



讲文明 树新风 公益广告

郑州日报

切实保障食品安全 构建社会共治格局



健康小常识 夏季如何预防食物中毒(2)

1. 正确烹调加工食品，隔夜食品、动物性食品、生豆浆、豆角等必须充分加热煮熟方可食用。
2. 夏天剩饭剩菜要及时冷藏，不可在常温下保存，以免给病菌的生长繁殖创造条件。冰箱等冷藏设备要定期清洁，冷冻的食品如果超过3个月最好不要食用。
3. 食用海味产品必须采用正确的烹调方法，炒熟烧透；生吃海产品应洗干净，用食醋调着吃，对预防食物中毒有一定的作用。
4. 不要购买颜色鲜艳的冷食，也不要无卫生许可证的摊点购买“三无产品”。