水饺应尽快食用，不要存放过长时间。