

你買的·吃的食物新鮮嗎？

每一個消費者都應該具備食品的衛生常識。在此就各種食品的鑑別方法說明於後，以作為選購食品的參考：

罐頭食品：罐頭容器通常使用鐵質，需不能生鏽，上下底蓋稍呈內陷，以手按時感到堅實，如有空水進入罐頭內，則呈凸起或凹陷，這種罐頭不能食用。

牛乳：注意製造日期，如有沉澱、變色、凝固、異味，則不能飲用，腐壞的牛奶會產生氣體，使牛奶發出惡臭的腐敗味。

瓶裝調味品：注意說明和標籤上所標示的日期，同時瓶蓋要密封緊。

蛋類：蛋壳表面有石灰質，粗糙無光是屬新鮮蛋，如將蛋對光查看，則呈半透明狀，放在水裏會下沉。如果是陳腐蛋類，則會浮於水面。

雞鴨鵝類：①未宰前必須選購精神飽滿，行動活潑，羽毛有光澤，拍翅有力，大便正常，食慾旺盛，如果眼鼻及肛門有分泌物，冠蒼白、色暗，能觸摸到肉瘤，則表示此家禽已身染疾病。

②宰後須觀察其肌肉有無損傷，皮下有無出血，組織有無分解敗壞，局部有沒有變色，如有則拒絕食用。

豬肉：必須呈暗紅色，用指壓富有彈性，不買私宰豬肉或來路不明的豬肉，因其宰殺前後，均未曾接



魚類菜餚品嚐會（張瑞卿攝）

受疾病的檢驗與管制，食用則極危險。

魚類：購買活魚最佳，否則須選用魚鱗片完整不脫落，魚肉堅實有彈力，眼睛清亮，魚鰓鮮紅，此即示其新鮮。

貝類：貝壳已開啓表示已死，因活的貝壳是不易開啓的，沉浮在水面的貝及貝壳破損者也不能食用。

蔬菜類：須挑選葉子完整，翠綠肥嫩，斷口部分有水份為佳，根莖類要選細嫩、圓實。瓜菜類則須選飽滿，色澤鮮美，削除一部份後，可看出其內部有無發暗，不新鮮的瓜菜，將呈發暗的顏色。

國語日報

父母愛子女·子女愛國語日報

為什麼家家歡迎國語日報？

國語日報是以編教材的態度來編報的，是一份「小型的大報」，內容純正高尚，消息迅速正確，短評「日日談」立論公正，專欄跟副刊可讀性極高。

國語日報全部用白話文撰寫，並且字字注上標準國音。常讀國語日報，可以學習國語，認識中華文化。

國語日報每天有「兒童」「少年」「家庭」副刊，並有兒童習作園地「我的作品」和「小畫家」。一份報，全家看。國語日報附贈的雙週刊「古今文選」經海內外各大中學校選為國文讀本。「書和人」是介紹書籍與人物的權威讀物。每逢週三、六隨報加贈四開二張彩色週刊。報費每月120元。

國語日報出版部

本報出版的兒童讀物、家庭讀物、國語文書刊，共有一千多種。

國語日報語文中心

設備雅潔舒適，氣溫調節教室，開有外籍人士和華僑華語班，國人國語正音班，中小學生寫作班，成人、兒童書法班。採小班制，重視個別指導。

國語日報文化中心

設有寬敞明亮的兒童圖書館、器材新穎的兒童天文臺，開設音樂、美術、舞蹈、才藝、科學等教室，並且為兒童、家長提供諮詢服務。

訂報電話：3412448·總機3921133·台北市福州街二號
出版部書屋電話：3413510·語文中心電話：3418821
文化中心電話：3921133 台北市福州街十號

改良品質 增加產量

有機肥料

培養地力 促進肥效

原料：高市菜市場垃圾經高溫消毒殺菌新鮮綜合性熟堆肥

成份：有機質、氮、磷、鉀、鈣、鎂、鐵、銅、鋅、鋁、硼硫等要素並符合國家CNS標準。

適用範圍：各類花卉、蔬菜、果樹、茶葉、雜糧及高爾夫球場保養……等。

徵各鄉鎮聯絡人

西德THYSSEN RHEINSTAHL公司 技術指導
重慶有機肥料股份有限公司 榮譽出品

地址：高雄縣大樹鄉九曲路184號
電話：(07)6513888-9
批發服務處：(07)6513888-9