

防止食品腐敗10原則

防止食品腐敗的10項原則：

①選購食品時，豬肉、畜產品及乳品應最後買，回家後應儘速放入冰箱內冷藏或冷凍。

②不要購買有漏液、膨罐或嚴重凹陷的罐頭，及破裂或鬆蓋的瓶裝食品。

③時常檢查並保持冰箱冷藏庫溫度在2°~4°C，冷凍庫應在零下18°C以下。

④豬肉及畜產品解凍時，必須置於冰箱下層（冷藏庫）或放入不透水的包裝袋，再置於冷水中快速

解凍。

⑤準備食品前後都要洗淨雙手，以免細菌污染。

⑥處理生豬肉或畜產品後必須洗手，才能再接觸其他食品。

⑦接觸豬肉或畜產品的廚具、容器及工作枱面，應經常清洗且保持乾淨。

⑧熱食食品應經常保持溫熱狀況，冷食食品應保持在冷的狀況。

⑨吃剩的菜肴應儘速冷藏或冷凍。

⑩易腐敗的食物不要在室溫放

置超過兩個小時（包括準備食品、烹調至吃的時間）。

注意事項

①畜產品烹調前應洗淨。

②熱食品烹調後應儘快食用，冷食品食前才由冰箱取出。

③剩餘菜肴應徹底熱過才可再食用。

④冷藏庫的豬肉及畜產品應在1~2天食用完畢。

⑤罐頭應貯放在通風乾燥地方。（莊麗芬）

豐年社
台北市溫州街14號

新書介紹

每次郵購另收掛號郵資9元
郵政劃撥5930號

書名	內容
果菜汁的製作與效用	喝蔬菜原汁可補充日常蔬菜攝取之不足，喝果菜汁的經驗談，果菜汁健康法入門，88種果菜原汁製作。 國家出版社出版／王麗芬譯 14×19（公分）•154頁•90元
世界的昆蟲	有關鱗翅目、鞘翅目、半翅目、竹節虫、直翅目、蜚蠊目、螳螂目、雙翅目、膜翅目、蜻蛉目、脈翅目、嚙虫目、長翅目、總尾目、粘管目等虫類之彩圖及解說。 木生昆虫館出版／余清金著 15.5×21（公分）•159頁•320元
家畜寄生蟲病診斷學圖譜	內寄生蟲、住血性寄生蟲、弓虫、腸內原虫、臟器內原虫、外部寄生蟲等之檢查法。豬蛔虫卵之孵化培養、寄生蟲卵之識別，各種虫體之認識及鑑別，虫體標本之固定及保存。 文華出版社出版／張甘楠著 19×13（公分）•240頁•300元