

魚攤的衛生

設備：販賣台之材料應使用表面光滑的材料（如不銹鋼），以避免不易清洗或微生物滋長。而台的四周可用「活動」透明的壓克力板圍起來，上緣壓克力板內彎80度，再蓋上一片「活動」透明壓克力板，以防止台內低溫空氣的流失，及台外周圍熱空氣的流入，於台上低斜的一方下接排水管，以便利排除融化的冰水。

販賣處應設有冷藏、冷凍之設備以貯存魚貨。電燈懸掛不宜太低以防魚貨升溫。零售市場內應有完整的排水系統，並派有專人清洗及消毒以保持暢通，並應有充分的清潔水以供應魚貨、人員手部、販賣台、場內等的清洗。且應有垃圾集中蟬螂以減少魚貨被污染的機會，並派有專人每天收除。

低溫控制：

冷藏：先以自來水洗滌販賣台，再放上冰塊或撒佈一層碎冰，使販賣台溫度降低，然後排上魚貨（蝦仁則應以小塑膠袋分裝）再以碎冰覆蓋魚貨，以確保

品溫在 5°C 以下，並隨時注意碎冰的添加以免溫度上升。

凍藏：冷凍的魚貨應置於 - 20°C 或更低的冷凍櫃內出售，不可直接曝放於販賣台上，並應隨時注意魚體是否冷卻、清潔和濕潤。於每日收攤時應將未售完的魚貨放入冷凍庫或冷凍櫃內。

清潔衛生：

用具衛生：生魚片處理台、抹布、砧板、刀子等應隨時清洗，並每隔 1 小時浸泡消毒液。於每次切魚前魚刀、砧板應以 70~75% 的酒精擦拭，避免使用不潔的抹布擦拭砧板、魚刀（但可使用紙巾擦拭，用後丟棄）。

清洗：於每日收攤時應徹底清洗販賣台及場地地面，其清洗步驟如下：卸下販賣台的壓克力板，用刷子及清潔劑刷除有機物及其他污物，再用清水沖洗，然後以殺菌劑、消毒液或含 100ppm 有效氯水等淋蓋販賣台及壓克力板和地面 10 分鐘以上，再以清水沖除殺菌劑、消毒液並保持乾燥。

人員衛生：販賣者在剝魚或每出售一次魚貨後應以自來水洗手，如廁後則需以消毒液洗手（消毒液應每半天更換一次）。

註
冊



豐洲 自動化 高效率 農業機械

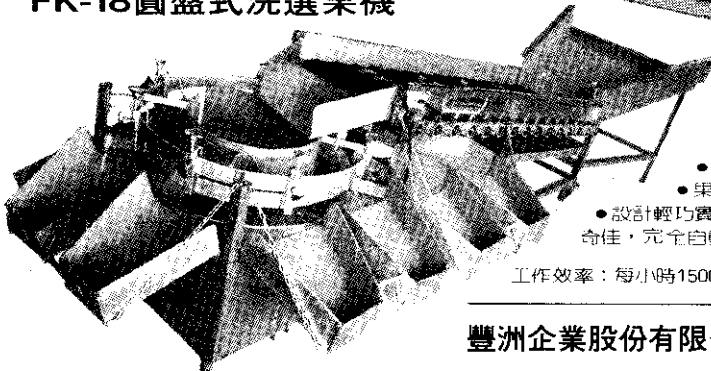
草繩生產唯一利器 FK-2全自動製繩機

特點：

- 將稻草放置製繩機之上，即自動製成 7%~13% 草繩，每小時約可生產 30 公斤草繩。
- 成品質地柔軟均勻，草繩表面光澤美觀，符合內外銷市場規格。
- 本機完全高速運轉生產，操作容易，堅固耐久。
- 電眼控制，一人可管理二台。



FK-18圓盤式洗選果機



特點：

- 自動送果、選果、分級裝箱。
- 選果機運轉穩定、快速，不傷果皮。
- 果粒光澤美觀、分級正確。
- 設計輕巧實用，需故障，任何圓形青果均可選用，效果奇佳，完全自動化水果商、果農指定使用。

工作效率：每小時 1500~2000KG。 使用馬力：1.5HP × 2.110V~220V

誠徵股實經銷商

豐洲企業股份有限公司 嘉義縣民雄鄉建國路一段45號
TEL: (05) 2262265 · 2263666