

盐城市熟食检测卤菜凉拌菜微生物检测

产品名称	盐城市熟食检测卤菜凉拌菜微生物检测
公司名称	江苏省广分检测技术有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	18662582269 18662582269

产品详情

为切实加强辖区内卤菜、凉拌菜等餐饮食品安全监管工作，落实县相关文件、会议精神，全面净化餐饮食品市场，保障辖区人民的身体健康和生命安全，近日，江西永丰县市场监管局沙溪分局开展卤菜、凉拌菜等餐饮食品专项检查。

冷菜中含有丰富的蛋白质，以及水分，非常适合细菌的生长繁殖。所以，冷食是一种易发生食物中毒的高危食品。尤其在夏秋、秋冬交替季节，气温时高时低，这时细菌繁殖异常活跃，冷菜更容易腐败变质。卤制的肉类和豆干等室温易变质走味儿，即使在冰箱内过夜，也很容易被霉菌“盯上”。有很多嗜冷型微生物在冷藏甚至冷冻的条件下均可缓慢生长。因此，卤味放冰箱贮藏并非“保险”，好当天吃完。一次吃不完加热再食用。卤制品一次性吃不完，储存在冷冻室相对安全些。但是取出食用前应充分加热，用高温、热透的方式杀死多数微生物，防止吃完出现腹泻等症状。如果卤制品表面发黏，颜色、气味有变化，可能已经腐败，建议不要吃。