

★冰箱食品“智慧存”：

◎冰箱里不要储存大量食物，存放时间不要过长；

◎定期清洁冰箱，保持冰箱内部清洁卫生；

◎冰箱储存食品需分类处理，分别包装、密封后再放进冰箱；

◎冰箱内生熟食品要分开，生熟食品应分层存放，熟食放在上层，生肉、禽蛋等生食应放下层；

◎冰箱内的熟食取出后需加热再食用；

◎生食的蔬菜水果如黄瓜、番茄、草莓、苹果等宜用保鲜袋装起来再冷藏。



如需获取更多健康相关资讯，请登录

广东省卫生健康委员会
wsjkw.gd.gov.cn

广东省疾病预防控制中心
cdcp.gd.gov.cn



健康广东



广东疾控

勿把冰箱当 “保险箱”

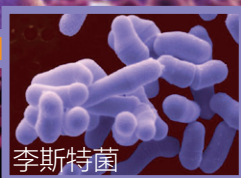
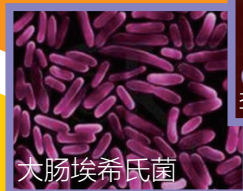
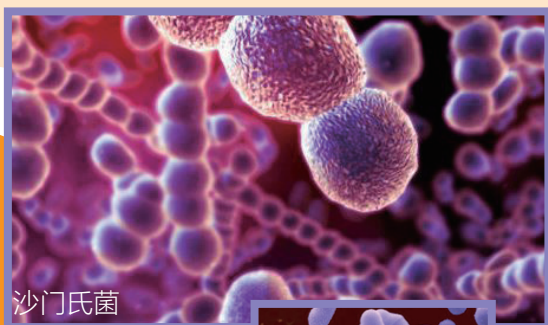


广东省卫生健康委员会
广东省疾病预防控制中心

冰箱的低温环境对大多数细菌的繁殖有明显抑制作用，能推迟食品变质时间，但不会杀灭细菌，一些嗜冷菌在冰箱里仍可大量繁殖从而造成食品污染或变质。

★冰箱常见**污染细菌**

包括沙门氏菌、大肠埃希氏菌、金黄色葡萄球菌以及被称之“冰箱杀手”的李斯特氏菌等等。



★食用了冰箱中**被污染的食品**后会有什么症状？

通常食用了冰箱中被污染或不新鲜食品后容易出现的恶心、呕吐、腹痛、腹泻、头晕或发热等胃肠炎症状。



★**危险人群**需知道：

危险人群包括孕妇、婴幼儿、老人以及免疫力低下人群，需注意食物要彻底加热再食用。

