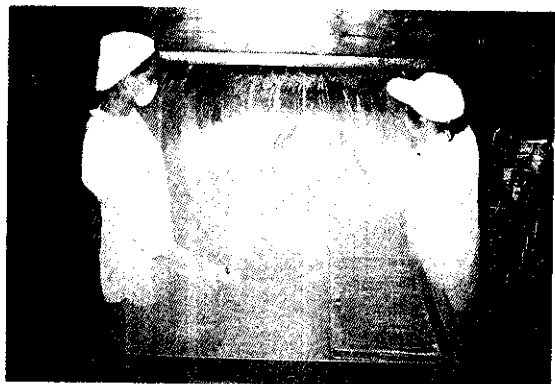


F後，鰻片的中心溫度約在 -10°C 以內，此時鰻片已進入包裝室。長燒者套入塑膠袋中；短燒者排入鋪有一層塑膠膜的小紙箱內，依一定重量包裝，然後送入凍結室。經一、兩天後再行大包裝，送入大冷凍庫內，以便外銷。

◆ 消毒重點 ◆

烤鰻加工廠是本省衛生管制相當嚴格的工廠。因



經IQF後的長燒蒲烤鰻

為烤鰻價昂，萬一不合衛生標準而遭退貨，損失不貲。因此業者在每一加工過程均甚小心，避免再污染。

日前在本省烤鰻工廠使用的消毒劑以次氯酸鈉及四級胺塩較普遍。對於消毒劑之選擇及消毒實施法，提出下列三點意見，以供業者參考：

1. 沖洗用水的消毒可用次氯酸鈉使水中含 10ppm有效氯。處理台、器皿等清洗用水可用 1:400四級胺塩處理。

2. 對於處理台、器皿等清洗，可先用洗潔劑洗滌，再用清水（不含氯亦可沖除，然後再淋蓋或浸泡上項消毒劑10分鐘以上，最後再用上項所述的次氯酸鈉處理過的水沖淨。其他設備的情況，均可比照此方法實施。

3. 工作人員手的消毒可用四級胺塩等消毒劑。總之，烤鰻加工，重點在減少污染菌數，避免大腸菌羣的污染及加工後的再污染。

要控制加工達到此目的，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烤燒後的殘存菌數，而烤燒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。



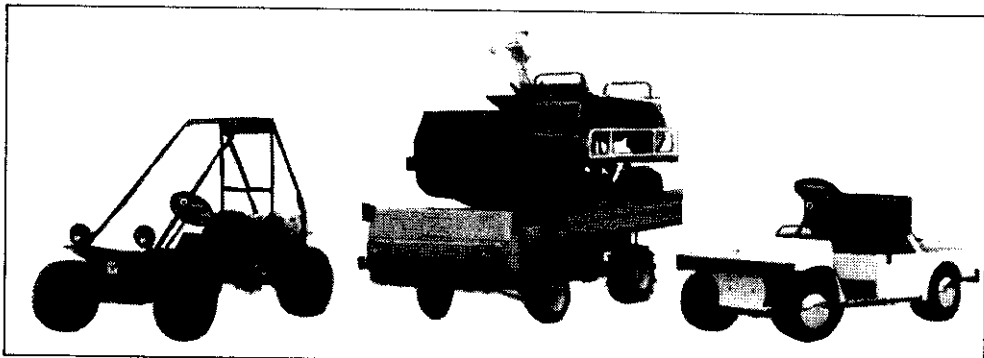
全國唯一機種最多的搬運車製造廠

• 經政府檢定合格 •

必翔搬運車

好車就是好車！

操作簡易
乘坐舒適
鋼板避震
轉彎最小
性能最優
安全性高
外型美觀
用途最廣
機型最多



* 徵求全省經銷商

本公司專業生產適合各行業使用之搬運車，各種大小機型均有生產
必翔實業有限公司 電話：(035) 516797-8 · 516258
新竹縣新豐鄉上坑村坑子口169號