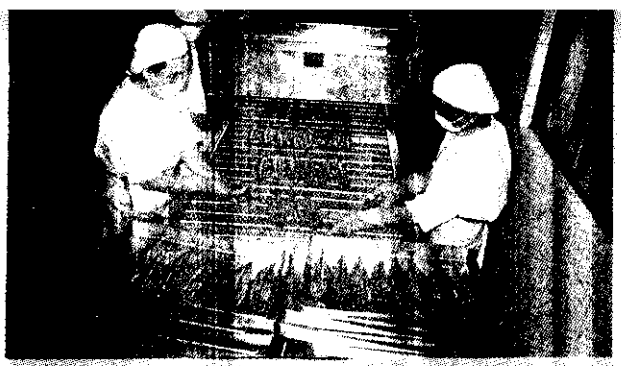


烘烤機的輸送帶



烘烤後的長燒蒲烤鰻

包裝工人的手、包裝室內的空氣等，均應盡量做到無菌狀態。

消毒劑，如次氯酸鈉及安期消毒液，均可用來做消毒之用，但安期消毒液不可與食物接觸。

消毒方法

對於消毒劑的選擇及消毒實施法，提出下列三點意見，以供烤鰻者參考。

1. 沖洗用水的消毒可用次氯酸鈉使水中含 50ppm 有效氯（或殘氯）。處理台、器皿等清洗用水可用 1：200 的安期消毒液。
2. 對於處理台、器皿等的清洗，可先用非肥皂洗

滌，再用清水（不含氯亦可）沖除非肥皂，然後再淋蓋或浸泡上項安期液 5 分鐘以上，最後再用上項所述的次氯酸鈉處理過的水沖淨。其他設備的清洗，均可比照此方法實施。

3. 工作人員手的消毒可用 1：1000 的安期液。包裝用塑膠膜可浸泡含 50ppm 有效氯的水 30 分鐘以上以行消毒。

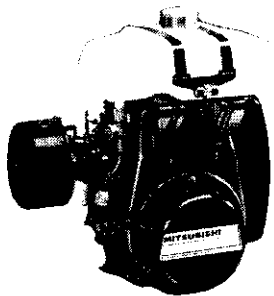
烤鰻是一種價昂的高級水產加工品，每年外銷為國家賺取不少外匯。烤鰻是調理食品，所以微生物學上的衛生條件受嚴格限制。要控制此條件，整個加工過程的每一步驟都不能疏忽；因為前處理所帶的菌數將密切影響烘烤後的殘存菌數，而烘烤後的再污染將直接顯示在成品上。所以鰻肉適當的熱處理，和器皿、包裝材料等的妥善消毒是烤鰻加工的關鍵。



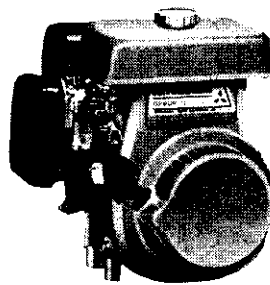
三菱汽油引擎 T 型二行程 系列

農業和產業機械的原動力！

汽油引擎：0.5馬力～15馬力機種齊全



汽油T型二行程引擎



汽油G型四行程引擎

現貨供應・零件充足・歡迎洽詢

適用於各型機械設備：

發電機、噴霧機、抽水機
冷氣機、耕耘機、割草機
脫殼機、鑿鑽機、插秧機
堆高機、曳引機、振動機
中耕管理機及建設機械。

**形小量輕！
省油強勁！
壽命長！**

總代理：順益貿易股份有限公司
總經理：順鴻企業股份有限公司
台北市民權東路346號
洽詢專線：(02) 5037110～9

全省經銷商：
廣益農機行：(02) 5412063
美進企業社：(04) 2873530
永吉噴霧器農機廠：(048) 346493
三進行：(05) 2278834
協隆農機行：(07) 6613080